Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Billige Küche in teurer Zeit

Zimmermann, Henriette

Berlin ; Leipzig ; Wien ; Zürich, [ca. 1914]

2. Fischgerichte

urn:nbn:de:bsz:31-90544

Visual Library

wird mit Zucker zu Mus gekocht, das Mus mit der Suppe vermengt und diese, wenn nötig, noch durch Wasser verdünnt.

Selleriesuppe.

Zwei große, gewaschene und geschälte Sellerieknollen werden fein zerschnitten mit Schinkenabfällen und Bratenresten weich gekocht. Die durchgeriebene Masse wird durch eine Mehlschwitze seimig gemacht, mit der genügenden Menge Flüssigkeit aufgefüllt und mit Salz, wenig Zucker und weißem Pfeffer abgeschmeckt.

---

2. Fischgerichte.

Petersilienfische.

Gründlinge, kleine Barsche, Plötzen eignen sich hierzu sehr gut. Nach dem Schuppen, Ausnehmen und Reinigen werden die Fische mit verschiedenem Gewürz (Lorbeerblatt und Nelkenpfeffer), dem nötigen Salz, einigen zerteilten Zwiebeln, einer Petersilienwurzel und einer Handvoll gehackter Petersilie in kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt. Dicht vor dem Garsein der Fische verdickt man die eingekochte Brühe durch eine helle Mehlschwitze und gibt das Fischgericht in der Brühe mit Salzkartoffeln zu Tisch.

Reste dieses Gerichts durchgerührt, mit der entsprechenden Menge Wasser verdünnt und mit Kartoffelbrei verdickt, ergeben eine schmackhafte Suppe.

Fischauflauf.

Fischreste und zwei bis drei hart gekochte Eier werden in Scheiben geschnitten, mit geriebenen übriggebliebenen Kartoffeln, Salz und etwas weißem Pfeffer lagenweise in eine gut gefettete Puddingform

gelegt, mit süßer Milch und wenig geschmolzener Butter übergossen und im Wasserbade ½ Stunde lang gekocht.

Schellfischklöße.

½ kg roher gewaschener und entgräteter Schellfisch wird mit vier großen, gekochten kalten Kartoffeln nebst einer Zwiebel durch die Fleischhackmaschine gedreht. Der entstandenen Masse werden zwei zerschlagene Eier, Salz und Pfeffer nach Geschmack hinzugefügt, und nach Geschmeidigmachen mit Milch formt man Klöße daraus. Diese werden in Mehl oder Paniermehl gewälzt und in Fett hellbraun gebacken. Sehr gut zu Kartoffelsalat.

Geschmorter Kabeljau.

½ kg Kabeljau wird nach der nötigen Säuberung mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Essig übergossen und eine Weile in zugedeckter Schüssel hingestellt. Inzwischen hat man eine tiefe Bratenpfanne mit Fett (Rindsnierenfett mit etwas geglühtem Oel) versehen, läßt dieses zergehen, legt Zwiebelscheiben hinein und den Fisch darauf. Der Fisch wird hierauf ebenfalls mit Zwiebel- und Tomatenscheiben dicht belegt, dann gießt man etwas Wasser und den Essig aus der Schüssel darüber und läßt den Fisch eine knappe Stunde im Bratofen backen.

Gebackene grüne Heringe.

Nach der Reinigung salzt man die Heringe für ½ Stunde ein. Danach werden sie gewaschen und abgetrocknet. Längs des Rückens macht man einen kleinen Einschnitt, wälzt sie in Mehl, das mit Pfeffer und Salz vermischt wurde, und brät sie in Fett oder Oel. Das Bratfett kann nachher mit etwas Zitronensaft oder Essig abgeschmeckt und zu den Heringen gegeben werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Gekochter Weißfisch.

1 kg vorgerichtete Weißfische werden mit Salz bestreut 1 Stunde zugedeckt hingestellt. Danach bringt man halb Wasser, halb abgesahnte Milch ins Kochen, legt den Fisch hinein und läßt ihn langsam gar ziehen. Zur Soße stellt man eine braune Mehlschwitze her, die mit etwas kaltem Wasser glatt gerührt, mit der Fischbrühe verkocht und durch eine geriebene Zwiebel, Zucker, weißen Pfeffer und Salz abgeschmeckt wird.

Gebackene Kartoffeln mit Hering.

