Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues praktisches Koch-Buch für die badische Küche

Faißt, Emma

Karlsruhe, [1905]

Kartoffeln.

urn:nbn:de:bsz:31-54786

Visual Library

Kartoffeln.

Die Kartoffel gehört zu den giftigen Nachtschattengewächsen. Kraut und Samen enthalten Giftstoffe und sind daher unbrauchbar; die Wurzelknollen, Kartoffeln auch Erdäpfel oder Grundbirnen genannt, werden gegessen. Die Kartoffel besteht zu $^3/_4$ aus Wasser, enthält noch Stärkemehl, Zucker, Salz und wenig Eiweiß und fast kein Fett. Das Eiweiß befindet sich direkt unter der Schale. Deshalb sollen Kartoffeln dünn geschält werden. Um sich von der Güte der Kartoffeln zu überzeugen, zerschneidet man eine solche und reibt die Schnittflächen aneinander, wobei sich ein weißer Schaum bilden muß. Auch dürfen gute Kartoffeln nicht fleckig sein, sondern müssen weißes oder gelbliches Fleisch haben. Die Kartoffeln sollen in einem trockenen Keller in Kisten oder auf eigens dazu aus Brettern hergestelltem Lager aufbewahrt werden. Um sie vor dem Faulen zu schützen, stellt man beim Einkellern derselben in die Mitte der aufgehäuften Kartoffeln einen Korb voll gebrannten Kalks. Die austrocknenden Eigenschaften des Kalks verhüten Fäulnis und Feuchtigkeit und zerstören somit den Pilz, der die Ansteckung bewirkt. Will man erfrorene Kartoffeln wieder brauchbar machen, so legt man sie eine Zeitlang vor dem Gebrauch in kaltes Wasser; oder man schält sie und stellt sie in einem luftdicht zu verschließenden Topf aufs Feuer. Sie werden durch den aus ihnen selbst sich entwickelnden Dampf zum Kochen gebracht und erhalten dadurch wieder den Geschmack der gesunden Kartoffeln. Der Stärkemehlgehalt der Kartoffeln ist in den Sommermonaten Juni, Juli und August ein sehr geringer, man sollte daher in dieser Jahreszeit die Kartoffeln nicht als Hauptgericht zu Tisch bringen. Vom September ab steigert sich der Stärkemehlgehalt wieder und erreicht im Dezember und Januar seinen Höhepunkt. Bei der Zubereitung müssen die reingewaschenen und dünn geschälten Kartoffeln bis zum Gebrauch in frisches,

reines Wasser gelegt werden, weil sie sich an der Luft braunfärben. Man stellt sie mit kaltem Wasser auf, damit sich das Stärkemehl der Kartoffel lockert und aufquillt und die Kartoffel dadurch mehlig wird.

1. **Kartoffeln in der Schale.** Hierzu eignen sich vorzüglich die roten oder blauen, während zu Salzkartoffeln, zu Kartoffelpüree (= -brei) oder zu Kartoffelsalat die gelbe Sorte vorzuziehen ist.

Die neuen (jungen) Kartoffeln werden besser in kochendes Wasser gegeben, da sie ohnehin noch sehr wasserreich sind, während man sie in der spätern Jahreszeit mit kaltem Wasser hinsetzt.

Man nimmt in einen Kochtopf mit gutschließendem Deckel nur so viel Wasser, daß die zu kochenden Kartoffeln gerade bedeckt sind, und läßt sie bei möglichst gleichmäßigem Feuer ohne Unterbrechung fertigkochen. Sind sie weich, so schüttet man das etwa noch vorhandene Wasser sogleich ab und läßt sie aufgedeckt auf heißer Herdstelle abdämpfen.

Sie müssen so heiß wie möglich aufgetragen werden.

2. **Salzkartoffeln.** Geschälte kleine, gleichmäßig runde oder ausgestochene Kartoffeln werden in Salzwasser weichgekocht (größere werden hierzu geviertelt) und mit Petersilie verziert so heiß als möglich zu Tisch gegeben.

