

weich, dann kann man sie mit etwas Mehl fester machen. Sehr gut sind diese Knödeln, wenn man statt Fett Schinkenspeck oder Bratenfett zum Rösteln verwendet. Auch kann man statt Wasser heiße Suppe oder heiße Milch verwenden.

Zur Bereitung dieser Knödeln aus Reis- oder Maismehl läßt man den Teig eine Stunde stehen.

26. Suppenockerln aus Maismehl.

6 Eßlöffel Maismehl — 6 Eßlöffel Wasser — 3 Deka Fett — 1 Ei — Salz.

Man bringt das Wasser zum Kochen, mengt das Fett und eine Prise Salz bei und schüttet das Mehl unter stetem Rühren langsam hinein. Es wird solange gekocht, bis der Brei glatt ist und sich von Löffel und Kasserolle löst. Nun läßt man ihn kalt werden, mengt das Ei dazu, verrührt dies sehr gut und sticht mit einem in heißes Wasser getauchten Löffel Nockerln aus, die man in die siedende Suppe einlegt und fünf Minuten kochen läßt.

Die Nockerln lassen sich auch ohne Ei, nur mit Fett und 2—3 Eßlöffel Milch, bereiten.

27. Suppenockerln aus Tapiokamehl.

3 Eßlöffel Tapiokamehl — 2 Deka Butter — 1 Ei — Salz.

Man treibt die Butter gut ab, mengt das Ei dazu, treibt auch dies gut ab, fügt das Mehl und eine Prise Salz bei und schlägt den Teig ab. Nun legt man davon Nockerln in die siedende Suppe ein, läßt sie aufkochen und versucht, bevor man die Suppe aufträgt, an einem Nockerl, ob sie durchgekocht sind.

28. Suppennudeln aus Maismehl.

1 Ei — 5 Eßlöffel Maismehl — eine Prise Salz — etwas Weizenkochmehl — 5 Eßlöffel Wasser.

Man schüttet das Maismehl in das kochende Salzwasser, läßt es unter stetem Rühren 5 Minuten kochen und dann auf einem mit Weizenkochmehl bestreuten Brett erkalten, mengt das Ei bei, knetet einen festen Teig ab, wälkt ihn aus und schneidet ihn zu Nudeln. Wird das Brett auch mit Maismehl bestreut, dann wird der Teig rissig.

Man kann statt des Eies auch 2 Deka Fett beimengen. Die Nudeln lassen sich auch ohne Ei bereiten, dann muß der Teig jedoch besonders gut durchgeknetet werden.

Seefische.

29. Bauernkaviar.

1 Haring — $\frac{1}{8}$ Kilo Butter — 1 Zwiebel — weißer Pfeffer — 1 Kaffeelöffel Senf — etwas Suppenwürze.

Der gepuzte und entgrätete Haring wird einige Stunden gewässert (noch besser in Milch gelegt), ebenso die Häringsmilch oder der Roggen. Dann wird alles sehr fein geschabt oder durch die Fleischhackmaschine getrieben. Die Zwiebel wird ebenfalls fein geschabt, mit dem Haring, Pfeffer, Senf und etwas Suppenwürze vermischt und diese Masse gut mit der frischen Butter verrührt. (Ähnlich wie Sardellenbutter.) Schmeckt auf frische oder geröstete Brotschnitten ganz ausgezeichnet.

Man kann der Masse auch ein hartgekochtes, fein gehacktes oder mit dem Häring durch die Fleischhackmaschine getriebenes Ei beifügen.

30. Häringsauflauf.

1 Dose Rippered-Häringe — 1 Zwiebel — 3 Dekka Fett — $\frac{3}{4}$ Kilo Kartoffeln — $\frac{1}{4}$ Liter Milch — Salz — Bröseln.

Man nimmt die Häringe aus der Brühe, entkrätet sie und schneidet sie in kleine Würfel. Das Fett läßt man heiß werden und die feingeschnittene Zwiebel darin rösten. Die Kartoffeln werden in der Schale gekocht geschält, durchgedrückt, gesalzen und mit etwas Milch und ein wenig von der Häringsbrühe zu einem dicken Brei verrührt. Nun streicht man eine Backschüssel mit wenig Fett aus, legt eine Schicht von der Kartoffelmasse hinein, gibt die mit der gerösteten Zwiebel vermengten Häringe darüber und streicht den Rest der Kartoffelmasse darauf. Mit Bröseln bestreut, läßt man die Speise in der Röhre backen, bis sie ein wenig gelb wird.

Man kann auch anstatt Rippered-Häringen 1 mindestens 24 Stunden gewässerten Salzhäring verwenden. Er wird gepuht, entkrätet, fein geschnitten, mit feingehackter, gerösteter Zwiebel und 1 Deziliter Rahm oder Rahmersatz vermengt.

31. Häringe, gefüllt.

3 Häringe — $\frac{1}{4}$ Liter Milch — $\frac{1}{2}$ Zwiebel — Petersilie — 3 Dekka Fett — 2 bis 3 Eßlöffeln Bröseln (auch von Brot) — 1 Ei — 1 Suppenwürfel.

Man schuppt die Häringe, schneidet die Köpfe und Schwänze weg, öffnet die Häringe, entfernt die Mittelgräte und legt die Fische für 24 Stunden in Wasser, das einigemal erneuert werden muß. Dann zieht man den Häringen die Haut ab und läßt sie noch 12—24 Stunden in Milch liegen. In frischem Wasser gespült, läßt man sie abtropfen und trocknet sie dann ab. Milch und Roggen werden ebenfalls in Milch gelegt. Dann wird die Häringsmilch durch ein Sieb getrieben und mit der feingeschnittenen, in heißem Fett mit Petersilie gerösteten Zwiebel, den Bröseln und dem Ei vermengt. Diese Fülle streicht man zwischen je zwei Häringteile, drückt diese möglichst gut zusammen und legt die Häringe in eine Pfanne, worin man sie mit etwas Suppe begießt und ungefähr eine Viertelstunde dünsten läßt.

32. Häringe, mariniert.

3 Häringe — 1 bis 2 feingehackte Zwiebel — Pfefferkörner — 1 gestoßenes Lorbeerblatt — 2 bis 3 blättrig geschnittene Essiggurken — 1 Kaffeelöffel feingehackte Kapern — $\frac{1}{16}$ Liter Essig — $\frac{1}{8}$ Liter frische Milch.

