Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushaltungskurs

Sunlicht-Institut für Haushaltungskunde <Mannheim>

Mannheim, [ca. 1915]

Süßwasserfische

urn:nbn:de:bsz:31-106241

Visual Library

Rahm darüber, legt die andere Fischhälfte darauf, bestreut sie mit Weckmehl und Käse, übergießt das Ganze mit Rahm und läßt den Fisch in heißem Ofen 1 Stunde dämpfen.

Seezunge gebacken.

Zutaten: 1½—2 Pfd. Seezunge, 1 Eßl. Salz, 1 Ei, Weckmehl, Backfett.

Der Fisch wird gewaschen und die Haut sorgsam auf beiden Seiten abgezogen. Nun wird das Fleisch vom Rückgrat gelöst, gesalzen, in Ei und Weckmehl umgewendet und in heißem Fett langsam gebacken. Man reicht Kartoffelsalat oder Salzkartoffeln und Remouladentunke dazu.

Fischkoteletten.

Zutaten: 1½—2 Pfd. Fisch, 1½ Eßl. Mehl, 1 Eßl. Salz, 1—2 Eßl. Milch, Weckmehl.

Fingerdicke Scheiben von Seelachs, Schellfisch oder Kabeljau werden mit feinem Salz bestreut und in Mehl umgewendet. Das Ei wird mit Milch gut verrührt, die Fischstücke eingetaucht, in Weckmehl umgewendet und in reichlich Fett auf beiden Seiten goldbraun gebacken. Wenn man sparen will, wendet man die Fischstücke nur in Mehl um. Zu Fischkoteletten reicht man gemischten Salat oder Mayonnaise.

Süßwasserfische.

Felchen, Karpfen, Schleie, Hecht blau zu kochen.

Zutaten: 2 Pfd. Fisch, 3 Ltr. Wasser, Zwiebel, Petersilie, Zitronenscheiben, 1 Tasse Essig, 3 Nelken, 3 Pfefferkörner, 3 Eßl. Salz.

Das Suppengrün wird mit Essig, Zitronenscheiben und Gewürz in das Salzwasser gegeben und längere Zeit gekocht. Der vorgerichtete Fisch wird in die kochende Brühe eingelegt und muß ¼ Stunde bei gelinder Hitze ziehen.

Gespickter Karpfen.

Zutaten: 2 Pfd. Karpfen, Salz, 2 Sardellen, 30 g Speck, 60 g Butter.

Der Karpfen ist im Winterhalbjahr am besten. Flußkarpfen ist dem Teichkarpfen vorzuziehen, weil der letztere öfter einen sumpfigen Moorgeschmack hat. Diesen kann man etwas vermindern, wenn man den Fisch mit Salz abreibt, einige Stunden in Essig legt und vor der Zubereitung wieder abspült.

Der Karpfen wird geputzt, abgezogen und mit Sardellen und Speckstreifen auf einer Seite gespickt, gesalzen und gepfeffert. Nach ½ Stunde legt man ihn in die Pfanne, begießt ihn mit heißer Butter und läßt ihn

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

unter fleißigem Begießen langsam braten. Man trägt ihn ebenso wie blau gekochten Karpfen mit holländischer Tunke oder mit rohem, geriebenem Meerrettich auf, unter den man einige Löffel ungesüßte Schlagsahne zieht.

Aal

Der Aal ist von April bis August am schmackhaftesten. Man kauft ihn am besten lebend ein. Er hat ein sehr zähes Leben und läßt sich nur schwer töten. Entweder packt man ihn mit einem Tuche und schlägt den Kopf kräftig auf eine scharfe Tischkante oder einen Stein oder man gibt ihm mit einem Holzhammer einen kräftigen Schlag auf den Kopf. Dann hängt man ihn an einer Schlinge, die man am Kopfe festbindet, an einem Haken oder Fensterriegel auf, schneidet mit einem scharfen Messer die Haut unterhalb des Kopfes ein und streift sie ab. Man kann auch den getöteten Aal eine Weile über ein Kohlenfeuer halten, wodurch die Haut zusammenschrumpft, sodaß man sie leicht abziehen kann. Dann schneidet man den Aal in fingerlange Stücke, reibt sie mit Salz ab, stößt die Eingeweide heraus und wäscht die Fischstücke ab.

Aal blau.

Zutaten: 1 bis 1½ Pfd. Aal, 1½ bis 2 Ltr. Wasser, Salz, Zitronenscheibchen, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 4 bis 5 Pfefferkörner, ¼ Ltr. Essig, 2 bis 3 Salbeiblätter.

Man nimmt hierzu nicht zu dicke Aale, weil die Haut nicht abgezogen wird. Die vorbereiteten Aalstücke werden mit heißem Essig übergossen. Dann kocht man die Gewürze in Wasser auf, gibt die Aalstücke in den kochenden Sud und läßt sie ungefähr 20 Minuten auf der Seite des Herdes ziehen. Wenn sie gar sind, nimmt man sie heraus und gießt nochmals ein paar Löffel heißen Essig darüber, wodurch sie besonders schön blau werden. Man richtet die Aalstücke auf einer gut heißen Platte an, verziert mit Petersilie und Zitronenscheiben und reicht Kartoffeln, zerlassene Butter oder eine Senf-, Kapern- oder holländische Tunke dazu.

Aal in Salbei gebraten.

Zutaten: 1 bis 1¼ Pfd. Aal, Salz, 6 bis 8 große Salbeiblätter, 60 g Butter, ½ Zitrone.

Die vorbereiteten Aalstücke werden 1 Stunde vor der Zubereitung mit Salz und Pfeffer bestreut und mit Zitronensaft beträufelt. Nun wird jedes Stück in Salbeiblätter eingehüllt, mit weißem Faden umwickelt und in heißer Butter unter fleißigem Begießen ungefähr 20 bis 30 Minuten gebraten. Man richtet auf gut heißer Platte an, begießt mit der kochenden Butter und verziert mit Petersilie und Zitronenscheiben.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg