

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch "Liebling"

Davidis, Henriette

Karlsruhe ; München, [1914]

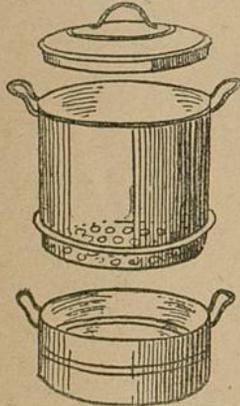
II. Kartoffelspeisen.

urn:nbn:de:bsz:31-54694

darüber, backt es 10 Minuten im heißen Ofen und bringt es recht heiß auf den Tisch. — Echte Reizker werden zubereitet wie Champignons.

II. Kartoffelspeisen.

88. **Salzkartoffeln oder abgeschälte Kartoffeln.** Man findet so häufig, daß auf das Kochen der Kartoffeln wenig Sorgfalt verwendet wird, und doch ist eine schmachhafte Kartoffel manchem lieber als irgend ein feines Gericht.



Jedenfalls hängt der gute Geschmack der Kartoffeln sehr vom reinen Waschen und Spülen und zugleich von gutem Geschirr ab. Man läßt die Kartoffeln vor dem Schälen waschen, wodurch sie aufmerksamer geschält werden können und reiner bleiben. Zum Schälen braucht man ein kleines, scharfes, spitzes Messer und achte darauf, sie fein zu schälen, dabei jedes Auge gut auszustechen, die Kartoffeln sogleich in Wasser zu legen und danach gut zu waschen, worauf man sie bis vor dem Gebrauch in frischem Wasser stehen läßt. Dann spült man sie nochmals und bringt sie mit frischem Wasser zum Feuer, gibt Salz dazu (frische Kartoffeln erfordern mehr Salz als alte), verschäume auch da, wo das Wasser Schaum hervorbringt, das Abschäumen nicht und koche sie zugedeckt weder übermäßig stark, noch zu langsam gar. Um den gehörigen Grad zu treffen, muß man sie mit einer Gabel leicht durchstechen können, zerfallen dürfen sie nicht, noch weniger aber hart sein. Das Abgießen muß sorgfältig geschehen, so daß kein Wasser auf den Kartoffeln zurückbleibt. Dann wird der Topf wieder einige Minuten offen auf's Feuer gestellt, um die wässerigen Teile verdampfen zu lassen; erst dann wird der Deckel bis zum Servieren fest geschlossen. Beim Anrichten gebe man die Kartoffeln in eine heiß gemachte Schüssel und bringe sie dampfend, doch bedeckt zur Tafel. Keine Speise verliert durch Stehen ihren guten Geschmack so sehr wie Kartoffeln.

Dampfkocher für Kartoffeln.

89. **Kartoffeln mit Sauce.** Nachdem die Kartoffeln, wie im vorhergehenden beschrieben, gekocht sind, wird Zwiebel-, Sahnen- oder Petersiliensauce darüber angerichtet und die Schüssel fest zugedeckt zur Tafel gebracht.

90. **Gebakene Kartoffeln mit Bratwurst.** $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg Bratwurst, die man in mehrere Enden geteilt, danach mit kochendem Wasser abgebrüht und in Mehl umgewendet hat, wird in Butter mit fein geschnittenen Zwiebeln gelblich gebraten, herausgenommen und warm gestellt. In die Butter wird 1 Eßlöffel Mehl hineingerührt, sowie gute Fleischbrühe und etwas Zus hineingetan, worauf man die Sauce mit Salz und Pfeffer würzt. Dann gibt man die vorher in der Schale gekochten, danach geschälten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln hinein und läßt sie ein wenig durchschmoren. Von diesen Kartoffeln gibt man eine Lage in eine mit Butter bestrichene und mit geriebenem Weißbrot ausgestreute Form, legt die in fingerlange Stücke geschnittene Bratwurst darauf und obenauf wieder eine Lage Kartoffeln, bestreut diese mit geriebenem Weißbrot, gibt etwas geschmolzene Butter darüber und läßt dieses Gericht im Ofen etwa $\frac{3}{4}$ Stunde oder so lange backen, bis es eine gelbe Kruste bekommen hat, stürzt es alsdann auf eine Schüssel und gibt es zur Tafel.

