

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gratis-Kochbuch**

**Roth, M. Alex**

**Pforzheim, [Mai 1907]**

88. Marinierte Heringe

[urn:nbn:de:bsz:31-106111](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106111)

einen angenehm milden Geschmack erhält, empfiehlt es sich, in das Wasser auch noch etwa  $\frac{1}{2}$  Kaffeetasse Milch hinzuzuschütten. Zu Schellfisch passen am besten gesottene Kartoffeln und Butter-  
sauce.

87. **Gebratener Schellfisch.** Ein Schellfisch von 2 Pfund wird geschuppt, ausgenommen, sorgfältig gewaschen und in Stücke geschnitten, die wieder unter Entfernung des Rückgrats je in 2 Teile zerlegt und mit Salz und ein wenig Pfeffer bestreut werden. Darauf werden die einzelnen Stücke — Kopf und Schwanz bleiben unbenutzt — in Weizenmehl gewälzt, und in einer Pfanne, in welcher vorher Butter ( $\frac{1}{4}$  Pfund auf 2 Pfund unausgenommenen Fisch) braun gemacht wurde, ungefähr 10 Minuten gebraten. Die nach dem Braten noch in der Pfanne befindliche Butter wird über den auf eine Schüssel gelegten Schellfisch gegossen, alsdann wird die Pfanne mit 2 Eßlöffeln Wasser ausgespült und das Wasser noch zu der Butter über den Schellfisch geschüttet. Aufmerksam wird noch darauf gemacht, daß von vornherein nicht sämtliche Butter auf einmal in die Pfanne getan werden muß, sondern nur soviel, als der Menge Fisch entspricht, welche auf einmal gebraten werden kann. Der Rest wird nach und nach hinzugebracht.

88. **Marinierte Heringe.** Am besten Milchnerheringe (etwa 10 Stück) läßt man 1— $\frac{1}{2}$  Tage gut wässern, indem man von Zeit zu Zeit das gebrauchte Wasser abgießt und durch frisches ersetzt. Hierauf wird den Heringen Kopf und Schwanz abgeschnitten, die Haut abgezogen, die Heringe der Länge nach gespalten und von Rückgrat und Gräten befreit. Sodann legt man die Heringe in Essigsauce, in welche man 3 in Ringscheiben geschnittene Zwiebel, etwa 20 Pfefferkörner, 2 dünne Citronenscheibchen, 3—4 Nelken und 3—4 Stück Würfelzucker getan hat. Nach 2 Tagen sind die Heringe eßbar. Die von denselben entnommene Milch kann man entweder im ganzen zu den Heringen in die Essigsauce legen oder noch viel schmackhafter ist es, wenn man die Milch mit einem Stück Zucker verquirlt und in die Essigsauce einrührt.

89. **Hummer mit Mayonnaise.** Die Hummern werden beim Kochen ebenso behandelt wie gewöhnliche Krebse, jedoch werden beim Servieren die Schwänze und Scheren von der Schale ausgelöst, was nach Erkalten der Hummern geschieht, dieselben auf eine längliche Schüssel arrangiert, mit der unten beschriebenen Mayonnaise überschüttet und ringsum mit Kopfsalat und roten Rüben garniert. Die Mayonnaise wird folgendermaßen hergestellt: Man nehme zu 2 Hummern das Gelbe von 4—5 Eiern und gieße unter fortwährendem raschen Rühren in einem ganz dünnen feinen Strahl gutes geruchloses Olivenöl zu, bis die Mayonnaise anfängt, etwas dick zu werden. Sodann gieße man tropfenweise etwa  $\frac{1}{2}$  Wasserglas voll Weinessig hinzu.