3. **Kartoffelschnitze.** Sie werden zugerichtet wie zu Salzkartoffeln. Nachdem sie weichgekocht sind, schüttet man das Wasser ab, schüttelt sie gut durch und schmälzt sie beim Anrichten mit in reichlich Butter gerösteten Zwiebeln ab.

4. **Rahmkartoffeln.** Mittlere längliche Kartoffeln werden in der Schale abgekocht, geschält und fein geblättelt. Zur Sauce schwitzt man etwa 4 Löffel Mehl in einem Stück Butter, rührt dies mit Fleischbrühe zu einer glatten Sauce, gibt Salz und reichlich Rahm hinzu und läßt sie eine Weile kochen. Dann gibt man die Kartoffeln hinein und läßt sie kurz damit aufkochen. Nach Belieben kann man 1—2 Eigelb dazugeben.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

5. **Rahmkartoffeln anderer Art.** Rohe Kartoffeln werden geschält, in $^1/_2$ cm dicke Scheibchen geschnitten und in Salzwasser nicht ganz weich gekocht. Inzwischen bereitet man eine dicke Buttersauce und läßt sie mit etwas Pfeffer, Nelken, Wachholderbeeren, 1 Stückchen Lorbeer und etwas Zitronenschale eine Weile kochen. Sind die Kartoffelscheiben bald fertig, so verdünnt man die Buttersauce mit dem Kartoffelwasser, rührt sie glatt, gibt sie durch ein Sieb über die Kartoffeln, läßt letztere darin vollends weichkochen und fügt 8—10 Tropfen Maggis Würze bei. Beim Anrichten nach Belieben Rahm, auch Eigelb hinzuzufügen.

6. **Kartoffelgemüse.** Lange, rohgeschälte Kartoffeln werden gewaschen und in Scheiben geschnitten. Dann gibt man sie in eine Kasserolle, übergießt sie mit süßem Rahm, bestreut sie mit Salz und kocht sie langsam gar, so daß sie nicht zerfallen. In 120 g Butter dünstet man etwa 2 Löffel Mehl und eine Zwiebel und rührt es mit dem abgeseihten Rahm der Kartoffeln zu einer dickflüssigen Sauce. Wenn nötig gibt man noch Rahm hinzu, nebst dem fehlendem Salz und einem Stückchen frischer Butter, gießt die Sauce über die Kartoffeln, schüttelt sie über dem Feuer gut durch und richtet sie heiß an.

7. **Petersilienkartoffeln.** Reichlich Petersilie und Zwiebel wird fein verwiegt und in einem Stück Butter gedämpft. Hierzu gibt man roh geschälte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln nebst Salz und reichlich Fleischbrühe und läßt sie weichkochen.

8. **Senfkartoffeln.** In der Schale abgekochte Kartoffeln werden geschält und in feine Scheiben geschnitten. Eine feingeschnittene Zwiebel wird in einem Stück Butter gedämpft, mit 1—2 Löffeln Senf verrührt und mit Fleischbrühe und etwas Wein verdünnt. Das fehlende Salz und die Kartoffeln gibt man dazu und läßt letztere in der Sauce aufkochen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

9. **Saure Kartoffeln.** Gekochte Kartoffeln werden geschält und in Scheiben geschnitten. 2—3 Löffel Mehl röstet man in 1 Löffel Fett mit 1 fein geschnittenen Zwiebel schön braun, verdünnt es mit Fleischbrühe, gibt das nötige Salz und etwas Pfeffer dazu und läßt die Sauce eine Weile kochen. Die Kartoffeln, etwas Wein oder Essig gibt man dazu und läßt erstere noch $^1/_4$ Stunde mitkochen.

10. **Kartoffeln mit Petersilie.** Kleine rundausgestochene Kartöffelchen werden in Salzwasser abgekocht und abgetropft. Fein verwiegte Petersilie gibt man in heiße Butter, ebenso die Kartoffeln, und läßt sie eine Weile zugedeckt stehen; schüttelt sie nochmals durch und gibt sie zu Tisch.

