

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbüchlein für die Benützung der Kochkiste

Karlsruhe, Baden, 1907

IV. Kartoffelspeisen.

urn:nbn:de:bsz:31-56758

IV. Kartoffelspeisen.

57. Schalenkartoffeln.

Für 2 Personen:		Für 6 Personen:	
500 g Kartoffeln	3 ℥	1500 g Kartoffeln	8 ℥
Wasser und Salz		Wasser und Salz	
	3 ℥		8 ℥

Sauber gewaschene Kartoffeln von gleicher Art und Größe werden mit so viel kaltem Wasser beige stellt, daß dasselbe ungefähr fingerbreit darüber steht. Man gibt Salz zu und läßt die Kartoffeln je nach der Größe 6—12 Minuten vorkochen, stellt sie sodann in die Kochkiste und schüttet vor dem Anrichten das Wasser ab. Wenn möglich läßt man sie noch kurze Zeit durchdampfen.

Zum Vorkochen: 10—15 Min.

Zum Garwerden in der Kiste: 2—4 Std.

58. Salzkartoffeln.

Für 2 Personen:		Für 6 Personen:	
500 g Kartoffeln	3 ℥	1500 g Kartoffeln	8 ℥
Wasser und Salz		Wasser und Salz	
1 Eßl. Fett, Zwiebel	5 "	2 Eßl. Fett, Zwiebel	10 ℥
	8 ℥		18 ℥

Die gewaschenen Kartoffeln werden geschält, in gleichmäßige Schnitze oder Würfel geschnitten, nochmals gewaschen, mit kaltem Wasser und Salz aufgestellt und 5 Minuten gekocht. Das Wasser muß die Kartoffeln gerade bedecken. Man stellt sie gleich nach dem Vorkochen in die Kochkiste. Vor dem Anrichten schüttet man das Wasser ab, läßt die Kartoffeln wenn möglich durchdampfen und überschmälzt sie beim Anrichten mit in Fett hellbraun gerösteter Zwiebel.

Zum Vorkochen: 10 Min.

Zum Garwerden in der Kiste: 1—2 Std.

59. Rahmkartoffeln.

Für 2 Personen:

500 g Kartoffeln	3 ℥
Butter	4 "
1 Eßl. Mehl, Salz	
Wasser oder Milch	
saurer Rahm, Petersilie	3 "
	<u>10 ℥</u>

Für 6 Personen:

1500 g Kartoffeln	8 ℥
50 g Butter	10 "
3 Eßl. Mehl, Salz	1 "
Wasser oder Milch	
saurer Rahm, Petersilie	10 "
	<u>29 ℥</u>

Gewaschene Kartoffeln werden geschält, in gleichmäßige Blättchen geschnitten, diese nochmals gewaschen und bis zur Verwendung in kaltes Wasser gelegt. Aus Butter und Mehl bereitet man eine helle Mehlschwitze, die man mit Wasser oder Fleischbrühe zu einem ziemlich dünnen Beiguß ablöscht und wenn nötig salzt. Wenn er kocht, gibt man die Kartoffelscheibchen hinein, läßt sie ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde langsam kochen und stellt sie in die Kochkiste. Beim Anrichten gibt man sauren Rahm und fein geschnittene Petersilie zu.

Zum Vorkochen: $\frac{1}{2}$ Std.

Zum Garwerden in der Kiste: 3—6 Std.

60. Saure Kartoffeln.

Für 2 Personen:

500 g Kartoffeln	3 ℥
1 Eßl. Fett	5 "
1 Eßl. Mehl	1 "
Wasser oder Fleischbrühe	
Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt,	
Zwiebel, 1 Nelke, 1 Eßl.	
Essig	1 "
	<u>10 ℥</u>

Für 6 Personen:

1500 g Kartoffeln	8 ℥
2 Eßl. Fett	12 "
3 Eßl. Mehl	1 "
Wasser oder Fleischbrühe	
Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt,	
1 Zwiebel, 1 Nelke, 3 Eßl.	
Essig	2 "
	<u>23 ℥</u>

Die Zubereitung und Zubereitungszeit ist dieselbe wie die der Rahmkartoffeln (siehe Regel Nr. 59), nur bereitet man einen weißen oder braunen sauren Beiguß (siehe Regel Nr. 75), in dem man die Kartoffelblättchen kocht.

61. Kartoffelklöße.

Für 2 Personen:

375 g gef. Kartoffeln (schw.gew.)	3 ℥
$\frac{1}{2}$ trockenes Brötchen	1 "
Übertrag:	4 ℥

Für 6 Personen:

1 kg gekochte Kartoffeln	7 ℥
$1\frac{1}{2}$ trockene Brötchen	4 "
Übertrag:	11 ℥

Übertrag: 4 ℥	Übertrag 11 ℥
Zwiebel, Petersilie od. Majoran,	Zwiebel, Petersilie o. Majoran,
Salz. 1 "	Salz 1 "
1 Eßl. Fett 5 "	2 Eßl. Fett 12 "
1 kleines Ei. 5 "	2 Eier 11 "
Mehl oder Weckmehl 1 "	Mehl oder Weckmehl. 3 "
Salzwasser zum Abkochen	Salzwasser zum Abkochen 1 "
$\frac{1}{2}$ Eßl. Fett, Weckmehl. 3 "	1 Eßl. Fett, Weckmehl. 7 "
19 ℥	46 ℥

Die gekochten Kartoffeln werden geschält und gerieben. Sodann gibt man die in Fett gerösteten Weckwürfel, gedämpfte Zwiebel und Petersilie, Eier, Salz und Mehl oder Weckmehl zu und mengt die Masse. Nun formt man mit Hilfe von Mehl gleichmäßige Klöße, legt diese in kochendes Salzwasser und läßt sie 2 Minuten kochen (Probekloß machen), um sie dann sofort in die Kochkiste zu stellen. Beim Anrichten nimmt man sie vorsichtig heraus und überschmälzt sie mit in Fett geröstetem Weckmehl.

Die Kloßbrühe kann zum Auffüllen von Suppe verwendet werden.

Zum Vorcochen: 2 Min.

Zum Garwerden in der Kiste: 1—5 Std.

V. Milch-, Mehl- und Eierspeisen.

62. Mehlbrei.

Für 2 Personen:	Für 6 Personen:
$\frac{2}{8}$ l Milch. 12 ℥	2 l Milch 36 ℥
50 g Mehl, $\frac{1}{8}$ l Wasser. 2 "	150 g Mehl, $\frac{1}{2}$ l Wasser 6 "
Prise Salz	1 Kaffeel. Salz
Zucker und Zimt 1 "	Zucker und Zimt 3 "
15 ℥	45 ℥

Das Mehl wird mit dem Wasser zu einem dünnen, glatten Teiglein angerührt, das man in die kochende Milch einlaufen und unter Rühren aufkochen läßt. Sodann salzt man den Brei und stellt ihn in die Kochkiste. Beim Anrichten kann man ihn mit Zucker und Zimt bestreuen.

Zum Vorcochen: 1 Min.

Zum Garwerden in der Kiste: 1—6 Std.