

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Maggi's Fisch-Kochbüchlein**

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

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

Wels oder Waller (See- und Flußfisch).

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

eine Weile hingelegt. Hierauf wendet man sie zunächst in Mehl, taucht sie rasch in kaltes Wasser, wälzt sie in feingeriebenen Brotkrumen und bäckt sie sofort in heißem guten Fett recht knusperig. (Rezept zur Sauce s. unter C. 19.)

158. **Weißlinge blau mit holländischer Sauce.** Die gesäuberten Fische werden einfach in Salzwasser gar gekocht und mit einer nach Rezept C. 8 bereiteten holländischen Sauce aufgetragen.

## Wels oder Waller

(See- und Flußfisch).

(Beste Zeit vom August bis April.)

159. **Wels gekocht.** Nachdem man den Wels ausgezogen, mit Salz abgerieben und wie Karpfen blau gekocht hat—die großen werden in Stücke geschnitten—, wird er mit brauner Butter und Mostrich oder einer holländischen, Kapern- oder Sardellensauce und Salzkartoffeln zu Tisch gebracht. Man nimmt den Wels nach dem Aufwallen nicht gleich vom Feuer, sondern läßt ihn erst noch 10 Minuten nicht zu stark kochen, setzt ihn beiseite, fügt der Brühe 10—12 Tropfen Maggi's Würze hinzu und läßt den Fisch zugedeckt vor dem Anrichten noch etwas ziehen. Er wird heiß zur Tafel gegeben.

## Zander (Süßwasserfisch).

(Auch Schill, Amaul, Hechtbarsch genannt.)

Immer gut, außer März, April und Mai.

160. **Zander gekocht.** 2 Kilo Zander für 6 Personen. Bereitungsdauer 1 Stunde. Nachdem der Zander geschuppt, ausgezogen und gut gespült ist, reibt man ihn mit Salz ein. Nach 1 Stunde setzt man ihn mit so viel kaltem Wasser, daß der Fisch davon bedeckt ist, aufs Feuer, läßt ihn langsam gar ziehen und nimmt den Schaum ab. Ist der Zander gar, so lösen sich die Flossen. Alsdann hebt man ihn behutsam aus dem Wasser auf eine gewärmte Schüssel, bestreut ihn mit Petersilie, legt Butterflöckchen auf den Rücken des Fisches und gibt eine Austern- oder Fischeauce dazu. Am beliebtesten jedoch ist zerlassene, frische Butter, mit 8—10 Tropfen Maggi's Würze abgeschmeckt, und Salzkartoffeln.