

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

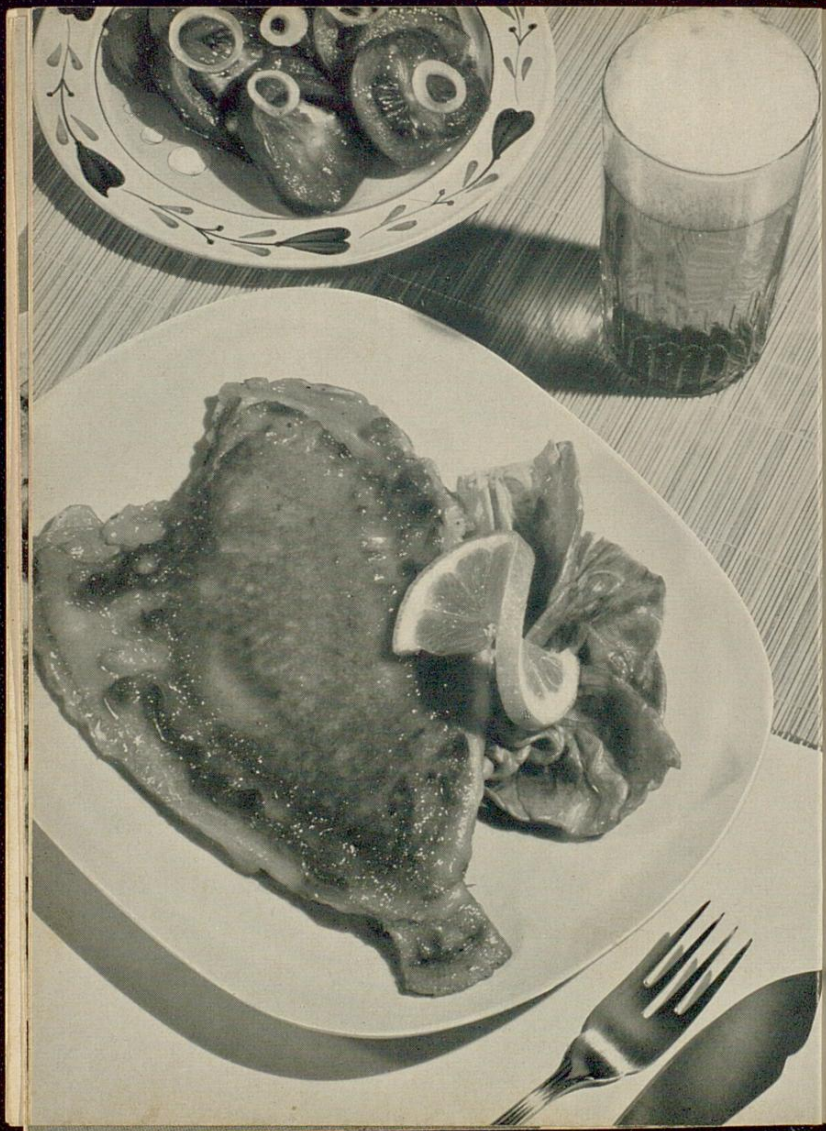
## **Die fröhliche Küche**

**H. Schlinck & Cie. <Hamburg>**

**[Hamburg], [1950?]**

Scholler im Bierteig

**urn:nbn:de:bsz:31-55726**



*Alle Achtung! »Sie« ist schon eine großartige Frau! Hören Sie, was ich erlebte: »Er« mag keinen Fisch! »Er« mag ihn nicht, solange ich »ihn« kenne. Und doch hat »sie« »ihn« überlistet! Mir wird noch heute heiß vor Aufregung, wenn ich daran denke. Denn was ich nie für möglich gehalten hätte, geschah: »Er« war hell begeistert von der ...*



## SCHOLLE IM BIERTEIG

Die Schollen säubern, waschen, trocknen, salzen und in Mehl wenden. Aus Mehl, Ei und Bier einen dicken Eierkuchenteig bereiten. Den Teig gut salzen. Die Schollen darin wenden und in heißem Palmin von beiden Seiten goldgelb braten. Mit Zitronenscheiben und Tomatenvierteln garnieren. Grünen Salat, Tomaten-, Gurken- oder Möhrensalate dazu reichen. Ebenso Kartoffelsalat oder Petersilienkartoffeln.

- 4 Schollen
- (ca. 1 bis 1 ½ kg)
- Salz
- Mehl zum Wenden
- 120 g Mehl, 1 Ei
- ⅛ Liter helles Bier
- Palmin zum Braten