Die Häringe, am besten Milchner, werden 6 Stunden gewässert. Dann puht man sie, teilt sie in Hälften, entfernt die Gräten und schneidet die Häringe in schöne Stücke. Diese gibt man in eine tiefe Porzellanschüssel oder in einem Steinguttopf, wobei man sie schichtweise mit der Zwiebel, Pfefferkörnern, Lorbeer, Gurken und Kapern bestreut. Die Häringsmilch wird gewässert, abgehäutet, durch ein Sieb gedrückt und mit Essig und Milch glatt verrührt. Man gießt dies über die Häringe, die man so 5 Tage stehen läßt.

33. Heringe, pikant eingelegt.

3 Heringe — 1 feingeriebene Zwiebel — 2 mittelgroße feingeriebene Äpfel — 2 bis 3 Eßlöffel Essig — 1 Eßlöffel Öl — Pfeffer — Zucker — 1 Kaffeelöffel feingeriebener Kren oder Senf — $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Suppenwürze.

Nachdem die Heringe 12 Stunden in Wasser oder Milch gelegen sind, werden sie in gleichmäßige Stücke geschnitten, die man in eine tiefe Porzellanschüssel oder in einen Steinguttopf legt. Nun vermischt man die Zwiebel mit den Äpfeln, mengt etwas Wasser, den Essig, das Öl, etwas weißen Pfeffer, Zucker, den Kren oder Senf und die Suppenwürze bei. Die Heringsmilch wird durch ein Sieb getrieben und beigefügt. Diese Mischung gießt man über die Heringe und läßt sie bis zum nächsten Tage stehen.

Statt Öl kann man auch 2—3 Eßlöffeln Rahm oder Rahmersatz beifügen.

34. Heringe, pikant gebraten.

3 möglichst fette Heringe — $\frac{1}{4}$ Liter Milch — 3 bis 4 frische oder getrocknete Schwämme — $\frac{1}{2}$ Zwiebel — Petersilie — Pfeffer — 3 Deka Fett — etwas Essig oder Zitronensaft — 1 Suppenwürfel — 3 bis 4 Eßlöffel geriebenes Schwarzbrot.

Man schuppt die Heringe, schneidet die Köpfe und Schwänze weg, öffnet die Heringe, entfernt die Mittelgräte und legt sie für 24 Stunden in Wasser, das einigemal erneuert werden muß. Dann zieht man den Heringen die Haut ab und läßt sie noch 12—24 Stunden in Milch liegen. In frischem Wasser gespült, läßt man sie abtropfen und trocknet sie dann ab. Milch und Krogen werden ebenfalls in Milch gelegt. Dann läßt man die feingeschnittenen Schwämme, Zwiebel und Petersilie mit etwas weißem Pfeffer in heißem Fett rösten, gibt 2—3 Eßlöffel kräftige Suppe dazu, würzt dies mit Zitronensaft oder Essig und streicht die gut verkochte Sof auf die Heringe, die man vorher in eine Pfanne gibt, dann noch mit etwas Suppe begießt und 10 Minuten in der heißen Röhre braten läßt. Nun streut man geriebenes Schwarzbrot darauf und läßt weitere 5 Minuten braten, bis die Suppe ziemlich aufgesogen ist. Zu diesen Heringen reicht man Salzkartoffeln.

35. Heringskartoffeln.

2 Heringe — 1 Kilo Kartoffeln — 5 Deka Fett — $\frac{1}{2}$ Zwiebel — Salz, Pfeffer, nach Geschmack auch etwas Senf.

Die Heringe werden 12 Stunden sehr gut gewässert, sauber gepuzt, entgrätet und sehr fein zerschnitten. Milch und Krogen werden gleichfalls fein zerschnitten. Dann läßt man die Zwiebel im Fett verrösten, mengt die Heringe samt Milch und Krogen dazu, läßt sie ein wenig durchziehen und vermengt sie dann mit den mit den Schalen gekochten, geschälten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln. Nach Geschmack gesalzen und gepfeffert, wird die Speise nach Bedarf mit etwas Suppe oder Rahm oder Rahmersatz vergossen und noch ein wenig durchgedünstet.

36. Heringskartoffeln auf ostpreussische Art.

1 Kilo Kartoffeln — 2 Heringe, möglichst Milchner — 1 Zwiebel — 1 Kaffeelöffel Kapern — 1 Eidotter — 4 bis 5 Eßlöffel Rahm — 6 Deka Fett.

Man läßt die Kartoffeln in leicht gesalzenem Wasser kochen und schneidet sie in Scheiben. Die Häringe werden 12 Stunden gewässert, sauber hergerichtet, in kleine Würfel geschnitten und mit der feingeschnittenen Zwiebel und den feingehackten Kapern vermengt. Die Häringsmilch schneidet man fein, verrührt sie gut, und vermischt sie mit dem Dotter und dem Rahm. (Eventuell muß etwas Wasser zugefügt werden.) Nun streicht man eine Backschüssel mit Fett aus, gibt eine Lage Kartoffeln darauf, auf diese einige Fettstückchen, dann eine Lage Häringe und wieder Kartoffeln und darauf wieder Fett. Und so fort. Den Abschluß bilden Kartoffeln. Dann gießt man die Häringsmilchmischung darüber und läßt dies in der Röhre backen.

37. Hamburger Häringspastete.

2 Salzhäringe — $\frac{3}{4}$ Kilo Kartoffeln — 25 Deka Bratenreste oder gebratenes Fleisch — 5 Deka Butter — 1 Ei — $\frac{1}{4}$ Liter saurer Rahm oder Rahmersatz — Salz, Pfeffer.

Die Häringe werden gewässert, abgehäutet und fein gehackt. Die Kartoffeln werden gekocht und erkaltet in dünne Scheiben geschnitten, die man, mit etwas Salz bestreut, eine Zeitlang stehen läßt. Das Fleisch wird ebenfalls feingehackt, mit den Häringen vermengt und mit Butter in der Röhre ein wenig durchgedünstet. Die Masse darf nicht bräunen. Nun werden das Dotter und der Rahm mit der Masse gut vermengt und zum Schlusse der festgeschlagene Schnee vom Eiweiß (es können auch 2 Eiweiß verwendet werden) und Pfeffer nach Geschmack hinzugefügt. Eine Form wird mit etwas Fett bestrichen, dann werden die Kartoffeln und die Fülle schichtweise eingefüllt. Kartoffeln müssen den Abschluß bilden. Man gibt ein wenig Fett darauf und läßt die Speise bei mäßiger Hitze eine Stunde in der Röhre backen.