11. **Gefüllte Kartoffeln.** Mittelgroße Kartoffeln werden roh geschält, oben wird ein Deckelchen weggeschnitten, dann werden die Kartoffeln ausgehöhlt. Man bereitet von verschiedenem Fleisch, auch von Resten, ein Haschee wie zu gefüllten Kohlrabi, füllt die gewaschenen Kartoffeln damit und legt die abgeschnittenen Deckelchen wieder darauf. Man läßt dann Fett oder Butter heißwerden, stellt die Kartoffeln hinein, streut Salz darüber, gießt heiße Fleischbrühe hinzu und läßt die Kartoffeln unter öfterem Begießen weichdämpfen.

12. **Geröstete Kartoffeln.** In der Schale abgekochte Kartoffeln werden geschält und fein geblättelt. Eine fein geschnittene Zwiebel dünstet man in heißem Fett oder Butter, gibt die Kartoffeln dazu, bestreut sie mit Salz und läßt sie zugedeckt auf gelindem Feuer braten. Man wendet sie dann um, gibt noch etwas Butter oben darauf und läßt sie gelb braten.

Rohgebratene Kartoffeln werden ebenso zubereitet; sie brauchen reichlich Fett und müssen öfters gewendet werden.

13. **Pommes de terre frites** (sprich Pomm dö tärr fritt = Bratkartoffeln in Stäbchenform). Roh geschälte, mehlige Kartoffeln werden in federkieldicke Stücke geschnitten, gut gewaschen und kurz vor Gebrauch mit einem Tuche getrocknet.

Dann gibt man sie in nicht sehr heißes, schwimmendes Fett, stellt sie aufs Feuer, bis sie obenauf schwimmen, und legt sie auf ein Sieb. Das Fett läßt man alsdann sehr heiß werden und gibt die Kartoffeln hinein, bis sie goldgelb sind. Herausgenommen, bestreut man sie auf einem Sieb mit Salz, schüttelt sie rasch durch und bringt sie so heiß als möglich zu Tisch.

14. **Kartoffelpuree** (sprich -pürreh = Kartoffelbrei). Große, weiße Kartoffeln werden geschält, geschnitten, in Salzwasser abgekocht und durchgetrieben. Mit einem Stück Butter, Salz, einigen Löffeln Sauerrahm und kochender Milch wird der Brei glatt und schaumig gerührt.

15. **Gebackener Kartoffelbrei.** Kartoffeln richtet man auf einer mit Butter bestrichenen Platte bergartig an. Dann bestreut man ihn mit geriebenem Brot, legt reichlich Butterstückchen darauf und backt ihn im Ofen gelb.

16. **Kartoffelmehl zu bereiten.** Mehlige Kartoffeln werden geschält und in frisches Wasser gelegt. Dann reibt man sie mit dem Reibeisen ebenfalls in frisches Wasser, treibt es durch ein Sieb und gibt wieder frisches Wasser darauf. Dieses läßt man über Nacht stehen, gießt dann das Wasser ab und gibt wieder frisches daran. Man wiederholt dies einige Tage, bis das Wasser klar und der Satz weiß ist. Letzterer wird an der Sonne oder auch in mäßiger Ofenwärme getrocknet. — Kartoffelmehl dient zur Bereitung verschiedener Bäckereien und zum Verdicken von Saucen 2c.

17. **Kartoffelspätzle.** Zu einem Teller voll geriebener Kartoffeln nimmt man 4 Eßlöffel voll Mehl, 4 Eier, Salz und rührt dies mit wenig Wasser zu einem dicken Spätzleteig an, legt davon kleine Spätzle in starkkochendes Salzwasser und läßt sie einige Minuten kochen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und schmälzt sie mit in Butter gelb geröstetem Weckmehl ab.

18. **Kartoffelnudeln.** Kartoffeln werden geschält, in Schnitze geschnitten, gewaschen und in Salzwasser abgekocht und durchgetrieben oder mit dem Wellholz auf dem Nudelbrett fein

zerdrückt. Auf 2 Pfund Kartoffeln gibt man 100 g Mehl, 1 Ei und das nötige Salz. Dieses wird zu einem glatten Teig geknetet; davon werden fingerlange und fingerdicke Würstchen geformt. In reichlich heißem Fett werden sie schön gelb gebacken und zu Obst oder Braten serviert. Man kann sie auch zuerst in Salzwasser abkochen, verkühlen lassen und dann erst in Fett backen. Auf diese Weise brauchen sie weniger Fett.

