

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Die fleischlose Küche in der Kriegszeit nebst einfachen Fischgerichten**

**Birke, Käthe**

**Karlsruhe, [1917]**

A. Kartoffelgemüse

**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 abgeseigt 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, zerdreht 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, Boretsch, 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. Kartoffelchnee

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 schwitzt 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 Korbblättrige 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 Reiskring.

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 gesprenkt. Den Kümmel streut man gleich zwischen die Kartoffeln, doch kann er auch fortbleiben, wenn man dieses Gewürz nicht liebt.