

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die fleischlose Küche in der Kriegszeit nebst einfachen Fischgerichten

Birke, Käthe

Karlsruhe, [1917]

IV. Kartoffelgerichte

urn:nbn:de:bsz:31-34718

IV. Kartoffelgerichte.

A. Kartoffelgemüse.

Das Kochen der Kartoffeln

geschieht jetzt nur mit der Schale (sogenannte Bellkartoffeln). Die Kartoffeln werden recht sauber gebürstet und am besten im Dämpfer, sonst in Wasser gekocht, abgegossen und recht trocken abgedampft, wobei man sie einige Male schüttelt. Auf diese Weise werden sie trocken und schön mehlig.

Will man die Kartoffeln mit Gemüse zusammen kochen, so werden sie erst mit der Schale halbgar gekocht, abgegossen, geschält und, in Viertel geschnitten, zum Gemüse gegeben, mit dem sie dann fertig kochen. Soweit bei manchen Gerichten das Schälen der Kartoffeln nicht zu umgehen ist, geschehe es recht dünn mit einem Sparmesser.

Sind die Kartoffeln nicht mehr gut, also im späteren Frühjahr, dann schäle man sie besser recht dünn ab und koche sie als Salzkartoffeln, weil man nur beim Schälen die schlechten Kartoffeln oder solche Stellen entfernen kann, die durch die Schale nicht zu erkennen sind und unter Umständen einem ganzen Gericht Kartoffeln einen schlechten Geschmack geben. Einige Tropfen Zitronensaft dem Kochwasser beigelegt, erhält den alten Kartoffeln die weiße Farbe.

269. Apfelfkartoffeln (Himmel und Erd').

3 Pfd. Kartoffeln, 2 Pfd. Apfel, Wasser, Salz, Zucker, 20 g Fett.

Die geschälten, in Viertel oder dicke Scheiben geschnittenen Kartoffeln werden mit Salz und nicht zu vielem Wasser zum Kochen gebracht, die geschälten, in Achtel zerteilten Apfel darauf gelegt und zusammen gargekocht. Mit Zucker abschmecken und beim Anrichten das geschmolzene Fett darüber träufeln. Oder:

Die Kartoffeln kochen, abgießen, zerstampfen und mit dem aus den Äpfeln (man kann dann 2½ Pfund rechnen) bereiteten Mus durchrühren.

270. Backpflaumenkartoffeln.

3½ Pfd. Kartoffeln, 1 Pfd. Backpflaumen mit oder ¼ Pfd. ohne Kerne, Wasser, Salz, Zucker, 15 g Fett.

Die in Viertel geschnittenen Kartoffeln werden zum Kochen gebracht, die vorher eingeweichten Pflaumen dazu gegeben und zusammen recht weich und sämig gekocht. Zucker nach Geschmack; zuletzt das Fett durchziehen lassen.

271. Birnenkartoffeln.

3½ Pfd. Kartoffeln, 1½ bis 2 Pfd. Kochbirnen, Wasser, Salz, Zucker, 15 g Fett.

Die geschälten, je nach Größe in Viertel oder Achtel geteilten Birnen werden mit reichlich Wasser angekocht, dann die mit der Schale halbgar gekochten, abgezogenen und zerschnittenen Kartoffeln dazu gegeben und zusammen weichgekocht. Wenn die Birnen sehr milde sind, hebt ein Teelöffel Zitronensaft den Geschmack.

Mit Zucker und Fett beenden.

272. Bratkartoffeln

können nicht mehr in der bisher üblichen Weise mit Fett bereitet werden, man stellt sie in folgender Weise her:

2½ Pfd. kalte, gekochte Kartoffeln, 20 g Fett, 1/10 l Milch oder Wasser, Salz.

Das Fett läßt man heiß werden, gibt die abgezogenen und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln dazu, streut etwas Salz darüber und läßt anbraten. Mit der Löffelweise zugefügten Milch oder Wasser werden die Kartoffeln fertig geschmort.

273. Bratkartoffeln ohne Fett.

2½ Pfd. Kartoffeln, 1 große Zwiebel, Salz, 1/3 l Wasser, 1 Brühwürfel.

Die in feine Würfel geschnittene Zwiebel wird mit dem Wasser und Brühwürfel weichgekocht, die Kartoffeln mit etwas

darübergestreutem feinem Salz dazu gegeben und unter Umrühren gut durchgeschmort. Man kann auch noch 2—3 Löffel Milch darunter rühren.

274. Brühkartoffeln.

3½ bis 4 Pfd. Kartoffeln, Wasser, Brühwürfel, 25 g Butter, 2 Eßlöffel gehackte Petersilie.

Die Kartoffeln werden mit der Schale halbweich gekocht, dann abgesehen und abgezogen. In Hälften oder Viertel geschnitten, werden sie in ein flaches Kochgeschirr gegeben und so viel Würfelbrühe darüber gegossen, daß sie gut bedeckt sind. Dann kocht man sie auf mildem Feuer völlig weich und pflicht beim Anrichten die weichgerührte, mit der Petersilie vermischte Butter in kleinen Flöckchen darüber.