91. Schinkenkartoffeln. Für 4 Personen 250 g gekochter Schinken und $1\frac{1}{2}$ kg Kartoffeln, 2 große Zwiebeln und 125 g Butter. Man kann hierzu sehr gut das verwenden, was von einem gekochten Schinken nicht mehr gut aufgeschnitten werden kann. Der Schinken wird fein gehackt. Unterdes hat man Kartoffeln in der Schale gekocht und abgezogen, wobei sie jedoch recht heiß gehalten werden müssen. Nun werden in eine Auflaufform, die dick mit Butter bestrichen ist, eine Lage Kartoffelscheiben gelegt, darüber Stückchen Butter, eine Lage Schinken, in Butter gebratene Zwiebelscheiben und wieder Kartoffeln. So wird fortgefahren, bis letztere mit Butter den Beschluß machen. Dann wird die Form in einen heißen Ofen gesetzt und, wenn die Kartoffeln ganz heiß geworden sind, folgender Guß darüber geschüttet und etwas gestoßener Zwieback darauf gestreut. Für 4 Personen werden 3 Eier gut geschlagen mit 2 Obertassen Milch, einer Prise Salz und ein wenig Muskatnuß. Man läßt die Form ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde im Ofen baden, ohne mit der Butter zu sparen. Man kann auch fein würfelig geschnittenen, langsam ausgebratenen Speck recht gut dazu verwenden.

92. Heringskartoffeln. 1 kg Kartoffeln, 2 gute Seringe, 1 große Zwiebel, 2 Eßlöffel Butter, 1 Eßlöffel Mehl und 1 Obertasse Milch. Die Kartoffeln werden mit der Schale gar gekocht, abgezogen und in Scheiben geschnitten, wobei man sie so heiß als möglich halten muß. Nun läßt man die Butter im Topf zergehen, läßt die Zwiebeln und das Mehl darin gelb anlaufen und fügt die fein gehackten Seringe und die Milch dazu, sowie etwas gestoßenen Pfeffer. Dann gibt man die Kartoffeln hinein und läßt sie recht gut durchkochen. Nach Belieben kann man auch noch ein wenig Essig und 1 Lorbeerblatt hinzugeben. Dieses Gericht muß recht saftig und nicht steif gekocht sein, wie dieses bei allen Kartoffelspeisen zu empfehlen ist.

93. Kartoffeln mit Zwiebeln gedämpft. Man nimmt hierzu ganz kleine Kartoffeln von gleicher Größe, schält und wäscht sie recht rein. Zu 1 kg Kartoffeln rechnet man wohl einen Teller voll Zwiebeln, die man schält und in Scheiben schneidet. Man legt sie lagenweise mit den Kartoffeln, reichlich Butter, Salz und etwas Pfeffer in einen Topf, gibt so viel Wasser dazu, daß die Kartoffeln nicht ganz bedeckt sind, und läßt sie fest zugedeckt weich kochen.

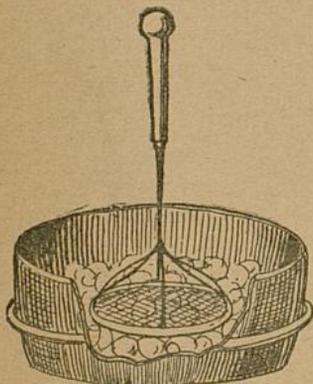
94. Bechamelkartoffeln. Eine gute Obertasse voll Schinkenreste werden in feine Schnitzchen geschnitten, ebenso wie 1 mittelgroße Zwiebel. Nachdem man in einem glasierten Geschirr 1 reichlichen Eßlöffel Butter hat zergehen lassen, gibt man Schinken und Zwiebel hinein und läßt beides kurze Zeit darin dünsten; alsdann gibt man 1 gehäuften Eßlöffel Mehl hinein und läßt dasselbe darin gelb anbraten. Hierauf fügt man eine Obertasse süße Sahne hinzu, gibt noch eine Prise Pfeffer hinein und läßt die Brühe glatt kochen. In diese Sauce gibt man in der Schale gekochte Kartoffeln, nachdem man sie recht heiß geschält und in dicke Scheiben geschnitten hat.

