

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die fleischlose Küche in der Kriegszeit nebst einfachen Fischgerichten

Birke, Käthe

Karlsruhe, [1917]

41. Muschelsuppe mit Kartoffeln

urn:nbn:de:bsz:31-34718

Stücke und gibt die folgende Soße darüber: Essig und Wasser, daß es nicht zu sauer ist, wird aufgekocht, eine große, in Scheiben geschnittene Zwiebel, einige Gewürzkörner und ein Lorbeerblatt dazu gegeben, abgekühlt und über die Heringe gegossen.

Die Heringsmilch kann, fein aus den Häuten geschabt, mit der Soße verquirlt werden, auch kann man einige Tomatenscheiben dazwischen legen.

38. Rollmops

wird in gleicher Weise bereitet, doch nimmt man dazu entgrätete Heringshälften und wickelt sie, ein Stückchen Salzgurke und Zwiebel in die Mitte gelegt, zu Röllchen, die mit einem Holzspeilchen zusammengehalten werden.

39. Herings-Kartoffelsalat.

Unter einen fertig zubereiteten Kartoffelsalat mischt man 1—2 in Würfel geschnittene, gut gewässerte Salzheringe. Mit Salz sei man alsdann sparsam, damit der Salat nicht zu scharf wird.

40. Heringsaufstrich.

2 Heringe, die Heringsmilch, 1 Zwiebel, 25 g Fett, 2 große gekochte Kartoffeln, 2 Löffel Milch.

Die gewässerten, gesäuberten Heringe werden sehr fein gewiegt oder durch die Hackmaschine gedreht. Die Heringsmilch wird geschabt, mit 2 Löffeln Milch glatt gequirlt und mit den gekochten, feinslockig geriebenen Kartoffeln zu Creme gerührt. Dazu kommt die geriebene, in Fett gedämpfte Zwiebel und das Heringsfleisch. Gut verrühren und, falls zu dick, noch mit etwas Milch vermengen.

Als Brotaufstrich oder zu Pellkartoffeln.

41. Muschelsuppe mit Kartoffeln.

Man verwende nur geschlossene Muscheln und scheidet alle klaffenden aus. Die sehr sauber gereinigten Muscheln werden mit nicht zu viel Wasser und etwas Salz gekocht, bis sie sich öffnen, dann herausgenommen und die Brühe samt dem Muschelfleisch in eine dicklich gekochte Kartoffelsuppe gegeben.