

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Kunst zu kochen

Mädcheninstitut St. Agnes <Freiburg im Breisgau>

Freiburg im Breisgau, 1907

III. Kartoffelspeisen.

urn:nbn:de:bsz:31-54713

III. Kartoffelspeisen.

1. Der Nährwert der Kartoffeln ist gering, sie enthalten nur 2% Eiweiß, dagegen 20—22% Stärkemehl und 78% Wasser. Sie verbinden sich aber leicht mit eiweißhaltigen Nahrungsmitteln wie Milch, Eier, Käse, deshalb lassen sich aus Kartoffeln doch durch sorgfältige Zubereitung nahrhafte und schmackhafte Gerichte herstellen.

2. Vom August bis Ende Dezember sind die Kartoffeln am besten. Um sie bei der Lagerung im Keller vor dem Auswachsen zu bewahren, taucht man die neuen Kartoffeln, nachdem sie gewaschen sind, einige Sekunden in siedendes Salzwasser und läßt sie hernach auf Stroh abtrocknen. Das Wasser kann man dann wieder zum Sieden bringen und weitere Kartoffeln in dasselbe eintauchen.

3. Über das Feuer werden die Kartoffeln beim Kochen mit kaltem Wasser gestellt, damit durch langsames Erhitzen die Stärkemehlzellen gelockert und gesprengt werden. Eine Ausnahme hievon machen jedoch die Salzkartoffeln, die mit kochendem Wasser aufgestellt werden, damit sie nicht zerfallen. Weil das wenige Eiweiß unmittelbar unter der Schale liegt und deshalb bei rohgeschälten mit weggeschnitten wird, so sind die geschwellten Kartoffeln die nahrhaftesten.

Schalen und Abfälle der rohen Kartoffeln dienen aus gleichem Grunde zu Viehfutter, während die Abfälle der gekochten als Hühnerfutter sich verwenden lassen.

29. Salzkartoffeln.

Man schält mittelgroße, möglichst gleiche Kartoffeln, kocht sie in siedendem Salzwasser bei festverschlossenem Topfe nicht zu weich ab, entfernt das Wasser davon, streut etwas feines Salz darüber, wodurch sie besonders mehlig erscheinen, schüttelt sie einigemal leicht, läßt sie einige Augenblicke aufgedeckt auf dem Herde stehen und serviert sie sofort in einer erwärmten Schüssel zu frischer Butter, Häringbutter oder Käse.

Gibt man diese Kartoffeln als Beilagen zu Fleischspeisen, so werden sie mit in etwas Butter verdämpfter Petersilie übergossen.

30. Kartoffeln in der Schale.

Zu dieser Speise nimmt man mehligte Kartoffeln; die roten, rauschaligen sind die besten.

Die Kartoffeln werden rein gewaschen, in jede derselben ein Einschnitt gemacht, damit der Wassergehalt besser auskochen kann und sie mehlig zu Tische gebracht werden können, hernach mit kaltem Wasser überdeckt, sowie mit etwas Salz bestreut und fest zugedeckt auf starkem Feuer schnell weich gekocht. Alsdann gießt man das Wasser ab, stellt die Kartoffeln zum Abdämpfen noch 1 Minute auf das Feuer, schüttelt sie einigemal und serviert sie sogleich.

31. Gebratene Kartoffeln.

a.

Kartoffeln von der vorher genannten Sorte werden rein gewaschen, getrocknet, auf ein Bratenblech nebeneinander gelegt, mit Salz bestreut und im heißen Ofen 30—40 Minuten gebraten. Man serviert sie mit frischer Butter.

b.

Geschwellte Kartoffeln werden geschält und in feine Scheiben geschnitten oder auch gehobelt. Dann röstet man in 1 Eßlöffel voll Butter, Nieren- oder Schweinefett eine Messerspiße voll feinverwiegte Zwiebeln gelb, gibt die Kartoffeln nebst etwas Salz dazu, mengt sie mit einem Schöpfelchen gut durcheinander und bratet sie dann bei mäßiger Hitze $\frac{1}{4}$ Stunde.

