

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die fleischlose Küche in der Kriegszeit nebst einfachen Fischgerichten

Birke, Käthe

Karlsruhe, [1917]

Volks-Fischgerichte

urn:nbn:de:bsz:31-34718

Volks-Fischgerichte.

1. Gekochter Seefisch.

Zubereitungsart für: Schellfisch, Kabeljau, Seelachs, Seebarsch, Dorsch.

Der Fisch wird (vom Schwanz zum Kopfe hin) geschuppt, gewaschen, Augen, Kiemen und Flossen entfernt, ausgeweidet und auch innen gut ausgespült. Wässern sollte man Fisch keinesfalls; wenn er einen starken „Seegeruch“ aufweist, so wäscht man ihn in einer ganz schwachrosa Lösung von übermangansaurem Kali schnell ab.

In die wie nachstehend bereitete Brühe legt man den in passende Stücke geschnittenen Fisch, läßt die Brühe wieder bis gerade zum Kochen kommen und rückt dann den Kessel zur Seite, damit der Fisch nur noch zieht, nicht mehr kocht. In 12—18 Minuten ist er gar, längeres Kochen und Stehenlassen ist zu vermeiden.

Kochbrühe für Seefisch.

2—3 Petersilienwurzeln, 1 große zerschnittene Zwiebel, 2 bis 3 Gewürzkörner werden mit Salz in reichlich Wasser langsam zum Kochen gebracht, eine halbe Stunde gekocht und dann die Fischstücke hineingelegt.

Wenn der Fisch gar ist, hebt man ihn heraus, gibt einen Teil der Soße darüber, die übrige daneben zu Schalkartoffeln.

Passende

Soßen zu Seefisch

sind: Dill-, Petersilien-, Kräuter-, Meerrettich- und Kapernsoße*, ferner

* Diese Soßen und andere hier angegebene Gemüse usw. wolle man in den betreffenden vorhergehenden Abschnitten nachschlagen.

2. Senfsoße zu Fisch.

In $\frac{1}{2}$ l Fischbrühe gibt man 40 g in kaltem Wasser glattgequirktes Mehl, läßt dies garfochen und gibt 30 g Fett und soviel Senf dazu, daß die Soße herzhaft, aber nicht zu scharf wird.

Man kann das Mehl auch vor dem Anrühren in einer Eisenpfanne braun rösten.

Übriges Fischwasser verwendet man zu einer Suppe (siehe Nr. 28 bis 31).

3. Gefochte Schollen.

Schollen werden gesäubert, ausgenommen und gespült. Kleine Schollen läßt man ganz, nur große teilt man in 2—3 Stücke. Dann werden die Schollen in dem angegebenen Fischsud abgekocht und entweder mit einer holländischen Tunke und Kartoffeln gegessen, oder mit

4. Rosinensoße zu Fisch.

$\frac{1}{2}$ l Fischbrühe, 45 g Mehl, 1 Löffel Essig, 3 Eßlöffel Sultaninen, 25 g Butter.

Fischbrühe und Mehl kocht man klar, gibt dann die aufgequollenen Rosinen hinein, schmeckt die Soße säuerlich ab und läßt zuletzt die Butter darin zergehen.

5. Schollen in Gewürzsoße.

Schollen nach Nr. 3 gekocht; zur Soße: 1 große Zwiebel, 1 Schalotte, 3 Eßlöffel gehackte Suppenwurzeln, 30 g Fett, 65 g Mehl, $\frac{1}{4}$ l Kochwasser von den Schollen, 1 Teelöffel Kräuterpulver, 1 Teelöffel Zitronensaft.

Zwiebel und Schalotte werden feingehackt, mit dem Gemüse (Petersilienwurzel, Sellerie, Mohrrübe) in der Butter gedünstet, dann etwas Wasser dazu gegossen und alles recht weich gekocht. Die durch ein Sieb gedrückte Masse wird mit dem restlichen

Kochwasser und dem Mehl zu sämiger Soße gekocht, die gelinde gesäuert und mit Kräuterpulver (siehe Nr. 644) gewürzt wird.

6. Gerösteter Fisch.

Der vorbereitete Fisch wird mit Salz eingerieben; kleinere Fische läßt man ganz, größere schneidet man in mehrere Stücke, die nicht zu dick sein dürfen, damit der Fisch innen nicht roh bleibe; diese Stücke werden ohne Fett auf dem Rost gebraten. Ein solcher ist in vielen Bratöfen vorhanden, auch alle neuzeitlichen Gasbratöfen haben ihn; sonst sind Röstvorrichtungen auch zum Einsetzen in die Öfen käuflich, ferner sei auf die Rostbratpfannen verwiesen, mit denen man auf der Herd- oder Gasflamme fettlos braten kann. Die Fischstücke werden auf beiden Seiten goldbraun geröstet; man gibt am besten Kartoffelsalat dazu.

