

25 g Champignons, 2 Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Butterflöckchen, Essig oder Zitronensaft, Salz, etwas Fett, Butterflöckchen.
Fischfilets vorbereiten; eine feuerfeste flache Form einfetten. Die Filets säubern und - ohne Kerne - in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebeln und die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Tomaten, Zwiebeln mischen, leicht salzen und pfeffern und die Hälfte geben. Darauf die Fischfilets legen, darüber den Rest der Sauce verteilen, den Wein darüber gießen, Butterflöckchen obenauf geben. Bei 200° ca. 45 Minuten garen.

Rezepte "Müllerin-Art"

(für 2 Personen)

1 kg tiefgefro. Forellen,
1 Strauß frische, Pfeffer
Zitronensaft, Salz, Mehl

3 Std bei Zimmer-

Danach gründlich

abgewaschen abtropfen.

mit Salz, ebenfalls

in eine Papiertüte (ebensofalls)

einlegen; Bauchfalte

mit Butter u.

braten

mit Sauce

KOCHEN SIE GERNE?

Leute, die es verstehen, etwas anzurichten, sind einfach wunderbar. Manche Leute kochen ja leidenschaftlich gern nach Rezept.

Da wird nichts dem Zufall überlassen.

Alle Zutaten abgewogen, alle Arbeitsschritte exakt eingehalten. Es wird mit Präzision gekocht. Andere machen das eher nach Lust und Laune. Und trotzdem kommt es vor, dass auch sie mal ins Kochbuch schauen.

Manche Kochbücher sind sichtbar gebraucht und verkleckert, vollgeschrieben und ergänzt mit eigenen köstlichen Variationen. Kochbücher müssen so aussehen.

Sie bewähren sich - wie alles andere - im Gebrauch.

Die Bibel auch!

Sie will nicht nur im Regal stehen.

Sie will ausprobiert, benutzt, von eigenen Erfahrungen ergänzt und kommentiert sein. Sie weiß, dass der Mensch nicht vom Brot allein lebt, sondern auch Hunger hat nach guten Worten, die von Gott kommen, Worte des Glaubens, der Liebe und der Hoffnung. Und deshalb gibt sie Anleitungen, wie wir Gutes anrichten können.

Der Appetit dazu kommt beim Lesen.