Wird zu Sulzen, gebeiztem Fleische oder Fleisch in der Sauce gegeben.

32. Verdämpfte Kartoffeln.

Roh geschälte Kartoffeln werden in dünne Scheiben, in Würfel oder in kleine runde Kartoffelchen geschnitten;

dann läßt man Nierenfett gut heiß werden und legt die Kartoffeln mit feinverwiegten Zwiebeln und etwas Salz hinein. Wenn die Kartoffeln angebraten sind, d. h. eine braune Kruste haben, kommt $\frac{1}{8}$ l Wasser oder Fleischbrühe daran, und so läßt man sie verdämpfen, bis sie weich sind. Von jetzt an, nachdem das Wasser oder die Fleischbrühe daran gegeben wurde, darf man die Kartoffeln nicht mehr aufdecken oder darin rühren, sonst werden sie hart. Beim Anrichten nehme man die Kartoffeln mit dem Schöpfelchen sorgfältig heraus, so daß die Kruste nach oben kommt.

Diese Speise kann zu allen Fleisch- und Gemüsesorten gegeben werden.

33. Kartoffelschnitz.

Die Kartoffeln werden rein gewaschen und geschält, dann der Länge nach je nach der Größe in 10—14 gleichmäßige Teile geschnitten und in kochendem Salzwasser schnell weich gekocht. Hierauf werden sie mit einem Schaumlöffel sorgfältig herausgenommen, auf eine passende Platte gelegt, mit feinverwiegter Petersilie bestreut und mit einem Eßlöffel voll gut heißem Fette übergossen. Man kann auch die Petersilie in heißer Butter einmal aufkochen lassen und sie recht heiß über die Kartoffelschnitz gießen.

Beilagen sind abgekochtes Rindfleisch, gesalzenes Schweinefleisch, auch Fische. Solche Kartoffeln eignen sich überhaupt als Zulage zu sämtlichen Fleisch- und Gemüsearten.

34. Rahmkartoffeln.

Die gewaschenen und geschälten Kartoffeln werden in dünne Scheiben oder Würfel geschnitten und in Salzwasser schnell abgekocht. Die Brühe wird abgeseigt und aufbewahrt, die Kartoffeln aber werden in der Kasserolle

warm gestellt. In einem Eßlöffel voll heißer Butter dämpft man eine Messerspitze voll Zwiebeln weich, rührt einen Eßlöffel voll Mehl hinein, röstet dieses blaßgelb, rührt die Kartoffelbrühe daran, läßt es unter beständigem Umrühren eine Weile kochen und gibt es an die Kartoffeln. Diese rührt man sorgfältig durcheinander, gibt je nach Belieben 1—2 Eßlöffel voll gut verrührten sauern Rahm daran und läßt die Kartoffeln noch etwas ziehen, aber nicht mehr kochen.

Man serviert sie in einer tiefen Schüssel und gibt sie zu Kalbsbraten, Bratwürsten oder Hackbraten.

35. Kartoffelbrei.

Rein gewaschene und geschälte Kartoffeln schneidet man einigemal durch, kocht sie rasch in Salzwasser ab, schüttet dann das Wasser davon und treibt die Kartoffeln mit kochender Milch durch ein Sieb. Hierauf wird ein Stückchen frische Butter in den Brei verrührt und in die Nähe des Feuers gestellt, bis er gut heiß ist, kochen soll er aber nicht mehr.

Man gibt diese Speise zu Sauerkraut, bayerisch Kraut und Rotkraut, welches dann mit Schweinesfleisch oder Bratwurst belegt wird. Kartoffelbrei ist auch gut für Kranke.

