

33. Gebackene Scholle.

Die gehörig gesäuberten, geschuppten, von Kopf und Flossen befreiten Fische, 1 ½ Pfund, werden in Stücke geschnitten, mit Salz bestreut, mit Essig besprengt, eine Stunde beiseite gestellt und mit einem Tuche abgetrocknet. Nun bestreicht man eine, Ofenhitze vertragende Schüssel mit Butter, streut eine Schicht geriebenes Weißbrot und gewiegte Petersilie auf, befeuchtet dies mit einigen Löffeln Bouillon aus Fleischextrakt, legt die Fischstücke, und
5 zwischen diese kleine Butterstücke darauf, überstreut den Fisch dick mit geriebener Semmel, Petersilie und Butterflöckchen, stellt die Schüssel auf einem Dreifuß in den Ofen und begießt das Gericht wiederholt mit zerlassener Butter, es vor dem Anrichten mit dem Saft einer viertel Citrone beträufelnd.

(104 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap113.html>