

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die fleischlose Küche in der Kriegszeit nebst einfachen Fischgerichten

Birke, Käthe

Karlsruhe, [1917]

C. Süße Kartoffel-(Nach-)Speisen

urn:nbn:de:bsz:31-34718

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. Grieß-Kartoffelkuchen.

1 Pfd. gekochte, geriebene Kartoffeln, 100 g Grieß, wovon $\frac{1}{4}$ Maisgrieß 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 Grieß 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 zerklopften 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.