95. Saure Kartoffeln. 1 kg abgeschälte Kartoffeln werden weich gekocht, abgeseigt und abgedämpft. Unterdes hat man folgende Sauce bereitet: 75 g fein würfelig geschnittener Speck wird ausgebraten, 75 g Butter und eine zerschnittene Zwiebel dazu getan und 1 gehäufter Löffel Weizenmehl darin gebräunt. Nun gießt man $\frac{1}{2}$ l kochendes Wasser dazu und läßt es zu einer glatten Sauce verkochen, an die man 2—3 Löffel Sirup oder braunen Zucker, nebst Salz und Essig nach Geschmack gibt. Diese Sauce gießt man über die Kartoffeln und läßt sie gut damit durchkochen; sollten sie zu fest sein, so gießt man noch kochendes Wasser dazu.

96. Brühkartoffeln oder Bouillonkartoffeln. 1 kg Kartoffeln und $1\frac{1}{2}$ l

Fleischbrühe von Rind oder Hammel. Die abgeschälten Kartoffeln werden in Salzwasser gar gekocht und danach abgeseigt. Nun gibt man die kochende Bouillon hinzu und läßt die Kartoffeln tüchtig damit kochen; zuletzt fügt man ein Stück Butter und gewiegte Petersilie dazu und schmeckt die Kartoffeln mit Salz und wenig gestoßenem Pfeffer ab. Man gibt sie, je nachdem, mit gekochtem Rindfleisch oder Hammelfleisch als Suppe oder als Gemüse; im letzteren Falle müssen sie mehr dick gekocht sein.

97. Kartoffelmus oder Kartoffelpüree. 1 kg Kartoffeln werden abgeschält und mit Wasser und Salz gar gekocht, hierauf rein abgeschüttet, fein gestampft und durch einen Durchschlag gerührt. Dann werden sie mit Milch oder halb Milch, halb Wasser und Butter zu Mus durchgekocht. Das Mus darf nicht zu steif sein, es wird glatt angerichtet und mit in Butter braun gebratenen Zwiebeln oder fein gestoßenem, in Butter gelb geröstetem Zwiebel oder brauner Butter oder auch fein gewürfeltem, gelb gebratenem Speck bestrichen. — Man kann auch die abgekochten Kartoffeln sehr schnell durch eine Reibmaschine drücken und dann weiter zubereiten, wie oben beschrieben. Das Kartoffelpüree wird dann ganz besonders locker.



Kartoffelstampfer.

milch hinzu und läßt die Kartoffeln mit fein gewürfeltem, gelb gebratenem Speck noch eine Weile bei öfterem Umrühren kochen. In Zeiten, wo sie nicht breiig kochen, kann etwas Mehl mit etwas Buttermilch hinzugerührt werden.

99. Kartoffeln mit Äpfeln. Die abgeschälten Kartoffeln werden halb gar gekocht und danach etwa halb so viel geschälte und in Stücke geschnittene säuerliche Äpfel nebst reichlich Butter dazugegeben; nachdem beide ganz weich sind, werden sie etwas zerstampft. Sollte das Mus zu trocken sein, so wird so viel Milch, als nötig ist, hinzugefügt und das Mus nochmals zum Kochen gebracht.

100. Kartoffeln mit frischen Birnen. Diese werden nach der vorhergehenden Nummer gekocht, nur muß man die Birnen in Wasser und Butter beinahe weich kochen, ehe man sie zu den Kartoffeln gibt. Beim Anrichten rührt man etwas Essig dazu und zerrührt auch die Kartoffeln nicht zu sehr.