Einfacher ist es, sie nur in Salzwasser abzukochen und mit Butter und geriebenem Brot oder Zwiebelchen abzuschmälzen.

Zu Sauerbraten, Ragout oder Obst schmecken sie sehr gut.

19. **Kartoffelklöße,** siehe unter „Klöße."

20. **Rohgebackene Kartoffeln.** Rohe Kartoffeln werden geschält, in längliche Stücke geschnitten oder davon kleine, runde Kartöffelchen ausgestochen. Sie werden gewaschen, abgetrocknet in schwimmendem Fett gelb gebacken, mit Salz bestreut und sofort serviert.

21. **Kartoffelkoteletten mit Fleisch.** Gekochte Kartoffeln werden geschält und gerieben, ebenso übrige Fleisch- und Bratenreste fein verwiegt. Auf 1 Pfund Kartoffeln nimmt man 1 Pfund Fleisch, fein verwiegte, in reichlich Butter gedämpfte Zwiebeln und Petersilie, Salz und etwas Muskatnuß und verarbeitet dieses zusammen. Man formt dann kleine Kotelettchen davon, gibt als Stiel ein Stückchen Makkaroni, paniert sie in feinem Weckmehl und backt sie hellbraun in heißem Fett. Sie werden zu Gemüse oder Salat serviert.

22. **Fleischkartoffeln.** In der Schale abgekochte Kartoffeln werden geschält und in Scheiben geschnitten. Eine Auflaufform bestreicht man mit Butter, gibt 1 Lage Kartoffeln hinein, streut etwas Salz darüber, dann folgt 1 Lage verwiegte Fleisch- und Bratenreste, kleine Butterstückchen und 2—3 Löffel Sauerrahm, dann wieder Kartoffeln und so weiter, bis die Form fast gefüllt ist; die letzte Lage sind Kartoffeln. Darauf legt man kleine Butterstückchen, gießt reichlich sauren Rahm darüber und läßt es im Ofen gelbwerden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

23. **Heringskartoffeln.** In der Schale abgekochte Kartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten und der Boden einer bestrichenen Auflaufform damit belegt. Hierauf gibt man 1 Lage gebratene in Scheiben geschnittene Bratwürste, eine Lage mit verwiegten Heringen und saurem Rahm vermischte Buttersauce, dann wieder Kartoffeln und Bratwürste, bis die Form voll ist. Die oberste Lage Kartoffeln wird mit Weckmehl bestreut und mit Butterstückchen belegt und das Ganze im Ofen hellgelb gebacken.

24. **Heringskartoffeln anderer Art.** Eine Auflaufform wird gut mit Butter bestrichen und Rand und Boden mit einer dichten Lage gekochter Kartoffelscheiben belegt; darüber kommt 1 Lage gebratene in Scheibchen geschnittene Bratwürste. In 1 Stück Butter werden 2—3 Löffel Mehl und 1 feingeschnittene Zwiebel gedünstet und mit Milch zu einer dicken glatten Sauce gerührt und aufgekocht. 1 feingeschnittener, sorgfältig entschuppter und entgräteter Hering, 3 Eigelb, 3 Löffel Sauerrahm rührt man darunter, wenn nötig etwas Salz, und füllt alles in die Form. Man stellt den Auflauf zur Hälfte in kochendes Wasser und kocht ihn im Backofen 1 Stunde.

25. **Kartoffelbällchen.** $1^1/_2$ Pfund gekochte (auch übriggebliebene zu verwenden) Kartoffeln werden fein gerieben, mit 1—2 Eigelb, Salz, Muskat, nach Belieben auch Pfeffer, und 1 Löffel süßem Rahm, wenn nötig ein wenig Mehl zum binden, vermengt, dann die zu Schnee geschlagenen Eiweiß leicht darunter gerührt, mit der Hand recht locker kleine Bällchen gedreht und in reichlich heißem Fett gebraten. Kann man sie im Ofen braten, so brauchen sie weniger Fett.

