

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbüchlein für den praktischen Haushaltungsunterricht an Volks- und Fortbildungsschulen

Specht, Mathilde

Leipzig, 1912

V. Kartoffelspeisen

urn:nbn:de:bsz:31-58620

V. Kartoffelspeisen.

57. Kartoffeln in der Schale.

Für 2 Personen:

1 \mathcal{K} Kartoffeln	0,03 <i>M</i>
Wasser und Salz	—
	<hr/>
	0,03 <i>M</i>

Gleiche Kartoffeln in Größe und Art werden gewaschen, mit kaltem Wasser, fast bis zur Höhe der Kartoffeln, aufgestellt, gesalzen und weich gekocht. Dann werden sie abgeschüttet und noch kurze Zeit auf die Seite des Herdes gestellt.

Kochzeit: $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Stunde.

57. Salzkartoffeln.

Für 2 Personen:

1 \mathcal{K} Kartoffeln	0,03 <i>M</i>
Wasser und Salz	—
1 Stückchen Butter (Petersilie)	0,04 „
	<hr/>
	0,07 <i>M</i>

Die Kartoffeln werden geschält, in Schnitze oder Würfel geschnitten, gewaschen und wie die Schalenkartoffeln gekocht. Wenn sie angerichtet sind, kann man kleine Butterstückchen und fein gewiegte Petersilie oder in Fett geröstete Zwiebeln darauf geben.

Zubereitungszeit: 20=30 Minuten.

59. Kartoffelbrei.

Für 2 Personen:

1 \mathcal{K} Kartoffeln	0,03 <i>M</i>
Wasser, Salz	—
1 Stückchen Butter	0,05 „
$\frac{1}{2}$ Tasse Milch, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz	0,03 „
	<hr/>
	0,11 <i>M</i>

Die geschälten Kartoffeln werden gewaschen, durchgeschnitten, und in Salzwasser weich gekocht. Alsdann schüttet man sie ab,

treibt sie durch ein Sieb, gibt Butter, heiße Milch und etwas Salz zu und rührt den Brei gut schaumig.

Zubereitungszeit: $\frac{3}{4}$ —1 Stunde.

60. Geröstete Kartoffeln.

Für 2 Personen:

1 \mathcal{A} Kartoffeln	0,03 <i>M</i>
1 Eßlöffel Fett (Grieben)	0,04 "
$\frac{1}{2}$ Zwiebel, 1 Kaffeelöffel Salz	0,01 "
	<hr/>
	0,08 <i>M</i>

Die gekochten Kartoffeln werden geschält und in dünne Scheiben geschnitten. Sodann gibt man sie mit geschnittener Zwiebel in heißes Fett oder Grieben, salzt sie und läßt sie unter öfterem Umrunden in offenem Topfe schön gelb werden.

Zubereitungszeit: $\frac{1}{4}$ Stunde.

61. Gedämpfte Kartoffeln.

Für 2 Personen:

1 \mathcal{A} Kartoffeln	0,03 <i>M</i>
$1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Fett, 1 Kaffeelöffel Salz	0,06 "
	<hr/>
	0,09 <i>M</i>

Die geschälten, rohen Kartoffeln werden in Würfel geschnitten gewaschen, in heißes Fett eingelegt, gesalzen und unter öfterem Umrunden in zugedecktem Topfe weich gedeckt.

Zubereitungszeit: $\frac{3}{4}$ —1 Stunde.

62. Heringskartoffeln.

Für 2 Personen:

1 \mathcal{A} Kartoffeln	0,03 <i>M</i>
1 Hering	0,08 "
2—3 Eßlöffel saurer Rahm	0,05 "
2—3 Eßlöffel Milch	0,01 "
Butter	0,06 "
	<hr/>
	0,23 <i>M</i>

Der Hering wird gewässert, gepuzt, fein gewiegt und mit saurem Rahm und Milch verrührt. Die gekochten Kartoffeln

werden geschält und in Scheiben geschnitten. Diese Kartoffelblättchen werden nun abwechselnd mit dem verrührten Hering lagenweise in eine mit Butter bestrichene Auflaufform eingelegt; die Butter wird in kleinen Stückchen darauf verteilt und das Ganze $\frac{1}{2}$ Stunde im Backofen aufgezogen.