38. Matrosen-Kartoffeln.

$\frac{1}{2}$ Kilo Schellfisch — 1 Ei — 2 Eßlöffel Mehl oder Brösel — Salz — Suppenwürze — ungefähr $\frac{3}{4}$ Kilo Kartoffeln — 1 Suppenwürfel.

Die Kartoffeln werden roh geschält, in kaltes Wasser gelegt und vorsichtig ausgehöhlt. Der Fisch wird in üblicher Weise hergerichtet, roh gewiegt und mit dem Ei, Mehl oder Bröseln, sowie Salz und der Würze vermengt. Mit dieser Masse füllt man die Kartoffeln und stellt sie nebeneinander, mit der gefüllten Seite nach oben, in eine Pfanne, wobei man die Zwischenräume mit den herausgeschnittenen Kartoffelstücken ausfüllt. Man übergießt sie mit einer aus dem Suppenwürfel bereiteten Suppe. Wenn die Kartoffeln weich gedünstet sind, werden sie vorsichtig herausgenommen, auf eine Schüssel gegeben und mit der zurückbleibenden Soß, die gut verrührt und eventuell noch etwas vergossen werden muß, überschüttet.

39. Romintener Jagdgericht.

2 Salzhäringe — $\frac{1}{4}$ Liter Milch — 1 Kilo Kartoffeln — 10 Deka Schinken oder Selchfleisch — 5 Deka Schinkenspek — 2 Zwiebeln — $\frac{1}{8}$ Liter Rahm oder Rahmersatz — 6 Deka Butter — Salz, Pfeffer.

Zwei Salzhäringe wässert man mindestens 24 Stunden oder legt sie in Milch, die während dieser Zeit einmal erneuert wird. Dann reinigt man die Häringe gut und schneidet sie in Würfel. Die Kartoffeln werden, nachdem sie in der Schale abgekocht wurden, geschält und in gleiche Scheiben geschnitten, auch schneidet man den

Schinken, Speck und die Zwiebeln in Würfel. Eine Blech- oder Porzellanform wird hierauf mit Butter ausgestrichen, eine Schicht Kartoffelscheiben hineingelegt und mit Schinken-, Haring- und Zwiebelstücken bestreut, dann werden wieder Kartoffeln darauf gegeben, dann Schinken und so fort, bis die Form voll ist. Den Abschluß müssen Kartoffeln bilden. Zuletzt zerquirlt man den Rahm mit etwas Pfeffer und Salz, gießt dies über die Kartoffeln, die man mit Butterstücken belegt, und läßt die Speise in der Röhre backen.

40. Salzfish mit Senfsoß.

$\frac{3}{4}$ bis 1 Kilo Fisch — 1 Messerspitze doppelthohensaures Natron — $\frac{1}{8}$ Liter Essig — 1 Zwiebel — Salz, Pfefferkörner — 1 Lorbeerblatt — 1 Stückchen Sellerie und 1 Stückchen Porree — 5 Deka Fett — 4 Deka Mehl — 2 Kaffeelöffel Senf — 1 Kaffeelöffel feingehackte Kapern.

Der Salzfish wird, nachdem er in fließendem Wasser (am besten unter der Wasserleitung) fest gespült wurde, 36 Stunden gewässert, wobei man das Wasser wiederholt erneuert. Dann läßt man aus Wasser mit Essig, $\frac{1}{2}$ in Scheiben geschnittener Zwiebel, Salz, Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Sellerie und Porree einen Sud kochen, gibt den gereinigten und in Stücke geschnittenen Fisch und das Natron hinein, läßt den Sud aufwallen und den Fisch dann abseits auf dem Herde ziehen, bis er weich geworden ist. Während des Kochens nimmt man einige Eßlöffel Sud ab, den man erkalten läßt. Den weich gekochten Fisch hebt man aus dem Sud, läßt ihn gut abtropfen und gibt ihn auf eine warme Schüssel. Nun läßt man $\frac{1}{2}$ feingeschnittene Zwiebel in heißem Fett anlaufen und das Mehl darin dunkelbraun verrösten, mengt den kaltgewordenen Fischsud und den Senf bei und läßt die Soß, die sehr dick sein muß, aufkochen. Dann gießt man sie über den Fisch, streut die Kapern darüber und bringt die Speise rasch zu Tisch.

In gleicher Weise können auch andere Seefische gekocht werden.

41. Salz- oder Seefisch, pikant gebraten.

$\frac{3}{4}$ bis 1 Kilo Fisch — $\frac{1}{2}$ Zwiebel — Salz, Pfeffer — Zitronensaft — Petersilie — Mehl — Fett oder Öl zum Braten — 3 Deka frische Butter.

Salzfish wird, wie bei „Salzfish mit Senfsoß“ angegeben, behandelt. Seefisch wird in üblicher Weise vorgerichtet. Nun löst man den Fisch aus den Gräten und schneidet ihn in gleichmäßige Schnitten, die man eine Stunde mit einer aus feingeschnittener Zwiebel, Salz, Pfeffer, feingehackter Petersilie und Zitronensaft (eventuell Essig) bereiteten Mischung marinirt. Dann werden die Fischstücke nebeneinander in eine Pfanne gelegt, mit Mehl bestreut und in heiß gemachtem Fett oder Öl in der Röhre gebraten. Wenn sie fertig gebraten sind, werden sie auf einer heißen Schüssel angerichtet. Die zurückbleibende Soß wird mit der frischen Butter, etwas Zitronensaft und feingehackter Petersilie vermennt und über den Fisch gegossen.

42. Salz- oder Seefisch mit Petersiliensoß.

$\frac{3}{4}$ bis 1 Kilo Fisch — Salz — 1 Lorbeerblatt — Gewürznelken — 2 Büschel Petersilie — 3 Deka Fett — 3 Deka Mehl — 1 Suppenwürfel oder Suppenwürze.

Der vorgerichtete Fisch wird in das warme Salzwasser gelegt und aufgekocht, dann setzt man frisches Wasser auf, dem man das Lorbeerblatt und einige Gewürz-

nelken beimengt. Wenn der Sud aufkocht, wird der Fisch abseits auf den Herd gerückt, wo man ihn ziehen läßt, bis er weich geworden ist. Dann gibt man ihn auf eine erwärmte Schüssel und begießt ihn mit einer in folgender Weise bereiteten Soß: Die Petersilie wird gewaschen und fein gehackt. Aus dem heißen Fett und Mehl bereitet man eine lichte Einbrenne, gibt die Petersilie hinein und verkocht dies mit ungefähr $\frac{1}{4}$ Liter kräftiger Suppe zu einer sämigen Soß. Statt Suppe kann man auch heißes Wasser verwenden und der Soß Suppenwürze beimengen.

