

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Hausfrauen-Kochbuch

Thoma, Frieda

Lahr, [1905]

III. Kartoffelspeisen.

urn:nbn:de:bsz:31-57335

Parmesankäse oder Emmentalerkäse darüber, oder aber stellt man den feingeriebenen Käse in einer kleinen Schale auf und läßt jeden nehmen, so viel er mag.

Man kann auch den Zitronensaft weglassen und folgendermaßen verfahren: Man legt zunächst ein Stück Butter in eine Auflaufform, darüber eine Lage weichgekochter Makkaroni, gießt 1 Eßlöffel sauren Rahm darüber, schneidet dann einige Scheibchen Butter darauf, abermals eine Lage Makkaroni und so fort. Sind die Makkaroni alle eingelegt, so streut man oben darüber geriebenen Schweizerkäse und stellt die Form etwa $\frac{1}{2}$ Stunde in den Backofen, bis die Speise durchgedünstet und oben gelb ist, und bringt sie in dieser Auflaufform auf den Tisch.

325. Makkaroni II. (Italienische Art).

Die Makkaroni werden in kochendes Salzwasser gelegt, mit Lorbeerblatt und eigroß Butter ziemlich weichgekocht und abgeschüttet.

Dann legt man die Makkaroni in heiße Butter, Tomaten und Parmesankäse dazu und dämpft sie darin.

III. Kartoffelspeisen.

Schön rötlich die Kartoffeln sind
Und weiß wie Mabafter,
Verdau'n sich lieblich und geschwind
Und sind für Mann und Weib und Kind
Ein rechtes Magenpflaster.

Matth. Claudius.

Allgemeines über die Kartoffeln.

Die Kartoffeln heißen das Brot der Armen, obwohl sie nur einseitigen Nährwert haben. Dieser Nährwert ist aber zur Ergänzung anderer Speisen sehr notwendig und

darum kann auch der Bessergestellte sie nicht entbehren. Zu Braten und Gemüse ist eine gute Kartoffel immer wohlschmeckend und besonders im Frühling und Vor-sommer, wenn die Wintergemüse knapp geworden und teuer sind und mit den jungen Frühgemüsen noch spar-sam umgegangen sein muß, da ist die Kartoffel der allerbeste Nothelfer.

Es gibt verschiedene Sorten von Kartoffeln, rote und gelbe, lange und runde, frühe und späte.

Sie geraten nicht immer gut, aber es gibt dennoch Gegenden, wo sie fast immer gut ausfallen.

Das ist Sache der Hausfrau, eine gute Kartoffelquelle ausfindig zu machen und im Herbst den Wintervorrat einzutun.

Die Kisten, in denen man die Kartoffeln aufbewahrt, müssen im Sommer und Herbst, wenn sie leer und un-benutzt sind, gereinigt und in Luft und Sonne gestellt werden. Sind es aber Holzverschläge, die man nicht transportieren kann, so müssen sie pünktlich gereinigt werden, ehe die Kartoffeln hineinkommen.

Mit dem Genuß der Frühkartoffeln sollte man sehr vorsichtig sein, denn sie sind schädlich; erst wenn die Kar-toffeln mehr ausgewachsen sind, im August, werden sie allmählich genießbar.

Die Schalkkartoffeln, d. h. die Kartoffel, die man mit der Schale kocht, müssen auf einem Kartoffelseiher ge-sotten werden. Sie kochen auf diese Weise im Dampf und bleiben mehlig.

Vor der großen Unart, die Kartoffeln vor dem Schälen nicht zu waschen, sollte man keine Köchin warnen müssen. Durch den Sand und Schmutz werden die Kar-toffeln rot und bekommen einen Erdgeschmack. Sofort nach dem Schälen müssen sie in frisches Wasser gelegt

werden. Jede Kartoffel, sei sie geschält oder ungeschält, muß langsam und vorsichtig und nicht zu lang gekocht werden, darum muß die Zeit des Beistellens genau nach der Zeit des Auftragens berechnet werden. Schalkkartoffeln brauchen eine schwache halbe Stunde zum Kochen, wenn sie mit heißem Wasser beigestellt werden, geschälte brauchen eine Viertelstunde.

