

## Litauen

### Minija, Maža Lietuva



**Flach und weitflächig ist die Landschaft östlich der Kurischen Nehrung zwischen Klaipėda im Norden und Šilutė im Süden. Wie ein Flickenteppich aus Äckern und Siedlungen, durchzogen von kleinen und großen Wasseradern, durchzogen auch von schmalen und breiten Wegen, dehnt sich eine Ebene vor dem Betrachter bis zum Horizont hin aus, wo Erde und Himmel für den Blick verschmelzen. Keine Erhebung ragt hier hervor, die die Sicht begrenzen könnte. Darüber ein heller, blauer Himmel wie aus einem Bilderbuch. Ein Gefühl von Weite, von Unbegrenztheit und Freiheit erfasst den Besucher, der diesen Landesteil Litauens auf sich wirken lässt. Am Wasser angelangt, blickt er bei klarem Wetter über das Haff hinüber zur Kurischen Nehrung.**

Eine Meeresströmung spülte vor Jahrtausenden Sand zwischen die Eilande eines Inselbogens, den die letzte Eiszeit in diesem Teil der Ostsee hinterlassen hatte, und füllte so die Zwischenräume auf. Eine breite Landzunge, die Nehrung, entstand, die das Kurische Haff von der baltischen See trennt. Es wird von dem *Nemunas* (lit. männl.), der Memel, mit Süßwasser versorgt. Bei Klaipėda öffnet sich das Haff zum Meer.

In dieser Region, mit ihren jahrhundertealten Beziehungen zum Westen, insbesondere zu Deutschland, leben die Familien von Jurgis Gecas und Stasys Petrosius. Sie wohnen in Minija, auf deutsch: Minge, einem Ort, den die Einheimischen stolz "unser Venedig" nennen. Denn dort, wo bei anderen Dörfern die Hauptstraße ist, fließt hier die Minija und nur über diesen Wasserweg können die Bewohner diesseits und jenseits der Minge zueinander gelangen. Die Gemächlichkeit mit der die Minija im Sommer zwischen den Häusern dahinfließt trägt: Im Winter tritt sie oft über die Ufer und überschwemmt die malerischen Häuser.

Nicht nur deshalb ist das Leben in Minija gelegentlich hart: Die Wirtschaft Litauens hat sich noch immer nicht von den Jahrzehnten unter russischer Herrschaft erholt. Mit Ackerbau, in den küstennahen Gebieten auch mit der Fischerei, müssen viele Litauer ihren Lebensunterhalt bestreiten. Süß- und Salzwasserfische sind an der Kurischen Nehrung mit vielen Arten vertreten – darunter auch die Zährte und die Karausche, die man in Westeuropa nur dem Namen nach kennt. Edelfische wie der Zander sind für viele Fischer alltägliche Kost. Die Fischerfrauen bereiten aus dem Fang, den ihre Männer nachhause bringen, feine Fischsuppen, deftige Frikadellen oder auch Fischfilets im Ausbackteig zu. Überschüsse aus dem Fang werden eingesalzen und auf Vorrat gelegt. Weil der Fisch immer ganz frisch ist, ißt man ihn auch roh – nur leicht mariniert begleitet er einen Schluck Wodka.

## Marinuota perpli

### Eingelegte Heringe

Ein altes Gericht, um die im Frühsommer frischgefangenen Heringe erst zu konservieren und dann zu verwerten. Durch das Einlegen in grobes Salz wird dem Fisch Flüssigkeit entzogen und sein Eiweiß denaturiert. Den eingesalzenen Hering konnte man mehrere Monate aufbewahren, ohne daß er verdarb. So hatten die Menschen das ganze Jahr über eine Quelle für tierisches Eiweiß. Je nach Bedarf entnahm man etwas Fisch aus der sich bildenden Lake und machte ihn mit würzigen Zutaten tafelfertig.

