

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die fleischlose Küche in der Kriegszeit nebst einfachen Fischgerichten

Birke, Käthe

Karlsruhe, [1917]

28. Fischsuppe

urn:nbn:de:bsz:31-34718

1 Pfd. Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ Pfd. Sellerie, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mohrrüben, $\frac{1}{2}$ Pfd. Fisch, alle Gemüse in Würfel geschnitten, mit einer Salatsoße (siehe Abschnitt VIII) angemacht.

27. Paunfisch.

Eine Zwiebel wird gehackt und in einem Stückchen Fett gedünstet, dann der in Stücke gepflückte Fischrest nebst etwas Pfeffer dazu gegeben und mit angedünstet. Dazu gibt man reichlich gekochte, zerdrückte Kartoffeln, schmort sie mit durch und macht das Gericht mit einigen Löffeln Milch saftiger.

28. Fischsuppe.

$1\frac{1}{4}$ l Fischwasser, $\frac{1}{8}$ l Milch, 70 g Mehl, 30 g Fett, 1 guter Eßlöffel gehackte Petersilie; Fischreste.

Aus Fett und soviel Mehl, als es aufnimmt, macht man eine Schwitze, die aber ganz hell bleiben muß, rührt sie mit Fischwasser aus und kocht die Suppe langsam gar, indem man das restliche Mehl angerührt dazu tut. Die Milch wird einmal mit aufgekocht, zerpfückte Fischreste dazu gegeben und zuletzt die gehackte Petersilie.

29. Feine Fischsuppe.

1 l Fischkochwasser, $\frac{1}{4}$ l Wasser, $\frac{1}{4}$ l Magermilch, Reste von gekochtem Fisch, 1 Petersilienwurzel, 1 Stück Sellerie, eine halbe Zwiebel, etwas Gewürzkörner, 70 g Mehl, 25 g Butter, 1 Löffel gehackte Petersilie, 1 Messerspitze Eierjaß.

Mit Wasser und etwas Fischbrühe kocht man die zerschnittenen Wurzeln, Zwiebel und Gewürzkörner eine halbe Stunde, seigt dann die Suppe durch und läßt sie mit dem restlichen Fischkochwasser wieder zum Kochen kommen. In der Milch wird Mehl und Eierjaß glatt verquirlt, die Suppe damit gebunden und zerpfückte Reste von gekochtem Fisch dazu gegeben. Butter und Petersilie werden zuletzt an die Suppe gegeben, sollen aber nicht mehr mitkochen.

Mit Salz ist vorsichtig abzuschmecken, da das Fischwasser schon gesalzen ist.