Recht schmackhaft wird die Soß, wenn man ihr 1 Kaffeelöffel Senf beimengt.

Dillsoß wird in gleicher Weise bereitet, nur verwendet man statt Petersilie Dillkraut.

43. Salz- oder Seefisch mit Sardellensoß.

$\frac{3}{4}$ Kilo Fisch — ungefähr 8 Deka Öl oder Fett — 1 Suppenwürfel — Salz, etwas Macisblüte — Cayennepfeffer — 2 Sardellen — etwas Mehl.

Der vorgerichtete Fisch wird der Länge nach geteilt, von den Gräten befreit und in drei Finger breite Stücke geschnitten. Diese wendet man in Mehl und läßt sie in heißem Fett oder Öl leicht überbraten. Inzwischen bereitet man aus dem Suppenwürfel ein wenig kräftige Brühe, gießt sie über den Fisch, läßt sie ein wenig, ungefähr 10 Minuten, eindämpfen und mengt dann die gepuzten, entgräteten, feingehackten Sardellen (oder etwas Sardellenpasta), Macisblüte und Pfeffer nach Geschmack hinzu. Nach weiteren 5 Minuten wird der Fisch mit der Soß zu Tisch gegeben.

44. Salz- oder Seefischgulasch.

$\frac{3}{4}$ bis 1 Kilo Fisch — 6 Deka Fett — 1 Zwiebel — Salz, Paprika — 1 Nährfessuppenwürfel — 3 Deka Mehl.

Der vorbereitete Fisch wird in ungefähr 2 Zentimeter breite Streifen geschnitten und in warmes Salzwasser gegeben, worin man ihn abseits auf dem Herde ziehen läßt. Wenn er halbweich ist, gießt man frisches warmes Wasser auf und läßt den Fisch fertig ziehen. Inzwischen läßt man unter fleißigem Umrühren die feingeschnittene Zwiebel in heißem Fett solange rösten, bis das Fett verröstet ist, mengt etwas Paprika dazu, staubt das Mehl hinein, läßt dieses verrösten und vergießt diese Einbrenne mit der aus dem Suppenwürfel bereiteten Suppe. Wenn diese Soß gut verkocht ist, legt man die Fischstücke hinein und bringt das Gulasch rasch zu Tisch, damit das Fischfleisch nicht zerfalle.

Zur Verbesserung der Farbe und des Geschmacks kann man 2 bis 3 Eßlöffeln Paradeismark beifügen. Man kann dem Gulasch auch Kartoffeln beimengen, die vorher in der Schale gekocht und dann in Viertel geschnitten und gesalzen werden.

Feiner kann man das Gulasch bereiten, wenn man die Fischstücke, anstatt sie zu kochen, in etwas Fett braten läßt. In diesem Falle bereitet man die Gulaschsoß, indem man nach dem Herausnehmen der Fischstücke etwas feingeschnittenen Speck in dem zurückbleibenden Saft rösten läßt, dann die Zwiebel und Paprika beimengt und die Soß sonst in der angeführten Weise bereitet.

45. Schellfisch oder Kabeljau, eingemacht.

$\frac{3}{4}$, bis 1 Kilo Fisch — 1 Zwiebel — 1 gelbe Rübe — 1 Stück Petersilientourzel — Salz, Pfeffer — $\frac{1}{8}$ Liter Weißwein — 2 Eßlöffeln Mehl — einige Edelpilze — Petersilie — Zitronensaft — Suppenwürze.

Der vorgerichtete Fisch wird von den Gräten getrennt und in gleichmäßige Stücke geschnitten. Aus den Gräten und dem Abfall, eventuell auch aus dem Kopf und Schwanz, läßt man mit der in Stücke geschnittenen Zwiebel, dem gleichfalls zurecht geschnittenen Wurzelwerk, Pfeffer und Salz eine Brühe kochen, in die man die Fischstücke legt, um sie unter Hinzugießen des Weins weich zu dünsten. Sobald dies der Fall ist, werden die Fischstücke aus der Soß gehoben und auf eine heiße Schüssel gegeben. Die Soß wird durch ein Sieb getrieben, mit Mehl gestaubt, nach Bedarf mit etwas Suppe oder Wasser vergossen und mit einigen feingeschnittenen Edelpilzen, die in Suppe oder Öl oder Fett mit etwas Petersilie weich gedünstet wurden, und nach Geschmack mit etwas Zitronensaft und Suppenwürze vermengt. Dann wird die Soß über den Fisch gegossen.

46. Schellfisch oder Kabeljau mit Essigsoß.

$\frac{3}{4}$ bis 1 Kilo Fisch — Salz, Pfefferkörner — 1 bis 2 Gewürznelken — 4 Eßlöffel Essig — 2 Eßlöffel Öl — weißer Pfeffer — feingehackte Petersilie, Dillkraut, Thymian, Schalotten, Basilikum u. dgl. (ganz nach Geschmack).

Der vorgerichtete Fisch wird in warmes Salzwasser, dem man einige Pfefferkörner und Gewürznelken beigegeben hat, gelegt und aufgekocht, worauf man ihn so lange abseits auf dem Herde ziehen läßt, bis er weich geworden ist. Nach heiß wird er vorsichtig auf eine Schüssel gehoben, mit Salz und Pfeffer bestreut und mit einer Mischung übergossen, die man aus Essig, Öl und den gemischten, fein gewiegten, grünen Kräutern bereitet hat.

Nach Geschmack kann man der Essigsoß etwas von der Fischbrühe beimengen.

47. Schellfisch oder Kabeljau mit Spinat.

60 Deka Fisch — 1 Suppenwürfel — Salz — Cayennepfeffer — etwas Zitronensaft — $\frac{1}{2}$ Kilo Spinat — 2 Eßlöffel Fett oder Öl — Salz, Pfeffer, Muskatnuß — 1 Eßlöffel Mehl.