275. Dillkartoffeln.

3½ Pfd. neue (Früh-)Kartoffeln, Wasser, Salz, 25 g Butter, 2 Eßlöffel fein gehackter Dill.

Neue Kartoffeln werden gewaschen, geschabt, nochmals gut gewaschen und mit Wasser und Salz gargekocht. Dann gießt man sie ab, zerdriückt sie ein wenig, doch nicht zu Mus, rührt Butter und Dill dazu und schwenkt gut durch.

276. Gurkenkartoffeln.

1 Gemüsegurke von etwa 1 Pfund, Wasser, Salz, ein Teelöffel gehackter Dill, Zitronensaft, 25 g Fett; 3 bis 3½ Pfd. Kartoffeln.

Die Gurke wird geschält, auf Bitterkeit geprüft und in große Würfel geschnitten, die mit Fett, Salz und etwas Wasser ¼ Stunde geschmort werden. Dann gibt man den feingehackten Dill dazu, die gekochten, zerschnittenen Kartoffeln und soviel kochendes Wasser, daß das Gericht saftig ist, schmort es gut durch und säuert zuletzt gelind mit Zitronensaft.

277. Kartoffeln mit Kräutertunke.

3 bis 3½ Pfd. Kartoffeln; 25 g Fett, 70 g Mehl, 1 l Wasser, Salz, 3 Eßlöffel feingehackte Kräuter (siehe Seite 84).

Den größeren Teil des Wassers bringt man zum Kochen, gießt das mit dem Rest glatt verquirlte Mehl dazu, läßt es glatt

verkochen und fügt Fett und das nötige Salz bei. Nun gibt man fein gehackte Kräuter hinein, z. B. Dill, Petersilie, Estragon, Korb-
el, Sauerampfer, Tripmadam, Borettsch, Schnittlauch oder was
man sonst hat, auch untereinander gemischt, läßt sie mit der Lunte
durchkochen und schüttet dann die gekochten, abgeschälten und in
dicke Scheiben geschnittenen Kartoffeln noch warm dazu. Sie
müssen noch kurze Zeit mitkochen. Nach Belieben kann man die
Lunte noch mit einigen Löffeln Milch milder machen.

278. Kartoffelmus.

Geschälte, in Salzwasser weichgekochte Kartoffeln werden abge-
gossen, trockengehämpft und mit einem Stampfer fein zerrührt
oder durch die Kartoffelpresse gedrückt. Dann rührt man ein klei-
nes Stück Butter und soviel Würfelbrühe dazu, daß es ein glattes
Mus wird.

Statt Brühe verwendet man auch Milch, läßt dann aber das
Fett fort.

Beim Anrichten kann man das Mus noch mit einer feinge-
hackten, in wenig Fett braun gerösteten Zwiebel bestreuen.

279. Kartoffelmus mit Buttermilch

wird ebenso bereitet, doch rührt man frische, gute Buttermilch
unter die Kartoffeln, die damit noch einmal aufkochen. Dieses
Mus muß nicht steif, sondern recht schlank sein und wird mit ge-
bratenen Zwiebelwürfeln bestreut.

280. Kartoffelschnee

ist eine besonders leicht verdauliche Art, Kartoffeln zu bereiten,
und darum besonders für Kinder, Magenfranke und Genesende
geeignet. Die gekochten, abgegossenen und trocken gedämpften
Kartoffeln drückt man schnell durch die angewärmte Kartoffel-
presse oder einen ebenfalls warmen Durchschlag und reißt die
Flocken so, wie sie auf den Teller fallen. Man kann ein Stückchen
gute Butter vor dem Durchtreiben zu den Kartoffeln geben.

281. Milchkartoffeln (Bechamel-, gestowte Kartoffeln).

3—3½ Pfd. Kartoffeln, 1 große Zwiebel, 1 kleine Kohlrabiknolle, eine halbe Mohrrübe, 30 g Fett, 70 g Mehl, ½ 1 Wasser, ½ 1 Milch, Salz.

Zwiebel und Kohlrabi werden sehr fein gehackt, mit dem Fett gedünstet und dann das Mehl mit gekräuselt, es darf nicht bräunen. Die Soße wird mit dem Wasser recht glatt verkocht, durch ein Sieb gerührt, dann die Milch dazu gegeben und auf Salz abgeschmeckt. Die gekochten, abgezogenen Kartoffeln läßt man, in dicke Scheiben geschnitten, in der Tunke noch ein Weilchen ziehen.

282. Peterfilienkartoffeln

werden von neuen Kartoffeln hergestellt wie Dillkartoffeln oder, wenn es Winterkartoffeln sind, in einer Tunke nach folgender Art gestowt:

3 bis 3½ Pfd. Kartoffeln, 2 große Peterfilienwurzeln, 1¼ 1 Wasser, 70 g Mehl, 30 g Fett, Salz, 2 Eßlöffel gehackte Peterfilie.