36. Kartoffelauflauf.

Roh geschälte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln legt man eine Stunde in frisches Wasser, läßt sie auf dem Seiher abtropfen, füllt sie in eine mit Butter bestrichene Form, gibt etwas Salz und so viel Milch daran, daß die Kartoffeln damit bedeckt werden, bestreut sie dicht mit geriebenem Weißbrot und backt sie eine Stunde in gut heißem Ofen. Hierauf wird der Auflauf noch mit etwas

frischer Butter belegt und in der Form serviert und zwar zu allen gebeizten Braten sowie zu Sauerfleisch.

37. Kartoffellöze.

a.

Man kocht 12 geschälte mittelgroße mehligte Kartoffeln in Salzwasser, schüttet das Wasser ab, zerdrückt sie mit dem Kochlöffel so fein als möglich, rührt, so lange die Kartoffeln noch heiß sind, 30 g frische Butter nebst 2 Eiern daran, bestäubt sich die Hände dicht mit Mehl, formt ungefähr nußgroße Klöße aus der Masse, kocht alle mitsammen 10 Minuten in kochendem Salzwasser und übergießt sie nach dem Anrichten mit heißer Butter. Können zu allen sauern Gemüsen oder zu gekochtem Obst gegeben werden.

b.

6 geschwellte Kartoffeln werden geschält und auf dem Reibeisen gerieben. 100 g Butter rührt man schaumig und gibt 3 Eier, Salz, Muskatnuß und feingewiegte Petersilie dazu. Ein ganzer Wasserweck wird abgeschält, in kleine Würfel geschnitten und in Butter geröstet. Die geriebenen Kartoffeln und die Würfelchen werden nun zur abgerührten Masse gegeben, welche man sodann zugedeckt $\frac{1}{4}$ Stunde stehen läßt. Von dieser Masse werden Klößchen geformt, in Salzwasser gekocht und mit Butter und Brotstückchen abgeschmälzt.

38. Kartoffelauflauf mit Schinken.

12 geschwellte Kartoffeln werden geschält und in etwas dicke Scheiben geschnitten. Dann verhackt man gekochten Schinken fein, verklopft $\frac{1}{4}$ l sauren Rahm, 2 Eigelb, etwas Salz und Muskatnuß zusammen, streicht

eine Form mit Butter gut aus, bringt eine Lage Kartoffeln hinein, bestreut sie mit etwas Schinken und gießt von dem Rahm darüber. So wird abwechselnd fortgeföhren, bis die Form gefüllt ist. Die oberste Lage müssen Kartoffeln sein, welche dann mit dem Reste des Rahmes begossen werden. Hierauf wird der Auflauf im Ofen 1 Stunde gebacken. Statt dem Schinken kann auch anderes Fleisch oder Fleischreste verwendet werden.

Blumen- und Rosenkohl, sowie Kohlraben, Gelbrüben und Erbsen können dazu gegeben werden.

39. Kartoffelschnee.

Geschälte in 4 Teile geschnittene Kartoffeln werden in Salzwasser weich gekocht, mit 60 g frischer Butter durch einen Seiber auf eine runde Schüssel durchgedrückt, so daß sie einen Berg bilden, und mit feinverwiegtem Schnittlauch bestreut. Serviert wird diese Speise wie Kartoffelbrei.

40. Kartoffelkroquette.

Frisch geschwellte Kartoffeln werden auf dem Reibeisen gerieben oder was noch besser ist, durchgetrieben. Auf $\frac{1}{2}$ kg solcher Kartoffeln röhrt man 125 g Butter schaumig, gibt 3 Eier, die Kartoffeln, feingeschnittene Zwiebeln und Petersilie, Salz und Muskatnuß und 100 g Mehl dazu und mengt das Ganze gut untereinander. Von dieser Masse rollt man Würstchen, schneidet sie nach beliebiger Größe ab, kehrt sie in verschlagenem Ei und Reibbrot um und backt sie in heißem Fett schön braun.

