

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Maggi's Fisch-Kochbüchlein

Maggi-Gesellschaft <Singen (Hohentwiel)>

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

Maifisch (Seefisch).

urn:nbn:de:bsz:31-51923

und den Kartoffelscheiben, füllt alles in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform, träufelt 1—2 Eßlöffel flüssige Butter obenauf, bestreut mit geriebener Semmel und läßt das Gericht 30—40 Minuten im Ofen backen.

Lamprete.

Siehe unter Neunauge.

Maifisch (Seefisch).

(Auch Alse oder Alose genannt.)

Laichzeit Mai bis Juni. Kommt während der Laichzeit in die Flüsse, wird alsdann massenhaft gefangen, darf aber nur ganz frisch gegessen werden. Getrocknet und geräuchert gleicht er dem Lachs.

104. **Maifisch gekocht.** 2 Kilo für 6 Personen. Bereitungsdauer 1 Stunde. Nachdem die Fische ausgenommen, gut gewaschen und mit Salz eingerieben sind, legt man dieselben in eine flache Schüssel, gießt einen Schuß Essig darüber und läßt sie eine Stunde zugedeckt stehen, schüttet sie dann mit dem Essig in kochendes Salzwasser, in das man 1 kleine Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, etwas weißen Pfeffer und $\frac{1}{2}$ entkernte und in Scheiben geschnittene Zitrone gegeben hat. Man läßt die Fische langsam kochen, bis sich die Flossen leicht auslösen lassen, nimmt die Kasserolle vom Feuer, gibt einen Teelöffel Maggi's Würze in die Brühe, läßt die Fische darin noch 10 Minuten ziehen und hebt sie dann vorsichtig auf eine mit Petersilienblättern garnierte Fischschüssel. Man gibt kleine Salzkartoffeln und eine Meerrettichsauce dazu, die man aus 2 Stangen geriebenem Meerrettich mit Essig und Zucker und $\frac{1}{2}$ Liter zu festem Schaum geschlagener Schlagsahne bereitet. Man kann auch zerlassene Butter, mit Maggi's Würze abgeschmeckt und feingehackter Petersilie verrührt, zum Maifisch reichen; ebenso paßt auch eine Kapern- oder Sardellensauce.

105. **Maifisch mariniert und**

Maifisch in Gelee. Gleiche Zubereitung wie bei Aal. Siehe diesen.

Maipiere (Flußfisch).

Siehe unter Rümpchen.