

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die fleischlose Küche in der Kriegszeit nebst einfachen Fischgerichten

Birke, Käthe

Karlsruhe, [1917]

32. Verwendung von Trockenfischresten

urn:nbn:de:bsz:31-34718

30. Fisch-Kartoffelsuppe.

1—1¼ l Fischwasser, 1 Pfd. Kartoffeln, ¼ l Milch, 20 g Fett, 30 g Mehl,
1 Löffel Petersilie.

Die gekochten, geriebenen Kartoffeln verrührt man mit dem Fischwasser ganz glatt, bringt es zum Kochen und gibt auch das zerschnittene Wurzelzeug der Fischbrühe dazu. Milch und Mehl werden verquirlt, die Suppe damit gebunden und mit Fett und Petersilie beendet.

31. Fisch-Tomatensuppe.

1¼ l Fischkochwasser, 65 g Mehl, 25 g Butter, 300 g Tomaten, etwas geriebene Zwiebel, Fischreste, Suppenwürze.

Die zerbrochenen Tomaten werden mit einem Stückchen geriebener Zwiebel in der Butter gedämpft, durchgeschlagen und mit dem Fischwasser aufgekocht. Mit dem angerührten Mehl kocht man die Suppe bündig, kräftigt sie noch mit einigen Tropfen Suppenwürze und läßt zuletzt die zerpfückten Fischreste darin heiß werden.

Soll die Suppe sättigender sein, so gibt man dazu zerbrochene, weichgekochte Nudeln, in Tassenköpfe gedrückt und ausgestürzt.

32. Verwendung von Trockenfischresten.

In einem kleinen Löffel Fett dünstet man eine halbe Zwiebel und ein ganz kleines Stück Knoblauch, gibt dann 3—4 Eßlöffel Tomatenbrei dazu und dünstet damit den in kleine Stücke gepflückten Fisch durch.

Dazu wird Kartoffelmus gereicht oder weichgekochte Hohl-
nudeln.

Salzheringe.

33. Heringskartoffeln I.

2½ Pfd. gekochte Kartoffeln, 2 Heringe, 30 g Fett, 40 g Mehl, ½ l
Wasser, ¼ l Milch.

Aus Fett und Milch macht man eine Schwiße und verfocht sie mit dem Wasser. In diese Soße kommen die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln sowie die eingewässerten und dann grob gewiegten Heringe. Mit der Milch läßt man das Gericht noch einmal durchkochen.