

99. Heringskartoffeln.

Man nimmt 1 Hering zu 1 ½ Pfund Kartoffeln. Nachdem man die Kartoffeln gekocht, abgeschält und in Scheiben geschnitten hat, nimmt man von dem gut ausgewässerten Hering die Gräte heraus und schneidet ihn in seine Würfel, dann schwitzt man 40 Gramm Zwiebeln in etwas Schmalz oder Butter durch und vermischt sie mit dem Hering. Nun läßt man Butter in einer Kasserolle zergehen, schüttet eine Lage Kartoffeln hinein, hierauf eine Lage von dem Hering, 5 verteilt kleine Stückchen Butter darauf und macht wieder eine Lage von Kartoffeln darüber. So fährt man fort bis die Kasserolle voll ist. Obenauf legt man jedoch Kartoffeln und Butter und gießt ½Tasse Sahne, die mit 2 Eidottern, 2 Löffeln Essig und einer Prise Salz und Pfeffer verquirlt wurde, dazu. Wohl zugedeckt läßt man dies Gericht ½ Stunde schmoren, schwenkt, wenn die oberste Butter zergangen ist, die Kasserolle tüchtig um, läßt die Kartoffeln noch eine Weile ziehen und richtet sie dann an.

(152 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap393.html>