Maria Ludolfs

5. Schleie mit Dill.

Man koche dieselben auf folgende Art. Nachdem 1 ½ Pfund Schleie geschuppt und in Stücke geschnitten sind, kocht man sie in Wasser und Salz, sowie etwas Gewürz und Zwiebeln und macht folgende Sauce dazu. Zu der Fischbrühe thut man aus ¾ Liter 15 Gramm Butter und 1 ½ Eßlöffel Dill und läßt sie damit kochen, quirlt dann das Gelbe von 1 Ei, ein wenig Salz und einen Eßlöffel Mehl zusammen in kalter Milch ein, gießt dies zu der kochenden Brühe, läßt es unter beständigem Rühren noch einmal damit aufkochen und richtet die Sauce über den Schleien an; auch kann man etwas Muskatnuß darüber reiben.
(101 words)

Quelle: https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap085.html

classtests.com