

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

82. Aal blau gekocht

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

79. **Dill- oder Petersilien-Fische.** 2 $\frac{1}{2}$ Pfund Fisch (Schleie, Hecht, Karpfen, Barsch 2c.) werden nach dem Schuppen und nachdem sie ausgenommen sind, in Stücke geschnitten und eingesalzen. Drei Stunden später werden die Fische in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und mit 2 Eßlöffeln (100 Gramm) Butter und 5 Zwiebeln mittlerer Größe, welche auf den Boden des Topfes gelegt werden, 15—20 Minuten lebhaft gekocht. Nachdem das Kochen ungefähr 10 Minuten gewährt hat, gießt man nach Geschmack — ungefähr $\frac{1}{8}$ Liter — Essig zu und quirlt knapp $\frac{1}{8}$ Liter Mehl mit $\frac{1}{2}$ Liter saure Sahne daran. Wenn das Gericht fertig ist, werden 1—2 Eßlöffel gehackter, grüner d. h. frischer Dill oder Petersilie hinzugetan und noch 1—2 Minuten mitgekocht. Der Fisch kann bis zum Auftragen in der Sauce stehen bleiben.

80. **Krebse zu kochen.** Man tötet die Tiere, indem man sie rasch mit soviel kochendem, heißem Wasser begießt, daß sie davon bedeckt sind. Darauf bürstet man sie in reinem Wasser sauber ab, setzt sie mit kochendem Salzwasser oben bedeckt aufs Feuer und läßt sie 10 Minuten kochen. Das Wasser wird alsdann abgegossen und kann zu Krebsuppe oder zu der Sauce benutzt werden, welche man zu den Krebsen gibt.

81. **Karpfen oder Hecht blau.** Ein zweipfündiger Karpfen oder Hecht wird ausgenommen; von dem Eingeweide wird nur der Darm, die Galle und Blase entfernt, während Leber, Rogen oder Milch 2c. mitgekocht wird. Hierauf wird der Fisch der Länge nach durchgespalten (was mit Vorsicht geschehen muß, damit auch der Schwanz mit gespalten wird), innen gut ausgewaschen, $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Kochen auf der Schuppenseite mit dem kalten, später zur Verwendung kommenden Essig übergossen und mit einem Teil des später angegebenen Salzes bestreut. Geschuppt wird der Fisch nicht; derselbe ist vorsichtig zu behandeln, daß der Schleim nicht abgeht, denn sonst wird der Fisch durch den Essig nicht schön blau. Der Fisch wird sodann im ganzen oder in Stücke zerschnitten in kochendes Wasser gebracht und darin $\frac{1}{4}$ Stunde langsam gekocht, und nachher noch $\frac{1}{4}$ Stunde auf heißer Stelle, ohne zu kochen, stehen gelassen. Dem Kochwasser werden auf je 1 Liter $\frac{1}{16}$ Liter Salz, $\frac{1}{16}$ Liter Essig, 10 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 1 Zwiebel und im ganzen eine Handvoll Suppengrünes zugesetzt. Der Fisch wird mit zerlassener Butter gegeben, wozu ungefähr 200 Gramm erforderlich sind; auch kann dazu geriebener roher Meerrettig, der mit Essig angefeuchtet wird, und Kartoffelstücke mit Butter gereicht werden.

82. **Alal blau gekocht.** Das Schlachten des Aales geschieht in der Weise, daß man ihn mit der linken Hand fest am Kopfe faßt und mit der rechten das Genick oben an der Stelle, wo die Flossen sitzen, durchschneidet, wobei die Haut möglichst geschont und nicht abgerieben werden darf. Sodann schneidet man den etwa 1 $\frac{1}{2}$ bis 1 $\frac{3}{4}$ Pfund Alal in Stücke, bestreut ihn $\frac{1}{2}$

Hamburger & Bredtmann

Buchdruckerei == Papierhandlung

Pforzheim, Sedansplatz

— Telephon 113 —

...

■ ■ ■ **Spezial-Geschäft** ■ ■ ■

praktischer Kontor-Einrichtungen

== und Schreibmaschinen ==

...

Papier-, Galanterie-, Luxus-
.. und feine Leder-Waren ..

...

Grösste Auswahl von Geschenken zu
== jeder Gelegenheit ==

...

Hochfeine Leinen-Briefpapiere
mit Monogrammen in allen Preislagen

■ ■ ■

.. **Rabatt-Spar-Verein** ..

für jeden Einkauf werden
Rabattmarken ausgegeben

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