

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Das schmeckt an Rhein und Neckar

Reumann, Anna

Stuttgart, 1936

Fische

urn:nbn:de:bsz:31-58643

Kalbsgekröse oder Rutteln gedämpft (Schwaben)

500 g Rutteln — 50 g Fett — Zwiebel, Petersilie, Kartoffeln — Essig, Weißwein — Eier

Petersilie und Zwiebel werden fein geschnitten und in Butter gedämpft, Rutteln oder Gekröse ebenfalls mitgedämpft. Auch viereckig geschnittene Kartoffeln können dazugegeben werden. Um es auf feinere Art zu machen, gibt man einen Eßlöffel Estragonessig und etwas Weißwein dazu und läßt dies zugedeckt eine Zeitlang dämpfen. Wer will, gibt vor dem Anrichten einige gut verquirlte Eier darüber und läßt sie anbacken. Schmeckt sehr gut und ist pikant zu Salat.

Fische

Erkennungszeichen frischer Fische sind:

Die Augen und Schuppen müssen klar und glänzend erscheinen, die Kiemen ein lebhaftes Rot und einen frischen Fischgeruch haben; der ganze Fisch muß steif sein; besonders darf sich am Schwanz die Haut nicht leicht ablösen lassen.

Gebäckene Weißlinge

Die vorgerichteten Fische werden mit Salz und etwas Pfeffer eingerieben, $\frac{1}{4}$ Stunde in etwas Milch gelegt, dann in Mehl gewälzt und in mäßig heißem Kasserol 4 Minuten gebacken, dann das Feuer verstärkt und noch rasch 3 Minuten gebacken. Die Weißlinge haben dann eine schöne gelbe Farbe, werden mit Petersilie und Zitronenvierteln umgeben und mit Kartoffelsalat zu Tisch gebracht.

Weißlinge wendet man auch in Ei, Mehl und Weckmehl und backt sie so schön gelb; dann braucht man sie aber vorher nicht in Milch zu legen.

Fischgericht (Elsaß)

500 g weiße Bohnen weicht man über Nacht ein und kocht sie am folgenden Tag weich. Ein beliebiger billiger Seefisch wird in Salzwasser weichgekocht, aus Haut und Gräten gelöst und in kleine Stücke zerlegt, die man mit den abgetropften Bohnen mischt. 150 g kleingeschnittener Speck wird mit einer Zwiebel ausgebraten, in dem Fett 50 g Mehl gebräunt, mit Bohnen und Fischwasser zu gleichen Teilen gebunden, in dieser Soße verkocht und Bohnen und Fisch darin erhitzt. Das Gericht wird mit Pfeffer, gehackter Petersilie und Maggis Würze abgeschmeckt; es ist einfach, preiswert und wohlschmeckend.

Blauflehen, Forellen

können blau gekocht, gedämpft oder gebacken werden.

Stöckfisch gekocht

Der gut gewässerte Stöckfisch wird mit kaltem Wasser und etwas Milch aufgestellt, zum Kochen gebracht und beim ersten Aufkochen auf die Seite gestellt, dort ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde ziehen. Dann entfernt man die Gärten, zerblättert ihn, bestreut ihn mit Salz und gewiegter Petersilie und übergießt ihn mit feingeschnittenen, in reichlich Butter gelb gedämpften Zwiebeln.

Pilze

Pilze enthalten reichlich Traubenz- und Pilzzucker (Mannit) sowie reichlich Nährsalze, auch etwas festes Öl und Stärke, so daß sie dort, wo sie preiswert und frisch zu haben, wohl gar selbst zu sammeln sind, eine wertvolle Bereicherung des Speisezettels bedeuten. Unbedingt nötig ist für die Hausfrau eine genaue „Pilzkunde“, die hier nicht gegeben werden kann; es empfiehlt sich die Anschaffung eines kleinen Pilzbüchleins* mit Abbildungen und genauer Beschreibung der einzelnen Sorten.

Steinpilze zu braten

Zuerst schneidet man den sandigen Fuß vom Stamme, bricht diesen aus dem Hut und schält ihn fein. Unter dem Hute entfernt man die Samenröhren, schält ihn oben fein ab, spült die so gereinigten Schwämme in Wasser und läßt sie auf einem Siebe abtropfen. Darauf werden sie in dünne Scheiben geschnitten, mit einigen feingewürfelten Zwiebeln versetzt und in gelbgebratener Butter auf starkem Feuer so rasch wie möglich gar gebraten. Da sie oft sehr viel Saft entwickeln, müssen sie öfter umgewendet werden, damit die Flüssigkeit schnell verdampft; sonst werden sie zäh. Sobald sich die Scheiben in der Pfanne festsetzen und wirklich braten, salzt man sie ziemlich stark, fügt auch gestoßenen Pfeffer hinzu und ißt sie mit Brot oder Kartoffeln.

Die Steinpilze können auch mit ausgelassenem Speck ohne Zwiebel gebraten, ebenso mit Butter und wenig Fleischbrühe rasch gar gemacht werden. Durch zu langes Braten und Kochen werden sie lederartig.

Pfifferlinge

sind ebenso zuzubereiten, oder wie gedämpfte Nieren.

* K o s c h, A., Was find ich da? Tabellen zum Bestimmen von Pilzen, Beeren und Wildgemüse. Mit 189 farbigen Abbildungen und 63 Zeichnungen im Text. Kartoniert 2.50, geb. 3.20.