

Fischgerichte

Fischpaprikásch nach Szegediner Art

Die geschuppten, ausgeweideten Fische werden in Stücke geschnitten und diese schön nebeneinander in den Kessel gelegt, mit kaltem Wasser so übergossen, daß dieses die Fischstücke deckt. Nun gibt man die in Scheiben geschnittene Zwiebel, das Salz und den Paprika oben darauf und stellt das Ganze ans Feuer. Fängt es zu kochen an, so dreht man das Gefäß an den Henkeln, damit die Fischstücke in drehende Bewegung kommen und nicht etwa anbrennen. Nun gibt man den Rogen, die Milch und die Leber hinein (Hechtrogen darf nicht hineingetan werden). Das Ganze wird 1 bis 1½ Stunden lang bei gleichmäßig starkem Feuer gekocht. Die Fischer probieren folgendermaßen, ob das Gericht gar ist: Sie strecken die geöffnete Hand über den siedenden Kessel, halten sie 1 bis 2 Minuten so und schließen sie hernach. Klebt die Hand, so sind die Fische gekocht. Das Gericht muß in demselben Gefäß serviert werden, in dem es gekocht wurde, sonst zerbröckeln die Stücke und es sähe nicht gut aus. Hat man überdies kleine Weißfische zur Verfügung, so kann man, um die Suppe zu verbessern, diese Fische zuerst kochen (ohne Gewürz). Man gießt dann die heiße Suppe auf die zu kochenden kalten Fische und kocht mit ihr. Dies gibt dann einen gehaltvollen Fischpaprikásch.

Der Drei-Fischer-Lachs

Diesmal war ich mit einem Freund unterwegs und schon auf der langen Anreise vergingen die Stunden wie im Fluge bei Überlegungen, wie wir wohl die vielen Lachse alle heimbringen würden. Obwohl wir zu keiner wirklichen Lösung dieses Problems gelangten, setzten wir die Reise bis ins gelobte Land Norwegen fort. Dort wurde jeder größere Bach mit verklärtem Blick fixiert: Ob er wohl Lachse enthält? Jede Rast neben einem Flußwurde zur Qual: Sollten wir nicht schnell einmal? . . . Nur ein, zwei Würfe? Den letzten Teil der Anreise dehnten wir so lange als möglich aus, um nur ja sicher zu gehen, am nächsten Vormittag pünktlich

Fischpaprikásch nach meiner Methode

Man schichtet die Fischstücke gut nebeneinander in den Kessel, gibt so viel Wasser darauf, daß die Fische gut überdeckt sind und läßt es kochen. Fängt das Wasser zu sieden an, was in 15 bis 20 Minuten zu geschehen pflegt, so fügt man Paprika hinzu. Nach weiteren 15 bis 20 Minuten gibt man dann das Salz darauf. Nun wartet man wieder 15 Minuten und gibt dann die Zwiebel hinein, die sehr fein gewiegt oder geschnitten sein muß. Nun läßt man das Ganze noch weitere 20 Minuten kochen. Diese Prozedur dauert 60 bis 80 Minuten und muß bei ihr die Uhr zur Hilfe genommen werden. Es ist zwar mehr Mühe damit verbunden, doch gibt es dann den besten Paprikásch. Meine vierzigjährige Erfahrung bestätigt es. Die Zwiebel kann man auch in einem Tüllsäckchen hineingeben und nach dem Garkochen wieder herausnehmen. Die Brühe wird dann reiner.

Fischpaprikásch auf andere Art

Man kocht die in Scheiben geschnittene Zwiebel ½ bis ¾ Stunden, seigt die Brühe durch und gießt sie heiß über die Fische, die gekocht werden sollen. Fängt das Gericht zu kochen an, so gibt man Salz und Parika dazu und kocht das Ganze 1 bis 1½ Stunden. Man rechne 3 dl Wasser auf 1 kg Fisch.

am Zielort anzukommen. Erst gegen zwei Uhr früh machten wir, wie sich am nächsten Tag herausstellte, keine 20 km vom Fluß entfernt, halt und schliefen im Auto. Aber nach kaum vier Stunden war die Erwartung wieder stärker als die Müdigkeit und weiter ging's bis zur ersten Brücke am oberen Ende des etwa sechs Kilometer langen Lachsflusses, der zwischen einem See und dem Hardangerford liegt.

Was für ein herrlicher Anblick! Klares, grünes Wasser toste über einen wilden Wasserfall in großen Stufen zu Tal. Was mußten die Fische da für Kraft und Geschicklichkeit besitzen, um über so ein gewaltiges Hindernis hinwegzukommen, einfach unglaublich. Bei jeder weiteren Gelegenheit, einen Blick auf „unseren“ Fluß zu werfen, wurde natürlich eine Pause eingelegt und so dauerte es

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 1982

Band/Volume: [35](#)

Autor(en)/Author(s): Anonymus

Artikel/Article: [Fischgerichte 75](#)