

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

84. Zander zu kochen

[urn:nbn:de:bsz:31-106111](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106111)

Stunde vor dem Kochen mit 1 gestr. Eßlöffel Salz, ebenso wird er mit $\frac{1}{16}$ Liter Essig übergossen. Hierdurch wird bewirkt, daß der Aal nach dem Kochen eine schöne blaue Farbe zeigt. Gekocht wird der Aal in $\frac{3}{4}$ Liter Wasser, das mit 10 Pfefferkörnern, sowie 2 Lorbeerblättern zum Kochen gebracht wurde, und in welches die Aalstücke gelegt werden. Zeit des Kochens je nach Dicke des Aales 10—15 Minuten. Der Aal wird mit frischer oder zerlassener Butter gegeben; will man aber lieber eine Sauce dazu haben, dann bereite man eine Petersiliensauce oder Dillsauce. Zu ersterer verwendet man die Brühe, in welcher der Aal gekocht wurde.

83. **Aal in Gelee.** Ein Aal von $1\frac{1}{2}$ Pfund wird geschlachtet, ausgenommen, mit Salz abgerieben, in Stücke geschnitten und in 1 Liter Wasser, das mit $\frac{1}{16}$ Liter Essig, 1 Löffel Salz, 10 Pfefferkörnern und 2 Lorbeerblättern zum Kochen gebracht wurde, je nach Stärke des Aales 10—15 Minuten gekocht. Dann nimmt man die Aalstücke aus dem Topf heraus und legt sie in einen irdenen Topf, läßt die Brühe $\frac{1}{4}$ Stunde stehen, entfettet sie und gießt sie durch ein Sieb über den Aal. Nach dem Erkalten wird die Brühe gallertartig fest. Damit das Erkalten vor der Verwendung des Aales sicher und ordentlich erfolgt, empfiehlt es sich, den Aal schon tags zuvor zu kochen und ihn an einen kühlen Ort zu stellen.

84. **Zander zu kochen.** Ein Zander von ungefähr 2 Pfund wird geschuppt, ausgenommen, gut ausgewaschen und in kochendes Wasser gebracht, welchem auf je 1 Liter $\frac{1}{16}$ Liter Salz zugesetzt wurde. Nachdem der Fisch 5 Minuten gekocht hat, wird er vom Feuer genommen und in dem Kochwasser an heißer Stelle $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Stunde stehen gelassen. Der Zander wird mit Buttersauce oder holländischer Sauce, mit Kapernsauce oder mit zerlassener Butter und gehacktem Ei gegessen. In letzterem Falle werden 2 Eier hartgekocht, Dotter und Eigelb zusammen fein gehackt, mit etwas Essig vermischt und in besonderer Schüssel zu Tisch gebracht.

85. **Hechte zu braten.** $1\frac{1}{2}$ bis 2 Pfund Hecht — die kleinen Hechte von $\frac{3}{4}$ bis 1 Pfund eignen sich am besten — werden geschuppt, ausgenommen und nach Bedürfnis in Stücke geschnitten, wobei der Kopf entfernt wird. Nachdem die Fische gesalzen sind, werden sie in Weizenmehl gewälzt und in braungemachter Butter in 10 Minuten gebraten, wozu ungefähr $\frac{1}{4}$ Pfund Butter erforderlich ist.

86. **Schellfische zu kochen.** Ein 2pfündiger Schellfisch wird geschuppt und ausgenommen, gut ausgewaschen und in kochendes Wasser gebracht, in das man 2 Eßlöffel Salz, 10 Pfefferkörner und 1 mittlere Zwiebel zusetzt. Nachdem er 5 Minuten gut gekocht hat, wird er im Kochwasser $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Stunde an heißer Stelle stehen gelassen. Damit der Fisch schön weiß bleibt und