

45. Fischsuppe.

Alle Suppen von Fisch müssen mit einer guten Bouillon bereitet werden und nur von Süßwasserfischen, welche ganz frisch sind, erhalten sie Wohlgeschmack. Man rechnet $\frac{3}{4}$ Pfund Fisch für 3 Personen. Die gut gereinigten und gewaschenen Fische werden in Stücke geschnitten und eben weich, nicht trocken gekocht. Sobald sie aus der Brühe genommen und etwas abgekühlt sind, löst man das Fleisch von den Gräten und stößt es im Marmormörser fein. Die
5 durch ein Sieb gegossene Fischbrühe wird durch Fleischextrakt gekräftigt, mit weißer Mehlschwitze, von 1 guten Eßlöffel Butter und ebensoviel feinem Mehl bereitet, verkocht, mit dem gestoßenen Fischfleisch durch ein feines Sieb gerieben, wieder bis zum Kochen erhitzt und angerichtet. Pfeffer und Salz darf nicht vergessen werden. – Hat man feine Fische, so legt man nach dem Kochen etwas von dem besten Fleisch in die Suppenschale und richtet die fertig gekochte Suppe darüber an. Croutons werden daneben gereicht.

(146 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap054.html>