

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die fleischlose Küche in der Kriegszeit nebst einfachen Fischgerichten

Birke, Käthe

Karlsruhe, [1917]

10. Trockenfisch

urn:nbn:de:bsz:31-34718

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 Rosinensofse, 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.