

25. Frischer Lachs.

Nachdem der frische Lachs – ein Stück von 1 ½ Pfund für 3 Personen – gereinigt ist, wird er in zwei Finger breite Scheiben geschnitten und in kochendem Wasser mit Salz, etwas Weinessig, Zwiebeln und Gewürz abgekocht. Man macht dazu eine Sauce von hellbrauner Butter mit Mostrich. Der gekochte Lachs wird auf einer Schüssel, welche mit einer Serviette bedeckt ist, angerichtet. Man bestreut ihn mit gehackter Petersilie und giebt dazu kleine abgeschälte

5 Kartoffeln.

(72 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap105.html>