101. Gebratene Kartoffelbällchen oder Kartoffelbeignets. Die Kartoffeln werden gar gekocht, abgeschüttet, ganz fein gestampft oder durch die Reibmaschine gedrückt und danach mit einigen Eiern, einem Stück Butter und ein wenig Milch nebst Salz, nach Belieben auch etwas Muskatnuß, durchgerührt. Man macht davon runde oder längliche Bällchen, bestreut sie mit gestoßenem Zwiebel und brät sie in Butter gelb.

102. Kartoffelnudeln. Man nimmt reichlich einen tiefen Teller voll geriebener Kartoffeln, die am vorigen Tage mit Salz gekocht und abgezogen sind, 4 ganze Eier, 4 Löffel Sahne oder Milch, ebensoviel geschmolzene Butter und 1 Löffelchen Salz. Die Kartoffeln schüttet man auf ein Nudelbrett, macht in der Mitte ein Loch, in welches man etwas Mehl tut, so auch die Eier, Sahne, Butter und Salz, verarbeitet dies zu einem Teig, in den man immer wieder etwas Mehl streut, so lange, bis derselbe sich ziehen läßt und beim Durchschneiden kleine Löcher zeigt. Dann rollt man kleine Stückchen davon auf, wie

lange Kartoffeln, läßt sie 8—10 Minuten in kochendem, gesalzenem Wasser kochen, schüttet sie auf einen Durchschlag, und wenn sie abgelaufen sind, noch ganz heiß in eine mit Butter heiß gemachte Kuchenpfanne, worin man sie von allen Seiten gelb brätet.

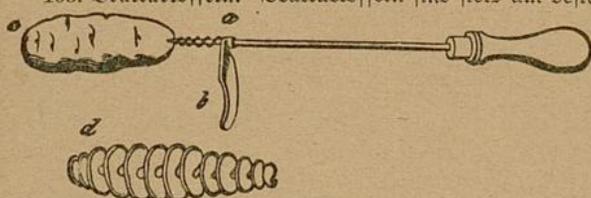
103. Pellkartoffeln oder Kartoffeln in der Schale. Man wählt hierzu Kartoffeln von gleicher Größe, am besten mittelgroße. Man wäscht sie, setzt sie mit so viel kaltem Wasser an, daß sie gerade bedeckt sind und sorgt dafür, daß sie schnell kochen. Alsdann zieht man sie vom Feuer zurück oder stellt die Flamme des Gasherdes kleiner und läßt sie langsam weiter kochen, bis sie gar sind und aufplatzen. Hierauf müssen sie wie geschälte Kartoffeln gut abdampfen, dann aber gleich serviert werden. — Zum Frühjahr, wenn die Schale der Kartoffeln dicker wird, tut man gut, sie einige Zeit vor dem Kochen einzuwässern und tüchtig mit einer Bürste zu bearbeiten. Um das Plätzen der alten Kartoffeln zu befördern, kann man auch jede Kartoffel ringsherum einen Strohhalm breit abschälen.



Kartoffelpflanze.

104. Neue Kartoffeln oder Maltakartoffeln. Will man die neuen Kartoffeln in der Schale kochen, so setzt man sie mit heißem Wasser an und gibt 1 bis 2 Löffel Kochlöffel und ebensoviel Salz dazu, im übrigen verfährt man wie mit alten Kartoffeln. — Die geschälten neuen Kartoffeln werden ebenso behandelt wie die alten; wenn sie gar sind, empfiehlt es sich, sie mit einem Stück Butter und fein gewiegter Petersilie durchzuschwenken.

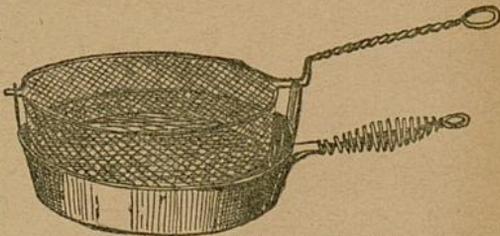
105. Bratkartoffeln. Bratkartoffeln sind stets am besten von frisch gekochten Pellkartoffeln, die bis zum Braten heiß gehalten werden. Doch kann man auch übrig gebliebene Salz- oder Pellkartoffeln verwenden. Man schneidet die



Kartoffelbohrer.