7. Gebratener Fisch.

Der wie vorstehend vorbereitete Fisch wird in Mehl (Roggenmehl) umgewendet und in Fett auf beiden Seiten braungebraten. Das in der Pfanne zurückbleibende Fett verrührt man mit einem Löffel Mehl, lösch mit Wasser ab und kocht eine sämige Lunte, die nach Belieben leicht gesäuert wird. Man gibt Schalkartoffeln dazu und Kopfsalat.

Auch für Bratsfisch paßt Kartoffelsalat als Beilage; man legt vielfach auf die Fischschüssel noch einige Scheiben Zitrone und driickt deren Saft beim Essen auf den Fisch.

Die in 6 und 7 genannten Bereitungsarten eignen sich für alle Seefische, außer den unter Nr. 1 genannten auch für Seehecht, Seebarbe, Scholle und frische, sogenannte „grüne“ Seringe.

8. Fisch-Koteletten.

sind Scheiben von größerem Seefisch, die man sich beim Händler passend abschneiden läßt. Sie können sowohl geröstet als auch gebraten werden.

9. Fisch in Sulz.

Am besten eignen sich Schellfisch und grüner Hering, doch lassen sich auch die in Nr. 1 genannten Fischarten so bereiten. Der Fisch wird, in nicht zu große Stücke geschnitten, in der unter Nr. 1 beschriebenen Weise abgekocht und dann in eine Schüssel gelegt. Heringe läßt man ganz, wenn sie nicht zu groß sind, auch ist zu beachten, daß Heringe schon in 5 Minuten hinreichend gar sind.

Der Fischsud wird durch ein Sieb gegossen, gesäuert und mit Gelatine gesteift, wovon man auf 1 l Flüssigkeit 15 Blatt rechnet. Der Stand wird über die Fische gefüllt und zum Erkalten gestellt.

10. Trockenfisch.

Zu seiner Herstellung wird meist Kabeljau verwendet; ohne Salz getrocknet heißt er Stockfisch, Klippfisch dagegen ist vor dem Trocknen gesalzen. Beide Arten müssen vor Gebrauch gewässert werden, und zwar wäscht man sie zunächst ab, legt sie in reichlich Wasser und klopft sie nach einigen Stunden mit einem hölzernen Hammer. Dann wässert man den Fisch für weitere 30—32 Stunden ein, wobei das Wasser 5 bis 6 mal zu erneuern ist.

Der so vorbereitete Fisch wird in kaltes Wasser mit Wurzelzeug (siehe Nr. 1) gelegt und bis kurz vor Kochen gebracht; sowie das Wasser zu ziehen beginnt, rückt man den Kessel auf die Seite. Der Fisch muß dann bis zum Garsein nur ziehen; es ist ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde erforderlich, manchmal auch mehr, je nach Güte des Fisches. Wenn man dem Kochwasser eine halbe Tasse Milch zusetzen kann, wird der Fisch zarter.

Außer den in Nr. 1 angegebenen Soßen paßt auch Senf- und Rosinensoße, ferner kann man den Fisch ohne Soße zu Kohl oder Sauerkohl geben.

11. Salzfish

ist stark eingesalzener Seefisch, meist Kabeljau; er wird 20 bis 24 Stunden gewässert, dabei das Wasser mehrmals erneuert. Im übrigen ist die Zubereitung die bei Trockenfisch angegebene.

12. Fischfüllung zu Kohlrollen oder gefülltem Kohlkopf.

1 Pfd. roher Fisch, 1 Ei, eine halbe Semmel, 2—3 Kartoffeln, Salz, 1 kleine Zwiebel.

Außer frischem Seefisch kann auch gewässerter Salzfisch genommen werden. Der roh sehr fein gewiegte Fisch wird mit Ei, der geweichten und ausgedrückten Semmel, den gekochten geriebenen Kartoffeln und der geriebenen Zwiebel vermischt, auf Salz abgeschmeckt und mit den feingehackten Herzblättern des Kohls vermischt.

(Weitere Bereitung siehe Teil II, Gemüse.)

