

38. Maränen.

Dieser kleine, zarte Fisch ist sehr beliebt und die Zubereitung auf verschiedene Art. 1 ½ Pfund Maränen werden gut gereinigt und ausgenommen, alsdann in ¾ Liter Wasser mit 20 Gramm Salz, 1 Zwiebel, Wurzelwerk, 10 ganzen Pfeffer- und 10 Gewürzkörnern abgekocht. Zu der Sauce nimmt man 1 gehäuften Eßlöffel mit ¼ Liter der Flüssigkeit verrührtem Mehl und etwas gehackte Petersilie thut man daran. Auch kann man die Fische in Wasser und Salz
5 abkochen, in ein Glas einlegen und mit abgekochtem Essig übergießen, wo selbige sich so mehrere Wochen aufbewahren lassen. Schließlich bereitet man sie, indem man die gereinigten und gewässerten Maränen abgetrocknet in Eiern und geriebener Semmel umkehrt, wie die kleinen Bratthechte in Butter bratet, und solche mit geschmolzener Butter und Mostrich zu Tische gibt.

(122 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap118.html>