Kartoffeln in Scheiben und brätet sie in einer flachen Pfanne in reiner Butter oder in Kochfett oder auch mit Speck. Nach Belieben kann man auch in Scheiben geschnittene Zwiebel mitbraten, die man kurz vor den Kartoffeln in das zerlassene Fett gibt. Man bestreut die Kartoffeln mit Salz und röstet sie hellbraun, wobei man sie vorsichtig rüttelt und umrührt, um sie vor dem Anbrennen zu schützen.

106. Glasierte Kartoffeln. Man wählt hierzu recht kleine Kartoffeln, etwa von der Größe einer Walnuß, kocht sie in der Schale gar, schält sie ab und schmort sie im Tiegel mit Butter, Zucker und etwas Zus oder Bratensatz kurz ein, bis sie ganz braun sind. Man verwendet sie zur Garnierung von Grünkohl, Teltower Rüben oder Spinat; auch ein großes Fleischstück kann man damit garnieren.



Kartoffelbraiser für Pommes soufflées.

107. *Pommes frites* oder roh gebratene Kartoffeln. Man schält rohe Kartoffeln und schneidet sie mit dem Messer rund, daß sie etwa die Größe einer Walnuß haben, oder man sticht sie mit einem Kartoffelbohrer lochenartig aus; man kann sie auch in längliche, vierkantige Streifen schneiden. Man wäscht sie, trocknet sie auf einem Tuche ab und bratet sie, mit Salz bestreut, unter öfterem Umschwenken in reichlich Butter, bis sie gar und auf allen Seiten braun sind. — Man gibt sie zu großen Fleischstücken, wie auch zu Rinder-, Hammel-, Schweine- oder Wildbraten.

108. *Pommes soufflées* oder aufgeblähte Kartoffeln. Man schneidet rohe, geschälte Kartoffeln in ziemlich lange und nicht zu dünne Streifen und wirft diese einzeln in eine tiefe Pfanne mit kochender Butter. Wenn sie halb gar, d. h. weich sind, nimmt man sie rasch vom Feuer und läßt sie 5 Minuten in einem Gemüsekocher aus Drahtgeflecht abkühlen. Hierauf tut man sie noch einmal in das kochende Fett, und die Kartoffeln werden sich ballonartig aufblähen, worauf sie herauszunehmen und zugleich anzurichten sind. —



Pommes soufflées angerichtet.

Sehr einfach ist die Zubereitung dieser delikate schmeckenden Kartoffel in dem neuen Kartoffelbrater. In dem untern Tiegel macht man das Fett zum Braten kochend. Die schon vorher vorbereiteten Kartoffeln tut man in das Drahtsieb und hält sie damit in das kochende Fett. Sobald die Kartoffeln weich sind, hebt man das Sieb an und hängt es in die zu diesem Zwecke am Tiegel angebrachten Halter. Nun nimmt man das ganze Geschir vom Feuer und läßt es etwa 5 Minuten an der Seite stehen. Hierauf bringt man den Tiegel wieder auf das Feuer und bratet die Kartoffeln, wie oben beschrieben, fertig.

109. Gebadene Strohkartoffeln. Hierzu schneidet man die rohen geschälten Kartoffeln streichholzartig und bereitet sie sonst wie *Pommes frites*.

110. Panierte Kartoffeln. Nicht zu mehlig, recht große Kartoffeln werden in der Schale gekocht, hierauf geschält, in dicke Scheiben geschnitten und mit Salz bestreut. Alsdann werden sie in gequirtem Ei und geriebener Semmel umgewendet, in Butter auf beiden Seiten hellbraun gebraten und zur Garnierung von Gemüse und Fleischspeisen verwendet.



