

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die fleischlose Küche in der Kriegszeit nebst einfachen Fischgerichten

Birke, Käthe

Karlsruhe, [1917]

3. Gekochte Schollen

urn:nbn:de:bsz:31-34718

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