

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Die fleischlose Küche in der Kriegszeit nebst einfachen Fischgerichten**

**Birke, Käthe**

**Karlsruhe, [1917]**

1. Gekochter Seefisch

**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.