In dem Wasser kocht man die zerschnittenen Wurzeln gut aus, gießt die Brühe durch, sämt sie mit Mehl ab und gibt zuletzt Fett, Salz und Peterfilie dazu.

Im übrigen ist die Zubereitung gleich Nr. 281.

283. Pflaumenkartoffeln.

Die Bereitung ist die gleiche wie Birnenkartoffeln Nr. 271. Man verwendet die blauen Herbstpflaumen (Zwetschen).

284. Pilzkartoffeln.

3 Pfd. Kartoffeln; ¾ bis 1 Pfd. Pilze, 2 Zwiebeln, 40 g Fett, ½ bis ½ 1 Wasser, 30 g Mehl, Salz, gehackte Peterfilie.

In dem Fett schmilzt man zunächst die Zwiebel, gibt dann die gehackten Pilze dazu, schmort sie durch, stäubt das Mehl darüber und verkocht mit Wasser. Von festen Pilzen genügen ¾ Pfund, ist es dagegen eine weiche Art, die sehr zusammenfällt, so rechne man 1 Pfund. Gleichfalls wird der Wasserzusatz danach bemessen, ob

die Pilze mehr oder weniger Saft ziehen, wenn erforderlich, gieße man noch etwas zu, nachdem die gekochten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln mit durchgeschmort sind, denn trocken darf das Gericht nicht sein. Beim Anrichten wird die feingehackte Petersilie darüber gestreut.

285. Saure Kartoffeln I.

3 bis 3½ Pfd. Kartoffeln; eine große Zwiebel, 40 g Fett, 70 g Mehl, 1 l Wasser, Salz, 1 Salzgurke, Zitronensaft oder Essig, 1 Prise Zucker.

Die feingeschnittene Zwiebel wird in dem Fett gebraten, das Mehl darüber gestreut und leicht gebräunt. Nachdem die Soße mit Wasser glatt und eben verkocht ist, gibt man Salz und die in Würfel geschnittene Salzgurke dazu und schmeckt kräftig mit Zitronensaft oder Essig und einer Kleinigkeit Zucker ab. Die in Viertel geschnittenen gekochten Kartoffeln müssen in dieser Tunke durchziehen.

286. Saure Kartoffeln II.

3 bis 3½ Pfd. Kartoffeln, 2 Zwiebeln, 40 g Fett, 70 g Mehl, 1¼ l Wasser, Salz, 1 Teelöffel Zucker, 2 bis 3 Brühwürfel, Zitronensaft oder Essig, gehackte Petersilie.

Man verwendet hierzu kleine, runde Kartoffeln, die nicht ganz gar gekocht werden. Dann schält man sie ab und läßt sie in der inzwischen bereiteten Tunke vollends garkochen. — Die feingehackte Zwiebel wird in Fett gedünstet, 1 Teelöffel Zucker damit braun geröstet und das Mehl darin verrührt. Die Tunke wird mit Wasser, Salz und Brühwürfel verkocht und gelind gesäuert.

Bei Auftragen streut man einen Löffel gehackte Petersilie darüber.

287. Schmorkartoffeln

werden am schmackhaftesten, wenn man übriggebliebene Bratensoße dazu verwenden kann. Eine kleine Zwiebel wird in 15 g Fett gebraten, die gekochten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln darin angebraten und mit der beigefügten Soße durchgeschmort. Hat man solche nicht zur Verfügung, so kocht man $\frac{1}{3}$ l Wasser mit 20 g Mehl und einem Teelöffel Suppenwürze auf, salzt es und verwendet wie oben.

288. Sirupkartoffeln.

3 Pfd. Kartoffeln; 2 Zwiebeln, 25 g Fett, 50 g Mehl, 1 l Wasser, Salz, $\frac{1}{4}$ Pfd. Sirup, Zitronensaft oder Essig.

Die ganz fein gehackte Zwiebel wird mit dem Fett gebraten, das Mehl darüber gestäubt und mitgeröstet. Dann verkocht man die Tunke mit Wasser, Salz und Sirup und schmeckt sie mit Zitrone oder Essig ab, so daß sie einen süß-säuerlichen Geschmack hat.

Die Kartoffelscheiben läßt man darin durchziehen.

289. Tomatenkartoffeln.

3 Pfund Kartoffeln, $\frac{1}{4}$ Pfund Tomaten, 1 große Zwiebel, 40 g Fett, Salz.

Die Zwiebel wird in kleine Würfel geschnitten, in dem Fett etwas gedünstet und dann die in Scheiben geschnittenen Tomaten dazu gegeben. Mit Salz bestreut, dämpft man die Tomatenscheiben weich, gibt dann die frisch abgekochten, in Viertel oder in Scheiben geschnittenen Kartoffeln heiß dazu, rührt gut um und läßt das Gericht noch kurz durchschmoren, ehe man es mit grünem Salat zu Tische gibt.

