

hellem Feuer drei Viertelstunden lang gesotten, dann abgehoben, mit einer Eierkuchenschaufel rund herum auf eine flache Schüssel und die Eingeweide in die Mitte gelegt, dann mit zerlassener Butter genau alle Stücke begossen, so viel von der Brühe, in welcher sie gesotten sind, zugegossen, daß der Boden bedeckt wird, und Petersilie darüber gestreut oder mit Zitronenscheibchen belegt. Siehe hierzu Meerretig mit Äpfeln.

Karpfen in Butter zu backen. Die zuvor mit Salz eingeriebenen Stücke (siehe Karpfen zu reißen) werden in einer zugedeckten Schüssel eine halbe Stunde lang stehen gelassen, dann mit einem reinen Lappchen der Schaum gut abgewischt, eine Kasserolle mit einem Pfunde Butter über Feuer gesetzt, wenn diese steigt, der Karpfen eingelegt, darinne so lange gebacken, bis er schön gelb ist und drei Schuppen knorpelig sind, und zuletzt auf eine Schüssel gelegt und mit geriebener, in Butter gerösteter Semmel bestreut. Die Butter darf hierbei nicht geschont werden, sie muß im Kessel über den Karpfen weggehen und die übrige kann anderweit verwendet werden. Wird aber der Karpfen vorher geschuppt, so wird er in Gries, unter welchen eine geriebene Zitrone gemischt ist, umgewendet und dann gebacken.

Karpfen mit polnischer Brühe. Der gehörig gerissene und zertheilte Karpfen (siehe Karpfen zu reißen), dessen Blut man in Essig auffängt, wird in ein Geschirr gelegt, mit Salz ausgerieben und 1 bis 2 Stunden stehen gelassen. In einen Kessel mit Brunnenwasser werden, eine mit Nelken besteckte