

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

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

**Birke, Käthe**

**Karlsruhe, [1917]**

20. Fischeauflauf

**urn:nbn:de:bsz:31-34718**

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.