

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Koch- und Haushaltsbuch für den einfachen Haushalt

**Amberg, Lina
Rost, Clara
Schubert, Margarete
Saarbrücken, 1905**

Kartoffelspeisen.

urn:nbn:de:bsz:31-57534

Die Eier werden mit $\frac{1}{2}$ Theelöffel Mehl zu einem dünnen Teigchen angerührt und, wenn nötig, mit noch etwas Wasser verdünnt. Dann gibt man die verrührten Eier dem Wein bei, gibt ein Stückchen Zimmt nach Geschmack zu und läßt die Sauce unter ständigem Rühren auf schwachem Feuer zum Kochen kommen.

Kartoffelspeisen.

108. Kochregeln für die Kartoffeln.

Die Kartoffel besteht zum größten Teil aus Stärkemehl, welches beim Kochen auf die beste Art zum Quellen gebracht werden soll. Zu diesem Zweck muß das Gewebe, welches das Stärkemehl umgibt, gelockert werden. Dies geschieht, indem man die Kartoffel mit kaltem Wasser aufsetzt und allmählich erwärmt. Wollte man sie mit heißem Wasser aufsetzen, so würde die äußere Fläche verkleistern und die Hitze könnte nicht eindringen. Doch gilt diese Regel nicht für alle Fälle und die Erfahrung hat gelehrt, daß manche Sorten Kartoffeln eine entgegengesetzte Behandlung erfordern, worüber sich keine bestimmte Regel aufstellen läßt.

Neue Kartoffeln setzt man mit möglichst wenig Wasser auf, weil sie sehr wasserhaltig sind; doch in allen Fällen muß das Salzwasser die Kartoffeln bedecken.

Die größeren Kartoffeln verwendet man zu Salzkartoffeln und zum Reiben, die kleinen zu Pellkartoffeln und Salat.

Die Kartoffeln müssen vor dem Schälen gut gewaschen werden. Schon aus Sparsamkeitsrücksichten schäle man die Kartoffeln so dünn als möglich, noch mehr aber, weil sich das wenige Eiweiß, das die Kartoffel enthält, direkt unter der Schale befindet.

Die geschälte rohe Kartoffel muß sogleich in kaltes Wasser gelegt werden, da sie sonst gleich braun wird.

Die Kartoffeln müssen rasch gekocht werden, sonst verlieren sie an Wohlgeschmack.

Mit einer Gabel probiert man, ob die Kartoffeln weich

sind. Sind sie weich, schüttet man das Wasser ab, läßt die Kartoffeln auf dem Feuer in offenem Topf einen Augenblick abdampfen, schwenkt sie, deckt sie zu und stellt sie an die Seite des Herdes. Doch dürfen dieselben nicht lange stehen, da sie sonst an Wohlgeschmack und Aussehen verlieren.

Auch die Kartoffelschale hat die verschiedenartigste Verwendung. Die laugenhaften Bestandteile machen sie geeignet, eiserne Töpfe durch Auskochen zu reinigen. Auch dient sie als Viehfutter und ist getrocknet als Brennmaterial zu verwenden.

109. Pellkartoffeln.

3 Pfund Kartoffeln	9	Pfg.
1 kleiner Eßlöffel Salz	$\frac{1}{5}$	"
	<hr/>	
	$9\frac{1}{5}$	Pfg.

Die rohen Kartoffeln werden mit einer Bürste in kaltem Wasser abgebürstet, mit Wasser und Salz aufs Feuer gebracht und zugedeckt, gar gekocht. Neue Kartoffeln brauchen zwanzig Minuten bis sie weich werden, ältere jedoch gut $\frac{1}{2}$ Stunde. Wenn sie gar sind, werden die Kartoffeln abgegossen, ein paarmal geschwenkt und zugedeckt, auf die heiße Herdplatte gestellt, bis sie trocken sind und die Schale platzt. Nach Belieben kann man den Kartoffeln, besonders den Neuen, beim Kochen $\frac{1}{2}$ Theelöffel Kümmel zugeben.

110. Salzkartoffeln.

3 Pfund Kartoffeln	9	Pfg.
1 kleiner Eßlöffel Salz	$\frac{1}{5}$	"
	<hr/>	
	$9\frac{1}{5}$	Pfg.

Die Kartoffeln werden, nachdem sie geschält und in gleichmäßige Hälften oder Viertel geschnitten sind, gut gewaschen, mit kaltem Wasser und Salz aufgestellt und in 20 Minuten bis $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht. Durch einstecken mit der Gabel versucht man, ob dieselben weich sind.

111. Bratkartoffeln.

3 Pfund Kartoffeln	9	Pfg.
1 Eßlöffel Salmin	6	"
1 kleiner Eßlöffel Salz, 1 kleine Zwiebel	$\frac{1}{4}$	"
	<hr/>	
	$15\frac{1}{4}$	Pfg.

Die mit der Schale gekochten Kartoffeln werden geschält und in Scheiben geschnitten. Dann läßt man das Palmin heiß werden, dämpft die feingeschnittene Zwiebel, gibt die Kartoffeln, sowie das Salz zu und läßt dieselben schön gelbbraun braten. Ebenso kann man dieselben mit Speck braten.

