

Rezepte für den Wels

Sehr geehrte Leserinnen und Leser!

Diesmal bringen wir Ihnen eine Beschreibung und zwei Rezepte zur Zubereitung des Welses (Silurus glanis), wie schon in Heft 2/3 2014 aus dem Kochbuch »Die Fischküche«. Gründliche und allgemein fachliche Anleitung zur Zubereitung aller Gerichte von Süßwasser- und Seefischen, Krebsen, Hummern etc. nebst den dazugehörigen Saucen von Auguste Kux, Vorsteherin der Hannover'schen Kochschule«, Mühlheim an der Ruhr, Druck und Verlag von Julius Bagel, circa 1889.

Die Schreibweise und Rechtschreibung der Autorin wurde nicht verändert.

*Mit besten Grüßen,
Ihr Haimo Prinz*



44. Der Wels.

Der Wels ist der größte unter den Süßwasserfischen, welche in den europäischen Strömen vorkommen. Man findet ihn in der Elbe, Oder, Donau, Weichsel und Rhein, trifft ihn aber auch in größeren Seen an. Er wird ziemlich schwer (es sind schon Exemplare von 175 Kilogr. gefangen) und erreicht eine Länge von 2 Meter, doch ist das Fleisch der kleinen Fische dem der großen vorzuziehen. Zwar ist das Welsfleisch recht wohlschmeckend, doch ist es so fett und deshalb schwer verdaulich, daß es nur für ganz gesunde Magen zu empfehlen ist. – Der Wels laicht im Monat Mai, am besten ist sein Fleisch vom August bis April.

145. Wels, blau gekocht

Man nimmt den Wels aus, wäscht ihn mehreremal recht sauber, reibt ihn mit Salz ein und läßt ihn 3 Stunden stehen. Dann bringt man in einem Fischkessel soviel Wasser, daß später der Fisch davon bedeckt ist, mit $\frac{1}{2}$ Liter Weinessig, 1 Flasche Weißwein, 2 Lorbeerblättern, einigen Pfefferkörnern, geputzten und in Scheiben geschnittenen Mohrrüben, Petersilienwurzeln, Sellerie, Porree und Zwiebeln zum Kochen, legt den Fisch auf den Einsatz des Fischkessels und hängt diesen in den kochenden Fischsud. Bei mäßigem Feuer kocht man den Fisch so lange, bis er gar ist, hebt ihn dann mit dem Einsatze heraus, läßt ihn abtropfen und dann auf eine Fischschüssel gleiten, steckt ihm die mitgekochte Leber ins Maul und gibt ihm mit brauner Butter und Mostrich, sowie Salzkartoffeln zu Tisch. Man kann ihn auch mit einer Senfsauce oder holländischen Sauce servieren.

146. Gebratener Wels.

Ein Fisch im Gewichte von 3 - 4 Kilogr. wird ausgenommen, gewaschen und eingesalzen beiseite gestellt. Dann nimmt man 250 Gr. Butter in eine Kasserolle, putzt 1 Selleriekopf, 2 Mohrrüben, 1 Petersilienwurzel und 2 Zwiebeln, schneidet alles in dünne Scheiben, giebt es nebst 2 Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und einigen Gewürznelken zur Butter und schwitzt es hellgelb, gießt 1 Liter Fleischbrühe, $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein und $\frac{1}{4}$ Liter Essig an, kocht alles $\frac{1}{2}$ Stunde und gießt die Marinade durch ein Sieb. Hierauf trocknet man den eingesalzenen Fisch ab, bestäubt ihn von allen Seiten mit Mehl und legt ihn in eine Bratpfanne, gießt die Marinade auch in die Pfanne und läßt den Fisch unter allmählicher Zugabe von $\frac{1}{4}$ Liter saurer Sahne bei mäßiger Hitze und unter fleißigem Begießen langsam garbraten. Man richtet ihn auf einer erwärmten Schüssel an, garniert ihn mit kleinen Bratkartoffeln, rührt die Sauce durch ein Sieb und entfettet sie, würzt sie noch mit etwas Sardellenbutter und richtet sie in einer Sauciere an.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 2014

Band/Volume: [67](#)

Autor(en)/Author(s): Redaktion

Artikel/Article: [Rezepte für den Wels 278](#)