

besten Paprichenier, bindet es auf dem Roste fest und siedet es in der Fischwanne mit Weissweinsud. Wenn der Fisch gar ist, legt man ihn auf eine mit einer Serviette überdeckte Platte, umgibt ihn mit rheinischen Kartoffeln und gebackener Petersilie, überdeckt ihn mit der zweiten Hälfte der Serviette, trägt ihn zu Tisch und gibt Kapernsauce in der Saucière dazu.

### Wels.

Wels oder Waller, dieser grösste Süsswasserfisch, hat ein zartes forellenartiges Fleisch und eignet sich daher am besten für die für Forellen üblichen Bereitungen. Nur schneidet man ihn gewöhnlich wie Lachs in 3 Centimeter breite Scheiben.

### Zander au gratin.

(Auch für Schill oder derartige Fische geeignet.)

Aus der Hälfte eines abgehäuteten und von den grossen Gräten befreiten Fisches schneidet man Schnitze, die eingesalzen und nach einer Stunde mit einem Tuche abgetrocknet werden; aus der anderen, entgräteten Hälfte bereitet man mit in Milch geweichtem Weissbrot, Sardellenbutter, Parmesankäse und etwas Petersilie eine Fasch. Eine glatte Backschüssel wird mit Butter ausgestrichen und mit Mehl ausgestreut; dann schichtet man abwechselnd die Fasch und die Schnittchen ein, so dass erstere Anfang und Schluss macht. Die Schüssel darf nicht voll sein, da die Masse steigt. Diese wird wohlverschlossen im Wasserbade je nach ihrer Menge  $\frac{1}{2}$ —1 Stunde im Rohr gebacken, nach einigen Minuten auf eine heisse Schüssel gestürzt und mit einer weissen Buttersauce servirt.

## Frösche.

### Froschkeulen.

Abgesotten. Von Fröschen verwendet man nur die beiden Schinken oder Keulen, welche bereits abgetrennt auf den Markt gebracht werden. Man wäscht die Keulen gut ab und siedet sie in Wasser mit Essig, Salz, Zwiebel und Thymian. Sobald die Keulen gut sind, nimmt man sie heraus,

lässt die Brühe jäh einkochen, seiht etwas davon über das Fleisch, bestreut es mit Bröseln und fein gehackter Petersilie und schmalzt heisse Butter darüber.

In Buttersauce. Rein gewaschene Froschkeulen planchirt man und dünstet sie mit Butter und Petersilie weich, dann staubt man das Fett etwas, lässt es anlaufen und vergiesst es mit Suppe oder Wurzelbrühe bis zur Saucedichte.

Man kann diese Sauce, die man über die zierlich aufgelegten Froschkeulen seiht, auch etwas mit Limonensäure und mit ein paar Dottern absprudeln.

### Froschcoteletten.

Von gereinigten Froschkeulen löst man das Fleisch ab, lässt jedoch ein Drittel der Keulen ganz. Hierauf gibt man zu jeder ganzen Keule das Fleisch von noch zwei anderen, macht es durch leichtes Hacken mit dem Messer fest und gibt dem Ganzen die Form von Coteletten. Man salzt sie, dreht sie in Mehl, Ei und Brösel und bratet sie wie Schnitzchen in Butter oder Rindschmalz. Man servirt sie, mit Limonenscheiben garnirt, zu Kartoffelpurée oder gibt sie als Auflage zu Gemüse.

Einfach gebacken. Man dreht die gereinigten Froschkeulen, nachdem man sie gesalzen hat, in Mehl, Ei und Brösel, bäckt sie wie die Coteletten und servirt sie in derselben Weise.

### Ragout von Froschkeulen.

Die rein geputzten Schenkel der Frösche werden, nachdem sie gut ausgewässert sind, entweder in dem oben angegebenen Sud abgesotten und dann in Einmachsauce mit Champignons und Karfiol aufgedünstet, oder man dünstet sie in Buttersauce mit Champignons, Morcheln oder dergleichen, richtet sie aufgehäuft an, und seiht die Sauce darüber. Die dickeren Theile des Ragouts reiht man, mit Karfiolröschen vermengt, kranzartig um die Schüssel. Man servirt gedünsteten Reis oder feines, süsses Gemüse dazu.

---