Wer einen schärferen Geschmack liebt, kann noch einen Löffel Zitronensaft oder Essig dazu tun.

Anmerkung. Alle diese Kartoffelgerichte werden am besten aus frisch gekochten Kartoffeln bereitet. Will man kalte verwenden, so übergieße man sie, in Scheiben geschnitten, mit einer Tasse kochendem Wasser und stelle sie warm, so daß sie damit durchziehen können. In der Tunke werden sie dann noch einmal aufgekocht.

290. Kartoffeln mit Kräutern.

$1\frac{1}{2}$ Pfund gekochte Kartoffeln, 4 Eßlöffel gehackte Kräuter, 1 Eiweiß, 30 g Butter.

Die gekochten Kartoffeln werden gerieben und die Kräuter feingehackt, oder man dreht beides zusammen durch die Hackmaschine. Über Kräuter siehe: Wildwachsende Gemüse; es lassen sich mehrere Arten verwenden oder auch nur Korbblütler allein oder

Sauerampfer usw. Unter die Kartoffelmasse zieht man das zu Schaum geschlagene Eiweiß, gibt die Masse in eine ausgefettete Form und bestreicht die Oberfläche mit der Butter.

Der Auflauf wird in 30 Minuten im Ofen hellbraun überbacken.

291. Kartoffeln mit Käse.

2 Pfd. Kartoffeln, 50 g Käse, 40 g Butter, 1 Ei, $\frac{1}{8}$ l Milch, Salz.

Die Kartoffeln werden halbgar gekocht, abgezogen und in dicke Scheiben geschnitten. Man schichtet sie in eine Backform, indem man den geriebenen Käse und kleine Butterflöckchen dazwischen streut, gießt das mit etwas Salz in der Milch zerflopfte Ei darüber und bäckt 35 Minuten im Ofen.

292. Auf andere Art.

2 Pfd. Kartoffeln, 50 g geriebener Käse, 50 g Butter, ein Ei, Salz.

Man vermischt die gekochten, geriebenen Kartoffeln mit Ei und Salz und formt eine dicke Rolle daraus. Nach vollständigem Auskühlen wird sie in 2 cm dicke Scheiben geschnitten, die man in eine flache Backschüssel schuppig übereinander legt, mit dem Käse und der zerlassenen Butter bestreicht und im gut heißen Ofen 20 bis 25 Minuten bräunlich überbäckt.

293. Auf andere Art.

Die Zutaten sind die gleichen wie vor, doch nimmt man die doppelte Menge Käse. Die Kartoffeln, Käse und die Hälfte der Butter wird verrührt, das schaumig geschlagene Ei dazu gegeben und die Masse gleich in eine flache Pfanne gefüllt, obenauf mit der restlichen Butter bestrichen und wie oben überbacken.

294. Kartoffelmusring

zu Gemüse und Pilzen an Stelle von Reisring.

2 Pfd. gekochte, geriebene Kartoffeln, 1 ganzes Ei, 1 Eiweiß, 25 g Butter, Salz.

Zu den noch warm geriebenen oder durchgepressten Kartoffeln gibt man die zerlassene Butter, Salz und Eigelb, zieht den

steifgeschlagenen Schnee der beiden Eiweiße darunter und drückt die Masse in eine gefettete Ringform. 35—40 Minuten im Ofen backen.

Unter den Teig kann auch noch, wenn zu Gemüse gereicht, etwas geriebener Käse gemischt werden.

295. (Falsche) Sahne-Kartoffeln.

2½ Pfd. gekochte Kartoffeln, 50 g Butter, 50 g geriebener Käse, ½ l Milch, 1 Ei, Salz.

Die gekochten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln legt man in eine gefettete Backform, dabei zwischen die einzelnen Lagen die Butter und den geriebenen Käse verteilend. Die Milch wird mit dem Ei und etwas Salz verquirlt; wenn es möglich ist, gibt man einige Löffel von Sahne dazu, die man von saurer (dicker) Milch abgenommen hat, oder man nimmt $\frac{3}{8}$ l Milch, $\frac{1}{8}$ l Buttermilch. Schließlich kann man auch zu der süßen, ungekochten Milch 1 Eßlöffel Zitronensaft geben unter Schlagen mit einer kleinen Schneerute.

Die Eiermilch wird gleichmäßig über die Kartoffeln verteilt und 40—50 Minuten im Ofen gebacken.

296. Zwiebelkartoffeln.

3 Pfd. Kartoffeln, 1 Pfd. Zwiebeln, 30 g Fett, Salz, Wasser, 2 Brühwürfel, 1 Teelöffel Zitronensaft; nach Belieben ½ Teelöffel Kümmel.