Zubereitungszeit: 1— $1\frac{1}{2}$ Stunden.

63. Rahmartoffeln.

Für 2 Personen:

1 \mathcal{H} Kartoffeln	0,03 <i>℔</i>
1 Eßlöffel Fett oder Butter	0,04 "
1 Eßlöffel Mehl	0,01 "
1 Tasse Wasser oder Fleischbrühe	—
1 Kaffeelöffel Salz	—
Saurer Rahm und Petersilie	0,04 "
	<hr/>
	0,12 <i>℔</i>

Die Kartoffeln werden geschält, in Blättchen geschnitten und in Wasser gelegt. Von Butter und Mehl macht man eine helle Mehlschwitze, löscht mit Wasser oder Fleischbrühe ab, salzt den Beiguß und läßt ihn aufkochen. Sodann gibt man die Kartoffelblättchen hinein und läßt sie langsam auf der Seite des Herdes weich werden. Kurz vor dem Anrichten gibt man sauren Rahm und fein gewiegte Petersilie daran.

Zubereitungszeit: $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden.

64. Saure Kartoffeln.

Für 2 Personen:

1 \mathcal{H} Kartoffeln	0,03 <i>℔</i>
1 Eßlöffel Fett	0,04 "
2 Eßlöffel Mehl	0,02 "
1 Tasse Wasser	—
Salz, Pfeffer, $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt, 1 kleine Zwiebel, 2 Nelken, 2—3 Eßlöffel Essig	0,02 "
	<hr/>
	0,11 <i>℔</i>

Die gekochten, geschälten Kartoffeln werden in feine Blättchen geschnitten. Von Fett und Mehl bereitet man eine dunkle Mehlschwitze.

schwige, löscht mit Wasser oder Fleischbrühe ab, gibt eine mit Nelken besteckte Zwiebel, Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer und Essig zu und läßt den Beiguß etwa $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Sodann legt man die Kartoffelblättchen ein und läßt sie aufkochen. Beim Anrichten muß man Zwiebel und Lorbeerblatt herausnehmen.

Zubereitungszeit: 1 Stunde.

65. Kartoffelklöße.

Für 2 Personen:

1 \bar{u} Kartoffeln	0,03 \mathcal{M}
1 Brötchen	0,03 "
$\frac{1}{2}$ Zwiebel, Petersilie	0,01 "
$\frac{1}{2}$ Eßlöffel Fett oder Butter	0,02 "
1 Ei	0,07 "
2—3 Eßlöffel Mehl, Salz, Muskat	0,02 "
Wasser und Salz	—
Butter und Weckbrosamen	0,04 "
	<hr/>
	0,22 \mathcal{M}

Die am Abend zuvor gekochten Kartoffeln werden gerieben oder frisch gekochte heiß mit dem Wellholz zerdrückt oder durch die Kartoffelpresse getrieben. Nun gibt man in Würfel geschnittene Brötchen, Ei, Mehl, Salz, Muskat und in Fett gedünstete Zwiebel und Petersilie zu, verschafft die Masse tüchtig und formt gleichmäßige runde Klöße daraus. (Probekloß machen.) Die Klöße werden in kochendes Salzwasser eingelegt und 10 Minuten zugedeckt gekocht. Beim Anrichten schmälzt man sie mit in Butter gerösteten Weckbrosamen ab.

Zubereitungszeit: 1 Stunde.

