

Maria Ludolfs

7. Aal in Bier.

Er wird ganz so wie in der vorigen Nummer zubereitet, abgezogen oder mit Salz abgerieben, je nach seiner Größe, in einem Kessel oder einer Kasserolle mit Salz, Suppenwurzeln, Lorbeerblatt, Gewürz und einer Zwiebel aufgesetzt und mit Weißbier, soviel, daß der Fisch bedeckt ist, gekocht, auch etwas Salbei thut man hinzu. Ist er geschäumt, so wird ein Stück Butter daran gethan. Die Sauce wird mit einem Theelöffel voll Kartoffelmehl auf 1 Pfund sämig gemacht,
5 auch 1 Messerspitze Liebigs Fleischextrakt dazugegeben, und der Kessel öfter geschüttelt, um das Anbrennen zu verhüten. Ist der Aal groß und fett, so füllt man beim Kochen das Fett ab, an dessen Stelle etwas Butter zugethan wird.
(110 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap087.html>