26. **Kartoffelkotelettes ohne Fleisch** werden auf dieselbe Weise bereitet wie Nr. 25; statt der Bällchen formt man Kotelettes, wendet diese in Ei und geriebenem Brot und bratet sie in reichlich Fett wie Kotelettes von Fleisch. Sie dienen als vorzügliche Beigabe zu grünen oder jungen Gemüsen.

27. **Kartoffelküchle.** 2 Pfund kalte geriebene Kartoffeln, 200 g Mehl, 1 Löffel Salz werden mit wenig Milch zu einem

glatten dicken Teig angerührt; dann werden 5 Eigelb dazu verrührt und der Schnee der Eiweiß daruntergemischt. Mit einem Löffel setzt man von dem Teig kleine Häufchen in reichlich heißes Fett und backt sie langsam hellbraun.

28. **Kartoffelküchle anderer Art.** Zu einem Teller voll Kartoffeln gibt man 4 Löffel Rahm, Salz, Muskatnuß, etwas fein verwiegte Zwiebel und Petersilie und rührt alles mit wenig Milch und reichlich Eigelb zu einem glatten steifen Teig. Darunter gibt man den Schnee der Eiweiß, setzt kleine Häufchen in schwimmendes Fett und backt sie goldgelb. — Die Küchlein müssen inwendig hohlwerden.

29. **Kartoffelküchle dritte Art.** Ein Teller voll geriebene Kartoffeln, 2 Eßlöffel Zucker, 3 Eigelb, 4 Eßlöffel Mehl, Salz, $^3/_4$ Tasse Milch, etwas süßer Rahm: Dieses wird tüchtig glatt zusammengerührt und der Schnee der Eiweiß daruntergemischt. In Butter oder gutem Fett backt man kleine Puffer, bestreut sie mit Zucker und gibt sie recht heiß zu Tisch. Sie werden zu Obst oder Fruchtsauce gegessen.

30. **Kartoffelkrapfen** siehe unter „Schmalzgebackenes."

31. **Kartoffelkroquettes** (sprich krokett = knusprige Küchlein). Etwa 20 Stück gekochte Kartoffeln werden gerieben. 80 g Butter werden schaumig gerührt, die Kartoffeln, 3 Eigelb, etwas verwiegte Petersilie, Salz, Muskatnuß und 2 Löffel Mehl dazugerührt und der Schnee der Eiweiß daruntergemischt. Es werden längliche Klöße daraus geformt, solche in Weckmehl paniert und in reichlich heißem Fett hellbraun gebacken.

32. **Kartoffelkroquettes anderer Art.** Etwa 10 rohe, geschälte Kartoffeln werden in Salzwasser weichgekocht und durchgetrieben. 3 trockene abgeriebene Wecke schneidet man in Würfel, läßt sie im Ofen gelbwerden, feuchtet sie mit $^1/_4$ Liter kochender Milch an und rührt sie glatt. Hierauf gibt man sie nebst verwiegter und in Butter gedämpfter Zwiebel und Petersilie, 3 Eiern, Salz, Muskatnuß und Pfeffer zu den Kartoffeln und mengt alles gut zusammen. Dann formt man längliche Kro-

quetten, wendet sie in Weckmehl um und backt sie in reichlich heißem Fett braun.

33. **Kartoffelkroquettes mit Grieß.** 1/2 Liter Milch mit etwas Salz läßt man kochend werden und rührt 1/4 Pfund Grieß hinein, bis es dick wird. Man gibt dann 1 Pfund kalte geriebene Kartoffeln darunter, nebst 3—4 Eiern und dem Salz. Davon formt man kleine runde Klöße und backt sie in schwimmendem Fett hellgelb.

