

Fische mittags - Fische abends

Fischsuppe nach Störtebeker

Als der Seeräuber Klaus Störtebeker wieder einmal lange verfolgt wurde und die Nahrungsmittel ausgingen, bereitete der Schiffskoch aus lauter Resten eine Suppe, die wir heute genau so gut herstellen können. Diese aus der Not geborene Suppe schmeckte der Schiffsbesatzung so prächtig, daß sie auch später ein fester Bestandteil in der Schiffskost wurde. Darüber hinaus wurde sie auch an Land übernommen.

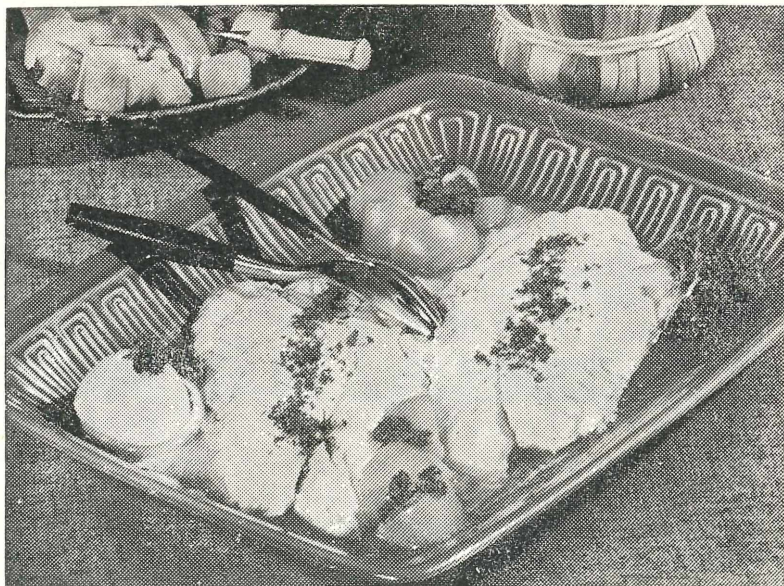
Im übrigen verdienen Fischsuppen viel mehr Beachtung als das so der Fall ist. Es gibt Häuser, z. B. in Paris, die durch ihre Fischsuppen weltberühmt wurden.

Nun zur Suppe selbst: Feingehackte Zwiebeln mit Olivenöl andämpfen, Lauch, Sellerie, Karotten, Wirsing in Streifen oder Scheiben schneiden, begeben, noch kurze Zeit dämpfen, eine Kleinigkeit Reis, Tomatenwürfel oder Tomatenmark, aber ganz wenig, mit Wasser auffüllen, aufkochen und 10 bis 20 Minuten ziehen lassen. Jetzt folgen als Hauptbestandteil der Suppe in kleine Würfel geschnittene Fischfilets, vorbereitete, vom

Bart befreite, geschnittene Muscheln, Krabben, ein paar Pilze oder zur Anreicherung geschnittene Paprikaschoten. Das Ganze bringt man nochmals zum Sieden, läßt kurze Zeit ziehen und gibt es mit frisch gehackten Kräutern garniert zu Tisch. Man kann die Suppe auch mit kleinen, knusprig gerösteten Weißbrotscheiben anreichern.

Kaltes Abendbrot auf italienisch

Die Romanen sind Meister in der Zusammenstellung liebenswürdiger und gesunder Mahlzeiten. Mahlzeiten wie folgende sind außerdem noch wunderbar im Geschmack: 2 Fischfilets in leichtem Salzwasser mit etwas zerschnittener Zwiebel, mit Lorbeerblatt, Pfefferkörnern, Basilikum gar ziehen lassen; wenig Wasser nehmen. Wenn das Fischfleisch gar ist, muß es sofort herausgenommen werden und dann mit dem noch nachträglich herausickernden Wasser stehen bleiben. Ist das Ganze kalt, dann bestes Olivenöl und Zitronensaft dazugeben und sofort mit etwas kleingewiegter Petersilie bestreuen. Dann kaltstellen bis zum Servieren.



Kaltes
Abendbrot
auf italienisch

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1964

Band/Volume: [17](#)

Autor(en)/Author(s): Anonymous

Artikel/Article: [Fische mittags - Fische abends 13](#)