Der Fisch wird nach der Vorbereitung in zwei Finger breite Schnitten geteilt, die man mit ungefähr einem halben Liter sehr kräftiger Suppe unter Hinzufügung von Salz, Pfeffer und Zitronensaft zugedeckt dünsten läßt. Er darf nicht zerfallen. Inzwischen läßt man den gewaschenen und ausgeklaubten Spinat mit sehr wenig Wasser kochen, hackt ihn und treibt ihn durch ein Sieb. Dann gibt man ihn in das heiße Fett oder Öl und würzt ihn mit Salz, Pfeffer und gestoßener Muskatnuß. In eine mit etwas Fett bestrichene Backschüssel wird nun eine Lage von dem fertig gedünsteten Fisch eingefüllt und mit Spinat bedeckt, dann gibt man wieder Fisch darauf und wieder Spinat und so fort, bis alles in der Schüssel ist. Die oberste Lage soll aus Fisch gebildet sein. Man verdickt die zurückbleibende Fischsoß mit etwas Mehl, läßt sie gut verkochen und gießt sie über die Speise, die man noch ungefähr eine Viertelstunde in der Röhre backen läßt.

Kauft man den Fisch mit Kopf und Schwanz, dann läßt man aus diesen Teilen eine Brühe kochen, die man anstatt der Suppe verwendet. Noch schwächer wird die Speise, wenn man zum Dünsten des Fisches auch etwas Wein verwendet.

48. Seefisch auf irische Art.

$\frac{3}{4}$ bis 1 Kilo Fisch — 1 bis 2 Häuptel Kohl — 1 weiße und 1 gelbe Rübe, eventuell auch 1 Kohlrübe — $\frac{1}{2}$ Kilo Kartoffeln — Salz, Pfefferkörner — 1 Kräuterbündel — 1 Nährhefesusuppenwürfel — etwas Suppenwürze.

Der vorbereitete Fisch wird in warmes Salzwasser gegeben und aufgekocht, dann wird das Wasser erneuert. Nun läßt man den Fisch abseits auf dem Herde ziehen, bis er weich geworden ist. Inzwischen läßt man in einer weiten Kasserolle den gut abgebrühten, in Viertel geschnittenen Kohl und die gewaschenen, geschälten und nudelig geschnittenen Rüben mit Suppe, dem Kräuterbündel, (1 Lorbeerblatt, Petersilie, Thymian), Salz und einigen zerdrückten Pfefferkörnern bedeckt so kochen, daß jede Gemüseart beisammen bleibt und möglichst wenig vermischt wird. Etwas später gibt man auf einer frei gebliebenen Seite die geschälten, in Würfel geschnittenen, rohen Kartoffeln bei, gibt in die frei bleibende Mitte des Gefäßes etwas Suppenwürze und läßt das Gemüse fertig dünsten. Nun gibt man die Fischstücke in die Mitte und läßt den Fisch noch gut durchziehen. Man kann gleichzeitig 1—2 Eßlöffeln Paradeismark beimengen. Beim Anrichten trachtet man die Fischstücke in die Mitte der Schüssel zu legen und das einzelne Gemüse und die Kartoffeln so herumzulegen, daß jede Sorte schön beisammen bleibt. Dann gießt man die Soß darüber.

49. Seefisch auf Liebfrauenart.

$\frac{3}{4}$ bis 1 Kilo Fisch (am besten Seezunge) — Wurzelwerk — 4 Deka Fett — 5 Deka Mehl — 1 Eßlöffel Paradeismark — Salz, Cayennepfeffer — 1 Suppenwürfel — 4 Edelpilze.

Der Fisch wird in den warmen Sud gelegt, worin man ihn aufwallen und dann zehn Minuten ziehen läßt. Inzwischen bereitet man aus Fett und Mehl eine helle Eindrenne, vergießt sie ein wenig, fügt das Paradeismark, Salz und Pfeffer hinzu, läßt die Soß mit einigen Löffeln kräftiger Suppe aufkochen und seigt sie durch ein Tuch. Nun legt man den Fisch auf eine Backschüssel, haßt die Edelpilze in grobe Stücke, streut sie über den Fisch, gießt die Soß darüber und läßt den Fisch bei starker Hitze fünf Minuten in der Röhre Kruste bekommen.

50. Seefisch in feiner Kruste.

$\frac{3}{4}$ bis 1 Kilo Fisch — Wurzelwerk — $\frac{1}{8}$ Liter Weißwein — etwas Edelpilzessenz oder einige frische Edelpilze und 3 Deka Fett — Salz, 5 Pfefferkörner — eine Zwiebelscheibe — 4 Deka Fett — 5 Deka Mehl — 1 Eidotter — Cayennepfeffer — 2 Eßlöffeln geriebener Käse.

Der vorgerichtete Fisch wird gesalzen und in einem Sud von Weißwein und etwas Wasser mit Salz, Pfefferkörnern, etwas Edelpilzessenz (oder den in etwas Fett gedünsteten Edelpilzen) und einer Zwiebelscheibe gedünstet. Dann legt man den Fisch auf eine heiße, mit etwas Fett bestrichene Backschüssel, bereitet aus Fett und Mehl ein wenig dicke Soß, gibt sie zu dem restlichen Sud, vermischt die Soß mit dem Dotter, preßt sie hierauf durch ein Tuch, gibt den Pfeffer und Käse dazu, läßt die Soß aufkochen und gießt die Soß über den Fisch, der in der Röhre bleiben muß, bis er eine dunkelgelbe Farbe erhalten hat.

51. Seefisch in Käsekruste.

$\frac{3}{4}$ bis 1 Kilo Seefisch (Schellfisch, Seehecht, Seelachs, Kabeljau und dergl.) — etwas Wurzelwerk, Salz und Pfeffer — 5 Deka Fett — 3 Deka Mehl — 1 Suppenwürfel — 6 Deka Reibkäse — Muskat — Zitronensaft — Bröseln.

Der vorgerichtete Fisch wird in Wurzelwerk mit Salz und Pfeffer in wenig Sud gekocht. Er darf nicht zu weich werden und zerfallen. Dann wird er in schöne Schnitten geteilt, die man nebeneinander und auch übereinander in eine mit etwas Fett bestrichene Schüssel gibt. Nun läßt man das Fett heiß werden, das Mehl darin gut verrösten, gießt 2—3 Eßlöffeln von dem Fischsud, worin man einen Suppenwürfel auflösen ließ, dazu, mengt den geriebenen Käse, etwas Salz, Muskat und etwas Zitronensaft (oder etwas Essig) bei. Die Soß muß gut verkochen (nicht auf starkem Feuer) und dick sein. Dann gießt man sie über den Fisch, streut Weißbrot- oder Schwarzbrotbröseln dicht darüber und läßt den Fisch noch ungefähr eine halbe Stunde in der Röhre backen.

