

## 16. Karpfen in Butter gebacken.

Sobald der Karpfen vorbereitet und in Stücke geschnitten ist, wird jedes Stück inwendig mit Salz eingerieben, in eine Schüssel gelegt und dieselbe gut zugedeckt eine Stunde stehen gelassen. Dann wischt man die Stücke mit einem reinen Tuche wieder gut ab, setzt in einer Kasserolle zu 1 ½ Pfund Fisch ½ Pfund Butter über's Feuer und thut in diese, sobald der Schaum in die Höhe steigt, den Karpfen hinein. Darin läßt man ihn so lange backen, bis er schön  
5 gelb ist, dann richtet man ihn auf einer Schüssel an und bestreut ihn mit in Butter gerösteter Semmel. Die Butter darf hierbei nicht gespart werden, denn wenn sie nicht über den Karpfen hinweggeht, wird nichts Schmackhaftes daraus. Was in der Kasserolle zurückbleibt, kann zum weiteren Gebrauch aufgehoben werden.

*(124 words)*

*Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap096.html>*