

18. Gebratener Hecht.

Hierzu wählt man kleine Hechte, auf 1 ½ Pfund etwa 2 Stück, welche geschuppt, ausgenommen und geschnitten werden, dann wäscht man sie tüchtig ab, falzt sie und läßt sie so ein Weilchen stehen. Will man sie braten, so streift man sie mit der Hand trocken, wälzt sie in Mehl, geriebener Semmel und noch etwas Salz und legt sie in eine Pfanne, worin man Butter zerlassen hat. Sind sie auf der einen Seite schön gelbbraun, so kehrt man sie um und läßt auch die
5 andere Seite braten. Darauf richtet man sie an und verzehrt sie mit der braunen Butter.

Barse kann man ganz aus dieselbe Art zubereiten.

(105 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap098.html>