

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Maggi's Fisch-Kochbüchlein

Maggi-Gesellschaft <Singen (Hohentwiel)>

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

Sardellen (Seefisch).

urn:nbn:de:bsz:31-51923

einem Durchschlag, der in Wasser gestellt wird, gewaschen. Zugleich werden Wasser und Salz, einige Lorbeerblätter, reichlich Pfefferkörner und Schalotten oder kleine Zwiebeln aufs Feuer gesetzt und eine Weile gekocht, damit das Gewürz auszieht. Die Fischchen kocht man dann in dem Sud wenige Minuten, zieht den Topf vom Feuer, rührt 1—2 Teelöffel Maggi's Würze hinein und läßt die Rümpchen in dem Sud erkalten, um sie mit Oel und Essig zur Tafel zu geben. — Oder man taucht die gewaschenen Rümpchen in zerlassene Butter, wendet sie in geriebener Semmel gut um und bäckt sie in heißem Fett oder Oel auf beiden Seiten schön braun und groß.

Sander oder Sandart.

Siehe unter Zander.

Sardellen (Seefisch).

118. **Sardellen gebacken und farciert.** 250 Gramm Sardellen wässert man gut, streift die steinige Haut sorgfältig ab und löst die Gräten heraus. Alsdann legt man zwischen die auseinandergebreiteten Sardellen eine Fisch- oder Kalbfleischfarce, drückt die Hälften fest aufeinander, bestreut sie leicht mit Mehl, zieht sie durch Ei, bestreut sie mit gestoßener Semmel, bäckt sie in Butter schön hellbraun, beträufelt sie mit etwas Zitronensaft und gibt sie heiß mit Kartoffelcroquetten zu Tisch.

119. **Sardellen-Creme.** 3 Eßlöffel Mehl verrührt man mit eigroß frischer Butter zu einer sämigen Masse, gibt 3 Eßlöffel süße Sahne, eine feingehackte Zwiebel, den Saft einer halben Zitrone und etwas gestoßenen Zwieback dazu, läßt gut durchkochen, gibt Bouillon nach Bedarf hinzu, rührt 125 Gramm feingehackte Sardellen hinein, treibt alles durch ein Sieb und legiert die Creme mit 2 Eidottern, fügt 8—10 Tropfen Maggi's Würze hinzu und füllt die Masse in Blätterteig-Pastetchen oder reicht als Beigabe geröstetes Brot.

120. **Sardellenbrötchen.** 125 Gramm Sardellen werden gut gewässert, sorgfältig gereinigt und von den Gräten gelöst. Alsdann bestreicht man geröstete Brotschnitten mit Mayonnaise, legt die Sardellenstückchen kreuzweise darüber, bestreut mit etwas feingehackter Petersilie, und reicht die Brötchen zu heißer Bouillon als Vorgericht beim Frühstücks- oder Mittagstisch.

121. **Sardellenbutter.** 125 Gramm sauber gewaschene, entgrätete Sardellen werden abgetrocknet und im Mörser mit 250 Gramm ausgewaschener und gekneteter frischer Butter sowie 10—12 Tropfen Maggi's Würze zu gut gebundener Masse gestoßen. (Hat man keinen Mörser, so schabt man die Sardellenfilets mit stumpfem Messer fein und verarbeitet die Sardellenmasse mit Maggi's Würze und der Butter.) Die so erhaltene Sardellenbutter streicht man durch ein Sieb und stellt sie kalt, um sie mit Weißbrotschnitten oder gerösteten Semmelscheiben zu Tisch zu geben, oder zu Saucen, Frikassees, Ragouts und sonstigen Fleischspeisen zu verwenden.

Um die Sardellenbutter einige Zeit aufbewahren zu können, drückt man sie in ein sauberes Steintöpfchen, legt ein passendes Stück Papier darauf, bedeckt es fingerdick mit Kochsalz und stellt das Töpfchen an einen kühlen Ort.

Schellfisch (Seefisch).

(Beste Zeit von Oktober bis Mai. Frische Schellfische müssen stets gesalzen werden, dagegen sind auf Eis verschickte Fische meistens schon vorher gesalzen und deshalb vor dem Gebrauch zu kosten.)

122. **Schellfisch mit Mostrichsauce auf Hamburger Art.** 6 Personen. Bereitungsdauer 1 Stunde. 2—3 Kilo. Die Fische werden geschuppt, ausgenommen und gewaschen. Dann reibt man sie stark mit Salz ein, läßt sie eine Stunde damit durchziehen und setzt sie mit kaltem Wasser aufs Feuer. Sobald dasselbe kocht, sind die Fische gar und müssen vom Feuer gezogen werden, können aber, ohne zu zerfallen, noch eine Viertelstunde im Salzwasser liegen. Sie müssen recht heiß zur Tafel gegeben werden. Man reicht Salzkartoffeln und folgende Mostrichsauce dazu: Man macht eine hochbraune Einbrenne, gießt etwas Fischwasser und einige Löffel recht klar gequirten Mostrich daran, tut etwas Essig und Zucker und, wenn man es liebt, auch einige Zitronenscheiben hinzu und schmeckt die Sauce nach süß oder sauer ab. Zuletzt mischt man einige Tropfen Maggi's Würze darunter.

Eine andere beliebte Mostrichsauce bereitet man folgendermaßen: 3 Eßlöffel Senf brät man in Butter scharf an, rührt vor dem Anrichten noch 100 Gramm frische Butter hinein und vollendet mit 8 Tropfen Maggi's Würze.