C. F. Treiber, E. Bürkels Nachf.

Waldstrasse 48 KARLSRUHE Telephon 3372
Betten- u. Wäsche-Ausstattungs-geschäft

Grosses Lager in:

Baumwoll- und Leinenwaren, Bett-, Tisch- und Küchenwäsche, Damen- und Kinderwäsche, Trikotwäsche, poröse Herrenwäsche, Kragen und Manschetten, Woldecken, Steppdecken, Kamelhaardecken u. Bettdecken, Bettfedern, Daunen, Rosshaar u. Kapok. Eiserne Bettstellen. Gardinen

==== Muster bereitwilligst zur Verfügung ====

Anfertigung von Betten und Wäsche jeder Art

Uebernahme ganzer Ausstattungen

Ed. Beck, Karlsruhe

gegenüber der Hauptpost

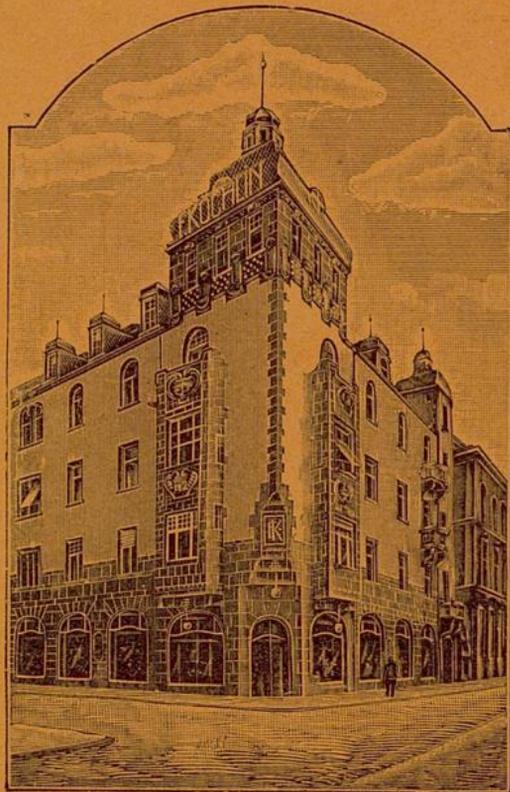
Kaiserstrasse 156 □ Telephon Nr. 362

Tapeten und Linoleum

Tekko, Salubra, Linerusta, Spannstoffe
Kinderfriese.

Reichhaltige Mustersendungen in jeder Preis-
lage stehen gerne zur Verfügung.

Erstklassige flüssige Bohnermasse für
Linoleum, Parkett u. Möbel stets a. Lager



Ständige
Ausstellung in :

Kristall-

Trinkservicen
Dessertservicen
Likörservicen
Bierservicen
Weinservicen

Weinkaraffen
Farbige Römer
Kristall-Bowlen
Bowlenkannen

Porzellan-

Tafelservicen
Kaffeesservicen
Teeservicen
Déjeuners
Frühstückstassen
Teetassen
Mokkatassen

Waschgarnituren
Waschtische

Prompter Versand
nach auswärts

Gegründet
1815

Haus Köchlin

Telephon
Nr. 1325

Inhaber: Otto Bastian

Ritterstrasse 5
nächst der Kaiserstr.

Karlsruhe

Ritterstrasse 5
nächst der Kaiserstr.

Kunstgewerbliche Arbeiten

echte Bronzen, Marmor-Skulpturen, Terrakotta-Figuren und -Büsten, Luxusmöbel,
Porzellan-Nippes, Schreibtisch-Garnituren, Rauch-Garnituren

Vorzügliche Auswahl in

== Verlobungs-, Hochzeits- und Gelegenheitsgeschenken ==
in allen Preislagen

Steter Eingang von Neuheiten

Verkaufstellen der Fabrikate:

Christoffe & Co. Karlsruhe, Württb. Metallwarenfabrik Geislingen, Württb. Metall-
warenfabrik Göppingen, Vereinigte Deutsche Nickelwerke Schwerte, zu Tarifpreisen
Besichtigung der Ausstellung ohne Kaufzwang. — Sämtliche Waren nur I. Qual.