

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die fleischlose Küche in der Kriegszeit nebst einfachen Fischgerichten

Birke, Käthe

Karlsruhe, [1917]

17. Fisch mit Gemüsen

urn:nbn:de:bsz:31-34718

16. Gedämpfter Trockenfisch.

Stoek- oder Klippfisch wird wie angegeben vorbereitet und in Stücke geschnitten. In der Bratpfanne läßt man Fett mit einer zerschnittenen Zwiebel dünsten, gibt den Fisch dazu und bratet ihn einige Minuten auf jeder Seite an. Dann gibt man eine knappe Tasse saure Milch samt der Sahne darüber, oder auch Würfelbrühe, und dämpft damit den Fisch gar.

17. Fisch mit Gemüse, nach Art von Nischelsteiner.

1 Pfd. Fisch, 1½ Pfd. Kartoffeln, 1½ Pfd. Gemüse (Mohrrüben, Kohlrabi und etwas Sellerie), 1 Eßlöffel gehackte Petersilie, Salz, 25 g Fett, 2—3 Brühewürfel, $\frac{1}{4}$ l Wasser.

Der Fisch wird nach dem Vorbereiten in Würfel geschnitten; Trocken- oder Salzfish muß entsprechend geweicht werden. Die Kartoffeln werden geschält und in Scheiben geschnitten, die Gemüse gleichfalls. In einen Topf mit fest schließendem Deckel legt man abwechselnd Gemüse, Kartoffeln — diese mit etwas Petersilie bestreut — und Fischwürfel; ist alles eingeschichtet, so gießt man das Wasser, in dem Fett, Würfel und Salz aufgelöst sind, darüber und stellt das Gericht am besten in den Bratofen, wo es bei gleichmäßiger Hitze von allen Seiten langsam gar wird. Man kann es aber auch auf dem Feuer 20—25 Minuten ankochen und dann in die Kochkiste stellen, oder in der festverschlossenen Budingform im Wasserbade kochen.

Kochzeit $1\frac{1}{4}$ Stunde, oder $1\frac{1}{2}$ Stunde in der Kochkiste, vom Einsetzen an gerechnet, nach genügendem Ankochen.

18. Fisch in Tomatensoße.

In eine fertige Tomatensoße legt man in Würfel geschnittenen Fisch und läßt ihn darin garziehen. Trockenfisch gebraucht längere Zeit als frischer.

Mit Schalkartoffeln besonders zum Abendessen geeignet.

19. Sauerkrautpastete mit Fisch.

1 Pfd. gefochter Fisch (frischer oder getrockneter und geweichter), 1 Pfd. Sauerkraut, 1½ bis 2 Pfd. Kartoffeln, $\frac{1}{3}$ l Wasser, 2 Brühewürfel, 25 g Fett, 30 g Käse, 1 Löffel Reibbrot.

Das fertiggekochte Sauerkraut, die gefochten, in dicke Scheiben geschnittenen Kartoffeln und den ebenfalls gefochten, in kleine