

Fisch darauf gelegt, und das Uebrige vollends darüber gestreut. Hierauf schneidet man noch eben so viel Butter darauf, als man zuerst genommen hat, spritzt einen Eßlöffel voll Essig darüber, thut einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe dazu, setzt die Platte auf Kohlen, deckt sie mit einem passenden Deckel zu, daß kein Dampf heraus kann, und läßt es kochen. — In einer Viertelstunde ist ein solcher Fisch fertig; während des Kochens wird die Platte nur ein wenig gerüttelt. — Wenn die Suppe auf den Tisch kommt, ist es Zeit genug, die Platte auf Kohlen zu setzen, es darf aber ja kein eiserner Deckel darauf kommen.

Karpfe in einer Sauerampfer-Sauce.

Der Karpfe wird geschuppt, ausgenommen, nach Belieben zu Stücklein geschnitten, ein wenig eingesalzen, ohne alles Mehl im Schmalz gebakken, und bey der Wärme erhalten. Alsdann nimmt man 2 große Hände voll runden Sauerampfer, bricht die Stiele ab, wäscht ihn, läßt ihn ablaufen, zerschneidet ihn nach diesem ein wenig, setzt ihn mit einem kleinen Stücke Butter auf schwache Kohlen, deckt ihn zu, dämpft ihn so lang, bis der Sauerampfer stark zu Brühe geworden ist, streut Salz und Muskatn darüber, verknetet einen kleinen Kochlöffel Mehl in 4 Loth frischer Butter, thut es an den Sauerampfer, verrührt 4 Eyer gelb, die Sauce langsam daran, und gießt sie über den gebackenen Fisch.

Diese Sauce erfordert mehr Muskatblüthe als andere Saucen.

Grundeln in einer Sauce.

Man thut sie lebendig in einen hohen Hafen,
(16*)