

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Koche auf Vorrat!

Handbuch für die Frischhaltung aller Nahrungsmittel mit den "Weck'schen
Einrichtungen"

A. Fleisch- u. Fleischspeisen - B. Fische, Krusten- u. Schalthiere

Stempel-Kehrmann, Anni

Öflingen, [1911]

Fisch in Marinade

urn:nbn:de:bsz:31-56728

Bratheringe.

Frische Heringe (2 Pfund füllen ein $1\frac{1}{3}$ Liter-Glas) werden gereinigt, mit Salz eingerieben und von beiden Seiten schnell in Fett angebraten. Dann schiebt man sie recht vorsichtig in ein Glas und übergießt sie mit folgender Marinade: Ein Teil Wasser, ein Teil Essig, ein Lorbeerblatt, Zwiebelscheiben und Pfefferkörner gibt man ebenfalls in das Glas und sterilisiert 30 Minuten bei 100° . Beim Gebrauche wird die sich obenauf bildende Fettschicht vorsichtig abgehoben und die Heringe angerichtet.

Aal in Gelee.

Vier Kalbsfüße werden gewässert und mit 4 Liter kaltem Wasser aufs Feuer gestellt und 4 Stunden lang gekocht. Dann gießt man die Brühe durch ein Sieb, läßt sie erstarren und schabt alles Fett ab. $2\frac{1}{2}$ Pfund Aal, gehäutet und in Stücke geschnitten, wird mit einem halben Liter Weinessig und der aufgelösten Gallerte aufs Feuer gebracht. Hierauf gibt man folgendes an die Brühe: Salz, Pfefferkörner, zwei Gewürznelken, ein Lorbeerblatt, eine Zitronenscheibe und einige Zwiebelscheiben, und siedet den Aal langsam 10 Minuten. Danach hebt man ihn aus der Brühe, läßt ihn erkalten, schwenkt die Aalstücke vorsichtig in kaltem Wasser ab und legt sie in Sturzgläser (den Kopf läßt man zurück). Die Brühe wird eine Stunde lang weitergekocht, mit einem halben Teelöffel Würze gewürzt, mit der Schale und dem Eiweiß von 3 Eiern geklärt, durch ein Tuch gegossen und über den Fisch gegeben. Man sterilisiert 30 Minuten bei 100° .

Hecht in Gelee I.

Der Hecht wird in schöne Stücke geschnitten und in kaltem Wasser, dem man Salz, Pfefferkörner, Zwiebelscheiben und Essig beigefügt hat, aufs Feuer gebracht. Sind die Fischstücke gar, so hebt man sie aus der Brühe und legt sie, nachdem man sie in kaltem Wasser abgeschwenkt hat, zum Ablaufen auf ein Sieb. Schwartengallerte (Vorrat) wird erwärmt, mit geklärter Fischbrühe verdünnt und nach Geschmack mit Essig und Würze nachgewürzt. Man gibt die Fischstücke mit der Gallertbrühe in Gläser und sterilisiert 30 Min. bei 100° .

Hecht in Gelee II.

Der Hecht wird mit kaltem Wasser, dem man Salz, Pfefferkörner, Zwiebelscheiben und etwas Essig beifügt, aufs Feuer gebracht. Man kocht ihn gar, hebt ihn aus dem Fischsud, befreit ihn von Haut und Gräten und pflückt ihn in hübsche Stücke, die man in kaltem Wasser abschwenkt und auf ein Sieb zum Ablaufen legt. Eine Schwartengallerte wird aufge-