

14. Böhmischer Karpfen.

Aus $\frac{1}{4}$ Liter leichtem, nicht bitterem Bier, $\frac{1}{8}$ Liter leichtem Rotwein, $\frac{1}{8}$ Liter Wasser, einer kleinen mit Nelken besteckten Zwiebel, 1 Prise Salz und Citronenschale bereitet man eine Brühe, in die man, wenn sie kocht, den zerschnittenen Fisch, 1 $\frac{1}{2}$ Pfund, hinein legt und langsam gar kocht. Indes röstet man 1 Eßlöffel Mehl mit 20 Gramm Butter und 1 zerschnittenen Chalotte bräunlich, fügt einige ausgegrätete gewiegte Sardellen und 1 Theelöffel Kapern
5 hinzu und verkocht dies mit der durchgeseihten Karpfenbrühe zu sämiger Sauce. Man fügt zuletzt 5 Gramm Fleischextrakt dazu, richtet nun den bisher warmgestellten Fisch an und übergießt ihn mit der Sauce.

(100 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap094.html>