13. Gebratene Fischklopse I.

Die gleiche Masse wie vor, doch ohne Kohlblätter, wird zu flachen Klopsen geformt und in Fett braungebraten.

Passend als Beilage zu Gemüse.

Auch aus Trockenfisch kann man Klopse machen; er muß dann gut gewässert, von den Gräten gepflückt und durch die Hackmaschine gedreht werden.

14. Gebratene Fischklopse II.

1 Pfund gekochter Fisch, 400 g gekochte Kartoffeln, 1 Ei, etwas geriebene Zwiebel, Salz, Reibbrot, Fett zum Braten.

Der Fisch wird fein gewiegt, mit den geriebenen Kartoffeln und einem Ei vermischt und mit Zwiebel und Salz gewürzt. Man formt flache Klopse, wälzt sie in Reibbrot und brät sie mit Fett braun.

Diese Klopse können, außer als Beilage zu Gemüse, auch mit einer Tomatensoße und Kartoffeln gereicht werden.

15. Gekochte Fischklopse.

Die gleiche Masse wie Nr. 13 kann auch zu Klopsen geformt in einer Tomaten-, Dill- oder einfachen weißen Soße garziehen; unter letztere gibt man nach Belieben noch einen Löffel Kapern.

Die gekochten Klopse sind schmackhafter, wenn man statt der Kartoffeln nur geweichte, ausgedrückte Semmel nimmt; man rechnet dann 100 bis 150 g auf 1 Pfund Fischfleisch.

In der fertig bereiteten Soße läßt man die Klopse 25 bis 30 Minuten ziehen und gibt Kartoffeln dazu.

16. Gedämpfter Trockenfisch.

Stock- oder Klippfisch wird wie angegeben vorbereitet und in Stücke geschnitten. In der Bratpfanne läßt man Fett mit einer zerschnittenen Zwiebel dünsten, gibt den Fisch dazu und bratet ihn einige Minuten auf jeder Seite an. Dann gibt man eine knappe Tasse saure Milch samt der Sahne darüber, oder auch Würfelbrühe, und dämpft damit den Fisch gar.

17. Fisch mit Gemüse, nach Art von Nischelsteiner.

1 Pfd. Fisch, 1½ Pfd. Kartoffeln, 1½ Pfd. Gemüse (Mohrrüben, Kohlrabi und etwas Sellerie), 1 Eßlöffel gehackte Petersilie, Salz, 25 g Fett, 2–3 Brühewürfel, $\frac{1}{4}$ l Wasser.

Der Fisch wird nach dem Vorbereiten in Würfel geschnitten; Trocken- oder Salzfish muß entsprechend geweicht werden. Die Kartoffeln werden geschält und in Scheiben geschnitten, die Gemüse gleichfalls. In einen Topf mit fest schließendem Deckel legt man abwechselnd Gemüse, Kartoffeln — diese mit etwas Petersilie bestreut — und Fischwürfel; ist alles eingeschichtet, so gießt man das Wasser, in dem Fett, Würfel und Salz aufgelöst sind, darüber und stellt das Gericht am besten in den Bratofen, wo es bei gleichmäßiger Hitze von allen Seiten langsam gar wird. Man kann es aber auch auf dem Feuer 20–25 Minuten ankochen und dann in die Kochkiste stellen, oder in der festverschlossenen Budingform im Wasserbade kochen.

Kochzeit $1\frac{1}{4}$ Stunde, oder $1\frac{1}{2}$ Stunde in der Kochkiste, vom Einsetzen an gerechnet, nach genügendem Ankochen.

18. Fisch in Tomatensoße.

In eine fertige Tomatensoße legt man in Würfel geschnittenen Fisch und läßt ihn darin garziehen. Trockenfisch gebraucht längere Zeit als frischer.

Mit Schalkartoffeln besonders zum Abendessen geeignet.

19. Sauerkrautpastete mit Fisch.

1 Pfd. gefochter Fisch (frischer oder getrockneter und geweichter), 1 Pfd. Sauerkraut, 1½ bis 2 Pfd. Kartoffeln, $\frac{1}{3}$ l Wasser, 2 Brühewürfel, 25 g Fett, 30 g Käse, 1 Löffel Reibbrot.

Das fertiggekochte Sauerkraut, die gefochten, in dicke Scheiben geschnittenen Kartoffeln und den ebenfalls gefochten, in kleine

Stücke gepflückten Fisch legt man abwechselnd in eine Form, so daß Kartoffeln die letzte Schicht bilden, gießt das Wasser, in dem die Würfel gelöst sind, darüber und bestreut die Oberfläche mit Butterflöckchen, geriebenem Käse und Brot.

