

37. Klippfisch.

(Gesalzenen, getrockneten Dorsch nennt man Klippfisch.)

Derselbe muß, ehe man ihn kochen kann, vierundzwanzig Stunden wässern. Man schneidet 1 ½ Pfund Klippfisch in große Stücke, legt sie in kaltes Wasser und gießt dieses von Zeit zu Zeit ab und frisches darauf. Wenn man den Fisch recht weiß gewässert hat, putzt man ihn rein ab und setzt ihn mit soviel kaltem Wasser, daß er bedeckt ist, an's Feuer. Hier läßt man ihn mehrere Stunden erst ziehen, dann gelinde kochen, damit er recht aufläuft und blättrig wird, darauf
5 wird er abgegossen und mit brauner Butter verzehrt. Man kann auch feingehackte Petersilie unter die Butter mischen.
(102 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap117.html>