324. Kartoffelgemüse.

Man schält kleine runde, sogenannte englische Kartoffelchen, wäscht sie, dämpft sie in Butter mit etwas Zwiebeln weich, gibt Fleischbrühe dazu und kocht sie zugedeckt unter öfterem Schütteln weich; ehe dieselben ganz weich sind, gibt man feingehackte Petersilie, Muskatnuß, etwas Pfeffer und, wenn nötig, noch Salz dazu.

325. Kartoffelschnitze.

Gelbe, gute Kartoffeln werden gewaschen, geschält und in größere Schnitze geschnitten, in schwaches kochendes Salzwasser, das sie bedecken muß, gelegt und langsam weichgekocht. Nun wird das Salzwasser abgeschüttet und die Kartoffeln aufgedeckt 5 Minuten auf die kühlere Herdplatte gestellt, damit der Dampf abziehen und die Kartoffeln abtrocknen können. Darnach stellt man sie in den Backofen, und nachdem sie angerichtet sind, werden sie mit fein geschnittenen Zwiebeln, die man in frischer Butter dünstet, abgeschmälzt.

326. Gedämpfte Kartoffeln.

(Sehr gut.)

Rohe Kartoffeln werden gewaschen, geschält, in kleine Stücke geschnitten und zum Abtropfen auf den Seiher gelegt. Ein Stück Butter tut man in den Topf, darauf geschnittene Zwiebeln, und wenn das etwas angezogen hat, kommen die Kartoffeln darauf, die man mit Salz bestreut und fest zu-

deckt. Diese Kartoffeln müssen mit großer Vorsicht zubereitet, ganz langsam auf schwachem Feuer gedämpft und oft geschüttelt werden.

Eine gute Beigabe zu jedem Gemüse und Salat.

327. Norddeutsche Brühkartoffeln.

Gute gelbe Kartoffeln werden in Schnitze geschnitten, im Salzwasser gekocht und abgeschüttelt. Es wird nun ein Stück frischer Butter mit einer feingewiegten Zwiebel heiß gemacht, über die Kartoffeln gegossen, darauf 1—2 Löffel Fleischbrühe darangegossen und damit noch weiter gekocht; zuletzt kommt gehackte Petersilie darein.

328. Kartoffelbrei.

Geschälte gelbe Kartoffeln werden zerschnitten, in Wasser gelegt, in Salzwasser abgekocht und durchgetrieben. Dann wird zerlassene Butter und Milch dazugerührt und der Kartoffelbrei tüchtig geschlagen. Der Topf wird bis zum Anrichten in heißes Wasser gestellt, damit der Brei nicht anbrennt. Zu Braten aller Art und zu Sauerkraut schmeckt der Brei sehr gut, und besonders Kranken ist er sehr bekömmlich. Hat man keinen Braten dazu, so kann der Brei abgeschmälzt werden.

329. Saure Kartoffeln.

Rohe Kartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten und in kaltes Wasser gelegt. Man macht Salzwasser kochend und tut die Kartoffeln hinein und zwar so, daß dieselben gerade vom Wasser bedeckt sind.

Währenddem die Kartoffeln kochen, läßt man in einem eisernen Pfännchen ein Stück Butter heiß werden und röstet darin 1—2 Eßlöffel Mehl mit einem Teelöffel gestoßenem Zucker dunkelbraun (der Zucker nimmt dem gebrannten Mehl den bitteren Geschmack), gibt einige recht feingeschnittene

Schalotten oder eine kleine Zwiebel dazu und löscht das alles mit 1 Eßlöffel Essig ab, tut etwas Fleischbrühe daran und rührt es zu einer sämigen Brühe ab. Diese Brühe schüttet man sofort in einen Emailtopf, weil essighaltige Speisen nicht in Eisengeschirr kochen dürfen, und legt die inzwischen fast gargewordenen Kartoffeln in diese Brühe. Man gibt auch Pfeffer und 1 Lorbeerblatt und, wenn nötig, noch ein wenig Salz dazu und läßt die Kartoffeln vollends weich werden. Ein Guß Wein verbessert die Brühe sehr.

