

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Maggi's Fisch-Kochbüchlein**

**Maggi-Gesellschaft <Singen (Hohentwiel)>**

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

Schnäpel (Seefisch).

**urn:nbn:de:bsz:31-51923**

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