### Zutaten für 4 Personen:

12 Heringe,  
grobkörniges Meersalz,  
Saft von ½-1 Zitrone,  
einige Pfefferkörner,  
einige Lorbeerblätter,  
6-8 mittelgroße Zwiebeln



Die Heringe am Bauch aufschlitzen, die Eingeweide herausziehen. Die Heringe filetieren (siehe unsere Anleitung unter BALIKAS) oder, wie in unserem Film gezeigt, in größere Abschnitte zerlegen. Die Filets mit grobkörnigem Salz in eine längliche Kastenform aus Glas oder Porzellan schichten. Ein schmales Holzbrettchen auf die Filets legen und beschweren – am besten mit einer kleinen Konservendose. Drei Tage im Kühlschrank stehen lassen. Dann die Lake, die sich gebildet hat, abgießen. Erneut schichtweise einsalzen, beschweren und für weitere sieben Tage im Kühlschrank stehen lassen. Sie können die Heringsfilets in dieser Lake auch längere Zeit aufbewahren – vorausgesetzt sie sind immer von der sich bildenden Flüssigkeit bedeckt.

Zur Fertigstellung nehmen Sie den Fisch aus der Lake und wässern ihn in klarem Wasser etwa zehn Stunden. Häuten sie erst jetzt den Fisch. Mit einigen Spritzern Zitronensaft, Pfefferkörnern, Lorbeerblättern und feingehackter Zwiebel weitere fünf Stunden in etwas Wasser durchziehen lassen. Herausnehmen und mit Kartoffeln oder Brot servieren.

### Tip:

- Legen Sie gleich die zwei- oder dreifache Menge Heringe in Salz ein und entnehmen Sie nur soviel Heringe, wie Sie benötigen. So haben Sie immer einen Vorrat. Verbrauchen Sie die eingesalzenen Heringe innerhalb von drei bis vier Monaten. Sie werden nach einigen Monaten nämlich weich und schmecken dann tranig.

## Žuvies frikadeles

### Hechtfrikadellen mit Speck

**Fisch und Speck sind eine beliebte Kombination in vielen Küchen Europas. In diesem Rezept hält der Speck die Frikadellen schön saftig. Nehmen Sie nur den besten Speck. Gerade bei einfachen Gerichten aus wenigen Zutaten kommt es immer auf erstklassige Qualität an.**

### Etwa 20 Frikadellen/ 8-10 Portionen:

#### Frikadellen:

1,2 kg Hechtfilet,  
400 g frischer, durchwachsener Speck,  
2 mittelgroße Zwiebeln,  
1 Knoblauchzehe,  
2-3 Eigelb,  
geschmacksneutrales Pflanzenöl



#### Sauce:

200 g geräucherter Speck,  
2 Zwiebeln,  
2 EL geschmacksneutrales Pflanzenöl,  
Salz,  
Pfeffer,  
1 EL Mehl,  
200 ml Milch

Das Hechtfilet zweimal durch den Fleischwolf drehen: zuerst durch die grobe, dann durch die feine Scheibe. Den Speck in Stücke schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und mit dem Speck ebenfalls durch den Fleischwolf drehen. Nehmen Sie hierfür die grobe Scheibe. Wenig Salz, Pfeffer, Eigelb zugeben und alles sorgfältig vermischen. Abschmecken. Mit leicht befeuchteten Händen Frikadellen formen und in dem Öl auf mittlerer Hitze etwa 5 min auf jeder Seite braten, bis sie rundherum schön braun sind. Gebratene Frikadellen abgedeckt warm stellen.

Den Speck fein würfeln. Die Zwiebeln abziehen, fein hacken. Speck und Zwiebeln auf kleiner Flamme anschwitzen. Wenn die Zwiebeln glasig sind, etwas Pfeffer zugeben. Das Mehl darüber stäuben, einige Sekunden aufquellen lassen, dann die Milch zugeben. Unter Rühren aufkochen. 5 min auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis sich der Mehlgeschmack verliert. Evtl. mit etwas Milch verdünnen, wenn die Sauce zu stark einkocht.

Die Frikadellen in der Sauce mit Salzkartoffeln oder Brot servieren.

**Tip:**

- Sie können diese Frikadellen auch mit anderen Fischarten zubereiten – vorausgesetzt diese haben einen intensiven Eigengeschmack und sind nicht fett.

## Sterkas tešloje

### Zander im Teigmantel

**Der Zander, ein räuberischer Fisch, der in wärmeren Flüssen und Seen lebt, gehört zu den feinsten Süßwasserfischen. Er hat ein zartes, weißes Fleisch, das im Ausbackteig schön saftig bleibt. Wenn Sie über einen Sportangler frischen Zander bekommen, sollten Sie Kopf, Flossen, Greten und Haut nach dem Filetieren nicht wegwerfen. Mit aromatischen Gemüsesorten, Gewürzen, Wasser und Weißwein läßt sich ein vorzüglicher Fischfond daraus kochen (Norwegen → Fiskekraft).**

### Zutaten für 4 Personen:

#### Zanderfilets:

500 g dünne Zanderfilets,  
125 g Mehl,  
1 Ei,  
100 ml Wasser,  
Salz,  
900 g Zanderfilet,  
geschmacksneutrales Pflanzenöl zum Ausbacken.



