

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

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

**Birke, Käthe**

**Karlsruhe, [1917]**

33. Heringskartoffeln I

**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.

Man kann auch noch eine Zwiebel in dem Fett dünsten, ehe man das Mehl dazu tut.

### 34. Heringskartoffeln II.

1—1½ Pfd. Kartoffeln, ein Hering, eine kleine Zwiebel, Fett zum Braten, 2—3 Löffel Milch oder Wasser.

Die gekochten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln werden zunächst mit Zwiebel und Fett angebraten wie zu Bratkartoffeln, dann der gehackte Hering dazu gegeben, mit durchgeschmort und etwas Milch oder Wasser beigegeben, damit das Gericht saftiger wird. Salz wird nicht dazu getan, weil der Hering es genügend scharf macht.

Als Abendessen passend.

### 35. Gebratene Heringsklopse.

1 Hering, 200 g Kartoffeln, 1 Teelöffel Eierfatz, 1 halbe kleine, geriebene Zwiebel, Fett zum Braten.

Der Hering wird gut gewässert, dann sehr fein gewiegt. Mit den gekochten, geriebenen Kartoffeln, Zwiebeln und Eierfatz macht man den Teig, formt Klopse daraus und bratet sie in Fett schön braun.

Als Beilage zu Gemüse.

### 36. Salzheringe, gebraten.

Die Heringe werden in mehrmals erneuertem Wasser gut gewässert, so daß sie nicht mehr sehr salzig sind. Dann werden sie abgezogen, in Stücke geschnitten, in Mehl gewälzt und mit Fett gebraten.

Auch kann man die Heringsstücke in einen einfachen Pfannkuchenteig tauchen (siehe Nr. 181), so daß sie ganz umhüllt sind, und dann braten.

### 37. Gingelegte Heringe.

Die Heringe werden in mehrmals erneuertem Wasser ausgewässert, danach abgeschuppt, ausgenommen, die Kiemen entfernt und gut nachgespült. Dann schneidet man die Heringe in