52. Seefisch im Kartoffelkranz.

60 Dekka Fisch — $\frac{3}{4}$ Kilo Kartoffeln — 2 Deziliter Milch — 3 Dekka Fett — 3 Dekka Mehl — $\frac{1}{8}$ Liter Rahm, Rahmersatz oder Milch — $\frac{1}{4}$ Zwiebel — Salz, Cayennepfeffer — 3 Dekka Reibkäse — 3 Dekka Bröseln.

Der vorgerichtete Fisch wird gekocht, entgrätet und in kleine Stücke geschnitten. Inzwischen bereitet man aus den gekochten, abgeschälten und durchgedrückten Kartoffeln, Milch, Salz und etwas Pfeffer einen dicken Brei, streicht einen Teil davon auf eine feuerfeste, mit Fett bestrichene Schüssel und legt aus dem Rest einen ziemlich hohen Rand ringsumher. Man kann den Rand auch mit einem Dressiersack herstellen. In heißem Fett läßt man die feingeschnittene Zwiebel rösten, staubt das Mehl dazu, läßt es leicht anlaufen, vergießt dies kalt, gießt den Rahm oder die Milch auf und würzt diese Soß mit Salz und Pfeffer. Man gibt den Fisch in die Mitte der Schüssel, gießt die Soß darüber, streut Käse und Bröseln auf die Speise und läßt sie noch 20 Minuten in der Röhre backen.

Statt Rahm kann man auch kräftige Suppe zur Bereitung der Soß verwenden.

53. Seefisch in Milchsoßkruste.

$\frac{3}{4}$ bis 1 Kilo Fisch — 2 Dekka Fett — $\frac{1}{4}$ Zwiebel — 3 Dekka Mehl — 3 Deziliter Milch — 4 Edelpilze — Zitronensaft — Salz, Cayennepfeffer — 3 Dekka Reibkäse — 2 bis 3 Eßlöffel Bröseln.

Der vorgerichtete Fisch wird in warmes Salzwasser gelegt, das aufkochen muß, worauf es erneuert wird. Man läßt den Fisch abseits auf dem Herde ziehen, bis er weich geworden ist. Dann teilt man ihn in kleine Stücke. Nun gibt man in das heiße Fett einige Zwiebelscheiben und das Mehl, läßt dies ganz leicht rösten, gießt nach und nach die kalte Milch bei, würzt die Soß mit Salz und Cayennepfeffer, läßt sie aufkochen und treibt sie durch ein Sieb. Hierauf wird eine Fischschichte in eine nicht zu weite, mit Fett ausgestrichene Backschüssel eingefüllt, mit der ziemlich dicken Soß beträufelt und mit den blätterig geschnittenen, in Zitronenwasser weichgekochten Edelpilzen bestreut. Man füllt in dieser Weise den ganzen Fisch in die Schüssel ein, beträufelt die letzte Schichte mit der Soß, bestreut sie mit Käse und Bröseln und läßt das Gericht in der Röhre Kruste bekommen.

54. Seefisch mit Sauerkraut.

$\frac{1}{2}$ Kilo Fisch — $\frac{1}{4}$ Kilo Sauerkraut — $\frac{1}{2}$ Zwiebel — 5 Dekka Fett — Salz, Essig — Bröseln.

Der Fisch wird entgrätet und in Stücken zerpflückt. Das Sauerkraut wird überkocht und dann mit der feingeschnittenen, in heißem Fett gerösteten Zwiebel, Salz und ein wenig Suppe (noch besser mit ein wenig Wein) gedünstet und nach Geschmack mit Essig versehen. Der Saft muß ganz eingedünstet sein. Nun legt man in eine mit Fett bestrichene Schüssel schichtweise Kraut und Fisch ein, bestreut die Speise, die mit Kraut abschließen soll, mit ein wenig Bröseln und läßt sie bei guter Oberhitzte backen, bis sie Kruste bekommt.

Man kann das Sauerkraut auch mit ein wenig Rahm oder Rahmerjatz dünsten und ihm etwas Paprika beimengen.

55. Seefischauflauf.

60 Deka Fisch — Wurzelwerk — 3 Deziliter Milch — 2 Eßlöffel Maizena — Salz, weißer Pfeffer, Petersilie — 2 Eier — 1 Kaffeelöffel Backpulver.

Man gibt den Fisch in den warmen Sud, läßt ihn aufwallen und dann abseits 10 Minuten ziehen. Dann wird er sofort entgrätet und sehr fein gehackt oder durch die Fleischhackmaschine getrieben. Nun verquirlt man einen kleinen Teil der Milch mit dem Mehl, gibt dies zu der restlichen Milch und läßt sie mit Salz, Pfeffer und etwas feingehackter Petersilie aufkochen und dann auskühlen. Hierauf mengt man die Dotter und den Fisch bei, ferner den Schnee der beiden Eiweiß und das Backpulver. Man läßt den Auflauf in einer mit etwas Fett bestrichenen Backschüssel bei gutem Feuer ungefähr eine Viertelstunde in der Röhre backen und reicht Zitronen-, Sardellen- oder Buttersoß dazu.

Sehr pikant schmückt der Auflauf, wenn man 1 Kaffeelöffel feingehackte Kapern und 2 gepuzte und entgrätete Sardellen oder etwas Sardellenpasta beimengt. In diesem Falle reicht man den Auflauf mit einer Zitronen-, Butter- oder Schwammerlsoß.

Statt Maizena kann auch anderes Mehl verwendet werden, das nicht erst mit Milch verrührt werden muß.

56. Seefisch-Kartoffelschnitzel.

40 Deka Seefisch — 30 Deka Kartoffeln — 2 Eier — $\frac{1}{4}$ Zwiebel — Salz, Pfeffer, Petersilie — 2 Deka Butter — Bröseln — ungefähr 6 Deka Fett — 2 Eßlöffel Paradeismark — 2 Eßlöffeln Wein oder Rahm — etwas Suppe.

Der gekochte Fisch wird mit den gekochten, geriebenen Kartoffeln, den Eiern, einem Kaffeelöffel feingehackter Zwiebel und Petersilie, Salz, Pfeffer und Butter vermengt. Daraus werden Schnitzel geformt, die man in Brösel wälzt und in heißem Fett (halb Butter oder Schmalz, halb feines Öl) backen läßt. Dann läßt man etwas feingehackte Zwiebel und Petersilie in etwas Fett anrösten, fügt das Paradeismark und den Wein oder Rahm hinzu, gießt etwas Suppe auf, gießt dies über die Schnitzel und läßt dies gut verdünsten. Die Schnitzel werden dann herausgenommen, der zurückbleibende Saft wird gestaubt und mit etwas Suppe vergossen. Dazu reicht man Gemüse.

