

15. Karpfen blau.

Der Karpfen wird dazu so abgerissen oder geschnitten, daß die Rückengräte ganz zurückbleibt; ist man bis zum Schwanze, so fährt man mit dem Messer durch und spaltet denselben mitten von einander in ganz gleiche Teile, dann schneidet man den Fisch in Stücke, legt sie alle neben einander auf eine Schüssel und bläuet sie, indem man auf 1 ½ Pfund 3 Eßlöffel scharfen heißen Weinessig darüber gießt, wobei man aber jedes Stück treffen und die Schüssel
5 geschwind zudecken muß. Unterdessen setzt man einen Kessel mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser, so daß es nachher übersteht, auf, salzt es besonders stark und thut eine Zwiebel, etwas Wurzelwerk und ein wenig Gewürz daran. Sobald das Wasser anfängt zu sieden, legt man den Karpfen stückweis hinein und zwar unten die Kopfstücke, dann die Mittelstücke und darauf die Schwänze. Die Schuppen müssen bei jedem Stück nach oben kommen. Bei hellem Feuer läßt man ihn so drei Viertelstunden sieden, nimmt ihn dann ab, thut ihn auf eine flache Schüssel und begießt ihn mit geschmolzener
10 Butter. Nun gießt man noch ein wenig von der Brühe, worin er gekocht ist, mit in die Schüssel, doch ja nur so viel, daß der Boden bedeckt wird, streut 1 Theelöffel klein gewiegte Petersilie darüber oder belegt den Fisch mit Citronenscheiben und trägt ihn so zum Speisen auf. Man gibt ihn zu Tische mit brauner Butter und Meerrettig, den man auf dem Reibeisen reibt und mit etwas Essig und Zucker vermischt.

(235 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap095.html>