

### 3. Bierfische.

Hierzu ist Karpfen und Blei, 1 ½ Pfund für 3 Personen, am schmackhaftesten. Es ist besser, wenn man die Fische schuppt, weil sonst das Fett unter den Schuppen verkocht und sie dadurch trocken werden. Man sticht mit einem Messer in das Maul, bis man das Herz trifft, und fängt das Blut in Essig auf. Im Falle man sie ungeschuppt läßt, reibt man sie tüchtig mit Salz und Wasser ab, schneidet sie am Bauche auf, nimmt behutsam die Eingeweide heraus, damit man die Galle nicht zerdrückt, spaltet sie am Rückgrat der Länge nach auseinander und schneidet sie in beliebige Stücke. So zubereitet packt man sie recht fest in einen Kessel, legt aber zuvor 25 Gramm Salz, 10 Gewürzkörner, 50 Gramm Zwiebeln und 1 kleines Lorbeerblatt und 10 Pfefferkörner, sowie eine kleine Hand voll Suppenwurzeln auf den Boden des Gefäßes, auch ein Stück Brot, um die Fische vor dem Ansetzen zu bewahren. Die Köpfe und größeren Stücke kommen nach unten. Auch den Rogen und die Leber legt man mit hinein. Dann gießt man Bier hinein, halb Braun-, halb Weißbier, zusammen etwa ½ Liter, soviel daß es über den Fischen steht, legt eine Citronenschale dazu und läßt sie am raschen Feuer kochen. Hat man sie geschäumt und sind sie in vollem Kochen, dann thut man einen gestrichenen Eßlöffel Butter daran und das in Essig aufgefangene Blut. Will man ihnen eine recht schöne braune Farbe geben, so brennt man etwas Zucker braun und thut ihn hinzu, auch kann man 25 Gramm braunen Pfefferkuchen anreiben. Hierauf wird ein guter Eßlöffel voll Mehl mit etwas Bier in einem Topf klar gequirlt, dann wird unter unaufhörlichem Quirlen aus dem Kessel die Fischsauce zugegossen. Nun gießt man dies über die Fische und läßt sie noch einmal kochen. Man dreht den Kessel während des Kochens öfter um und befüllt den Fisch mit der Sauce. Nach einer guten halben Stunde ist er gar und kann angerichtet werden.

*(315 words)*

*Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap083.html>*