

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i. B., 1924

69. Woran frische Heringe zu erkennen sind und vom Schneiden und
Entgräten derselben

urn:nbn:de:bsz:31-106702

zufneten, der aber wieder gut herausgearbeitet werden muß. Dann wird die Butter nachgesalzen, in gut gereinigte Töpfe fest eingefnetet. Um sie noch mehr zu verbessern, ist es gut, 4—6 Süßholzstangen in jeden Topf bis auf den Grund zu stoßen. Nach Verlauf von einigen Wochen werden diese den ranzigen Geschmack der Butter einigermaßen aufgenommen haben.

67. Rober Schinken als Beilage zum Gemüse, auch zum Butterbrot.

Man schneidet den Schinken am besten mit einem scharfen Messer in der Mitte durch, sägt den Knochen gleichfalls durch und hängt eine Hälfte vorsichtig in Papier zugewickelt, damit Schmeißfliegen abgehalten werden, an einem kalten, aber luftigen Ort auf. Von der anderen Hälfte schneidet man glatte, feine Scheiben, doch muß man immer darauf achten, daß nicht schief geschnitten wird, sondern das Stück in Ordnung bleibt. Die Scheiben legt man auf ein Brett, schneidet alles Unansehnliche und so viel Fett davon, daß nur ein fingerbreites Mändchen daran bleibt, legt sie zierlich auf einen Teller und verziert den Rand der Schüssel mit einigen Petersilienblättchen. Es wird grobgestoßener Pfeffer, auch nach Belieben Senf, dazu gegeben.

Soll der Schinken zum Butterbrot gereicht werden, so schneidet man die zuvor aufeinander gelegten ganz dünnen Scheiben in sehr feine Streifen.

68. Rober Schinken mit Sardellen zum Butterbrot.

Man nimmt rohen, in dünne Scheiben geschnittenen Schinken, Sardellen, wie sie zum Butterbrot nach A. Nr. 26 vorgerichtet werden, und jungen Schnittlauch, hackt und mischt dies alles recht fein und richtet es mit grünen Blättchen niedlich verziert zum Butterbrot an.

69. Woran frische Heringe zu erkennen sind und vom Schneiden und Entgräten derselben.

Frische Heringe haben weder einen Tran- noch Fischgeruch, die Augen liegen nicht tief und das Fleisch ist weiß.

Die ersten Heringe sollen zwar nicht ausgenommen, auch nicht abgespült werden, ich stimme indes nicht damit überein; abgezogen werden sie jedoch nicht.

Ältere Heringe lege man, je nachdem sie mehr oder weniger salzig sind, 2, 3—6 Stunden an einem kalten Orte in ganz kaltes Wasser, besser aber in süße Milch; vorher müssen sie ausgenommen und gut abgewaschen sein. Alsdann wird der Hering auf ein Küchenbrett gelegt, mit einem scharfen Messer oben an

beiden Seiten des Rückens, vom Kopf bis zum Schwanz hin, die Haut durchgeschnitten, wobei aber das Fleisch unverfehrt bleiben muß; danach wird die Haut abgezogen, doch darf dabei das Fleisch nicht im geringsten zerfehrt werden. Dann wird ein feines Streifchen am Leibe herunter abgeschnitten, der Hering nochmals abgospült, mit der Hand das Wasser abgestreift, auf das abgospülte Rückenbrett gelegt und ganz schräg, nach Gefallen sehr fein, oder fingerdick geschnitten. Im ersten Falle wird der Kopf auseinander gebogen, auf die bestimmte Schüssel gesetzt und die feinen Scheibchen, die runde Seite nach außen, zu beiden Seiten schräg daran gelegt, und zwar nach der Reihenfolge, wie sie geschnitten sind, bis der Schwanz den Schluß bildet. So schön die Heringe auf solche Weise gelegt werden können, so wird man sie doch appetitlicher finden, wenn weniger Kunst dabei angewandt worden ist, man wird mich schon verstehen. Im zweiten Fall, nachdem der Hering ganz schräg in dicke Scheiben geschnitten ist, wird derselbe so auf die Schüssel gelegt, daß er ganz seine vorige Gestalt wieder einnimmt und nur eine Seite zu sehen ist. Es können zwei bis drei auf eine Schüssel gelegt werden. Der Rand der Schüssel wird mit Petersilienblättchen verziert. Einzelne Heringe legt man auch wohl auf Dessertteller, wo sie alsdann eine runde Form erhalten.

Zum Butterbrot werden die Heringe entgrätet wie folgt: Es wird ein Schnitt am Rückgrat herunter gemacht, der Hering beim Schwanz durchgerissen, wobei mit dem Daumen nachgeholfen werden muß. Das Fleisch wird alsdann in Form der Sardellen geschnitten, schrägwinkelig auf ein Tellerchen gelegt und mit feinem Öl und etwas Essig übergossen. Überhaupt verwendet man die Heringe häufig noch als Zutaten zu Salaten oder marinirt dieselben in verschiedenen Saucen und endlich bereitet man sie noch zu Kollmops auf allerlei Arten.

70. Über die richtige Anwendung des Kartoffelmehls.

So sehr ich das Kartoffelmehl zur guten Zubereitung mancher Speise für unentbehrlich halte, so sehr habe ich mich davon überzeugt, daß manche durch unrichtige oder übertriebene Anwendung desselben die Speisen zu Mehlkleister machen, weshalb ich es für nötig halte, über den richtigen Gebrauch einige Worte zu sagen.

Das Kartoffelmehl dient vorzüglich als Bindungsmittel zu Kraft- und Bratensaucen, doch dürfen sie dadurch nur gebunden, nicht breiig gemacht werden. Ferner ist solches beim Kochen getrockneten Obstes zu empfehlen, indem zuletzt eine kleine oder größere Messerspitze mit kaltem Wasser zu der Obstbrühe gerührt