41. Kartoffelküchlein.

$\frac{1}{2}$ kg Mehl wird mit 3 Eigelb und 1 guten Tasse sauern Rahm zu einem Teig in der Festigkeit wie Knöpfleteig verschafft. Zu diesem kommen noch 300 g geriebene

Kartoffeln nebst Salz, Muskat und Peterfilie und zuletzt wird der Schnee der 3 Eiweiß, zu dem man auch noch mehr Eiweiß nehmen kann, weil die Küchlein dann um so lustiger werden, leicht darunter gemengt. Von dieser Masse werden mit einem Löffel runde Küchlein ausgestochen und in heißem Fett goldgelb gebacken.

42. Eine gute Kartoffelspeise.

Frische, geschwellte Kartoffeln werden in dünne Scheiben geschnitten. Ubrige Bratenreste, zu denen man auch Schinken und Haring nehmen kann, schneidet man in kleine Würfel. 2 Eier werden mit einer Tasse sauerem Rahm gut verrührt, Salz und Muskatnuß dazu gegeben und unter die Fleischwürfel vermengt. Man bestreicht nun eine Platte, die man zu Tisch geben will, mit Butter, legt von den Kartoffelscheiben darauf und verteilt dann noch Butter in Stückchen geschnitten darüber. Nach diesem kommt eine Lage von den Fleischwürfeln, dann wieder Kartoffeln und zwischen jede Lage etwas Salz und Butterstückchen. So macht man fort, bis die Platte aufgehäuft ist. Oben zuletzt kommen Kartoffeln, welche glatt gestrichen und mit etwas Rahm begossen werden; überdies verteilt man noch dünne Butterscheiben, worauf dann die Platte in den heißen Ofen gestellt wird, bis die Masse oben schön gelb ist. Hat man eine Porzellanplatte, so muß sie auf ein Blech mit Salz in den Ofen gestellt werden, damit sie nicht zerspringe.

43. Kaiser-Kartoffeln.

Rohe Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten und in Salzwasser halbweich gekocht. Man schüttet nun das Wasser ab, legt in eine Kasserolle Butter, dann eine Lage Kartoffeln, hierauf eine Lage hartgekochene, in Scheiben geschnittene Eier, dann wieder Kartoffeln, und so fort,

bis man genügend zur Mahlzeit hat. Zuletzt gießt man eine Tasse sauern Rahm darüber und läßt es im Ofen aufziehen. Nach jeder Lage Kartoffeln kommt eine Lage geriebener Schweizerkäse dazu.

44. Kartoffeln mit Füllung.

1 kg Kartoffeln werden in der Schale gekocht, geschält und wenn sie erkaltet sind, gerieben. Dann rührt man 40 g erwärmte Butter nebst 4 Eiern, Salz und Muskatnuß darunter. Eine glatte Form wird mit Butter bestrichen und mit Weckmehl ausgestreut; dann werden Boden und Wände der Form gleichmäßig mit 2 Dritteln der Kartoffelmasse belegt. Zur Füllung verwendet man $\frac{1}{2}$ kg fettes Schweinefleisch, 1 in kaltem Wasser eingeweichten und fest ausgedrückten Wasserweck, Pfeffer, Salz, Muskatnuß und gedämpfte Zwiebeln. Alles wird fein gehackt, mit so viel Wasser angefeuchtet, daß die Masse ziemlich naß ist, in die Form eingefüllt, mit der übrigen Kartoffelmasse bedeckt und $1\frac{1}{2}$ Stunden im heißen Ofen gebacken.

Hierauf stürzt man die Speise auf eine Gemüseplatte um und serviert sie mit Bratenjus oder einer beliebigen braunen Sauce. Auch eine weiße Kapernsauce mit Anchovis kann dazu gegeben werden.

45. Kastanien. (Für 6 Personen 750 g.)

Die Kastanien sind eine gute Speise, sie enthalten jedoch nur $5\frac{1}{2}\%$ Eiweiß. Sie werden abends vorher in lauem Wasser eingelegt, andern Tags sauber gehäutet, in 30 g heißer Butter gedämpft und mit etwas Mehl bestäubt. Man gibt noch 1 l Wasser nebst etwas Salz bei und kocht es 2— $2\frac{1}{2}$ Stunden auf schwachem Feuer weich.

