

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Maggi's Fisch-Kochbüchlein

Maggi-Gesellschaft <Singen (Hohentwiel)>

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

Stint oder Spiering.

urn:nbn:de:bsz:31-51923

10 Tropfen Maggi's Würze und 2 Eßlöffeln feingehackten, eingemachten Champignons, füllt sie über den Fisch und garniert mit heißen Blätterteighalbmonden.

Stint oder Spiering.

(Auch Alander genannt. Seefisch, der zur Laichzeit in die Flüsse kommt. Wird vom Mai bis November in großen Massen gefangen.)

150. **Stinte gekocht.** 2 Kilo für 6 Personen. Bereitungsdauer $1\frac{1}{2}$ Stunden. Man schuppt die Stinte, nimmt die Eingeweide, ohne den Fisch aufzuschneiden, vorsichtig aus, zieht den Kopf heraus und wäscht die Fische recht sauber. Dann schüttet man sie in kochendes Salzwasser, läßt sie unter stetem Schäumen einige Minuten kochen, gießt etwas kaltes Wasser hinzu und gibt die Stinte mit Salzkartoffeln und einer sauren Eiersauce sofort zu Tisch.

151. **Stinte gebraten.** $2\frac{1}{2}$ Kilo für 6 Personen. Bereitungsdauer 1 Stunde. Die wie oben erwähnt vorbereiteten Fische werden mit feinem Salz durchstreut, in Mehl umgedreht und in reichlich gutem, kochend heißem Fett gelbbraun und groß gebacken. Es gehört zum Braten der Stinte viel Fett (am besten Butter und Schmalz gemischt), und da die Fische zusammenkleben, kann man sie wie einen Pfannkuchen umwenden. Man gibt sie recht heiß mit Kartoffelsalat zur Tafel.

152. **Stinte in Gelee.** Bereitungsdauer $1\frac{1}{2}$ Stunden. Stinte, wie vorstehend vorbereitet, werden, leicht mit Salz eingerieben, eine Stunde hingestellt; inzwischen kocht man in einem Steintopf $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und 2 Tassen guten Essig mit einigen Zwiebel- und entkernten Zitronenscheiben sowie etwas Zitronenschale, 12 Körnern weißem Pfeffer und einem Stückchen Lorbeerblatt auf, läßt die Fische darin einmal aufwallen, legt sie auf ein Sieb zum Abtropfen, kocht die Brühe nochmals auf, schäumt sie gut aus und gibt 6 Blatt aufgelöste, weiße Gelatine hinzu, ordnet die Fische in eine tiefe Schüssel, gießt die Brühe, die man noch mit 10—12 Tropfen Maggi's Würze verbessert hat, heiß durch ein Sieb über die Fische und läßt erkalten. Vor dem Gebrauch stürzt man die Form und garniert diesen Aspik mit kleinen Pfeffergurken oder in Scheiben geschnittenen Salzgurken und serviert ihn zum Frühstück oder zur Abendtafel mit Brotscheiben und gebratenen Kartoffeln.