

Käse oder Fleischresten vermischt, kleine Schnitzel geformt, in geriebene Semmel oder Mehl gedrückt und gebraten. — Ganz besonders zu Spargelgemüse oder zu Kopfsalat sehr gut.

123. Heringschnitzel.

Etwas übriggebliebener Weiß- oder Wirsingfohl wird mit einem gewässerten feingehackten Salzhering, 1 Ei, gelb und so viel geriebenem Brot oder Semmel vermischt, daß sich kleine Schnitzel formen lassen, die in Mehl getaucht und in heißem Fett oder Öl gebraten werden.

124. Grieben Schnitzel.

1 Tasse heiße Grieben (Rückstände vom Fett- oder Talgausbraten) werden fein gehackt, mit 1 Ei, Salz, $\frac{1}{4}$ l Milch und so viel halb geriebenem Brot, halb Semmel vermischt, daß ein fester Teig entsteht. Davon werden Schnitzel geformt und braun gebraten.

Anstatt Brot und Semmel kann man gekochte geriebene Kartoffeln nehmen, läßt dann aber die Milch fort.

Fischgerichte.

125. Frische grüne Heringe gekocht.

Die Fische werden geschuppt, ausgenommen und gewaschen, mit Salz eingerieben, in Essig getaucht und in kochendes Salzwasser gelegt, fest zugedeckt und zurückgestellt 10 Min. ziehen lassen. Man gibt sie mit Petersilien-, Tomaten- oder Senfsoße zu Tisch. (Siehe unter Soßen.)

126. Fischklops.

Auch hierzu kann man frische grüne Heringe nehmen oder Schellfisch. Die Fische werden roh von Haut und Gräten befreit und fein gehackt oder durch die Maschine getrieben. 1 Pfd. Fischfleisch wird mit 1 Eßlöffel zerlassenem Fett, 1 Ei, 2 Löffel geriebener Sem-

mel oder Mehl oder einigen geriebenen Kartoffeln, Pfeffer, Salz und einer geriebenen Zwiebel vermischt, auch etwas gehackte Petersilie dazusetzen. Daraus werden nicht zu große Klöße geformt, in nur so viel kochendes Salzwasser gelegt, wie nachher zur Soße nötig ist, und 5—8 Min. gekocht. Die Fischbrühe wird mit 2 Löffel Senf oder Tomatenbrei verrührt, mit etwas angerührtem Mehl sämig gemacht, nach Belieben mit etwas Essig geschärft und die Klopse darin erwärmt. 1 Eßlöffel Butter zuletzt hinzugefügt, verbessert die Soße sehr. Auch schmecken die Klopse sehr fein, wenn man einige frische oder gedörrte erweichte Pilze mit dem Fischfleisch durch die Maschine treibt.

Schellfisch gekocht mit Senfsoße.

(Siehe Nr. 13.)

Kabeljau im Ofen gebraten.

(Siehe Nr. 44.)

127. Gedämpfter Dill- oder Kerbelfisch.

Ein Fluß- oder Seefisch wird gereinigt und entweder ganz gelassen oder in großen Stücken aus Haut und Gräten geschnitten, gesalzen und mit soviel Wasser aufgesetzt, daß die Fischstücke fast bedeckt sind; dann wird er schnell aufgekocht und an eine heiße Herdstelle gerückt, wo er zugedeckt garziehen kann. Die Brühe wird mit heller Mehlschwitze sämig gekocht, etwas Milch hinzusetzen, Pfeffer und 1 Handvoll feingehackter grüner Kerbel oder Dill. Der Fisch wird mit der heißen Soße übergossen zu Tisch gegeben. Gibt man nachstehend angegebene Semmelklößchen gleich mit in die Soße, so ist das Gericht noch ergiebiger. Dazu gut abgedampfte Kartoffeln.

Semmelklößchen: 2—3 eingeweichte Semmeln werden gut ausgedrückt, 1 Ei, etwas Salz, Muskatnuß und Pfeffer, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie hinzugefügt, und einige Eßlöffel Milch. Davon werden sehr kleine Klößchen geformt, wenn nötig, etwas Mehl dazusetzen, in kochendes Salzwasser gelegt und ohne zuzudecken 10 Min. gekocht.

128. Fischgericht mit Spargel.

Ein See- oder Flußfisch wird sorgfältig gereinigt, roh von Haut und allen Gräten befreit und dabei in hübsche Stücke geteilt, die man mit Salz bestreut ein Weilchen stehen läßt.

Spargel wird geschält, in 3 cm lange Stücke geschnitten und in Salzwasser weichgekocht, oder man erwärmt konservierten Spargel in seinem Wasser. Dann nimmt man ihn mit dem Schaumlöffel heraus, hält ihn auf einer Schüssel warm und läßt die Fischstücke in dem Spargelwasser garziehen, was nur 10 Min. dauert; dann werden sie zu dem Spargel gelegt. Die Spargelbrühe wird dann mit etwas klargerührtem Mehl oder Mehlschwitze sämig gekocht, Fischstücke und Spargel darin erwärmt und zusammen zu Tisch gegeben. Auch hier können Semmelkloßchen nach vorigem Rezept bereitet oder nußgroße Kartoffelkloßchen dazwischen getan werden.

129. Schmachhafte Fischbuletten.

Übriggebliebener, gekochter Fisch wird von allen Gräten befreit, gehackt, doppelt soviel gekochte geriebene Kartoffeln dazugesetzt, sowie 1 Ei, ein gewechtes, ausgedrücktes Bröt-

chen, Pfeffer, Salz, alles gut vermischt, ohne viel zu drücken, nicht zu große Klöße davon geformt, die man etwas flachdrückt und in heißem Fett

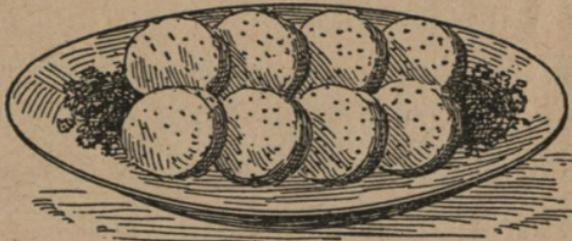


Fig. 13. Fischbuletten.

oder Öl von beiden Seiten langsam schön braun bratet. Zu Sauerkraut oder jedem Gemüse beliebt.

130. Salzheringe gebraten.

Salzheringe werden 24 Stk. in viel kaltes Wasser gelegt. Dann schneidet man sie vorsichtig der Länge nach in Hälften, entfernt dabei alle Gräten und Haut, taucht sie in Mehl, drückt es gut an und bratet sie in heißem Fett oder Öl schön braun. Pellkartoffeln oder Kartoffelsalat, Sauerkraut oder anderes Gemüse paßt dazu.