

17. Schüssel-Fische.

Der Hecht eignet sich sehr gut zu diesem Gericht, wie der Karpfen, der frische Schellfisch, Zander oder Sandart, Lachs u. s. w. – Die Fische werden geschuppt, gereinigt, gewaschen, in drei Finger breite Stücke geschnitten und eingesalzen 15 Minuten bei Seite gestellt. Eine tiefe Schüssel wird mit Butter ausgestrichen und mit Brot bestreut, worauf man die Fischstücke, mit Kapern und Pfefferkörnern durchstreut, hineinschichtet. In $\frac{1}{4}$ Tasse Wasser löst man
5 3 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt, verquirlt dies mit $\frac{1}{2}$ Tasse saurer Sahne und 1 Ei, gießt die Flüssigkeit über den Fisch, bestreut ihn mit geriebenem Käse und bäckt den Fisch im Ofen 25 Minuten.

(100 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap097.html>