112. Gedämpfte Kartoffeln.

3 Pfund Kartoffeln	9 Pfg.
Speck	10 "
Lorbeerblatt, 2 Nelken, 3 Pfefferkörner, 1 kleiner Eßlöffel Salz	1 "
	<hr/> 20 Pfg.

Die Kartoffeln werden roh geschält und in dicke Scheiben geschnitten. Dann läßt man den Speck gut ausbraten, gibt die Kartoffeln nebst Lorbeerblatt, Nelken, Pfefferkörner und Salz nebst Wasser hinzu und läßt die Kartoffeln gut zugedeckt weich dämpfen, stampft sie fein und gibt sie zu Tisch.

113. Kartoffelbrei.

3 Pfund Kartoffeln	9 Pfg.
$\frac{1}{2}$ Liter Magermilch	5 "
Wallnußgroß Butter	4 "
1 kleiner Eßlöffel Salz	$\frac{1}{5}$ "
	<hr/> 18 $\frac{1}{5}$ Pfg.

Die Kartoffeln werden geschält, in Salzwasser weich gekocht und dann durch einen Seiher getrieben; dann macht man die Milch mit der Butter siedend, gibt dann die durchgetriebenen Kartoffeln zu und rührt den Brei tüchtig durch.

114. Gefüllte Kartoffeln.

4 Pfund Kartoffeln	12 Pfg.
$\frac{1}{2}$ Pfund Rindfleisch	30 "
1 Brötchen	3 "
1 Ei	7 "
1 kleiner Eßlöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Zwiebel	$\frac{1}{4}$ "
$\frac{1}{2}$ Theelöffel Maggi	1 $\frac{1}{2}$ "
$\frac{1}{2}$ Eßlöffel Palmin	3 "
1 Eßlöffel Mehl	1 "
	<hr/> 57 $\frac{3}{4}$ Pfg.

Große Kartoffeln werden geschält, dann wird auf der einen Seite ein Stückchen abgeschnitten, damit man sie stellen kann. Oben wird ein Deckel abgeschnitten und die Kartoffel ausgehöhlt. Nun macht man von dem gehackten Fleisch, dem Brötchen, Ei, Zwiebel, Salz und Pfeffer ein ziemlich dickes Haschee (siehe Haschee), füllt damit die gut gewaschenen Kartoffel und legt die abgeschnittenen Deckel wieder auf. Dann läßt man in einer Pfanne das Palmin heiß werden, setzt die Kartoffeln neben einander hinein, läßt sie etwas anbraten, gibt dann etwas Wasser hinzu und läßt die Kartoffeln dämpfen. Wenn sie bald weich sind, rührt man das Mehl mit etwas Wasser an und gibt es an die Kartoffeln und läßt dieselben noch einmal aufkochen. Die Kartoffeln müssen natürlich schön ganz bleiben. Zum Füllen der Kartoffeln können auch Fleischreste verwendet werden.

115. Häringkartoffeln.

3 Pfund Kartoffeln	9	Pfg.
2 Häringe	10	"
1 Tasse sauren Rahm	10	"
1 Ei	7	"
1 Zwiebel, 1 fl. Eßlöffel Salz	$\frac{1}{4}$	"
1 Eßlöffel Palmin	6	"
	<hr/>	
	42 $\frac{1}{4}$	Pfg.

Die Häringe werden gepuzt, gewässert, die Gräten sorgfältig entfernt und in kleine Stückchen geschnitten. In einem halben Eßlöffel Palmin läßt man die feingeschnittene Zwiebel schön gelb werden. Das übrige Palmin läßt man in einem Topfe heiß werden, gibt eine Lage von den mit der Schale gekochten und geschälten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln hinzu, dann eine Lage Häringe und etwas von den gedämpften Zwiebeln, dann wieder Kartoffeln und Häringe u. s. w. Die letzte Lage müssen jedoch Kartoffeln sein. Dann verquirlt man das Ei mit dem Rahm und gießt dies darüber, schiebt den Topf in den Bratofen und läßt es $\frac{3}{4}$ Stunden backen.

116. Kartoffeln mit Schweinefleisch.

$\frac{1}{2}$ Pfund Schweinefleisch	35	Pfg.
1 Eßlöffel Palmin	6	"
1 Zwiebel und etwas Peterſilie	$\frac{1}{2}$	"
3 Pfund Kartoffeln	9	"
1 kleiner Eßlöffel Salz und 1 Priese Pfeffer	$\frac{1}{4}$	"
	<hr/>	
	50 $\frac{3}{4}$	Pfg.

Das Schweinefleisch wird nebst der Zwiebel und Peterſilie fein gehackt und mit einer Hand voll gekochter und geriebener Kartoffeln vermengt. Dann läßt man das Palmin heiß werden, gibt die roh geſchälten und in Scheibchen geſchnittenen Kartoffeln dazu, ſtreut Salz und Pfeffer darauf, dann das gehackte Fleisch darauf gelegt, einen Löffel voll Waſſer daran gegoffen, zugedeckt und im Bratofen gedämpft, bis die Kartoffeln weich ſind.

