

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Maggi's Fisch-Kochbüchlein

Maggi-Gesellschaft <Singen (Hohentwiel)>

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

Schleie (Süßwasserfisch).

urn:nbn:de:bsz:31-51923

Schill (Flußfisch).

Siehe unter Zander.

Schleie (Süßwasserfisch).

(Außer Mai, Juni und Juli kann man die Schleie das ganze Jahr essen.)

129. **Schleie mit Specksauce.** 6 Personen. Bereitungsdauer 1 Stunde. 2—2½ Kilo Schleie werden gut gereinigt und geschuppt, nachdem man sie mit heißem Wasser übergossen hat, um den Schleim zu entfernen, (wenn es große Fische sind, werden sie in Stücke geschnitten, kleine müssen ganz gelassen werden) und in Salzwasser mit zwei kleinen Zwiebeln, einem Stückchen Lorbeerblatt, einigen Pfeffer- und Gewürzkörnern gar gekocht. Unterdessen quirlt man in ¼ Liter Wasser ein Weinglas Essig, 3—4 Eigelb, etwas Salz und einen Löffel Mehl tüchtig durcheinander, zerläßt auf gelindem Feuer 200 Gramm in Würfel geschnittenen fetten Speck, rührt die Essigmischung dazu und läßt die Sauce unter stetem Rühren dicklich werden, schmeckt sie ab, gibt 10—15 Tropfen Maggi's Würze dazu, richtet sie über die Fische an und serviert diese mit heißen Salzkartoffeln. Man kann auch frischen Salat dazu reichen.

130. **Schleie mit saurer Sahne.** 6 Personen. Bereitungsdauer 1 Stunde. 2—2½ Kilo Fische werden gereinigt, geschuppt, in Stücke zerlegt und mit zwei in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Salz und Pfeffer in eine Kasserolle gelegt, mit 1—2 Liter Wasser übergossen und in 20 Minuten weich gedünstet. ⅛ Kilo Butter knetet man mit 50—60 Gramm Mehl, gibt dies zur Fischbrühe und läßt darin die Fische noch 4—5 Minuten ziehen (nicht kochen), gibt ⅛ Liter saure Sahne dazu, nimmt die Fischstücke heraus und ordnet sie auf einer Schüssel. Die zurückbleibende Sauce würzt man mit 8—10 Tropfen Maggi's Würze, zieht sie mit 2 Eidottern ab und richtet sie über die Fischstücke an; man gibt Salzkartoffeln oder Reis dazu.

131. **Schleie, gefüllte, mit Sauce.** Man zerrührt 70 Gramm Butter, 2 Eier, 125 Gramm in Milch geweichtes und ausgedrücktes Milchbrot, ein wenig gehackte Zitronenschale, Petersilie, Salz und nach Belieben etwas Zwiebeln, füllt damit zwei Schleien, welche sauber vorbereitet waren, näht sie zu, legt sie in eine Kasserolle

und gibt $\frac{1}{4}$ Liter weißen Wein, eine halbe Tasse Essig, eigroß Butter, etwas geriebenes Weißbrot, Salz und Muskatblüte dazu, läßt sie dreiviertel Stunden schmoren und richtet die Sauce, die man mit einigen Tropfen Maggi's Würze verfeinert, darüber an.

132. **Schleie mit Dillsauce.** Die gut vorbereiteten 2–3 Kilo Fische teilt man in Stücke, legt sie in so viel kochendes Wasser, daß sie knapp bedeckt sind, gibt zwei Zwiebeln, 1 Petersilienwurzel, 2 Scheiben Sellerie, einige Gewürz- und Pfefferkörner hinein und läßt die Fische langsam gar ziehen. 5 Minuten vor dem Anrichten knetet man 50 Gramm Butter mit 30 Gramm Mehl durch, gibt die Masse nebst 2 Löffeln feingehacktem Dill an die Fische und kocht sie damit durch. Zuletzt fügt man 10–12 Tropfen Maggi's Würze hinzu, richtet die Fische in einer tiefen Schüssel mit der Sauce an und gibt heiße Salzkartoffeln dazu.

Schmerle (Flußfisch).

(Auch Bartgrundel genannt. Am schmackhaftesten im Winter.)

133. **Schmerlen** (wie auch andere kleine Fische) reinigt man gut, reibt sie mit etwas Salz durch, übergießt sie mit Essig und läßt sie so einige Zeit stehen. Dann schüttet man sie in kochendes Salzwasser, gibt eine kleine Zwiebel und etwas Pfeffer daran, läßt die Fische weichkochen, legt sie auf ein Sieb zum Abtropfen und reicht sie mit brauner Butter, die man mit 8–10 Tropfen Maggi's Würze verfeinert, zu Tisch.

Schnäpel (Seefisch).

Gehört zur Gattung der Renken, lebt in der Nord- und Ostsee und kommt zum Laichen in die Elbe, Oder und Weser. Fleisch weiß und sehr wohlschmeckend. Zubereitung wie die der Forelle, Maräne oder Makrele.

Schnecken.

(Die Weinbergs-Schnecke ist die beliebteste eßbare Art. Sie wird im Spätherbst, Winter und Frühjahr in Weinbergen und Gärten gesammelt, solange ihr Gehäuse noch mit einem Deckel versehen ist.)

134. **Schnecken im Gehäuse.** Für 6 Personen werden 24–30 Schnecken sauber gewaschen und in kochendem Wasser aufs Feuer gebracht. Nachdem sie etwa