Sowohl die Kartoffeln als auch die Zwiebeln nimmt man recht klein und von gleichem Umfang; größere muß man einmal durchschneiden. Man legt die geschälten, gewaschenen Kartoffeln lagenweise mit den geschälten Zwiebeln in ein Kochgeschirr, gießt soviel Wasser, in dem Fett, Salz und Würfel aufgelöst sind, darüber, daß es mit den Kartoffeln eben gleich steht, und läßt das Gericht fest zugedeckt weich dämpfen. Zitronensaft wird beim Anrichten darüber gesprengt. Den Kümmel streut man gleich zwischen die Kartoffeln, doch kann er auch fortbleiben, wenn man dieses Gewürz nicht liebt.

B. Klöße.

297. Seideklöße.

2½ Pfd. Kartoffeln, 1 Ei, $\frac{1}{8}$ 1 Milch, 1 Teelöffel Backpulver, Salz, Buchweizenmehl, 30 g Butter.

Die gekochten Kartoffeln werden gerieben, mit dem in Milch zerquirten Ei vermischt und soviel Buchweizenmehl dazu gegeben, daß man einen ziemlich festen Teig kneten kann. (Die Menge des Mehles läßt sich nicht genau angeben, da sie ganz abhängig ist von der Art der Kartoffeln.) Das Backpulver wird mit darunter gezogen, auf Salz abgekostet und nicht zu große Klöße geformt, die in Salzwasser etwa 15 Minuten gekocht werden. Probefloß kochen, ob er gar ist.

Die Butter wird zerlassen und beim Anrichten darüber gegeben.

298. Kartoffelklöße aus gekochten Kartoffeln I.

2 Pfd. geriebene Kartoffeln, 80—100 g Mehl, je nachdem die Kartoffeln mehr oder weniger mehlig sind, 1—2 Eier, Salz.

Aus den angegebenen Zutaten mischt man einen Teig, zieht den Eierschnee darunter und formt Klöße, die man leicht mit Kartoffelmehl bepudert, damit sie nicht abkochen. Sie werden 15 Minuten in Salzwasser gekocht.

299. Kartoffelklöße II

ebenso, doch röstet man noch eine in Würfel geschnittene Semmel in ein wenig Butter bräunlich und drückt bei jedem Kloß einige solcher Semmelbröckchen in die Mitte.

Gute, mehligte Kartoffeln sind zum Gelingen nötig.

Beide Arten werden mit einer beliebigen Tunke und Salat nach einer sättigenderen Suppe gereicht. Auch kann man sie zu geschmortem Obst geben, fügt dann aber einen Löffel Zucker bei.

300. Kartoffelklöße mit Grieß.

2 Pfd. Kartoffeln, 60 g Grieß, $\frac{1}{4}$ 1 Milch, 1 Ei, Salz, Zucker.

Der Grieß wird schnell in die kochende Milch geschüttet und gerührt, bis er sich vom Topfe löst. Dann gibt man ihn zu den

gekochten, geriebenen Kartoffeln und verrührt beides gut mit Ei, einer kleinen Prise Salz und Zucker.

In mildem Salzwasser 8—10 Minuten leise kochen lassen. Dazu gedünstetes Obst.

301. Kartoffel-Maisgrießflöße

ebenso, doch genügen von Maisgrieß 50 g. Man weicht ihn am besten 2 Stunden vorher mit der Milch ein, muß beim Aufkochen aber oft rühren, damit er nicht anbrennt.

302. Kartoffelflöße mit Käse.

1 Pfd. gekochte, geriebene Kartoffeln, 1 geriebene 100-g-Semmel, 20 g Kartoffelmehl, 1—2 Eier, 60 g geriebener Käse, Salz.

Man mischt alle Zutaten gut, gibt zuletzt den Eischnee dazu und kocht die Klöße in Salzwasser 10—11 Minuten.

303. Klöße und Backobst.

1 Pfund gemischtes Backobst, Wasser, Zucker; 1½ Pfund Kartoffeln, 1 Ei, 50 g feiner Grieß, 60—75 g Mehl, Salz, 1 Messerspitze Backpulver.

Das Backobst soll aus verschiedenen Arten Früchte gemischt sein, unter denen kleine, im ganzen gedörrte Birnen nicht fehlen dürfen. Nach sorgfältigem Waschen weicht man das Obst ein, bringt es dann mit dem gleichen Wasser zum Feuer und kocht es langsam gar, wobei der erforderliche Zucker und ein Stückchen Zitronenschale oder Zimt mitgekocht wird. Das Obst muß eine so lange Brühe haben, daß man die Klöße gleich darin kochen kann.

Die gekochten Kartoffeln werden gerieben, das zerquirte Ei und Salz dazu getan und der Grieß trocken hineingestreut. Dazu gibt man noch etwas Mehl, mit dem Backpulver vermengt; wie bei allen Kartoffelflößen richtet sich auch hier die Mehlmenge nach der Beschaffenheit der Kartoffeln. Der Teig muß ziemlich fest sein und wird gut durchgearbeitet. Dann formt man runde, nicht zu große Klöße und kocht sie in der Backobstbrühe weich, die dadurch zugleich sämig wird.

