

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für den einfachen und gutbürgerlichen Haushalt mit Berücksichtigung der vegetarischen und Krankenkost

Silbermann, Marie

Hamburg ; Mannheim, 1910

Kartoffelgemüse.

urn:nbn:de:bsz:31-55749

mit einer Messerspitze Zimt, 1 Eßlöffel Zucker und 4 großen geschälten, in kleine Würfelchen geschnittenen Äpfeln vermischt, mit einem in heißes Wasser getauchten Eßlöffel abgestochen, in leichtem Salzwasser 10 bis 15 Minuten leise gekocht mit brauner Palmona begossen, nach Belieben mit Kompott serviert.

373. Schwemmklöbchen.

Zutaten: 50 Gramm Mehl, 25 Gramm Palmona, 2 Eier, $\frac{1}{10}$ Liter Wasser, 1 Prise Salz. Für süße Suppen: 1 Eßlöffel Zucker, 1 Prise Zitronenschale an die fertige Masse.

Zubereitung: Wasser, Palmona, Salz wird aufgeköcht, das Mehl darin abgebacken, die Masse heiß mit 1 Ei, abgekühlt, mit dem andern tüchtig verrührt.

Mit zwei Teelöffeln werden längliche Klößchen gedreht, auf einen eingefetteten Teller gelegt, in kochendes Salzwasser gespült und 5 Minuten gekocht.

Kartoffelgemüse.

Eines der gebräuchlichsten Nahrungsmittel, das fast unentbehrlich für den Mittagstisch ist, bildet die Kartoffel. Sie ist es, welche den meisten Fleischgerichten, Gemüsen, Saucen und dergl. zu ihrem Recht verhilft, denn ohne sie als Zuspense, würden jene Gerichte gar nicht munden. Wie eine versalzene oder sonst schlecht zubereitete Suppe die Lust zum Weiteressen nehmen und die Laune verderben kann, so tut dies ebenfalls eine schlecht gekochte Kartoffel, die gut zu kochen durchaus der größten Aufmerksamkeit bedarf. Jede Kochbesessene weiß oder sollte wissen, daß Kartoffeln sehr verschieden in Wasser- und Mehlgehalt, sowie in der Faser sind und ist es nicht jedem vergönnt, die feinsten Speisekartoffeln in Anwendung zu bringen. Eine als gut verschrieene und erprobte Kartoffel wäscht man zweimal gut, setzt sie mit kaltem Wasser und pro Liter 1 Teelöffel Salz an, bringt sie zum Kochen und läßt sie beiseite langsam garkochen, gießt sie ab, läßt sie offen stehen, bis aller Dampf heraus ist und bedeckt sie wieder. Sehr mehligte Kartoffeln, welche gewöhn-

lich leicht platzen, setzt man ebenso, jedoch mit mehr Salz an, bringt sie zum Kochen, läßt sie aber beiseite nur so gar werden, daß man leicht mit einer spitzen Gabel durchstechen kann, gießt sie dann ab, läßt auf heißer Stelle den Dampf ziemlich entweichen, bedeckt sie wieder und läßt sie fest verschlossen auf heißer Stelle oder im Bratofen stehen, bis sie gar sind. Von wässrigen, seifigen Kartoffeln schält man am besten auf der Wölbung einen Streifen ab, kocht sie halb gar, läßt den Dampf entweichen, nachdem sie abgegossen sind, bedeckt sie 5 bis 8 Minuten fest, läßt dann nochmals den Dampf entweichen und setzt sie verschlossen in den Bratofen.

Dies Verfahren gilt auch für Salzkartoffeln, welche nie zerfallen oder zu halbem Brei gekocht auf den Tisch kommen sollten. Steht ein Kartoffeldampfstopf zur Verfügung, so kocht man am besten die Kartoffeln halb gar, gibt sie samt Wasser auf den Dämpfer, bedeckt diesen und läßt ihn an heißer Stelle stehen, bis die Kartoffeln gar sind, worauf man ihn zur Seite zieht.

374. **Kartoffelbrei.** (Kartoffelpuree.)

Zutaten: 3 Pfund mehligte Kartoffeln, 2 Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 30 Gramm Palmona oder Butter.