117. Kartoffeln mit Rindfleisch.

$\frac{3}{4}$ Pfund Rindfleisch	45	Pfg.
1 Eßlöffel Palmin	6	"
1 kleiner Eßlöffel Salz und 1 Priese Pfeffer	$\frac{1}{4}$	"
3 Pfund Kartoffeln	9	"
	<hr/>	
	60 $\frac{1}{4}$	Pfg.

Das Rindfleisch wird in kleine Würfel geſchnitten. Dann läßt man das Palmin heiß werden, dämpft darin eine feingeſchnittene Zwiebel, gibt einen Teil der in feine Scheibchen geſchnittenen Kartoffeln zu, dann die Hälfte des Fleiſches, wieder Kartoffeln und Fleisch, die letzte Lage müſſen Kartoffeln ſein. Nun gibt man etwas Waſſer daran und läßt es gut zugedeckt im Bratofen weich dämpfen.

118. Wiener Kartoffeln.

3 Pfund Kartoffeln	9	Pfg.
1 Eßlöffel Palmin	6	"
1 Zwiebel und etwas Peterſilie	1	"
1 Eßlöffel Mehl	1	"
1 kleiner Eßlöffel Salz und 1 Priese Pfeffer	$\frac{1}{4}$	"
1 Taſſe ſauren Rahm	10	"
	<hr/>	
	27 $\frac{1}{4}$	Pfg.

Die Kartoffeln werden gut gewaschen und mit der Schale gekocht, dann werden sie geschält und in Scheibchen geschnitten; dann läßt man das Plamin heiß werden, dämpft darin eine fein verwiiegte Zwiebel und Petersilie mit dem nötigen Mehl, gibt die Kartoffeln und Salz und Pfeffer dazu, deckt den Topf gut zu. Von Zeit zu Zeit rüttelt man sie hin und her und wenn sie weich sind, gibt man den sauren Rahm dazu und mengt sie leicht durch.

119. Kartoffelgemüse.

3 Pfund Kartoffeln	9 Pfg.
1 $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Palmin	9 "
3 Eßlöffel Mehl	3 "
1 Zwiebel, 1 bis 2 Eßlöffel Essig, 1 kleiner Eßlöffel Salz, 1 Prise Pfeffer)	2 "
	<hr/> 23 Pfg.

Die Kartoffeln werden mit der Schale gekocht und dann in Scheiben geschnitten. Unterdessen macht man eine braune Grundsauc (siehe „Grundsauc“), würzt mit Salz, Pfeffer und Essig, gibt die Kartoffeln zu und läßt sie darin aufkochen,

Oder:

Man gibt die roh in Scheiben geschnittenen Kartoffeln in die braune Sauc und läßt sie darin weich werden.

Andere Art:

Auch kann man statt Essig feingehackte Petersilie in die Kartoffeln geben.

120. Kartoffeln in Milch.

3 Pfund Kartoffeln	9 Pfg.
1 Eßlöffel Palmin	6 "
$\frac{1}{2}$ Liter Magermilch	5 "
1 kleiner Eßlöffel Salz	$\frac{1}{5}$ "
	<hr/> 20 $\frac{1}{5}$ Pfg.

Die Kartoffeln werden roh geschält und in Scheiben geschnitten. Dann gibt man das Palmin in einen Topf, läßt es heiß werden, gibt die gut gewaschenen Kartoffeln nebst

Salz hinzu. Sodann gießt man die Milch daran, deckt den Topf gut zu und läßt sie dämpfen, bis die Kartoffeln weich sind und die Milch eingekocht ist.

121. Majoran Kartoffeln.

3 Pfund Kartoffeln	9	Pfg.
Speck	6	"
1 kleiner Eßlöffel Salz	$\frac{1}{5}$	"
1 Zwiebel, 1 Eßlöffel Majoran	1	"
$\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe oder Wasser		
	<hr/>	
	16 $\frac{1}{5}$	Pfg.

Der Speck wird fein würflich geschnitten und mit der fein geschnittenen Zwiebel braun werden lassen, gibt Salz, Majoran, Fleischbrühe oder Wasser zu und läßt die Sauce kochen. Dann gibt man die, mit der Schale gekochten und geschälten, in Stücke geschnittenen Kartoffeln zu und läßt sie mit der Sauce aufkochen.

122. Kartoffeln mit Äpfeln.

3 Pfund Kartoffeln	9	Pfg.
1 Pfund Äpfel	10	"
1 Theelöffel Salz und etwas Milch	2	"
1 Eßlöffel Zucker	1	"
1 Wallnußgroß Palmin	4	"
	<hr/>	
	26	Pfg.

Die geschälten und reingewaschenen Kartoffeln kocht man mit dem Salz weich. Ebenfalls werden die geschälten Äpfel mit dem Butter und dem Zucker auf gelindem Feuer weich gekocht. Hierauf mischt man die Kartoffeln, welche man fein verrührt hat, mit den Äpfeln, gibt noch etwas Milch zu und läßt es noch einmal aufkochen.