304. Klöße von rohen Kartoffeln I.

4 Pfd. Kartoffeln, Salz, 20 g Kartoffelmehl.

3 Pfund der Kartoffeln werden auf einem feinelöcherigen Eisen gerieben und in einen Beutel geschüttet, in dem sie gut ausgedrückt werden. Wenn sich das ausgedrückte Wasser geklärt hat, gießt man es vorsichtig ab und gibt das zurückgebliebene Kartoffelmehl zu dem Geriebenen. Die restlichen Kartoffeln hat man gekocht, abgegossen und durch die Presse oder einen Durchschlag gedrückt, um den Brei, noch heiß, mit den rohgeriebenen Kartoffeln zu mischen. Salz beifügen, Klöße formen und 25 Minuten in Salzwasser kochen.

305. Klöße von rohen Kartoffeln II.

500 g roh geriebene Kartoffeln, $\frac{2}{3}$ l Milch, 80 g Grieß, 1 Ei, Salz, 20 g Kartoffelmehl.

Rohe Kartoffeln werden gerieben und das Gereibsel gewogen, bis es 500 g sind. Das Auspressen geschieht wie in der vorigen Anweisung. In der Milch hat man den Grieß aufgekocht, gibt dies nebst etwas Salz zu dem Kartoffelbrei und verrührt gut. Dann kommt das zerquirte Ei und Kartoffelmehl dazu. Die Klöße müssen 16 bis 18 Minuten kochen.

Diese beiden Arten gibt man zu Braten oder Bratlingen, oder reicht auch Hamburger Tunke und Salat daneben.

306. Pflaumen-Kartoffelklöße.

2½ Pfd. recht mehlig, gekochte Kartoffeln, 200 g Mehl, 1 Ei, 20 g zerlassene Butter, Salz, Zucker; frische oder Dörripflaumen.

Aus den feingeriebenen Kartoffeln, Mehl (wovon $\frac{1}{4}$ Kartoffelmehl fein kann), dem zerquirten Ei, Butter, Salz und Zucker bereitet man den Teig. Zur Füllung nimmt man je 2 rohe oder gedörrte Pflaumen, aus denen man die Kerne entfernt und durch ein Stückchen Zucker ersetzt hat; getrocknete Pflaumen werden vorher eingeweicht. Man nimmt ein nicht zu großes Teil von dem Teig, drückt ihn etwas flach, legt die Pflaumen hinein und zieht den Teig gleichmäßig darüber, so daß man runde Knödel erhält, die leicht in Kartoffelmehl umgedreht werden, damit sie nicht abkochen. Sie müssen 12—14 Minuten in Salzwasser kochen.

Will man noch ein weiteres Ei anwenden, so werden die Klöße lockerer und schöner und die zerlassene Butter kann fortbleiben, doch geht es auch mit einem Ei sehr gut, bei einiger Aufmerksamkeit sogar mit Eiersatz.

307. Quark-Kartoffelklöße.

1½ Pfd. Kartoffeln, 1 Pfd. Quark (Topfen, Weichkäse), 2 Eier, 30 g Kartoffelmehl, anderes Mehl, Salz, Zucker.

Der ausgedrückte Quark wird mit den gekochten, geriebenen Kartoffeln vermengt, die zerquirlten Eier, Kartoffelmehl, Salz, 1 Löffel Zucker und noch etwas Kriegsmehl dazu gegeben, so daß ein haltbarer Teig entsteht. Man muß zunächst einen Probekloß kochen und gegebenenfalls noch mit etwas Mehl fester machen.

Die Klöße werden mit zerlassener Butter beträufelt und grüner Salat dazu gereicht.

308. Spinat-Kartoffelklöße.

2 Pfd. Kartoffeln, 2 Pfd. Spinat (oder halb Wildspinat, siehe Seite 82), 150 g Maizgriech, 2 Eier, $\frac{1}{2}$ l Milch, 30 g Butter, Salz.

Der Spinat wird nach dem Waschen in recht wenig Wasser überkocht, gehackt oder durch die Maschine gedreht und nochmals $\frac{1}{2}$ Stunde gedämpft, so daß ein recht steifer Brei entsteht. Dann vermischt man ihn noch heiß mit den frisch gekochten, durch die Presse gedrückten oder geriebenen Kartoffeln, fügt den Griech hinzu, der 2 Stunden vorher mit der Milch eingeweicht worden ist, die zerklöpften Eier, Butter und Salz. Der Teig muß gut verarbeitet werden und ziemlich fest sein. Man koche erst einen Probekloß, wenn nötig, muß noch ein Löffel Mehl dazugegeben werden.

Die Klöße von der Größe eines kleinen Apfels werden aus dem vollständig erkalteten Teig gedreht und 16—18 Minuten gekocht.

