

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die fleischlose Küche in der Kriegszeit nebst einfachen Fischgerichten

Birke, Käthe

Karlsruhe, [1917]

7. Gebratener Fisch

urn:nbn:de:bsz:31-34718

Rockwasser 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.