57. Seefischlaibchen.

60 Deka Seefisch — 20 Deka roh geriebene Kartoffeln — 5 Deka Reibkäse — 1 Ei — Salz, Pfeffer — Mehl — 1 Suppentwürfel — 1 Kaffeelöffel Senf.

Der Fisch wird in Salzwasser gekocht, fein gehackt oder durch die Fleischhackmaschine getrieben und mit dem Kartoffelbrei, dem Ei, dem geriebenen Käse,

Salz und Pfeffer vermischt. Man formt Laibchen daraus, bestaubt diese mit Mehl und legt sie in die sehr kräftige, siedende Suppe, die den Boden der Pfanne gut bedecken muß. So läßt man die Laibchen dünsten, wendet sie später um, gießt nach Bedarf Suppe nach und gibt die fertig gedünsteten Laibchen auf eine heiße Schüssel. Die zurückbleibende Soß staubt man ein wenig, falls sie zu dünn sein sollte, verührt den Senf hinein, läßt die Soß aufkochen und gießt sie über die Laibchen.

Man kann zu diesem Gericht auch Häringe verwenden, die nicht gekocht, sondern nur in der bei Häringen angeführten Art mit Wasser und Milch behandelt, abgehäutet und ganz fein gehackt wurden.

58. Seefischpastete mit Hohlknudeln.

60 Deka Fisch (Seehecht, Seelachs u. dgl.) — 20 Deka Hohlknudeln — 6 Deka Fett — 6 Deka Mehl — 1 bis 2 Eßlöffel Paradeismark — Salz, Pfeffer, Wurzelwerk zum Sud.

Der vorgerichtete Fisch wird in einem Fischsud mit Wurzelwerk gekocht. Gleichzeitig werden die kleingeschnittenen Hohlknudeln in Salzwasser gekocht und mit kaltem Wasser überspült. Nun läßt man das Mehl in heißem Fett anlaufen, vergießt dies mit etwas Suppe, Sud oder Wasser, mengt Salz und das Paradeismark hinzu und nach Belieben auch einige feingedünstete Schwämme. Eine feuerfeste Form wird mit Fett bestrichen, dann werden die Hohlknudeln und der von den Gräten befreite und in kleine Stücke geteilte Fisch schichtweise eingefüllt. Hohlknudeln müssen den Abschluß bilden. Die Soß wird darüber gegossen und die Speise in der Röhre gebacken.

59. Seefischpastete mit Reis.

$\frac{3}{4}$ Kilo Fisch — Salz — Zitronensaft — 3 Deka Reibkäse — 2 Deka Fett — $\frac{1}{2}$ Zwiebel — 3 Deka Mehl — $\frac{1}{8}$ Liter Rahm oder Rahmersaß — $\frac{1}{4}$ Kilo Reis — 1 Stückchen Zwiebel — 1 Suppenwürfel — Bröseln.

Zur Bereitung dieser Speise kann man jeden großen Fisch mit nicht zu weißem Fleisch verwenden. Seehecht, Kabeljau, Schellfisch usw. Der vorgerichtete Fisch wird von den Gräten befreit und in gleichmäßige Stücke zerteilt. Diese bestreut man mit Salz, besprengt sie mit Zitronensaft und wendet sie in geriebenem Käse um. Nun bereitet man aus Fett, feingeschnittener Zwiebel und Mehl eine hellgelbe Soß, die man mit Rahm und etwas Suppe vergießt, und läßt die Fischstücke langsam darin gardämpfen. Inzwischen läßt man $\frac{1}{4}$ Kilogramm Reis in Suppe unter Hinzufügung von einem Stück Zwiebel weich dünsten, belegt den Boden und die Seiten einer Porzellanform, die man vorher mit Fett ausgestrichen und mit Bröseln ausgestreut hat, mit dem Reis und gibt die Fischstücke in die Mitte. Auf die Fischstücke gibt man wieder eine Schicht Reis. Die Speise muß in einer warmen Röhre durchziehen, bis sich ein wenig Kruste gebildet hat.

Man kann den Reis auch mit etwas Paradeismark vermengen. Verfügt man über ein restliches Eiweiß, dann schlägt man es zu Schnee, bestreicht damit die Speise und läßt sie dann erst solange backen, bis der Schnee schön hellgelb geworden ist.

60. Seefischsalat, einfach zubereitet.

$\frac{3}{4}$ Kilo Fisch — Essig — Öl — Salz, Pfeffer — feingehackte Zwiebel und Petersilie.

Der gekochte Fisch (oder Fischreste) wird entgrätet und blätterig geschnitten oder in kleine Stückchen zerzupft. Nun bereitet man aus Essig, Öl, Salz, Pfeffer,

Zwiebel und Petersilie (nach Geschmack) eine Salatsoß, die man über den Fisch gießt. Dieser Salat soll mindestens eine Stunde vor dem Gebrauche bereitet werden.

Verwendet man Fischreste in geringerem Gewichte, dann mischt man sie mit gekochten, blättrig geschnittenen Kartoffeln und gekochten, blättrig geschnittener Sellerie. Auch feingeschnittene Essiggurken können dem Salat beigemischt werden oder er wird damit verziert. Nach Geschmack kann man der Salatsoß auch Senf beimengen.

61. Seeisfischsalat, pikant zubereitet.

$\frac{3}{4}$ Kilo Fisch — Essig — Öl — Salz, Pfeffer — 1 Eidotter — Petersilie — 2 Schalotten oder $\frac{1}{4}$ Zwiebel — Schnittlauch — 1 Kaffeelöffel Senf — $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Sardellenpasta (oder 2 entgrätete, durchgetriebene Sardellen) — $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel feingehackte Kapern — 2 Eßlöffel Öl — Zitronensaft nach Geschmack.

Der gekochte und in Stücke geschnittene Fisch wird mit einer Mischung von Essig, Öl, Salz und Pfeffer begossen. Nach einer Stunde gibt man ihn auf eine Schüssel, begießt ihn mit einer aus einem rohen Dotter und allen anderen Zutaten vermischten Soß, vermischt ihn und reicht ihn mit einem Kranze von grünen Salat oder mit Aspik.

62. Seemannsspeise.

(Gelbe Rüben mit Bäcklingen.)