Saure Kartoffeln von alten Kartoffeln zubereitet schmecken nicht gut.

330. Rahmkartoffeln.

Die Rahmkartoffeln werden ebenso wie die sauern Kartoffeln vorbereitet, d. h. geschält, in Scheiben geschnitten und in Salzwasser fast gargewacht. Während dies geschieht, tut man ein größeres Stück frischer Butter in einen Emailtopf und dünstet darin je nach der Menge der Kartoffeln 1—2 Eßlöffel Mehl ganz hell und kann auch je nach Geschmack ein wenig ganz fein geriebene Schalotten dazugeben. Nun löscht man das Gedünstete mit warmer Fleischbrühe oder warmem Wasser ab und macht daraus eine ziemlich dünne Buttersenke, in die man die inzwischen fast weich gewordenen Kartoffeln legt und etwas Muskatnuß dazu reibt. Etwa 10 Minuten läßt man die Kartoffeln in dieser Senke kochen und richtet sie dann über viel gutem, nicht zu saurem Rahm und feingewiegter Petersilie an.

331. Schmalzkartoffeln. (Pommes de terre frites).

Gelbe Kartoffeln werden geschält, in fingerdicke und fingerlange Streifen geschnitten, in kaltes Wasser gelegt und roh in kochendes Fett geworfen. Wenn sie anfangen weich zu werden, nimmt man sie mit einem Seiser einen Augenblick heraus, bis das Fett wieder ganz heiß ist und legt sie dann abermals hinein. Sind sie schön gelb und rösch ge-

backen, so nimmt man sie rasch heraus und legt sie auf die Platte, die man mit einer gewärmten Serviette bedeckt.

Das ist das tägliche Leibgericht der Pariser; man kann es dort auf offener Straße kaufen und essen.

332. Geröstete Kartoffeln I.

Mittelgroße rohe Kartoffeln werden gewaschen, geschält, in Scheiben geschnitten und in heißer Butter, in der man eine feingeschnittene Zwiebel gebräunt und ziemlich Salz beigefügt hat, schön gleichmäßig gebraten.

333. Geröstete Kartoffeln II.

Die Kartoffeln werden abgekocht, geschält und, nachdem sie abgekühlt sind, in dünne Scheibchen geschnitten. Dann werden sie in heißes Fett oder Butter getan, Salz und feingeschnittene Zwiebeln daraufgestreut, gut zugedeckt und unter öfterem Aufschütteln gebraten.

334. Salzkartoffeln zu Fisch.

Große gelbe Kartoffeln werden geschält und kleine runde Kügelchen mit dem Kartoffelausstecher herausgestochen und in frischem Wasser gewaschen. Sie werden in kochendes Salzwasser gelegt, langsam fast weichgekocht und das Wasser abgegossen. Nun läßt man sie auf der kühlen Seite des Herdes aufgedeckt stehen und ausdämpfen. Dadurch werden sie trocken und mehlig. Ist das geschehen, so legt man einige Stückchen Butter darauf, deckt sie zu und stellt sie wieder in die Wärme. Sobald die Butter zerfließen ist, rüttelt man den Topf und läßt sie wieder heiß werden.

335. Kartoffelspähle.

Es werden 5 gute gekochte Kartoffeln, welche am vorhergehenden Tag gekocht sind, geschält und auf dem Reibeisen gerieben. Dazu kommen schwach 250 g gutes Mehl und 4 Eier, etwas Salz und feingehackte Petersilie. Das alles

wird tüchtig untereinandergemengt, mit ziemlich viel Wasser zu einem dickflüssigen Teig angefeuchtet und tüchtig geschlagen; dann wird mit einem Messer oder auch einem Löffel der Teig in dünnen Streifen ins kochende Salzwasser geschnitten und 5 Minuten aufgekocht.