34. **Kartoffelpuffer von rohen Kartoffeln.** Große Kartoffeln werden geschält, gewaschen und auf dem Reibeisen gerieben; das dabei sich bildende Wasser wird gut ausgedrückt und weggegossen. Auf 1 Pfund geriebene Kartoffeln nimmt man 1/4 Pfund Mehl, einen Löffel Salz und rührt dieses mit Milch zu einem dicken Brei, gibt 4 Eier dazu und verrührt sie damit. Man setzt davon löffelweise kleine Puffer in heißes Fett und backt sie langsam hellbraun auf beiden Seiten. Zu Obst oder Braten werden sie zu Tisch gebracht.

35. **Kartoffelauflauf.** Man kocht die rohgeschälten Kartoffeln in Salzwasser weich, gießt sie ab und treibt sie noch heiß durch ein feines Sieb. Dann fügt man 1—2 ganze Eier und soviel Mehl hinzu, daß es einen nicht zu festen Teig gibt, der sich auswellen läßt. Es werden nun 1/2 cm dicke runde Kuchen davon ausgewellt und in einer Pfannkuchenpfanne gebacken. Inzwischen richtet man folgende Füllung: 1/4 Liter Milch und drei Eier werden tüchtig geschlagen, dann 3 Löffel geriebener Parmesankäse und 1 Kaffeelöffelchen Mehl hinzugegeben. Nun wird ein Kuchen in eine runde Auflaufform gelegt, von der Füllung daraufgetan, wieder ein Kuchen, dann Füllung und so fort, bis 3—4 Kuchen übereinander sind, zuletzt muß Füllung darübergegossen werden! Der Auflauf wird in einem mittelheißen Ofen schön hochgelb gebacken.

36. **Kartoffelauflauf mit Schinken.** 1 Pfund gekochte geriebene Kartoffeln werden mit 60 g Schweineschmalz 200—250 g fein verwiegtem Schinken und 5 Eigelb (die man zuvor mit 1 1/2 Tassen Milch geschlagen hat) vermengt;

dann gibt man den Schnee von 4 Eiern leicht darunter, bringt die Masse in eine gut bestriechene mit geriebenem Brot ausgestreute Auflaufform und backt sie schön hochgelb.

Beim Servieren wird der Auflauf auf eine heiße Platte gestürzt.

37. **Kartoffelpudding.** 1/4 Pfund Butter wird schaumig gerührt. Dann gibt man 2 in Milch eingeweichte, ausgedrückte und verrührte Milchbrote, 1/2 Pfund geriebene Kartoffeln, 5 Eigelb löffelweise zu der Butter; Salz, Pfeffer, Muskatnuß dazu und zuletzt den steifen Schnee der Eiweiß. In eine gut bestrichene und mit Weckmehl ausgestreute Form wird alles eingefüllt und 1 1/2 Stunde im Wasser gekocht. Der Pudding wird dann gestürzt und mit Weckmehl und heißer Butter abgeschmälzt.

38. **Kartoffelpastetchen.** 2 Pfund gekochte Kartoffeln werden gerieben und mit 1/4 Pfund geriebenem Parmesankäse, Salz, Muskatnuß, 4—5 Löffeln Sauerrahm und 5 Eigelb verrührt. Den Schnee der Eiweiß mischt man darunter und füllt die Masse in kleine, bestrichene Förmchen und backt sie im Ofen hellbraun.

39. **Kartoffelwaffeln.** 50 g Butter und 2 Eigelb rührt man schaumig, gibt hierzu 1/2 Pfund fein geriebene Kartoffeln, 5 Eßlöffel süßen Rahm und den Schnee der Eiweiß. Sollte der Teig nicht flüssig genug sein, so fügt man noch etwas Rahm hinzu. Ein heißes Waffeleisen bestreicht man mit Butter, gibt von dem Teig hinein und backt ihn auf offenem Feuer. Hierauf bestreut man die Waffeln mit Zucker und Zimt.

40. **Glasierte Kartoffeln.** Kleine runde Kartoffeln kocht man in der Schale ab und schält sie. Dann gibt man sie mit Butter und Salz in eine Kasserolle und läßt sie zugedeckt gelbdämpfen. Von Zeit zu Zeit gibt man etwas Bratenjus dazu oder Fleischbrühe, und kurz vor dem herausnehmen streut man etwas gestoßenen Zucker darüber, damit sie glänzend werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg