

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Maggi's Fisch-Kochbüchlein

Maggi-Gesellschaft <Singen (Hohentwiel)>

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

Maräne (Süßwasserfisch).

urn:nbn:de:bsz:31-51923

löst man das Fleisch in 2 langen Filets von den Gräten, bestreut sie mit Salz und läßt sie 1 Stunde liegen. Dann wendet man sie in Mehl, geschlagenem Ei und Weißbrotkrumen um, bäckt sie in kochendem Fett $\frac{1}{2}$ Stunde braun und gar, nimmt sie aus der Pfanne und läßt sie auf großen Schüsseln nebeneinander auskühlen. Nun packt man sie lagenweise in einen großen Steintopf mit Zwiebelscheiben, Lorbeerblättern und Pfefferkörnern ein. Unterdessen hat man 2 Ltr. Weinessig aufgekocht und vollständig erkalten lassen, verrührt ihn gut mit 3 Teelöffeln Maggi's Würze und füllt ihn über die Makrelen. Den Steintopf bindet man mit Pergamentpapier zu, stellt ihn einige Tage an einen kühlen Ort und kann dann beliebig davon gebrauchen.

Maräne (Süßwasserfisch).

(Gehört zur Gattung der Renken, kommt fast nur in norddeutschen Seen vor. Fleisch sehr wohlschmeckend. Zubereitung wie die der Forelle.)

109. **Maränen gebacken.** Kleine Maränen werden gut geschuppt, sauber ausgenommen, gewaschen, 1 Stunde mit Salz und Zitronensaft mariniert, dann abgetrocknet, in Mehl, geschlagenem Ei und geriebener Semmel umgewendet und in brauner Butter oder heißem Backfett zu schöner Farbe gebacken. Man richtet sie mit gebackener Petersilie garniert an und reicht eine pikante Sauce dazu.

(Siehe Saucenrezepte Seite 76 und ff.)

Merlan (Seefisch).

Siehe unter Weißling.

Muscheln.

(See- oder Miesmuscheln, müssen stets lebend gekauft werden.)

110. **Muscheln gekocht.** Die Muscheln werden einzeln mit einer Bürste in kaltem Wasser sorgfältig gereinigt, wobei man alle offenen Schalen, weil tot, fortwirft. Inzwischen setzt man 1 Topf mit wenig Wasser aufs Feuer, in den man 1 ganze Zwiebel, 1 Eßlöffel Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt und 1 Handvoll Salz geworfen. Sobald das Wasser stark erhitzt ist, schüttet man die Muscheln