Diese Spätzle werden auf einen Ablauf gelegt und auf einer heißen Platte angerichtet und mit heißer Butter und Reibebrot geschmälzt.

356. Schinkenkartoffeln.

Hierzu nimmt man das, was von einem gekochten Schinken nicht mehr in ordentliche Stücke geschnitten werden kann, setzt es mit wenig Wasser aufs Feuer, kocht es ganz weich und hackt es fein. Nach Belieben kann man auch mit dem Schinken einen Hering fein hacken.

Unterdessen hat man Kartoffeln in der Schale mit Salz gekocht und abgezogen, wobei sie jedoch recht heiß gehalten werden müssen. Nun wird in eine Auflaufform oder Schüssel, welche dick mit Butter bestrichen ist, eine Lage Kartoffelscheiben gelegt und darüber Stückchen Butter, dann eine Lage Schinken nebst in Butter gebratenen Zwiebelscheiben, dann abermals Kartoffeln mit Butter und so wird fortgeföhren, bis die Kartoffeln mit Butter den Schluß bilden. Sollte den Kartoffeln noch Salz fehlen, so wird beim Einfüllen noch ein wenig durchgestreut. Bei Mangel an Butter kann feinwürflig geschnittener, langsam ausgebratener Speck recht gut verwendet werden. Darauf wird die Form in einen heißen Ofen gesetzt, und wenn die Kartoffeln ganz heiß geworden sind, folgender Guß darübergegossen. Für 4 Personen: 3—4 Eier werden geschlagen, dazu etwa 3 Tassen Milch oder $\frac{1}{4}$ l Rahm, Muskatnuß und etwas Salz getan. Über den Guß wird etwas gestoßener Zwieback gestreut.

Man läßt die Form etwa $\frac{3}{4}$ Stunde im Ofen und gibt die Speise in der Auflaufform zu Tisch.

557. Heringskartoffeln.

Gefochte Kartoffeln werden tags zuvor geschält und wie zu Salat in Blättchen geschnitten. 2 Heringe (Milchner) werden sauber zugerichtet, fein geschnitten, die Milch von beiden zerdrückt. Petersilie und Zwiebeln und zuletzt die Milchen werden in heißer Butter gedämpft. Eine Aufschäumform wird mit Butter gestrichen, mit Muskatnuß bestreut, dann kommt eine Lage Kartoffeln hinein, darüber etwas Pfeffer, dann von den zerschnittenen und gedämpften Heringen; abermals eine Lage Kartoffeln, 4 Eßlöffel guter, saurer Rahm und nochmals Heringe. Den Schluß bildet eine Lage Kartoffeln, Rahm, Weizenmehl und einige Stücke frischer Butter. Die Heringskartoffeln werden in heißem Ofen $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde gebacken.

Sauerkraut schmeckt sehr gut dazu.

IV. KlöÙe.

Heut gibt's KlöÙe! heut gibt's Knödel
 Jauchzt der Hansel und die Gretel.
 Pfälzer, Franken, Schwaben, Bayern
 Wollen bei dem Schmaus nicht feiern,
 Wenn man sie recht machen tut:
 Ist's nur gut, so ist sich's gut.

558. Bayrische Knödel.

Man nimmt 5 Brötchen, 5 Eier, 1 Ei groß Butter, in welcher Zwiebeln und Petersilie nach Geschmack gedämpft werden. Die Brötchen werden in Würfel geschnitten, die Eier mit 1 Löffel Milch verrührt und darübergeschüttet. Dann kommt Salz hinein, die gedämpften Zwiebeln und etwas Mehl, und alles wird durcheinandergemengt. Man formt große KlöÙe daraus, kocht sie im Salzwasser und schmälzt sie mit in Butter gerösteten Weißbrotwürfeln ab.