Anmerkung: Niemals Kochwasser von Klößen fortschütten! Es wird am Abend oder folgenden Tag zu einer Suppe oder Lunke mitverwendet.

C. Süße Kartoffel-(Nach-)Speisen.

309. Kartoffelauflauf.

300 g gekochte, geriebene Kartoffeln, 30 g Butter, 2 Eier, 1 Teelöffel Eierjaß, 4—5 Löffel Milch, Zucker, 50 g geriebene Nüsse, Zitronenabgeriebenes oder Vanillezucker.

Die recht feinsflockig geriebenen Kartoffeln werden mit der Milch verrührt, in der Eigelb und Eierjaß verquirlt ist, mit Butter, Zucker und Gewürz vermischt und zuletzt der steife Eierschnee darunter gezogen. Eine Backform wird mit etwas zurückgelassener Butter gefettet, die Masse hineingefüllt und $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

Die gleiche Masse kann auch $1\frac{1}{4}$ Stunde in einer Puddingform im Wasserbade gekocht werden.

Dazu eine Fruchttunke.

310. Arme Ritter von Kartoffelsteig.

500 g gekochte, geriebene Kartoffeln, 1 Ei, 25 g Kartoffelmehl, 60—70 g Kriegsmehl, Zucker, Zitronenabgeriebenes; ferner: 3 Eßlöffel geriebene Schokolade, 2 Eßlöffel Zucker, 30 g geriebene Nüsse, 1 kleine Prise Zimt.

Man bereitet aus diesen Zutaten einen haltbaren Teig, aus dem man Schnitten formt und in Fett braun brät oder, was jetzt vorzuziehen, auf dem Blech im Ofen bäckt. Gleich nach dem Herausnehmen werden sie in einer Mischung von Schokolade, Zucker, feingeriebenen Nüssen und einer Kleinigkeit Zimt gewälzt und warm gegessen.

311. Kartoffeleierkuchen.

Ungefähr 150 g gekochte geriebene Kartoffeln, 1 Ei, $\frac{1}{8}$ l Milch, Salz, Zucker, 75 g Mehl, Fett.

In einer runden eisernen Pfanne läßt man ein wenig Fett zergehen und schüttet übriggebliebene, recht fein geriebene Kartoffeln darauf. Aus den übrigen Zutaten quirlt man einen glatten Teig, schüttet ihn über die Kartoffeln und bäckt den Kuchen entweder wie üblich auf beiden Seiten mit Fett oder stellt ihn in den heißen Bratofen, so daß sich ohne Umwenden auch die Oberseite schön bräunt.

Zu dem Mehl kann etwas Kartoffel-, Mais- oder Gerstenmehl genommen werden.

Man kommt auch mit einem Ei für 2 solcher Pfannkuchen aus (zu denen man alle anderen Zutaten natürlich doppelt rechnen muß), wenn man zur Lockerung des Teiges noch einen halben Teelöffel Backpulver beifügt.

312. Gebackene Kartoffelkuchel.

200 g Kartoffeln, 200 g Mehl, 1 Ei, 3–4 Löffel Milch, Salz, 25 g Butter, Zucker, Kuchengewürz, 20 g geriebene Nüsse, 1 reichlicher Teelöffel Backpulver oder 15 g Hefe.

Die gekochten Kartoffeln werden gerieben, mit Eigelb, zerlassener Butter, Milch, Nüssen und Zucker vermengt; an Gewürz verwende man nach Wunsch: Zitronenabgeriebenes, Vanillin, Zimt oder Kardamon. Der Teig wird gut vermischt und entweder mit Backpulver oder mit Hefe getrieben. Bei Verwendung von Hefe müssen alle Zutaten angewärmt sein; die Hefe läßt man mit Milch und einem Löffel Mehl aufgehen, desgleichen muß der ganze Teig erst noch zum Gehen warm gestellt werden.

Man formt runde Klöße, drückt sie flach, daß sie wie „Berliner Pfannkuchen“ aussehen und bäckt sie auf einem Blech im Ofen braun. Mit Zucker bestreuen und warm verzehren.

313. Griech-Kartoffelkuchen.

1 Pfd. gekochte, geriebene Kartoffeln, 100 g Griech, wovon $\frac{1}{4}$ Maisgriech fein kann, 1 Ei, 4 Eßlöffel Milch, 50 g geriebene Nüsse, Zucker, Gewürz wie in voriger Anweisung, 50 g Rosinen, Fett zum Bestreichen.

Zu den Kartoffeln gibt man das mit Milch schaumig geschlagene Ei, dann die übrigen Zutaten, und streut zuletzt den Griech trocken hinein. In leicht gefetteter Pfanne 30 Minuten backen, dann obenauf mit ein wenig Fett bepinseln und noch 5 Minuten in den Ofen stellen. Rosinen kann man auch fehlen lassen.

