

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Hausfrauen-Kochbuch

Thoma, Frieda

Lahr, [1905]

Allgemeines über die Kartoffeln.

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 Aufstragens 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-