

Altdeutsche Rezepte  
Aus dem Kochbuch  
Für's  
Deutsche Haus  
Von Wilhelmine Rührig  
Anno 1887

Fische & Krebse

Krebse

Krebse  
Petersilie  
Dill  
Butter

Die Krebse wirft man lebend in kochendes Wasser, um sie so schnell als möglich zu töten und ihnen eine rote Farbe zu geben. Der Topf darf nur so viel Wasser enthalten, das sie damit bedeckt werden. Dann gibt man eine Hand voll Petersilie, einen Zweig Dill und ein Stück Butter daran und lässt sie gut zugedeckt darin, bis das Wasser drei mal über ihnen aufwallte. Nun nimmt man sie heraus und serviert sie in verdeckter Schüssel, damit sie recht warm bleiben. Die Butter, die, wenn man die Brühe kalt wird, oben aufsteht, kann man sehr gut zu Suppen gebrauchen.

---

Karpfen, blau

1 Karpfen  
Essig  
Wein  
Zwiebeln  
Petersilienwurzel  
Lorbeerblatt  
Nelken, ganzer Pfeffer  
Zitronenscheiben  
Salz

Um diesen Fisch blau zu sieden, muss man vorsichtig die äußere Haut darauf lassen und darf sie so wenig als möglich berühren. Nun nimmt man den nur von innen wohlgeputzten und ausgewaschenen Karpfen, schneidet ihn in Stücken und schüttet Essig darüber. Dann kocht man einen Sud von 3/8 Liter Wasser, 3/8 Liter Essig, einem Glas Wein, etwas Zwiebel, Petersilienwurzel, einem Lorbeerblatt, Nelken, ganzem Pfeffer, einer Zitronenscheibe und einer Hand voll Salz (!) eine viertel Stunde lang und stellt diesen dann zum erkalten zurück. Alsdann tut man den Karpfen hinein und lässt ihn langsam weich kochen. Man nimmt nun den Topf vom Feuer, lässt aber den Karpfen darin stehen, bis er auf den Tisch kommen soll. Man kann diesen Fisch lau, warm oder kalt servieren und gibt Essig und Öl oder Zitronen dazu. Die meist übrig bleibenden Rester lassen sich ganz in diesem Sud 8 Tage aufbewahren. Auf diese Weise lassen sich auch Maifische, überhaupt alle Süßwasserfische zubereiten.

---

Schleie, gebraten

1 Schleie  
Salz, Pfeffer  
Butter  
Saure Sahne  
Kapern  
Zitronensaft  
Zitronenschale  
Paniermehl

Man putzt die große Schleie und schneidet sie der Länge nach ein, aber nicht durch, damit der Fisch ganz bleibt, reibt ihn mit Salz und Pfeffer ein, bestreicht ihn mit zergangener Butter und brät ihn auf dem Rost. Ist er durchaus gebraten, legt man ihn auf eine Schüssel, gibt ein Stück Butter, einige Löffel saure Rahm, Kapern, Zitronensaft, ein Stück Zitronenschale und eine Hand voll geriebenes Weißbrot (Paniermehl) daran, deckt auf die Schüssel einen Deckel mit Kohlen und lässt den Fisch so zugedeckt nochmals auf dem Herd aufkochen.

-----

#### Hecht

1 Kg. Hecht  
Salz  
Butter  
6 Sardellen  
6 Schalotten  
Zitronenschale  
Feines Gewürz

1 Kilo Hecht werden geschuppt, gewaschen und mit Salz eingerieben, dann lässt man in einer Kasserolle 125 gr. Butter zergehen und legt den Hecht auf den Rücken hinein. Hierauf werden 6 Sardellen, 6 Charlotten, die Leber vom Hecht, etwas Zitronenschale, etwas feines Gewürz, alles fein gehackt, dazu getan, worauf man den Hecht unter öfteren Umdrehen 1 Stunde lang zugedeckt auf dem Herd dämpfen lässt. Der Sud wird zuletzt, als Sauce durchgeschlagen, darüber gegeben. Mit feinem Gewürz war Suppengrün gemeint!

-----

#### Hering, farciert

1 Salzhering  
Zwiebeln  
Petersilie  
Kapern  
1 Apfel  
Zitronenschale  
Essiggurke  
1 Eigelb, gekocht

Man löst einen Hering von den Gräten, putzt und wässert ihn, hackt ihn mit einer Zwiebel, etwas Petersilie, einem Löffel voll Kapern, einen Apfel, etwas Zitronenschale, einigen Essiggurken und einem hartgesottenen Eigelb fein zusammen, rührt dann alles in einem Löffel feinen Salatöl ab, formt einen Häring daraus, dem man den abgeschnittenen Kopf und den Schwanz ansetzt und garniert die Schüssel mit Peteresilienblättern und gehackten Eiern

-----

Zusammengestellt von Joachim Pampuch [www.pampuch.com](http://www.pampuch.com) Montag, 28. Januar 2002