Zubereitung: Die rohen, in Hälften geschnittenen Kartoffeln wäscht man recht gut, setzt sie mit Salz und kaltem Wasser an, bringt sie langsam zum Kochen, und läßt sie ebenso gar kochen, doch nicht zerfallen. Sie werden nun ziemlich rein in eine saubere Schüssel abgegossen, gut mit einer Holzkeule gestampft und wenn keine Stücke mehr darin sind, nach und nach die kochende Milch hinzugegeben, ebenso noch 1 Teelöffel Salz und die Butter und tüchtig, wenn möglich mit einem Drahtschläger geschlagen. Was dabei noch an Flüssigkeit fehlt, nimmt man von dem Kartoffelwasser, welches man, wenn es Kartoffelteile enthält, mit eventuellen Breiresten zu Kartoffelsuppe verwendet.

Weniger mehligte Kartoffeln kann man, wenn sie abgegossen, durch einen Durchschlag oder durch die Fleischmaschine treiben und dann mit Milch und dem nötigen Salz tüchtig schlagen. Kartoffelbrei wird mit brauner Butter oder mit Speck und Zwiebel wie bei Erbsenbrei angerichtet.

375. Bouillonkartoffeln.

Zutaten: 3 Pfund Kartoffeln, 2 Liter Bouillon, 2 Liter Wasser, 20 Gramm Palmona, 1 Eßlöffel Petersilie, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Würze, 2 Eßlöffel Salz.

Zubereitung: Die Kartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten, gut gewaschen, mit 2 Liter Wasser und Salz halb gar gekocht, dann abgegossen und in der Bouillon gezogen, mit Salz und den Zutaten abgeschmeckt. Verwendet man Hammelbouillon, so kann man 1 Teelöffel Kümmel mit kochen; ist die Bouillon fett, so läßt man Palmona fort.

376. Peterfilienkartoffeln.

Diese kann man auf zwei Arten kochen. Man kocht die Kartoffeln wie oben in Salzwasser halb gar, mit Palmona und wenig Bouillon dämpft man sie dann fertig und vermischt sie mit 2 Eßlöffeln frischer, fein gewiegter Petersilie. Oder man kocht die Kartoffeln in der Schale, schält und schneidet sie, vermischt sie mit einer aus 60 Gramm Palmona und 50 Gramm Mehl und 1 Liter Bouillon hergestellten Schwitze, schmeckt sie mit 3 Eßlöffel feingewiegter Petersilie, die man in etwas Butter rösten kann, ab.

377. Rahmkartoffeln.

Zutaten: 3 Pfund frisch gekochte, geschälte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln, 60 Gramm Palmona, 50 Gramm Mehl, $\frac{3}{4}$ Liter Wasser, $\frac{1}{4}$ Liter Rahm, 2 Eßlöffel Salz, 2 Messerspitzen Pfeffer, nach Belieben Säure.

Zubereitung: Aus Butter und Mehl wird eine helle Mehlschwitze hergestellt, die man mit Wasser auffüllt, mit reichlich Salz abschmeckt, mit Rahm verrührt und über die Kartoffeln gibt. Das Gericht muß kurz vor dem Essen nochmals abgeschmeckt werden. Man kann an Stelle von Rahm auch $\frac{1}{2}$ Wasser, $\frac{1}{2}$ Milch verwenden, ebenso nach Belieben Säure.

378. Kartoffelpuffer 1.

3 Pfund rohe, geschälte, geriebene Kartoffeln werden mit 1 Ei, 2 Eßlöffel Salz gut vermischt, in reichlich Palmin und Palmona kleine Kuchen auf beiden Seiten hellbraun gebacken. Mit Preiselbeeren, Kompott oder Salaten serviert.

379. Kartoffelpuffer 2.

Zutaten: 3 Pfund rohe Kartoffeln, 2 Eßlöffel Salz, 3 abgeriebene, eingeweichte Brötchen, 1 Eßlöffel gewiegte Petersilie, 1 Ei.

Zubereitung: Die Kartoffeln werden geschält und gerieben, mit dem Salz, Ei, Petersilie und den ausgedrückten Brötchen gut vermischt, in reichlich Palmin und Palmona in Plätzchen auf beiden Seiten hellbraun gebacken, nach Belieben mit Kompott oder Salaten serviert.

380. Saure Kartoffeln.

Zutaten: 3 Pfund Kartoffeln in der Schale gekocht, 40 Gramm Palmona, 30 Gramm Speck, 40 Gramm Mehl, 1 Zwiebel, 4 Eßlöffel Essig, 3 Eßlöffel Sirup, 1 Messerspitze Fleischextrakt, einige Tropfen Würze, 2 Prisen Pfeffer, 1 Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz.