#### Sauce:

2 mittelgroße Möhren,  
2 mittelgroße Zwiebeln,  
2-3 EL geschmacksneutrales Pflanzenöl,  
150 g gemischte Pilze,  
1 EL Mehl,  
200 ml Milch

Für den Ausbackteig sieben Sie das Mehl in eine Schüssel. Rühren Sie mit einem Schneebesen Ei, Wasser und ein Prise Salz darunter. Rühren Sie nur so lange, bis der Teig glatt ist. Der Ausbackteig sollte die Konsistenz von dicker süßer Sahne haben. Lassen Sie den Teig eine Stunde stehen.

Gießen Sie in eine große tiefe Pfanne soviel Öl, daß es etwa 1 cm hoch steht. Erhitzen Sie dieses Öl auf mittlerer Hitze. Es hat die Ausbacktemperatur erreicht, wenn an einem hölzernen Kochlöffelstiel, den man ins Öl hält, feine Luftbläschen aufsteigen. Tupfen Sie die Filets trocken und ziehen Sie sie von beiden Seiten durch den Ausbackteig. Von beiden Seiten ausbacken, bis die Teighülle goldbraun ist.

Für die Sauce schälen Sie die Möhren und schneiden sie in feine Streifen. Die Zwiebeln zieht man ab und hackt sie fein. In etwas Öl auf kleiner Flamme kurz anschwitzen. Währenddessen die Pilze mit einem Tuch abreiben, die Stielenden kappen. Man schneidet die Pilze in Scheiben und gibt sie zu den Möhren und den Zwiebeln. Kurz anbraten. Das Mehl darüber stäuben, kurz aufquellen lassen. Mit der Milch ablöschen, unter Rühren aufkochen lassen und 10 min auf kleiner Flamme köcheln lassen. Die Sauce darf nicht mehr nach Mehl schmecken.

Die ausgebackenen Zanderfilets mit der Sauce servieren. Die Filets können auch mit Mayonnaise serviert werden.

**Achtung:**

Der Umgang mit heißem Öl birgt Gefahren. Überhitzen Sie nicht das Öl. Beobachten Sie die Pfanne ständig. Halten Sie Kinder fern vom Herd!

**Tips:**

- Wenn ein Ausbackteig dünnflüssig ist, dann backt er leichter und knuspriger aus, haftet allerdings nicht so gut am Gargut. Ein dicker Teig haftet besser, kann aber schnell zäh werden. Steuern Sie dies über die Zugabe von etwas Mehl und probieren Sie dieses Rezept zunächst einmal mit einem etwas dickeren Ausbackteig aus.
- Diesen simplen Teig können sie auch zum Ausbacken anderer Fischarten (Kabeljau, Schellfisch, Karpfenfilet) verwenden. Durch die Zugabe von Bier anstelle von Wasser erhalten Sie einen gehaltvolleren, würzig schmeckenden Ausbackteig.
- Zum Ausbacken in Teig sollten Sie stets dünne Fischfilets nehmen: dicke Filets würden außen bereits verbrennen, während sie innen noch nicht gar sind.

## Žuviene

### Fischsuppe

**Der wichtigste Fisch für diese Suppe, die Jurgis Gecas und Stasys Petrosius auf dem Boot zubereiten, ist die Karausche – ein Süßwasserfisch, der vor allem in Osteuropa wirtschaftliche Bedeutung hat. Sie können jedoch auch andere aromareiche Süßwasserfische verwenden. Das Gute und Praktische an Fischsuppen ist ja, daß man Sie mit ganz verschiedenen Fischarten zubereiten kann.**

### Zutaten:

1,5 kg Fische (eine Karausche von etwa 700 g, ersatzweise einen beliebigen anderen größeren Süßwasserfisch wie beispielsweise Barbe, Brachsen, Hecht, Saibling, Schleie, Zander; kleinere Meer- oder Süßwasserfische nach Marktangebot),  
 3 Möhren,  
 4-5 mittelgroße festkochende Kartoffeln,  
 nach Belieben 2 mittelgroße Zwiebeln,  
 Salz,  
 Pfeffer,  
 1-2 Lorbeerblätter,  
 ½ Bund Dill,  
 ½ Bund Schnittlauch,  
 nach Belieben 200-300 ml süße oder saure Sahne



Schneiden Sie die Karausche von der Afterflosse an zum Kopf hin auf, lösen Sie die Eingeweide an der Afterflosse und ziehen Sie sie heraus. Am Schlund vorsichtig abschneiden. Die Kiemen am Ansatz wegschneiden und herausziehen. Die schlauchartige Niere, die an der Wirbelsäule entlangläuft, schaben Sie am besten mit einem kleinen Löffel heraus, während Sie die Bauchhöhle unter fließendem Wasser gründlich ausspülen. Jetzt schneidet man von der Karausche Kopf und Schwanz ab und setzt beides mit den kleineren Fischen und 1,5 l Wasser auf. Zum Kochen bringen. Solange Abschäumen, bis sich kein Schaum mehr an der Oberfläche bildet. Etwa 20-25 min kochen. Nicht länger, sonst kann die Fischbrühe bitter werden. Durch ein feinmaschiges Sieb abseihen, Fischreste wegwerfen. Während die Brühe gekocht wird, schält man Möhren, Kartoffeln und zieht evtl. auch die Zwiebeln ab. Schneiden Sie die Möhren in feine Streifen, die Kartoffeln in Würfel von nicht mehr als 1 cm Seitenlänge und die Zwiebeln in feine Ringe. Den mittleren Teil der Karausche schneidet man in fingerdicke Abschnitte.

Setzen Sie Möhren, Kartoffeln und Zwiebeln mit der abgeseihten Fischbrühe aufs Feuer. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen; Lorbeer dazugeben. Etwa 20-30 min kochen lassen, bis die Kartoffeln fast gar sind. Dill und Schnittlauch waschen und trocken tupfen. Den Dill hacken, den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Geben Sie jetzt die zurückbehaltenen Fischstücke in die Suppe zusammen mit Dill und Schnittlauch. Lassen Sie die Fischstücke 5-10 min in der Brühe ziehen, bis sie gar sind. Abschmecken. Nach Belieben mit der Sahne und etwas Brot servieren.

**Tips:**

- Wenn Sie für eine Fischsuppe magere Fische verwenden, wird sie feiner. Durch fette Fische dagegen sättigender.
- Sie können diese Suppe nach Belieben mit etwas Weißwein verfeinern und Meeres- statt Süßwasserfische verwenden.



## Balikas

### Marinierte Zährte

**Stasys Petrosius und Jurgis Gecas essen die eingelegte Zährte besonders gern zu einem Gläschen Wodka – *Balikas*, Wodka-Imbiß nennt man dieses Gericht in Minija. Der Fisch soll in der Marinade kurz ziehen, gerade so lange, bis der Wodka herbeigeholt und eingeschenkt ist. Die Zährte ist hierzulande meist nur Sportanglern bekannt. Sie lebt in langsam fließenden, schlammgrundigen Gewässern von Nord- und Ostsee bis hinunter an das Schwarze und das Kaspische Meer und hat ein ganz feines Fleisch. Ihr Grätenreichtum sollte Sie also nicht vom Kosten abschrecken.**

### Zutaten für 2 Personen:

1 Zährte von etwa 1 kg, ersatzweise 400 g Filet von der Zährte oder einem anderen aromareichen Süßwasserfisch,  
 2 mittelgroße Zwiebeln,  
 Salz,  
 Pfeffer,  
 einige Lorbeerblätter,  
 2-3 EL Essig



Die Zährte zunächst filetieren: Schneiden Sie den Fisch von der Afterflosse zum Kopf hin auf. Lösen Sie die Eingeweide an der Afterflosse ab und ziehen Sie sie zum Kopf hin weg. Am Schlund vorsichtig abschneiden. Die Kiemen am Ansatz wegschneiden und herausziehen. Die schlauchartige Niere, die an der Wirbelsäule entlangläuft, schaben Sie am besten mit einem kleinen Löffel heraus, während Sie die Bauchhöhle unter fließendem Wasser gründlich ausspülen. Den Kopf direkt hinter der Kiemenöffnung schräg zum Kopf hin abtrennen. Dabei von beiden Seiten mit einem großen schweren Messer arbeiten. Die Mittelgräte entfernt man, indem man mit einem sehr scharfen Messer den Rücken direkt neben der Flosse am Rückgrat entlang bis auf die Mittelgräte einschneidet. Legen Sie die Zährte flach hin: Schneiden Sie schräg von den Kiemen in Richtung Mittelgräte. Halten Sie das gelöste Teil des oberen Filets fest und trennen Sie den Rest mit kleinen Schnitten ab, die parallel zu den Gräten erfolgen. Arbeiten Sie immer vom Kopf zum Schwanz. Das untere Filet mit der Klinge von den Brustgräten abtrennen und ebenfalls mit kleinen Schnitten lösen. Evtl. zurückgebliebene Gräten mit einer Pinzette herausziehen. Häuten Sie das Filet, in dem Sie am Schwanzende etwa 1 cm Fleisch von der Haut abschneiden. Halten Sie das lose Hautende fest und führen Sie das Messer flach unter das Fleisch. Die Schneide sollte zur Haut hin zeigen, wenn Sie das Fleisch abschneiden.

Wenn Sie die Filets nun noch zurechtschneiden, haben Sie sie sauber pariert. Sie erhalten etwa 350-400 g Filetfleisch.

Die Filets in Stücke schneiden. Die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Mit dem Fisch in einer Schüssel vermengen, salzen und pfeffern. Lorbeerblätter dazugeben und den Essig darüber träufeln. Mit einer zweiten Schüssel abdecken und fünf Minuten kräftig durchschütteln. Sie können für diesen Zubereitungsschritt auch eine gut verschlossene Plastiktüte nehmen. Kurz stehen lassen – etwa 10 Minuten reichen aus. Mit Wodka und Brot servieren.

**Achtung:**

Zum Rohverzehr eignet sich nur ein wirklich fangfrischer, parasitenfreier Fisch. Wenn Sie sich hier über die Qualität nicht ganz sicher sind, sollten Sie auf diese Art der Zubereitung besser verzichten.

**Tip:**

- Unsere Anleitung zum Filetieren einer Zährte lässt sich auf alle Rundfische übertragen, deren Körperbau ja dem der Zährte gleicht. Sauber pariert, machen die Filets nur etwa ein Drittel des Gesamtgewichts aus. Kopf, Flossen, Haut und Gräten können jedoch zur Zubereitung eines Fischfonds verwendet werden.

## Zeppelinaï

### Kartoffelklöße mit Schweinefleischfüllung

**Zeppelinaï** werden mit einem Teig aus rohen und gekochten Kartoffeln zubereitet, wie man ihn in Deutschland für Kartoffelklöße oder in Süddeutschland und Österreich für Obstknödel verwendet. Deftig-litauisch ist die Füllung aus Schweinefleisch. Aus dem Kartoffelteig kann man auch ungefüllte Kartoffelklöße kochen, die man mit der Specksauce oder einer anderen Sauce serviert.

### Zutaten für 4-6 Personen:

#### Kartoffelteig:

4 kg mehligkochende Kartoffeln,  
1 TL Zitronensaft,  
2 EL Salz

#### Schweinefleischfüllung:

600 g leicht durchwachsenes Schweinefleisch,  
2 Eigelb,  
3 mittelgroße Zwiebeln,  
Salz,  
Pfeffer

#### Quarkfüllung:

750 g gut abgetropfter Speisequark (40 %),  
2-3 EL getrocknete Pfefferminze,  
2 Eier,  
1 TL Zucker,  
Salz

#### Sauce:

400 g durchwachsener, frischer Speck,  
1 sehr große Zwiebel,  
1 EL geschmacksneutrales Pflanzenöl,  
3 EL Mehl,  
500 ml saure Sahne,  
½ TL Salz



**Bereiten Sie zunächst den Kartoffelteig zu:**

Schälen Sie die Kartoffeln. Kochen Sie 1 kg Kartoffeln in Salzwasser gar. Zerkleinern Sie währenddessen die restlichen Kartoffeln mit einer Kronenreibe. Geben Sie die Kartoffeln in ein grobes Leinentuch und pressen Sie kräftig alle Flüssigkeit aus. Dies erfordert einigen Kraftaufwand. Je trockener die Kartoffeln sind, desto besser gelingen die *Zeppelinaï*. Die ausgepreßte Flüssigkeit geben Sie in eine schmale Schüssel, an deren Boden sich die darin enthaltene Kartoffelstärke absetzen kann. Gießen Sie die Flüssigkeit ab und fügen Sie etwa die Hälfte der abgesetzten Kartoffelstärke wieder den geriebenen Kartoffeln hinzu. Ebenso den Zitronensaft, der verhindert, daß sich die Kartoffeln verfärben.