46. Glasierte Kastanien.

Von den Kastanien nimmt man die erste Schale ab und setzt sie alsdann mit kaltem Wasser so lange auf

das Feuer, bis sich auch die zweite häutige Schale abziehen läßt. Sind alle sauber gepuht, bringt man etwas frische Butter mit 1 Eßlöffel voll weißem Zucker in eine Kasserolle, läßt es unter stetem Rühren auf dem Feuer so lange anziehen, bis der Zucker eine braungelbe karamelartige Farbe erhalten hat. Hierauf füllt man die Kasserolle mit etwas brauner Brühe (Zus) auf, gibt die Kastanien dazu, bestreut diese mit etwas Salz und läßt sie langsam so lange kochen, bis der Saft ziemlich dick geworden ist. Dabei muß man jedoch darauf achten, daß die Kastanien nicht zerfallen, was sehr leicht geschieht. Nun schwinde man sie noch einigemal um, damit sie schön glasieren, und verwende sie zum Garnieren von Rosen- oder Wirsingfohl als Beilage zu gebratenen Gänsen u. dgl.

47. Kastanienbrei (Purée).

a.

Die Kastanien werden, nachdem sie wie vorhergehend geschält und in Fleischbrühe recht weich gekocht sind, durch ein feines Haarsieb gestrichen, etwas gesalzen, ein klein wenig gezuckert und mit einem Stückchen frischer Butter, der nötigen braunen Brühe (Zus) nebst einem Glas Madeirawein auf dem Feuer zu einem nicht allzu dicken Brei abgerührt und als Unterlage zu verschiedenen Fleischgerichten gegeben.

b.

Kastanienbrei mit Rahm.

Die Kastanien werden wie üblich geschält, hierauf in etwas Fleischbrühe weich gekocht, durch ein feines Haarsieb gestrichen, mit Salz und etwas feinem Zucker gewürzt, mit ein wenig frischer Butter nebst süßem Rahme auf dem Feuer zu einem nicht allzu dicken Brei abgerührt und wie im Vorhergehenden verwendet.

48. Geröstete Kastanien.

Die ungeschälten Kastanien werden oben kreuzweise eingekerbt und mit Salz auf einem flachen Topfe ohne Wasser auf das Feuer gestellt, oder man legt sie nebeneinander auf ein Backblech, bestreut sie mit Salz und schiebt das Blech auf Ziegelsteinen in den Ofen. In $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde sind sie gar; sie werden nun mit einem groben Tuche abgewischt und sogleich mit frischer Butter serviert.

IV. Reisspeisen.

Von allen Mehlstoffen hat der Reis den größten Gehalt an Stärkemehl (76%) und den kleinsten an Kleber (8%). Er verbindet sich aber leicht mit eiweißhaltigen Nahrungsmitteln, wie Milch, Eier, Käse, und ist deshalb doch eine beliebte Speise. Gute Sorten, wie Karolinen- und Mailänderreis, lassen sich leicht erkennen durch ihre durchsichtigen, groben, unzerbrochenen Körner. Mailänderreis ist ohnedies gelblich, während die geringen Arten milchigweiß sind.

49. Reis als Gemüse.

$\frac{1}{2}$ kg Reis wird mit kaltem, gesalzenem Wasser, welches drei Viertel hoch über dem Reis stehen muß, auf gelindem Feuer so lange gekocht, ohne darin zu rühren, bis der Reis beinahe trocken ist. Hierauf gibt man 60 g Butter daran, schüttelt oder rührt den Reis leicht, richtet ihn dann an und bestreut ihn mit in kleine Würfel geschnittenem und in heißer Butter geröstetem Weißbrot.

Kalbs-, Rinds- oder Hammelsbraten, auch Koteletten können dazu gegeben werden. — Diese Reisspeise ist besonders gut und leicht verdaulich für Kranke.