Der gleiche Teig kann auch 45 bis 50 Minuten in einer verschlossenen Bunningform im Wasserbade gekocht werden.

314. Kartoffelpudding mit Quark.

1 Pfd. Kartoffeln, 200 g Quark, 1 Ei, 4 Löffel Milch, Salz, Zucker, 25 g Kartoffelmehl, 75 g Grieß, 50 g geriebene Nüsse, Fett zum Ausstreichen der Form.

Der Quark, der recht frisch und süß sein soll, wird mit dem in Milch zerklöpften Ei glattgerührt, dann die übrigen Zutaten dazu gemengt, in eine ausgestrichene Puddingform gefüllt und eine Stunde im Wasserbade gekocht.

315. Auf andere Art.

$\frac{1}{2}$ Pfd. gekochte, geriebene Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ Pfd. Quark, 4 Löffel Milch, 1 Ei, 65 g Grieß, 50 g geriebene Semmel, 30 g geriebene Nüsse, Zucker, 1 Prise Salz, Fett zum Ausstreichen.

Die Zubereitung ist gleich der vorigen Anweisung.

316. Kartoffelpuffer.

3 Pfund rohe, 3—4 Stück gekochte Kartoffeln, 1 Ei, 3 Eßlöffel Reibbrot, 3 Eßlöffel Mehl, Salz, Zucker.

Die Kartoffeln werden geschält, roh gerieben und danach auf ein großes Sieb oder ein Tuch geschüttet, damit sie etwas ablaufen; ausgedrückt aber sollen sie nicht werden. Zu dem Geriebenen gibt man Ei, Reibbrot, Mehl, die gekochten und geriebenen Kartoffeln und einen Teelöffel Salz.

Die Puffer werden in der Pfanne ausgebacken, indem man darin ein Stück Fett heiß werden läßt, eine Kelle Teig einfüllt, so daß der Pfannenboden bedeckt ist, und den Puffer wendet, wenn die eine Seite goldbraun gebacken ist. Da hierzu aber eine ziemliche Menge Fett erforderlich ist, empfiehlt sich das Backen im Waffeleisen.

Dieses Eisen besteht aus zwei aufeinanderzuklappenden Teilen, die beweglich in einem Eisenrahmen hängen, den man anstatt des Herdringes auf das Feuerloch legt. Man öffnet das Eisen, streicht mit einem Pinsel ein wenig Fett auf beide Innenflächen, füllt einen Schöpflöffel Teig hinein und klappt das Eisen zusammen. Nach einem Weilchen wendet man das Eisen um, so daß die bisher obere Seite nun dem Feuer zugekehrt ist. Ist

Birke, Kochbuch.

auch die zweite Seite goldbraun gebacken, so wird das Eisen geöffnet und einmal schnell zusammengeklappt, damit der Puffer losläßt.

Nach Belieben bestreut man die Puffer mit etwas feinem Zucker und reicht sie mit Fruchtsuppe oder irgend einem Kompott. Vielfach werden sie aber auch am Nachmittag oder abends zu einer Tasse Kaffee gegessen.

317. Kartoffelstrudel.

600 g gekochte, geriebene Kartoffeln, 25 g Kartoffelmehl, 1 Ei, 1 Eßlöffel geschmolzene Butter, Zucker, Mehl zum Ausrollen. Zur Füllung: Apfelscheiben mit Zucker und geriebenen Nüssen, oder Obstmus.

Aus Kartoffeln, Ei, Kartoffelmehl, Butter und etwas Zucker macht man einen Teig und teilt ihn in vier Teile. Je eines davon nimmt man auf ein mehlbestreutes Brett, rollt es aus, indem man auch die Oberfläche mit etwas Mehl bestäubt, und gibt dann als Füllung die recht feinblättrig geschnittenen Apfel darauf oder streicht Obstmus darüber. Behutsam zusammengeschlagen legt man die Strudel auf das Backblech und bäckt sie im Ofen in 25 bis 30 Minuten bräunlich. Warm auftragen.

318. Kartoffelteig gebacken mit Obstfüllung.

2 Pfd. gekochte, geriebene Kartoffeln, eine Prise Salz, 110 bis 125 g Mehl; zur Füllung 1½ Pfund Apfel oder 2 Pfd. Kirichen oder 1½ Pfd. Pflaumen; etwas Butter.

Die Kartoffeln werden mit einer Kleinigkeit Salz und dem Mehl gut verknetet; je nach Art der Kartoffeln braucht man einige Gramm mehr oder weniger. In eine gefettete Form drückt man die Hälfte dieses Teiges, legt darauf das Obst und als Decke den restlichen Kartoffelteig.

Apfel werden in Scheiben geschnitten und mit Zucker und Rosinen vermischt, Kirichen oder Pflaumen entsteint und gezuckert. Auch kann man 2 Löffel geriebene Nüsse dazwischen streuen.

Die Oberfläche des Kuchens bestreicht man leicht mit Butter und bäckt 1 Stunde im Ofen.