

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die neuzeitliche Gasküche

Pforzheim, [ca. 1920]

Karpfenblau

urn:nbn:de:bsz:31-106164



und einigen Zwiebelscheiben $\frac{1}{2}$ —1 Stunde marinieren. Selbstverständlich muß der Fisch auch vor dem Einlegen in die Marinade gut von außen und innen gewaschen und gesalzen und dann öfter mit der Marinade begossen werden. Auch hier ist der Bratofen gut anzuhetzen und $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ l Wasser in die Tunkenschale zu geben. Ist der Fisch auf den heißen Rost gelegt, bringt man ihn so hoch als möglich in den Ofen. Nach 3—4 Min. bestreicht man den Fisch reichlich mit Butter und wende ihn nach weiteren 3—4 Minuten auf die andere Seite, wo er dann in gleicher Weise mit Butter behandelt wird. Nach 10—15 Min., je nach Stärke des Fisches, ist er fertiggebraten und von eigenartigem Wohlgeschmack. Panierte Fischkoteletts tauche man vor dem Auflegen auf den heißen Rost in heiße Butter und brate sie in 8—10 Minuten zu schöner Farbe.

Karpfen-blau.

Einen 3—4 pfündigen Karpfen, Salz, Zwiebel, Gewürz, Suppengrün, Essig, Zitrone, Petersilie, Butter, Meerrettich, Schlagsahne.

Fisch ausnehmen, nicht schuppen, Schleim nicht verletzen, kaltes Wasser darauf, bis der Fisch bedeckt ist. Salz, Zwiebel, Gewürz, Suppengrün, wenig Essig an das Wasser, Fisch langsam zum Kochen bringen, $\frac{1}{2}$ Minute leise kochen, Gasflamme ganz klein stellen, Fisch ziehen lassen, bis Fleisch an den Kiemen weiß und nicht mehr blutig ist. Vor dem Anrichten Fisch in heißem Wasser abspülen. Dazu Salzkartoffeln, frische Butter, geriebener, mit Schlagsahne nach Geschmack gemischter Meerrettich.

3—4 pfündige Karpfen haben das beste Fleisch und das richtige Alter.

Bevor der Karpfen auf den Tisch kommt, muß er mindestens 24 Stunden in reinem Wasser gelebt haben, sonst Modergeruch. Nur ganz frisch geschlachtete Karpfen werden blau.

Gemüse.

Gefüllter Weißkohl.

Man braucht: Weißkohl, $\frac{1}{4}$ Pfund Rindfleisch, $\frac{1}{4}$ Pfund Schweinefleisch, eine Semmel, Butter, Zwiebel, Salz, ein Ei, einen Löffel Parmesan Käse, Pfeffer.