

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Maggi's Fisch-Kochbüchlein

Maggi-Gesellschaft <Singen (Hohentwiel)>

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

Neunauge.

urn:nbn:de:bsz:31-51923

hinein, läßt sie aufkochen und rührt sie mehrmals durch. Wenn die Muscheln sich öffnen, sind sie gut; man hebt sie dann mit einem Schaumlöffel heraus, fügt zu der Brühe eine Tasse Bouillon, schmeckt ab, verbessert mit 10—12 Tropfen Maggi's Würze, gießt über die Muscheln und serviert diese heiß in der Brühe. An Stelle der oben angeführten Brühe kann man auch Madeirasauce zu den Muscheln reichen.

111. **Muschel - Ragout.** Einige Dutzend frische Muscheln werden nach sorgfältigster Reinigung in einer Kasserolle auf dem Feuer geschwungen, bis alle geöffnet sind, dann herausgenommen, von Schalen und Bärten befreit und warm gestellt. Hierauf dämpft man gehackte Champignons, Schalotten und Petersilie in Butter, rührt das nötige Mehl hinzu, verdünnt mit dem durch ein Mulltuch geseihten Muschelwasser und Fleischbrühe, kocht die Sauce gut durch, nimmt sie vom Feuer, schmeckt nach Salz und Pfeffer ab, schärft mit etwas Zitronensaft, rührt einige Tropfen Maggi's Würze darunter, legt die Muscheln ein und läßt das Ragout einige Minuten auf warmer Herdplatte gut durchziehen.

Neunauge.

(Auch Bricke oder Lamprete genannt. Knorpelfisch, in vielen Flüssen Europas, Asiens und Südamerikas zu finden. Wird im Winter gefangen.)

112. **Neunaugen mariniert.** Die Neunaugen werden 1 Stunde eingesalzen, von ihrem Schleim befreit, ausgenommen, gut abgespült und abgetrocknet. Nun röstet man sie auf einem Rost bei starkem Feuer unter beständigem Umwenden. Hat man keinen Rost, so bestreicht man sie mit feinem Oel und läßt sie in einer Flamme rösten. Dann legt man sie in einen Topf, kocht Essig, Schalotten, grob gestoßenen weißen Pfeffer, einige Nelkenköpfe und ein Lorbeerblatt mit einander auf, gießt diese Marinade durch ein Sieb, verrührt sie mit einem Teelöffel Maggi's Würze und gießt sie kalt über die Neunaugen. Man deckt das Gefäß fest zu und beschwert es ein wenig; nach 24 Stunden sind die Neunaugen zum Gebrauch fertig. Man gibt sie als Frühstücksgericht mit Butter und Brot. Auch verwendet man sie zum Garnieren von Heringssalat und Sauerkraut.