66. Schupfnudeln.

Für 2 Personen:

1 \bar{u} Kartoffeln	0,03 \mathcal{M}
$\frac{1}{2}$ Tasse Mehl, 1 Kaffeelöffel Salz	0,03 "
1 Ei	0,07 "
2 Eßlöffel Fett	0,08 "
	<hr/>
	0,21 \mathcal{M}

Die gekochten Kartoffeln werden geschält, heiß mit dem Wellholz zerdrückt oder durch die Kartoffelpresse getrieben. Sodann vermengt man sie mit Salz, Mehl und Ei und formt die Masse zu einem Laib. Hiervon schneidet man gleichgroße Stückchen ab, rollt fingerlange Nudeln davon und bäckt dieselben in heißem Fett schön gelb. Statt dessen kann man die Schupfnudeln auch in Salzwasser abkochen, auf einem Tuch zum Trocknen auseinander legen und dann nur in wenig Fett noch hellgelb backen.

Zubereitungszeit: 1½ Stunden.

67. Zwetschgknödel.

Für 2 Personen:

$\frac{3}{4}$ \bar{A} Kartoffeln	0,03 \mathcal{M}
1 Kaffeelöffel Salz	—
$\frac{1}{2}$ Tasse Mehl	0,03 „
$\frac{1}{2}$ \bar{A} Zwetschgen	0,08 „
Wasser und Salz	—
Butter oder Fett und Weckbrosamen	0,06 „
2 Eßlöffel gestoßener Zucker	0,02 „
	<hr/>
	0,22 \mathcal{M}

Die gekochten Kartoffeln werden geschält, heiß mit dem Wellholz zerdrückt oder durch die Presse getrieben. Sodann mengt man Salz und soviel Mehl darunter, daß es einen glatten, nicht zu festen Teig gibt. Diesen Teig schneidet man in kleine Stückchen, formt runde Klöße daraus und drückt in jeden eine Zwetschge, die nirgends heraus schauen darf. Die Knödel werden 5—7 Minuten in Salzwasser gekocht, sorgfältig herausgenommen, mit in Butter gerösteten Weckbrosamen abgeschmälzt und mit gestoßenem Zucker bestreut.

Zubereitungszeit: 1½—2 Stunden.

68. Kartoffelpfannkuchen.

Für 2 Personen:

1 \bar{A} Kartoffeln	0,03 \mathcal{M}
$\frac{1}{2}$ Tasse Milch	0,02 „
	<hr/>
	0,05 \mathcal{M}

	Übertrag	0,05 <i>M</i>
1 Ei		0,07 "
2—3 Eßlöffel Mehl oder Weckbrofsamen		0,02 "
$\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz		
2 Eßlöffel Fett		0,08 "
		<u>0,22 <i>M</i></u>

Große Kartoffeln werden geschält, gewaschen und roh auf dem Reibeisen gerieben. Man verrührt sie alsdann sofort mit Mehl, Milch, Ei und Salz, setzt von dieser Masse mit einem Eßlöffel runde, flache Kuchen in heißes Fett und bäckt sie auf gelindem Feuer auf beiden Seiten schön braun.

Zubereitungszeit: $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden.

VI. Mehl-, Milch- und Eier Speisen.

69. Eier zu kochen.

Die Eier werden in lauwarmem Wasser gewaschen und vorsichtig in das kochende Wasser eingelegt. Weiche Eier müssen je nach der Größe 2—3 Minuten, wachsweiße 5—6 Minuten und harte 8—10 Minuten kochen.

70. Rühreier.

Für 2 Personen:

4 Eier	0,28 <i>M</i>
1 Eßlöffel Milch, 1 Prise Salz und Pfeffer	0,01 "
1 Stückchen Butter	0,04 "
	<u>0,33 <i>M</i></u>

Die Eier werden mit etwas Milch verkleppert, mit Salz und Pfeffer gewürzt und zu der heißen Butter in die Pfanne gegeben. Man rührt sie, bis sie anfangen dick zu werden, richtet sie auf eine erwärmte Platte an und gibt sie sofort zu Tisch.

Zubereitungszeit: $\frac{1}{4}$ Stunde.