$\frac{3}{4}$ Stunde im Ofen backen.

20. Fischauflauf.

1½ Pfd. gekochter Fisch, $\frac{3}{4}$ Pfund Hohlnudeln, Wasser und Salz zum Abkochen; $\frac{1}{3}$ l Milch, $\frac{1}{4}$ l Fischwasser, 50 g Mehl, 1 Teelöffel Eierfatz, 25 g Fett, 30 g Käse.

Die Nudeln werden abgekocht und schichtweise mit dem gekochten, zerpflückten Fisch in eine Form getan. Aus Kochwasser, Milch, Mehl und Eierfatz kocht man eine Soße, gießt sie über den Auflauf und verteilt Fett und geriebenen Käse über die Oberfläche.

45—50 Minuten im Ofen backen.

21. Fisch-Kartoffelaufbau I.

1½ Pfund gekochter Fisch beliebiger Art, 2½ Pfund gekochte Kartoffeln, $\frac{1}{3}$ l Milch, 1 Ei, 3 Löffel dickes Tomatenmus, Salz, 25 g Butter, 2 Löffel Reibbrot.

In eine ausgefettete Form legt man abwechselnd Scheiben von gekochten Kartoffeln und den in Stücke zerteilten Fisch; Kartoffeln bilden den Anfang und Beschluß. Milch, Ei und Tomatenmus verquirlt man gut, schmeckt es mit Salz ab und verteilt den Guß über den Auflauf. Die Oberfläche wird mit Reibbrot bestreut, Butterflöckchen darauf gelegt und 30—40 Minuten im Ofen bräunlich gebacken.

22. Fisch-Kartoffelaufbau II.

2½ Pfund Kartoffeln, 1½ Pfund Seefisch-Filetletten, Salz, 1 Eßlöffel Essig, $\frac{3}{4}$ l Tomatensoße.

Die Kartoffeln werden roh in ganz dünne Scheibchen geschnitten und der dritte Teil davon in eine Auflaufform gegeben. Darauf legt man die Hälfte der Fischscheiben, mit Salz eingerieben und mit Essig leicht besprenkt. Es folgen Kartoffeln, wieder Fisch und als letzte Lage die restlichen Kartoffeln. Über das Ganze schüttet man eine fertig bereitete Tomatensoße und bäckt den Auflauf 1 Stunde im Ofen.

23. Auflauf von Trockenfisch.

2 Pfund gekochter Stock- oder Klippfisch, 2½ Pfund Kartoffeln, 1 Zwiebel, 20 g Mehl, 50 g Butter, ¼ l Wasser, 2 Eßlöffel feingewiegter Sering, etwas Suppenwürze, 2 Löffel Reibbrot.

In eine feuerfeste Auflaufform gibt man abwechselnd gekochte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln und Fisch; der letztere wird mit der zu feinem Mus gehackten Zwiebel bestreut. Mehl und 30 g Butter läßt man anziehen, lösch die Einbrenne mit Wasser ab und fügt, nachdem die Soße glattgekocht ist, den gewiegten Sering und etwas Suppenwürze bei. Einige Löffel Milch verfeinern die Tunke. Auf die oberste (Kartoffel-)Schicht träufelt man die Soße, streut Reibbrot und Butterflöckchen darüber und bäckt den Auflauf auf 1 Stunde im Ofen.

24. Räucherfische.

Während man die weichfleischigen Räucherfische, wie Büding und Flunder, meist als Brotbelag verwendet, kann man Dorsch und Schellfische auch zu einem warmen Abendgericht zubereiten. Man legt dazu die Fische für 10 Minuten fest zugedeckt in heißes Wasser und kann dann leicht die Haut abziehen. Man reicht die Fische mit einer holländischen oder Tomatentunke entweder zu Kartoffeln, oder man teilt sie in 3—4 Stücke, legt sie im Kranze um einen Berg von abgekochten Nudeln, überfüllt sie mit etwas von der heißen Soße und reicht die andere daneben.

25. Fisch-Eierkuchen.

Unter einen Eierkuchenteig Nr. 358 oder Nr. 360 oder auch Tomatenpfannkuchen Nr. 374 mischt man entgräteten, fein zerpfückten Büding oder anderen Räucherfisch, auf jeden Kuchen etwa 3 Eßlöffel voll, und bäckt die Eierkuchen wie gewohnt in der Pfanne oder auch im Ofen aus.

