Maria Ludolfs

26. Lachs in Gelee.

1 Stück Lachs von 1 ½ Pfund für 3 Personen wird gewaschen und vorbereitet und in ¾ Liter Wasser, mit zusammen 30 Gramm Suppenwurzeln, 10 Pfeffer-, 10 Gewürzkörnern, Lorbeerblatt und Zwiebel, sowie 1 Citronenscheibe weich gekocht, etwa 20 Minuten. Zu der Brühe fügt man 15 Gramm, etwa 7 Tafeln, aufgelöste Gelatine und 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt, klärt sie nach dem Durchseihen und fügt ½ Gläschen Rheinwein an. Eine Form wird mit dem Gelee ausgegossen, eine Verzierung eingelegt und die Form in Eis gegraben oder sehr kalt gestellt. Der Lachs wird in Scheiben geschnitten und lagenweis mit Gelee in die Form gefüllt.
(98 Wörter)

Quelle: https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap106.html

classtests.com