

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die fleischlose Küche in der Kriegszeit nebst einfachen Fischgerichten

Birke, Käthe

Karlsruhe, [1917]

25. Fisch-Eierkuchen

urn:nbn:de:bsz:31-34718

23. Auflauf von Trockenfisch.

2 Pfund gekochter Stock- oder Klippfisch, 2½ Pfund Kartoffeln, 1 Zwiebel, 20 g Mehl, 50 g Butter, ¼ l Wasser, 2 Eßlöffel feingewiegter Sering, etwas Suppenwürze, 2 Löffel Reibbrot.

In eine feuerfeste Auflaufform gibt man abwechselnd gekochte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln und Fisch; der letztere wird mit der zu feinem Mus gehackten Zwiebel bestreut. Mehl und 30 g Butter läßt man anziehen, lösch die Einbrenne mit Wasser ab und fügt, nachdem die Soße glattgekocht ist, den gewiegten Sering und etwas Suppenwürze bei. Einige Löffel Milch verfeinern die Tunke. Auf die oberste (Kartoffel-)Schicht träufelt man die Soße, streut Reibbrot und Butterflöckchen darüber und bäckt den Auflauf auf 1 Stunde im Ofen.

24. Räucherfische.

Während man die weichfleischigen Räucherfische, wie Büding und Flunder, meist als Brotbelag verwendet, kann man Dorsch und Schellfische auch zu einem warmen Abendgericht zubereiten. Man legt dazu die Fische für 10 Minuten fest zugedeckt in heißes Wasser und kann dann leicht die Haut abziehen. Man reicht die Fische mit einer holländischen oder Tomatentunke entweder zu Kartoffeln, oder man teilt sie in 3—4 Stücke, legt sie im Kranze um einen Berg von abgekochten Nudeln, überfüllt sie mit etwas von der heißen Soße und reicht die andere daneben.

25. Fisch-Eierkuchen.

Unter einen Eierkuchenteig Nr. 358 oder Nr. 360 oder auch Tomatenpfannkuchen Nr. 374 mischt man entgräteten, fein zerpfückten Büding oder anderen Räucherfisch, auf jeden Kuchen etwa 3 Eßlöffel voll, und bäckt die Eierkuchen wie gewohnt in der Pfanne oder auch im Ofen aus.

Der Teig wird bei dieser Zubereitungsart natürlich nicht geñüßt, sondern nur mit Salz gewürzt; nach Belieben kann man etwas Schnittlauch oder gehackte Kräuter dazu geben.

Resteverwendung von Fischen.

26. Fischsalat.

Unter einen Kartoffel-, Sellerie- oder Gemüsej Salat gibt man die zerpfückten Fischreste, oder man mischt: