

Die heimatliche Kochecke!

Gefüllter Hecht - ein Fischgericht aus Malkotsch „Știucă umplută“

Zutaten:

Ein Hecht von etwa 1-1 1/2 Kilo,
1 - 2 alte Brötchen,
schwarzer Pfeffer,
Salz,
gehackte Petersilie,
nach Belieben eine gehackte Zwiebel,
1 Ei

Der Hecht wird abgewaschen - ohne ausgenommen zu sein - vom Kopf aus vorsichtig abgezogen, ohne dabei die Haut zu beschädigen. Sie gleicht einem dickeren Wurst darm. Dann erst wird er ausgenommen, Kopf und Schwanz abhacken, das Fischfleisch von den Gräten abmachen, es durch den Wolf lassen und mit gehackter Petersilie, eingeweichten Brötchen, Salz, Pfeffer, Ei und gehackter Zwiebel gut vermengen und abschmecken. Diese Füllmasse in die Hechthaut füllen und die »Wurst« etwa 2 - 3 mal (es kommt auf die Größe des Hechtes an) quer in 6 - 7 cm lange Stücke schneiden. Aus den Gräten, dem Kopf und dem Schwanz des Hechtes bereitet man eine Ciorba (Tschorba) vor, und läßt darin die Hechtschnitten einige Minuten leise mitkochen. Dann werden sie herausgenommen, gut abtropfen lassen und in einer Stielpfanne in Fett von beiden Seiten schön goldgelb braten. Dazu ißt man Weißbrot und Saures aus dem Faß. Zuvor aber ißt man einen Teller Tschorba.

Dieser gefüllte Hecht wurde in Malkotsch auch auf die Art »Kartoffelgulasch mit Fleisch« zubereitet. Die aufgeteilten, gefüllten Hechtstücke werden in einer Kasserolle in Fett beidseitig angebraten und herausgenommen. In dem Fett brät man eine gehackte Zwiebel hellgelb, fügt etwas Tomatenmark oder einige abgezogene, kleingehackte Tomaten bei, füllt mit kochendem Wasser auf, schmeckt mit Salz ab, legt die gebratenen Hechtstücke wieder in die Kasserolle und gibt darüber die benötigte Menge ganz kleingeschnittener Kartoffeln. Den Wasserspiegel muß man etwas sehen. Ankochen, zudecken und etwa 1 Stunde im Backrohr vor sich hinköcheln lassen. Auch hierzu wird Brot und Saures gegessen.

Elisabeth Türk

Auf Youtube findet man dies so ähnlich als „Știucă umplută ca la Jurilovca“. Zum Beispiel [hier](#).