Eine ausgefettete Auflaufschüssel wird schichtweise mit gekochten Kartoffelscheiben und gesalzenen und gewässerten Heringswürfeln sowie ab und zu einigen Zwiebelscheiben ausgelegt. Zum Schluß quirlt man zwei Eier in einer Tasse Milch oder saurer Sahne, gießt dies über die Kartoffeln und backt das Gericht im Bratofen braun.

Paprikafisch.

Dieses Gericht kann man aus Schellfisch oder Kabeljau herstellen. Der gereinigte Fisch wird in Portionsstücke geschnitten. Diese mariniert man in Essig, Salz und einem knappen halben Teelöffel Paprika. Nach 1 Stunde werden die marinierten Stücke in Mehl gewälzt und schnell auf beiden Seiten gebraten. Die Bratbutter wird mit dicker Milch (etwa eine Tasse) verrührt und mit geriebener Zwiebel und Paprika gewürzt. In dieser Soße läßt man die Fischstücke gar dünsten und gibt sie mit Petersilienkartoffeln zu Tisch.

Gebackene Fischreste.

Beliebige Fischreste (etwa 500 g) zerrührt man mit etwas Milch, dem Rest von Fischsoße, Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie in einer Schüssel.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Uebriggebliebene Kartoffeln (etwa 250 g) oder drei eingeweichte und ausgedrückte Milchbrote werden der Masse hinzugefügt, zwei verquirlte Eigelbe daruntergemengt und schließlich der Schnee von den beiden Eiern daruntergezogen. Die Masse wird in einer Auflaufform 1/2 Stunde im Bratofen gebacken. Als Soße dazu: eine helle Mehlschwitze mit übrigem Fischwasser verkocht, abgekühlt, mit einem Eigelb verrührt und mit einem Eßlöffel Salatöl und Essig nach Geschmack glatt gerührt.

Gekochter Dorsch.

Der gut gereinigte Fisch wird 2 Stunden in Salz mit einem Schuß Essig mariniert und danach in schwach gesalzenem Wasser gar gekocht. Senfsoße oder Petersiliensoße nebst Salzkartoffeln ergänzen das Gericht.

Fischbällchen.

Beliebige Fischreste werden durch die Hackmaschine gedreht, nachdem sie grätenfrei gemacht wurden. Die Hälfte der Masse setzt man an kalten, geriebenen Kartoffeln zu, schlägt ein verquirltes Ei darunter, gießt einige Löffel Milch daran und schmeckt mit Salz, gehackter Petersilie und weißem Pfeffer ab. Aus dieser gut durchmengten Masse werden Bällchen geformt, in heißem Fett gebacken und zu Kartoffelsalat oder Salzkartoffeln mit grünem Salat gegeben.

Gebratener Schellfisch.

Am besten eignen sich die Schwanzstücke zum Braten. 1 Stunde in Salz, Zwiebel und Essig mariniert, werden die Fischstücke in Mehl gewälzt und in heißem Fett gebacken.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Fischsalat.

Fischreste werden von Haut und Gräten befreit und in kleine Stücke zerteilt. In einer Salatschüssel rührt man einen halben Löffel Salz mit einem Löffel Salatöl gut zu Brei, fügt eine Messerspitze Senf, eine starke Prise weißen Pfeffer, eine kleine Prise feinen Zucker und einen Löffel Essig hinzu. Wer Petersilienwurzeln hat, schneide eine weich gekochte in Scheiben und menge sie unter den Fisch, der in der Soße durchgemengt und mit Petersilie verziert zu Tisch gegeben wird.

Fischkarbonaden.

Unter dem Namen Karbonadenfisch kommt ein billiger Fisch in den Handel, dessen Fleisch Aehnlichkeit mit Schweinefleisch hat. Man säubert ihn, schneidet ihn in Kotelettenstücke, mariniert sie in Salz, Essig und Zwiebel und brät sie nach Wenden in Mehl hellbraun.

---

3. Fleischspeisen.

Pommersches Rindfleischgericht.

Das Suppenfleisch von der Sonntagssuppe wird in Würfel geschnitten und mit wenig Butter, einigen Löffeln Brühe und etwas zerschnittenem Schnittlauch in geschlossenem Kochtopf in den Bratofen gestellt. Inzwischen bereitet man eine braune Mehlschwitze, die, mit etwas Brühe verkocht, durch Essig, Zucker, weißen Pfeffer und etwas Johannisbeersaft den Geschmack erhält. Nach Belieben kann man auch eine Gurke (Salzgurke) hineinschneiden. Das warm gehaltene Rindfleisch wird nun aufgegeben und reichlich von der dicklichen Soße überschüttet. Man reicht Reis als Gemüse dazu.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg