

Fischsud

Zutaten (für 2-2.5 kg Fisch)

2-3 l Wasser, Salz, 1 gesteckte Zwiebel, etwas Petersilie, 1/4 Zitrone, einige Pfefferkörner, etwas Essig (bei Meerfisch etwas Milch)

Zubereitung

Wasser mit Petersilie, Zitrone, etwas Pfeffer und der gesteckten Zwiebel würzen.

Für Süßwasserfische wird ein Schuss etwas Essig beigegeben. Bei Meerfischen fügt man dem Sud auf 1 l Wasser etwa 1 dl Milch bei.

Meerfische und grössere Süßwasserfische werden kalt aufgesetzt, langsam zum Siedepunkt gebracht und dann vom Herd genommen, damit das Wasser nicht sprudelnd kocht und dadurch der Fisch allenfalls zerfällt.

Mittelgrosse Fische sind in der Regel nach 20-30 min gar