

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die fleischlose Küche in der Kriegszeit nebst einfachen Fischgerichten

Birke, Käthe

Karlsruhe, [1917]

34. Heringskartoffeln II

urn:nbn:de:bsz:31-34718

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. Eingelegte Heringe.

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