Zubereitung: Speck und Zwiebel werden gelb gebraten, vorher in feine Würfelchen geschnitten, das Mehl hinzugegeben, hellbraun geröstet, mit dem Wasser aufgefüllt, Salz hinzugegeben, gut verkocht, mit den übrigen Zutaten abgeschmeckt, mit den geschälten, in dünne Scheibchen geschnittenen Kartoffeln vermischt, noch eine Weile zusammen gedämpft, dann nochmals auf Salz und Essig geprüft.

381. Bechamelkartoffeln.

Zutaten: 3 Pfund Kartoffeln in der Schale gekocht, 50 Gramm Palmin, 10 Gramm Butter, 2 Zwiebeln, 70 Gramm Schinken oder Rauchfleisch, 40 Gramm Mehl, 1 Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Fleischextrakt, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Würze, 50 Gramm Parmesankäse, einige Eßlöffel sauern Rahm.

Zubereitung: Schinken und Zwiebeln werden fein geschnitten, in Palmin geröstet, das Mehl hinzugegeben und gelb geschwitz, mit Wasser aufgefüllt, Salz hinzugegeben und $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, mit den übrigen Zutaten, dem geriebenen Käse abgeschmeckt. Die geschnittenen, warmen Kartoffeln werden in die Sauce gegeben und muß das Gericht mindestens 20 Minuten auf heißer Stelle ziehen, wird dann mit Salz, Würze und Butter aufgeschmeckt.

382. Tomatenkartoffeln.

Zutaten wie oben, aber ohne Käse, dazu 5 reife Tomaten oder $\frac{1}{2}$ Pfundbüchse Tomatenpuree.

Zubereitung: Schinken und Zwiebeln werden geschnitten, in Palmin gedünstet, das Mehl hinzugegeben und gelb geröstet, dann die abgewaschenen Tomaten in Stücken beigefügt, durchschmort und mit Wasser aufgefüllt, gesalzen und alles 20–30 Minuten gekocht, durch einen Durchschlag gestrichen, über die geschnittenen Kartoffeln gegeben, $\frac{1}{2}$ Stunde zusammen gezogen, dann nochmals abgeschmeckt. Verwendet man Tomatenpuree, so kommt dies an die fertige Sauce.

383. Bratkartoffeln.

Zutaten: $2\frac{1}{2}$ –3 Pfund kleine Kartoffeln, eine Nacht vor dem Gebrauch gekocht, 50 Gramm Palmin, 10 Gramm Butter, 2 Eßlöffel Del, 1 Eßlöffel feines Salz.

Zubereitung: Das Palmin wird heiß gemacht, Del und Butter hinzugegeben, wenn die Butter zu bräunen anfängt, die Kartoffeln hineingegeben und gleich gewendet, damit sich die Fettigkeit gleichmäßig an die Kartoffeln hängt. Sie werden mit Salz bestreut, unter öfterem Schütteln der Pfanne und Umwenden von allen Seiten goldgelb bis hellbraun gebraten. Man kann in der zweiten Hälfte der Bratzeit auch einen Teelöffel feinen Zucker über die Kartoffeln stäuben, wodurch sie noch schönere Farbe annehmen.

384. Röstkartoffeln.

2– $2\frac{1}{2}$ Pfund mittelgroße, eine Nacht vor dem Gebrauch in der Schale gekochte Kartoffeln werden geschält, in dünne Scheiben geschnitten und gebraten wie oben.

385. Rohe Kartoffeln schwimmend in Fett gebraten.
(Pommes-frites.)

Die Kartoffeln werden geschält, in $\frac{1}{2}$ Zentimeter dicke Scheiben, dann in gleichmäßige Streifen geschnitten oder mit einem Kartoffelausstecher zu kleinen runden Bällchen ausgestochen, in kaltes Wasser gelegt. Eine Fettmischung von 3 Pfund Palmin und 1 Pfund Schweinefett oder 1 Liter frischem Del, welche man nach Gebrauch bis auf den letzten Rest weiter verwenden kann, wird so heiß gemacht, daß sie

