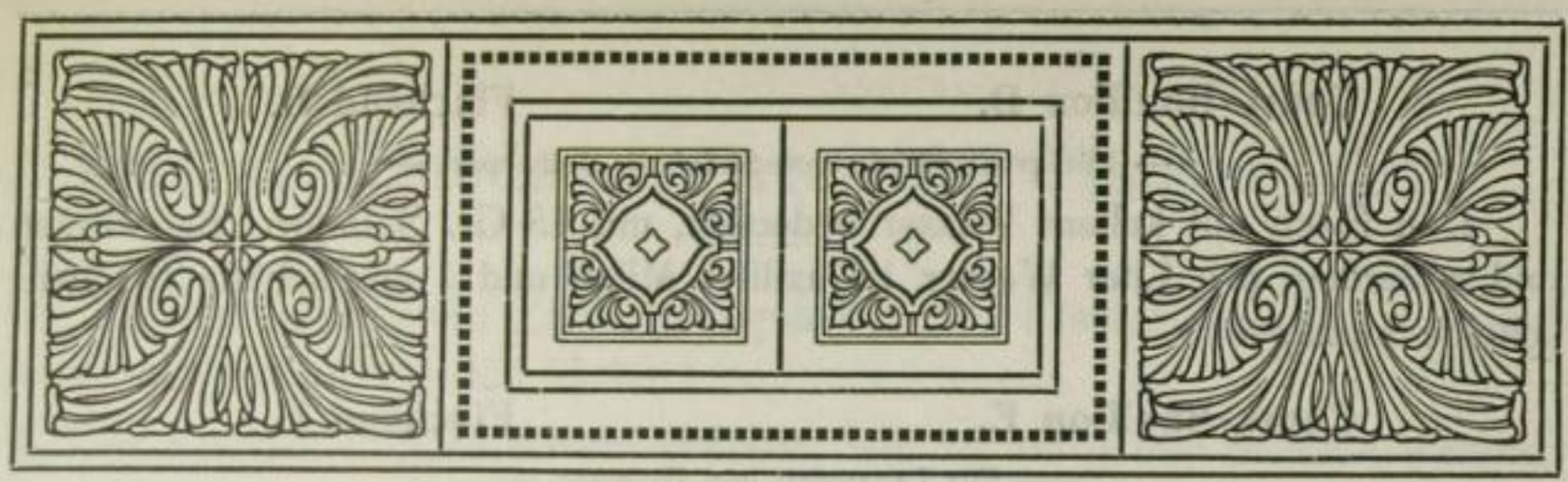

VI. KAPITEL

Fische und Schaltiere.

Die verschiedenen Fischsude.

Court-Bouillon A. **Fischsud A.**

— Für große Stücke von Lachs und Forelle. —

Proportionen für 5 Liter: 5 Liter Wasser, 2½ Deziliter Essig, 60 Gr. grobes Salz, 600 Gr. feingeschnittene Karotten und 500 Gr. ebensolche Zwiebeln, 1 Thymianzweig und 2 Lorbeerblätter, 100 Gr. Petersilienwurzeln und 20 Gr. Pfefferkörner, die man der Brühe erst 10 Minuten vor dem Passieren hinzufügt.

Zubereitung: Wasser, Essig, Aromaten und Gewürz in die Kasserolle geben, langsam 1 Stunde kochen lassen und durch ein Haarsieb passieren.

Court-Bouillon B. **Fischsud B.**

— Für Forellen, Aale, Hechte usw. —

Proportionen für 5 Liter: 2½ Liter Weißwein, 2½ Liter Wasser, 600 Gr. feingeschnittene Zwiebeln, 80 Gr. Petersilienwurzeln, 1 Thymianzweig und 1 Lorbeerblatt, 60 Gr. grobes Salz und 15 Gr. Pfefferkörner, die man erst 10 Minuten vor dem Passieren in die Brühe gibt.

Zubereitung: Das Ganze zum Kochen bringen, 30 Minuten langsam kochen lassen und passieren.

Court-Bouillon C. **Fischsud C.**

— Für Forellen, Karpfen und Matrosengerichte. —

Die Proportionen der Flüssigkeit und des Gewürzes sind dieselben wie bei Courtbouillon B, indem man den Weißwein durch Rotwein ersetzt und die Karotten um 400 Gr. vermehrt. Die Zubereitung bleibt die gleiche.

Anmerkung. Wenn die in Courtbouillon B und C gekochten Fische mit Courtbouillon serviert, d. h. mit etwas von derselben übergossen und mit den Gemüsen umlegt werden, so sollen diese letzteren recht weich gekocht sein. Die zugegebene Courtbouillon wird gut eingekocht und mit ein wenig frischer Butter verrührt. (*Anmerkung des Uebersetzers:* Dieses Verfahren gibt den Fischen ein wohlgefälliges glänzendes Aussehen. Es ist dies das Verfahren, das man oft auf französischen Menüs näher bezeichnet findet, wie z. B. „Truites au Court-Bouillon, Sauce Hollandaise“ oder „Carpes au Vin rouge, Sauce Génoise“).

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/id392948516/299