

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Die fleischlose Küche in der Kriegszeit nebst einfachen Fischgerichten**

**Birke, Käthe**

**Karlsruhe, [1917]**

19. Sauerkrautpastete mit Fisch

**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

Stücke gepflückten Fisch legt man abwechselnd in eine Form, so daß Kartoffeln die letzte Schicht bilden, gießt das Wasser, in dem die Würfel gelöst sind, darüber und bestreut die Oberfläche mit Butterflöckchen, geriebenem Käse und Brot.

$\frac{3}{4}$  Stunde im Ofen backen.

### 20. Fischauflauf.

1½ Pfd. gekochter Fisch,  $\frac{3}{4}$  Pfund Hohlnudeln, Wasser und Salz zum Abkochen;  $\frac{1}{3}$  l Milch,  $\frac{1}{4}$  l Fischwasser, 50 g Mehl, 1 Teelöffel Eierfatz, 25 g Fett, 30 g Käse.

Die Nudeln werden abgekocht und schichtweise mit dem gekochten, zerpflückten Fisch in eine Form getan. Aus Kochwasser, Milch, Mehl und Eierfatz kocht man eine Soße, gießt sie über den Auflauf und verteilt Fett und geriebenen Käse über die Oberfläche.

45—50 Minuten im Ofen backen.

### 21. Fisch-Kartoffelaufbau I.

1½ Pfund gekochter Fisch beliebiger Art, 2½ Pfund gekochte Kartoffeln,  $\frac{1}{3}$  l Milch, 1 Ei, 3 Löffel dickes Tomatenmus, Salz, 25 g Butter, 2 Löffel Reibbrot.

In eine ausgefettete Form legt man abwechselnd Scheiben von gekochten Kartoffeln und den in Stücke zerteilten Fisch; Kartoffeln bilden den Anfang und Beschluß. Milch, Ei und Tomatenmus verquirlt man gut, schmeckt es mit Salz ab und verteilt den Guß über den Auflauf. Die Oberfläche wird mit Reibbrot bestreut, Butterflöckchen darauf gelegt und 30—40 Minuten im Ofen bräunlich gebacken.

### 22. Fisch-Kartoffelaufbau II.

2½ Pfund Kartoffeln, 1½ Pfund Seefisch-Filetletten, Salz, 1 Esslöffel Essig,  $\frac{3}{4}$  l Tomatensoße.

Die Kartoffeln werden roh in ganz dünne Scheibchen geschnitten und der dritte Teil davon in eine Auflaufform gegeben. Darauf legt man die Hälfte der Fischscheiben, mit Salz eingerieben und mit Essig leicht besprenkt. Es folgen Kartoffeln, wieder Fisch und als letzte Lage die restlichen Kartoffeln. Über das Ganze schüttet man eine fertig bereitete Tomatensoße und bäckt den Auflauf 1 Stunde im Ofen.