zu dampfen anfängt. Die abgetropften, abgetrockneten Kartoffeln werden nun hineingegeben, wenn sie anfangen gar zu werden, herausgenommen, das Fett erst wieder zum Dampfen gebracht, die Kartoffeln darin hellbraun werden lassen, dann auf einem Durchschlag, auf warmer Stelle des Herdes abgetropft, in eine flache Pfanne gegeben, mit feinem Salz bestreut und unter öfterem Umschwenken oder Wenden offenstehend heiß gehalten. Es dürfen immer nur so viel Kartoffeln in das Fett kommen, daß sie schwimmen, andernfalls kühlt sich das Fett zu sehr ab, die Kartoffeln reiben sich und ehe es die rechte Hitze zum Bräunen erhält, sind sie weich, mit Fett durchzogen und zerfallen.

386. Gefüllte Kartoffeln.

Zutaten: 6 große Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Bratwurstfülle oder andere Fleischfarce, 50 Gramm Palmona, 1 Eßlöffel Petersilie, 1 Teelöffel Salz, $\frac{1}{2}$ Liter Bouillon.

Zubereitung: Große rohe Kartoffeln, am besten längliche, werden geschält, gewaschen, von jeder der dritte Teil oben weggeschnitten und beiseite gelegt. Die großen Hälften werden ausgebohrt, mit Fleischfarce gefüllt, der Deckel darauf gesetzt, nebeneinander in einen breiten flachen Topf gesetzt, mit Salz bestreut, die heiße Bouillon daneben gegeben und im verschlossenen Topf im Bratofen halb gar gedämpft. Dann werden die Kartoffeln mit der angebräunten Palmona begossen, mit feiner geriebener Semmel bestreut und offen im Bratofen überbacken, je mit einer Messerspitze fein gewiegter Petersilie belegt.

387. Gefüllte glasierte Kartoffeln.

Die wie oben halb gar gedämpften Kartoffeln werden mit einer eingedickten Braten- oder Buttersauce, welche man mit Tomatenspuree pikant machen kann, überzogen und fertig gebacken.

388. Kartoffelnudeln (Schupfnudeln).

Zutaten: $2\frac{1}{2}$ –3 Pfund in der Schale gekochte, kalte Kartoffeln, $\frac{1}{4}$ Pfund Kartoffelmehl, $\frac{3}{8}$ Liter Milch, 2 Eßlöffel Mehl, 1 Ei, reichlich Palmin und Del.

Zubereitung: Die tags vorher gekochten Kartoffeln werden gerieben, mit dem Salz und Kartoffelmehl vermischt, mit der kochenden Milch unter Rühren überbrüht, Mehl und Ei hinzugegeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeitet. Diesen dreht man zum Teil in dickere Rollen, schneidet diese gleichmäßig und rollt sie auf bemehltem Brett mit flacher Hand zu daumendicken und mittelfingerlangen Nudeln aus, bäckt diese ziemlich schwimmend in reichlich Palmin und Del. Nach einer anderen Art werden sie auch erst in Salzwasser einigemal überwellt, abgetropft und dann gebacken, was umständlicher ist.

389. Kartoffelcroquet.

Zu diesem wird derselbe Teig in gleichmäßig geformten und etwas platt gedrückten Küchelchen, die man in Semmelmehl wenden, groß und klein machen kann, wie Kartoffelnudeln gebacken.

390. Heringskartoffeln (Prinzeßkartoffeln).

Zutaten: 2 $\frac{1}{2}$ Pfund Kartoffeln, 3 gewässerte Heringe, 2 Zwiebeln, 100 Gramm Palmona, 3 Eier, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 2 Prisen Pfeffer, 1 Teelöffel Salz, 2 Eßlöffel geriebene Semmel.

Zubereitung: Die geschälten, noch warmen Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten, abwechselnd mit den gewässerten, entgräteten, feingeschnittenen Heringen, der feingeschnittenen, angebratenen Zwiebel in eine Bratenpfanne oder in Auflaufformen geschichtet, die man erst gut mit Palmona ausstrich, Eier, Milch, Salz und Pfeffer werden gut verrührt, über die Kartoffeln gegossen, obenauf Palmona gepflückt, das ganze mit geriebener Semmel bestreut und $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ Stunden in guter Hitze gebacken.

391. Schinkenkartoffeln.

Zu diesen verwendet man 150–200 Gramm Schinken, wozu sich Abfälle von solchem eignen, wiegt oder schneidet ihn und stellt das Gericht fertig wie Heringskartoffeln.