Gießen Sie die gekochten Kartoffeln ab und lassen Sie sie etwas abdampfen. Stampfen Sie die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer und mengen Sie dieses Püree unter die geriebenen Kartoffeln. Kneten Sie den Teig gut durch. Er sollte fest sein und nicht mehr an den Händen kleben. Geben Sie eventuell noch etwas Stärke hinzu.

**Schweinefleischfüllung:**

Für die Füllung schneidet man das Schweinefleisch in kleine Würfel. Die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Schweinefleisch, Zwiebeln, Eigelb, Salz und Pfeffer vermengen und zweimal durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen. Abschmecken.

**Quarkfüllung:**

Den Quark, den Sie vorher einige Stunden abtropfen lassen, durch ein Sieb streichen. Die Pfefferminzblätter zwischen den Handflächen zerreiben. Mit den Eiern, dem Zucker und etwas Salz unter den Quark rühren.

Formen Sie aus der Kartoffelmasse handgroße, etwa 1 cm dicke Scheiben auf die Sie jeweils einen gehäuften Eßlöffel der Füllung geben. Dies gelingt leichter, wenn Sie die Hand vorher leicht befeuchten. Den Kartoffelteig über der Füllung zusammenklappen und halbmondförmige oder kugelförmige *Zeppelinaï* formen. Auf ein bemehltes Backbrett legen. In einem großen, breiten Topf Wasser zum Kochen bringen und gut salzen. Die *Zeppelinaï* vorsichtig hineingeben und in dem leicht siedenden Wasser im offenen Topf 20-30 min kochen. Die Kochdauer hängt von der Größe der Klöße ab. Holen Sie nach 20 min einen Probekloß aus dem Topf und testen Sie, ob er gar ist bzw. wie lange die Klöße noch brauchen. Herausnehmen und in einer vorgewärmten Schüssel servieren.

Bereiten Sie die Sauce zu, während die Klöße gekocht werden:

Man schneidet den Speck in kleine Würfel und brät sie auf schwacher Hitze in dem Öl leicht an. Die Zwiebel abziehen, fein hacken und zugeben. Wenn die Zwiebeln glasig sind, das Mehl einrühren, leicht aufquellen lassen. Mit der sauren Sahne ablöschen, unter ständigem Rühren aufkochen und leicht mit Salz würzen. Bedenken Sie, daß der Speck bereits Salz enthält. Lassen Sie die Sauce unter gelegentlichem Rühren langsam für 5 min köcheln, bis sich der Mehlgeschmack verliert. Abschmecken.

In eine Sauciere getrennt zu den *Zeppelinai* servieren.

**Tips:**

- Klöße kocht man in leicht siedendem, nicht in kräftig-wallendem Wasser. In letzterem würden sie rasch auseinanderfallen. Nehmen Sie einen weiten und tiefen Topf und legen Sie nicht zu viele Klöße auf einmal hinein. Klöße gehen beim Kochen noch ein wenig auf. Wer unsicher ist, ob die Klöße gelingen, gart einen Probekloß. Fällt er auseinander, so gibt man noch etwas Stärke hinzu. Dies hört sich alles kompliziert an, ist aber recht einfach, wenn man Übung darin hat.
- Nehmen Sie zum Servieren von Klößen ebenfalls eine weite und tiefe, leicht angewärmte Schüssel. Legen Sie auf den Boden der Schüssel eine umgedrehte Untertasse. Das Wasser, das beim Herausnehmen noch an den Klößen haftet, kann auf den Boden der Schüssel ablaufen, ohne daß die unterste Schicht Klöße damit in Berührung kommt und durchweicht.
- Kartoffel- und Semmelklöße lassen sich hervorragend in der Mikrowelle erwärmen. Legen Sie sie in eine Schüssel – wie oben beschrieben. Geben Sie diesmal etwas Wasser unter die Untertasse. Erwärmen Sie die Klöße. Das Wasser unter der Untertasse verdampft dabei und hält die Klöße schön feucht.