Der Teig wird bei dieser Zubereitungsart natürlich nicht geñüßt, sondern nur mit Salz gewürzt; nach Belieben kann man etwas Schnittlauch oder gehackte Kräuter dazu geben.

Resteverwendung von Fischen.

26. Fischsalat.

Unter einen Kartoffel-, Sellerie- oder Gemüsej Salat gibt man die zerpfückten Fischreste, oder man mischt:

1 Pfd. Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ Pfd. Sellerie, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mohrrüben, $\frac{1}{2}$ Pfd. Fisch, alle Gemüse in Würfel geschnitten, mit einer Salatsoße (siehe Abschnitt VIII) angemacht.

27. Paunfisch.

Eine Zwiebel wird gehackt und in einem Stückchen Fett gedünstet, dann der in Stücke gepflückte Fischrest nebst etwas Pfeffer dazu gegeben und mit angedünstet. Dazu gibt man reichlich gekochte, zerdrückte Kartoffeln, schmort sie mit durch und macht das Gericht mit einigen Löffeln Milch saftiger.

28. Fischsuppe.

$1\frac{1}{4}$ l Fischwasser, $\frac{1}{8}$ l Milch, 70 g Mehl, 30 g Fett, 1 guter Eßlöffel gehackte Petersilie; Fischreste.

Aus Fett und soviel Mehl, als es aufnimmt, macht man eine Schwitze, die aber ganz hell bleiben muß, rührt sie mit Fischwasser aus und kocht die Suppe langsam gar, indem man das restliche Mehl angerührt dazu tut. Die Milch wird einmal mit aufgekocht, zerpfückte Fischreste dazu gegeben und zuletzt die gehackte Petersilie.

29. Feine Fischsuppe.

1 l Fischkochwasser, $\frac{1}{4}$ l Wasser, $\frac{1}{4}$ l Magermilch, Reste von gekochtem Fisch, 1 Petersilienwurzel, 1 Stück Sellerie, eine halbe Zwiebel, etwas Gewürzkörner, 70 g Mehl, 25 g Butter, 1 Löffel gehackte Petersilie, 1 Messerspitze Eierjaß.

Mit Wasser und etwas Fischbrühe kocht man die zerschnittenen Wurzeln, Zwiebel und Gewürzkörner eine halbe Stunde, seigt dann die Suppe durch und läßt sie mit dem restlichen Fischkochwasser wieder zum Kochen kommen. In der Milch wird Mehl und Eierjaß glatt verquirlt, die Suppe damit gebunden und zerpfückte Reste von gekochtem Fisch dazu gegeben. Butter und Petersilie werden zuletzt an die Suppe gegeben, sollen aber nicht mehr mitkochen.

Mit Salz ist vorsichtig abzuschmecken, da das Fischwasser schon gesalzen ist.

30. Fisch-Kartoffelsuppe.

1—1¼ l Fischwasser, 1 Pfd. Kartoffeln, ¼ l Milch, 20 g Fett, 30 g Mehl,
1 Löffel Petersilie.

Die gekochten, geriebenen Kartoffeln verrührt man mit dem Fischwasser ganz glatt, bringt es zum Kochen und gibt auch das zerschnittene Wurzelzeug der Fischbrühe dazu. Milch und Mehl werden verquirlt, die Suppe damit gebunden und mit Fett und Petersilie beendet.

31. Fisch-Tomatensuppe.

1¼ l Fischkochwasser, 65 g Mehl, 25 g Butter, 300 g Tomaten, etwas geriebene Zwiebel, Fischreste, Suppenwürze.

Die zerbrochenen Tomaten werden mit einem Stückchen geriebener Zwiebel in der Butter gedämpft, durchgeschlagen und mit dem Fischwasser aufgekocht. Mit dem angerührten Mehl kocht man die Suppe bündig, kräftigt sie noch mit einigen Tropfen Suppenwürze und läßt zuletzt die zerpfückten Fischreste darin heiß werden.

Soll die Suppe sättigender sein, so gibt man dazu zerbrochene, weichgekochte Nudeln, in Tassenköpfe gedrückt und ausgestürzt.

32. Verwendung von Trockenfischresten.

In einem kleinen Löffel Fett dünstet man eine halbe Zwiebel und ein ganz kleines Stück Knoblauch, gibt dann 3—4 Eßlöffel Tomatenbrei dazu und dünstet damit den in kleine Stücke gepflückten Fisch durch.

Dazu wird Kartoffelmus gereicht oder weichgekochte Hohl-
nudeln.