$\frac{1}{2}$ Kilo gelbe Rüben — 3 geräucherte Bäcklinge — $\frac{1}{2}$ Zwiebel — Salz.

Man schält und wäscht die Rüben und läßt sie, in Stücke geschnitten, mit der ganzen Zwiebel in Salzwasser weich kochen. Dann treibt man sie durch ein Sieb, verrührt sie mit etwas Suppe oder Wasser und vermischt diesen Brei mit den gepuzten, entgräteten und in kleine Stücke geschnittenen Bäcklingen, worauf man die Speise noch ungefähr 10 Minuten durchziehen läßt. Dazu reicht man Kartoffeln.

63. Stockfisch auf norwegische Art.

$\frac{3}{4}$ Kilo Stockfisch — $\frac{1}{2}$ Kilo Kartoffeln — 1 Zwiebel — 1 Eßlöffel Öl — 2 Eßlöffeln Mehl — 4 Dekka Fett — 2 Deziliter kalte Milch — 3 Sardellen — 6 Dekka Reibkäse — 2 Dekka Bräseln — Salz.

Der gut gewässerte Stockfisch (siehe das Kapitel „Was die Hausfrau wissen und jetzt beachten muß“) wird entgrätet, abgehäutet und in kleine Stücke geschnitten. Die Kartoffeln werden roh geschält und in Scheiben geschnitten. Nun läßt man die fein gehackte Zwiebel in Öl recht gut rösten, bereitet aus dem heißen Fett und Mehl eine lichte Einbrenne, gießt nach und nach die Milch dazu, läßt diese Soß, die dicklich sein muß, glatt verkochen und mengt die gerösteten Zwiebel und die gepuzten und durch ein Sieb getriebenen Sardellen bei. In eine mit Fett ausgestrichene Form legt man nun einen Boden von Kartoffelscheiben ein, gibt eine Fischschicht darauf, tropft ein wenig Soß darüber und bestreut mit etwas Käse, gibt dann wieder Kartoffeln und Fisch darauf, tropft Soß darüber, bestreut mit Käse und gibt als letzte Lage Kartoffeln, die mit der restlichen Soß betropft, mit Käse und Bräseln bestreut werden. Man läßt diese Speise ungefähr 1— $1\frac{1}{2}$ Stunden in der Röhre backen, sticht sie dann durch, um sich zu überzeugen, daß Kartoffeln und Fisch weich sind und bringt sie in der Schüssel zu Tisch.

Noch feiner wird das Gericht, wenn man der Soß 2 hartgekochte, feingehackte Eier beimengt.

64. Stockfisch mit Paradeis.

$\frac{3}{4}$ bis 1 Kilo Stockfisch — 5 Deka Fett — $\frac{1}{2}$ Zwiebel — Wurzelwerk (Sellerie- und Petersilienwurzel, gelbe Rübe) — 5 Deka Mehl — 1 Suppentwürfel — 5 Eßlöffel Paradeismark — Salz — Zucker — Essig.

Der gut gewässerte Stockfisch wird in Salzwasser gekocht und in Stücke geschnitten. In heißem Fett läßt man die feingeschnittene Zwiebel und das feingeschnittene Wurzelwerk mit Salz rösten, staubt das Mehl dazu, gießt etwas Suppe auf, läßt dies gut verkochen, treibt die Soß durch ein Sieb, mengt das Paradeismark, etwas Zucker und Essig bei, gibt die Fischstücke hinein und läßt sie noch gut durchziehen.

65. Stockfisch oder Klippfisch mit Sardellenbutter.

$\frac{3}{4}$ bis 1 Kilo Fisch — 5 Deka Sardellenbutter — Salz — $\frac{1}{2}$ Zwiebel — 3 bis 4 Deka Fett oder Speck — Zitronensaft.

Man kerbt den gut gewässerten und mit Salz eingeriebenen Fisch an mehreren Stellen ein, gibt in diese Einschnitte Sardellenbutter und legt den Fisch in eine Pfanne, in der ringelig geschnittene Zwiebel in Fett oder Speck leicht geröstet wurde. Man läßt den Fisch solange in der Röhre braten, bis er weich geworden ist. Während des Bratens tropft man etwas Zitronensaft auf den Fisch.

In gleicher Weise können auch andere Seefische bereitet werden.

66. Stockfisch oder Klippfisch mit Sardellen gebacken.

$\frac{3}{4}$ bis 1 Kilo Fisch — Mehl — 5 Deka Fett oder Öl — $\frac{1}{2}$ Zwiebel — 3 Sardellen — Salz, Pfeffer — 3 Deka Reibkäse — 3 Deka Bröseln.

Der gut gewässerte Fisch wird in Salzwasser mit einigen Pfefferkörnern gekocht, entgrätet, abgehäutet und in Stücke geschnitten. Diese taucht man in Mehl und legt sie dann in eine Pfanne mit Fett oder Öl. Man streut die geriebene Zwiebel und die gepuhten, entgräteten und feingehackten Sardellen, sowie den Käse und Bröseln darüber und läßt die Speise noch ungefähr eine Viertelstunde in der Röhre backen.

67. Stockfisch oder Klippfisch mit Zwiebel.

$\frac{3}{4}$ bis 1 Kilo Fisch — $\frac{1}{2}$ Liter Milch — 5 Deka Fett — 1 große Zwiebel — Salz, Pfeffer.

Der gut gewässerte Fisch wird in Salzwasser halb weich gekocht. Dann wird er entgrätet und abgehäutet und in einem frischen Salzwasser, dem die Milch beigelegt wurde, fertig gekocht und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Inzwischen läßt man die ringelig geschnittene Zwiebel im heißen Fett rösten, gibt den Fisch, mit Salz und Pfeffer bestreut, für einige Minuten hinein und richtet ihn dann gleich auf einer erwärmten Schüssel an, wobei man ihn mit der Zwiebel bestreut.

Man kann auch den Fisch nach dem Kochen in schöne Schnitten teilen, die man wie Roßbraten ein wenig mit Mehl bestäubt und in heißem Fett auf einer Seite rasch braten läßt. Gleichzeitig läßt man die Zwiebelringe braten. Dann wendet man die Fischstücke, läßt sie noch 1—2 Minuten braten, nimmt sie aus der Pfanne, gibt sie auf eine heiße Schüssel, legt die Zwiebelringe darauf, verkocht das zurückgebliebene Fett mit etwas Suppe oder Wasser und gießt diese Soß über den Fisch.