

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Einiges über den Hering

[urn:nbn:de:bsz:31-305205](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-305205)

zu und läßt ihn gut durchziehen. Nach Belieben kann man den Salat mit einer falschen Mayonnaise vermengen.

Stockfisch.

Der gut gewässerte Stockfisch wird mit kaltem Wasser und nach Belieben mit etwas Milch beigestellt und bis zum Kochen gebracht. Dann läßt man ihn auf der Seite des Herdes 15—20 Min. ziehen. Man nimmt den Fisch heraus, zerlegt ihn in feine Blättchen, gibt ihn auf eine erwärmte Platte, streut feines Salz darüber und überschmälzt ihn mit in Butter gerösteten Zwiebeln. Statt der Zwiebeln kann auch Lauch, in feine Streifen geschnitten, Verwendung finden.

Einiges über den Hering.

Der Hering kommt frisch, gesalzen, geräuchert und mariniert in den Handel. Kein Fisch kann in so großen Mengen gefangen werden wie der Hering. Man unterscheidet Milchner und Rogner, die Letzteren setzen den Laich oder Rogen ab, 30 000—40 000 Eier. Die zu Salzheringen bestimmten Fische werden, nachdem sie getötet sind, ausgenommen, gewaschen, in Salzlake gelegt und in Tonnen verpackt. Der Fischfang geschieht nachts bei Laternenschein, damit die Fische am Tage zum Versand gerichtet werden können.

Hering gekocht.

Die Salzheringe werden geputzt, gewaschen, mit etwas Essig übergossen und mit kaltem Wasser beigestellt. Sobald das Wasser kocht, zieht man den Topf auf die Seite des Herdes und läßt die Heringe etwa 10 Min. ziehen. Man gibt sie mit Bechamelbeigüß oder Zwiebelbeigüß zu Tisch.

Heringe mariniert.

Die Fische werden über Nacht gewässert, geputzt, der Kopf entfernt, die Heringsmilch mit Essig gut verrührt, durch ein Sieb gestrichen und mit 1 Kaffeelöffel Senf gut vermischt. Die Heringe gibt man in eine Steingut- oder Porzellanschüssel, dazwischen kommen Gelberüben, Lorbeerblatt, Zwiebel mit Nelken besteckt und die Heringsmilch darüber. Die Brühe muß die Heringe gut bedecken. Nach zwei Tagen sind sie gut.

Rollmops.

Die gut gewässerten Heringe werden geputzt, gewaschen und in zwei Teile geteilt. Die Heringsmilch streicht man durch ein Sieb und verrührt sie mit etwas Essig zu Marinade. Die innere Seite der Heringe wird mit Senf bestrichen, mit feingeschnittenen Zwiebeln bestreut, die Fische fest zusammengerollt und mit einem zugespitzten Hölzchen festgesteckt. Nun legt man sie mit Pfefferkörnern, Lorbeerblatt, in