Salzheringe.

33. Heringskartoffeln I.

2½ Pfd. gekochte Kartoffeln, 2 Heringe, 30 g Fett, 40 g Mehl, ½ l
Wasser, ¼ l Milch.

Aus Fett und Milch macht man eine Schwiße und verfocht sie mit dem Wasser. In diese Soße kommen die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln sowie die eingewässerten und dann grob gewiegten Heringe. Mit der Milch läßt man das Gericht noch einmal durchkochen.

Man kann auch noch eine Zwiebel in dem Fett dünsten, ehe man das Mehl dazu tut.

34. Heringskartoffeln II.

1—1½ Pfd. Kartoffeln, ein Hering, eine kleine Zwiebel, Fett zum Braten, 2—3 Löffel Milch oder Wasser.

Die gekochten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln werden zunächst mit Zwiebel und Fett angebraten wie zu Bratkartoffeln, dann der gehackte Hering dazu gegeben, mit durchgeschmort und etwas Milch oder Wasser beigegeben, damit das Gericht saftiger wird. Salz wird nicht dazu getan, weil der Hering es genügend scharf macht.

Als Abendessen passend.

35. Gebratene Heringsklopse.

1 Hering, 200 g Kartoffeln, 1 Teelöffel Eierfatz, 1 halbe kleine, geriebene Zwiebel, Fett zum Braten.

Der Hering wird gut gewässert, dann sehr fein gewiegt. Mit den gekochten, geriebenen Kartoffeln, Zwiebeln und Eierfatz macht man den Teig, formt Klopse daraus und bratet sie in Fett schön braun.

Als Beilage zu Gemüse.

36. Salzheringe, gebraten.

Die Heringe werden in mehrmals erneuertem Wasser gut gewässert, so daß sie nicht mehr sehr salzig sind. Dann werden sie abgezogen, in Stücke geschnitten, in Mehl gewälzt und mit Fett gebraten.

Auch kann man die Heringsstücke in einen einfachen Pfannkuchenteig tauchen (siehe Nr. 181), so daß sie ganz umhüllt sind, und dann braten.

37. Gingelegte Heringe.

Die Heringe werden in mehrmals erneuertem Wasser ausgewässert, danach abgeschuppt, ausgenommen, die Kiemen entfernt und gut nachgespült. Dann schneidet man die Heringe in

Stücke und gibt die folgende Soße darüber: Essig und Wasser, daß es nicht zu sauer ist, wird aufgekocht, eine große, in Scheiben geschnittene Zwiebel, einige Gewürzkörner und ein Lorbeerblatt dazu gegeben, abgekühlt und über die Heringe gegossen.

Die Heringsmilch kann, fein aus den Häuten geschabt, mit der Soße verquirlt werden, auch kann man einige Tomatenscheiben dazwischen legen.

38. Rollmops

wird in gleicher Weise bereitet, doch nimmt man dazu entgrätete Heringshälften und wickelt sie, ein Stückchen Salzgurke und Zwiebel in die Mitte gelegt, zu Röllchen, die mit einem Holzspeilchen zusammengehalten werden.

39. Herings-Kartoffelsalat.

Unter einen fertig zubereiteten Kartoffelsalat mischt man 1—2 in Würfel geschnittene, gut gewässerte Salzheringe. Mit Salz sei man alsdann sparsam, damit der Salat nicht zu scharf wird.

40. Heringsaufstrich.

2 Heringe, die Heringsmilch, 1 Zwiebel, 25 g Fett, 2 große gekochte Kartoffeln, 2 Löffel Milch.

Die gewässerten, gesäuberten Heringe werden sehr fein gewiegt oder durch die Hackmaschine gedreht. Die Heringsmilch wird geschabt, mit 2 Löffeln Milch glatt gequirlt und mit den gekochten, feinslockig geriebenen Kartoffeln zu Creme gerührt. Dazu kommt die geriebene, in Fett gedämpfte Zwiebel und das Heringsfleisch. Gut verrühren und, falls zu dick, noch mit etwas Milch vermengen.

Als Brotaufstrich oder zu Pellkartoffeln.

41. Muschelsuppe mit Kartoffeln.

Man verwende nur geschlossene Muscheln und scheidet alle klaffenden aus. Die sehr sauber gereinigten Muscheln werden mit nicht zu viel Wasser und etwas Salz gekocht, bis sie sich öffnen, dann herausgenommen und die Brühe samt dem Muschelfleisch in eine dicklich gekochte Kartoffelsuppe gegeben.