

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die fleischlose Küche in der Kriegszeit nebst einfachen Fischgerichten

Birke, Käthe

Karlsruhe, [1917]

13. Gebratene Fischklopse I

urn:nbn:de:bsz:31-34718

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.