

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Maggi's Fisch-Kochbüchlein

Maggi-Gesellschaft <Singen (Hohentwiel)>

Berlin W. ; Singen (Amt Konstanz), [ca. 1920]

Kaviar.

urn:nbn:de:bsz:31-51923

Kaulbarsch (Süßwasserfisch).

(Beste Zeit vom Juni bis Februar.)

83. **Kaulbarsch.** 2 Kilo. 6 Personen. 1 Stunde Bereitungszeit. Man zieht den Stachel auf dem Rücken der Kaulbarsche aus, putzt und wäscht sie sauber, kocht sie mit fein geschnittenen Zwiebeln, etwas gestoßenem Gewürz, einem Glas Weißbier, Salz, einem Glas Weißwein, einigen entkernten Zitronenscheiben und 100 Gramm Butter gar und ziemlich kurz ein, macht die Brühe mit Butter, welche mit einem Löffel Mehl oder geriebener Semmel verrührt ist, seimig, läßt die Fische noch ein wenig mit der Sauce durchkochen, fügt 10–12 Tropfen Maggi's Würze hinzu und gibt sie mit Salzkartoffeln zur Tafel.

Kaviar.

(Eingesalzener Rogen von Stör, Hausen, Sterlet und anderen großen Fischen der europäischen Meere, welche zur Laichzeit im Frühjahr in die Flüsse treten.)

Man unterscheidet 2 Arten von Kaviar. Der russische ist als der feinste und beste bekannt. Derselbe ist von hellgrauer Farbe und grobkörnig und hat einen äußerst milden Geschmack. Der Elb-Kaviar hat eine dunkelgraue Farbe, ist feinkörnig und meist scharf gesalzen.

Russischer Kaviar ist vorzüglich für Krankenkost geeignet; man gibt denselben löffelweise ohne jede Beigabe.

84. **Kaviar-Brötchen.** Man bestreicht geröstete oder ungeröstete Weißbrotschnitten reichlich mit guter Butter, belegt dieselben alsdann mittels eines silbernen Löffels mit einer dicken Schicht Kaviar, beträufelt mit etwas Zitronensaft und reicht dieselben bei Frühstücks- und Abendgesellschaften zu Bouillon in Tassen, die man stets mit einigen Tropfen Maggi's Würze verfeinert.

Kleist (Seefisch).

85. Auch Kliesche genannt, gehört zu den Schollen und wird wie diese oder wie Steinbutt zubereitet. (Siehe Rezepte.)

Knurrhahn (Seefisch).

86. Es gibt 2 Arten, einen grauen und einen roten Knurrhahn; letzterer ist einer der besten Seefische, hat