

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die fröhliche Küche

H. Schlinck & Cie. <Hamburg>

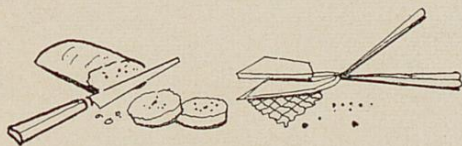
[Hamburg], [1950?]

Kartoffelbällchen

urn:nbn:de:bsz:31-55726



Haben Sie jemals gedacht, daß Kartoffeln so köstlich sein können? Sie müssen zugeben: Ich und Palmin machen sie zu einer Delikatesse! »Sie« hatte es auch schnell entdeckt. Und seit »sie« sich an meine Lektion hält, bin ich mit »ihrem« Fritiertalent sehr zufrieden. Ganz köstlich gelangen neulich die ...



KARTOFFELBÄLLCHEN

Kartoffeln am Tage vorher waschen, kochen, pellen und heiß durch die Kartoffelpresse geben. Bis zum Gebrauch stehen lassen. Dann das Mehl einkneten und mit den Gewürzen abschmecken. Aus dem Teig auf bemehltem Brett eine Rolle formen, gleichmäßige Stücke davon abschneiden und zu walnußgroßen Kugeln drehen. In heißem Palmin ca. 4 Minuten goldbraun backen (schwimmen dann oben!). Nur ca. 10 Bällchen zur Zeit in den Topf geben; sie dürfen nicht aneinanderstoßen. Abtropfen lassen und mit Gemüse oder Salat aller Art servieren.

500 g Kartoffeln

50 g Mehl

Salz, Muskat

Palmin

zum Schwimmend-

Ausbacken

Petersilien-

sträußchen

zum Garnieren

