

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die praktische Reform-Küche

Mauterer, Carl

Karlsruhe, 1910

3. Kartoffeln für 4 Personen.

urn:nbn:de:bsz:31-57184

und mit dem Wasser weich gedämpft. Zum Schluß streue man das feingehackte Suppengrüne darüber.

82.

Verschiedene kleine Gemüse (Mazédoine).

100 Gr. grüne Erbsen, 100 Gr. Karotten, 100 Gr. Weißrüben, 100 Gr. grüne Bohnen, 200 Gr. Kartoffeln, 100 Gr. Blumenkohl, 100 Gr. Sellerie, 2 Zehen Knoblauch, $\frac{4}{10}$ Ltr. Wasser, Salz, 80 Gr. Butter, 50 Gr. Zwiebeln, 30 Gr. Mehl.

Die Gemüse werden gepuzt, gewaschen und in möglichst gleich große Stücke geschnitten. Wenn alles in Wasser weich gedünstet ist, werden Zwiebeln und Knoblauch fein geschnitten, in Butter gelb gebraten, das Mehl darin anziehen lassen, mit dem Wasser verrührt, das Gemüse darin durchgeschwenkt und noch einige Minuten damit kochen lassen.

Kartoffeln für 4 Personen.

Sollten die Zutaten zu teuer sein, so dürfen nur mehr Kartoffeln verwendet werden.

83.

Kartoffeln mit Rahm.

900 Gr. geschälte Kartoffeln, 50 Gr. Pflanzenbutter, Salz, $\frac{2}{10}$ Ltr. Süßrahm, $\frac{3}{10}$ Ltr. Wasser.

Die reinen, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln werden mit Wasser und Salz, in einer geschlossenen Kasserolle 20 Minuten gekocht. Wenn dieselben weich sind, gebe man den süßen Rahm dazu und schwenke alles gut durch.

84.

Kartoffeln mit Kräutern.

850 Gr. geschälte Kartoffeln, 60 Gr. Küchenkräuter, darunter 1 Stückchen Zwiebel, 1 Zehe Knoblauch, Petersilie, Sellerie, Majoran, Thymian, Körbelkraut usw., 60 Gr. Pflanzenbutter, $\frac{4}{10}$ Ltr. Milch, Salz, 10 Gr. Kartoffelmehl.

10 Gr. Butter, Zwiebeln und Knoblauch werden gelb angebraten, dazu kommen die reinen, in dicke Scheiben geschnittenen Kartoffeln, Salz und Milch. Man wähle den Topf nicht zu klein, weil die Flüssigkeit gerne überkocht. Nach 20 Minuten sind die Kartoffeln weich, nun mische man die feingehackten Kräuter, welche mit Butter und Kartoffelmehl vermengt sind, dazu und schwenke alles gut durch.

85.

Kartoffeln mit Estragon

werden auf dieselbe Weise bereitet, wie Nr. 82, nur statt Küchenkräutern nehme man 30 Gr. frischen Estragon.

86.

Kartoffeln mit Tomaten.

800 Gr. geschälte Kartoffeln, 100 Gr. Tomaten, Salz, 60 Gr. Pflanzenbutter, 80 Gr. Zwiebeln, 3 Zehen Knoblauch, 1 Zitronensaft, $\frac{1}{10}$ Tr. Wasser.

Gehackte Zwiebeln und Knoblauch werden in Butter gelb gebraten. Die Tomaten werden in heißes Wasser gehalten und sobald sich die Haut löst, abgezogen, in kleine Stückchen zerschnitten und mit den Zwiebeln etwas angebraten. Nun kommen die in Würfel geschnittenen Kartoffeln, Salz und Wasser dazu und werden $\frac{1}{2}$ Stunde zusammen gedämpft.

87.

Kartoffeln mit Champignons.

750 Gr. geschälte Kartoffeln, 60 Gr. Pflanzenbutter, 150 Gr. Champignons, 100 Gr. Zwiebeln, 3 Zehen Knoblauch, Salz, 1 Zitronensaft, 30 Gr. Reismehl, $\frac{1}{10}$ Tr. alkoholfreien Wein.

Die geschälten, gewaschenen und in beliebige Stücke geschnittenen Kartoffeln werden mit dem Wasser 20 Minuten gedämpft. Zwiebeln und Knoblauch werden in Butter gelb gebraten, die gereinigten, gehackten oder in Scheiben geschnittenen Champignons dazu, das Mehl darüber gestreut und alles mit den Kartoffeln, Zitronensaft, Wein und Salz vermengt und noch 20 Minuten kochen lassen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Es können auch Steinpilze oder andere Pilze verwendet werden.

88.

Kartoffeln mit Zwiebeln.

900 Gr. geschälte Kartoffeln, 60 Gr. Pflanzenbutter, 100 Gr. Zwiebeln, $\frac{3}{10}$ Tr. Wasser, Salz.

Mittelgroße reine Kartoffeln werden in $\frac{1}{4}$ geschnitten, mit Salz und Wasser weich gedämpft. Die Zwiebeln werden in feine Rädchen geschnitten und in der Butter schön hellgelb geröstet, nun werden die weichen Kartoffeln unter die Zwiebeln gebracht, untereinander geschwenkt und aufgetragen.

89.

Kartoffel-Brei.

800 Gr. geschälte Kartoffeln, $\frac{1}{4}$ Tr. Milch, $\frac{1}{4}$ Tr. Wasser, Salz, Muskatnuß oder etwas Maggi.

Die Kartoffeln werden mit Wasser und Salz während 25 Minuten weich gedämpft, schnell durch ein Sieb gedrückt und in den Topf, in dem die Milch derweil warm gemacht wurde, gebracht, die Butter und die andern Zutaten darunter gerührt und fest gearbeitet, daß die Masse leicht und geschmeidig wird. Die warmen Kartoffeln müssen deswegen schnell passiert werden, damit sie nicht zäh werden.

90.

Kartoffel-Nizole.

1 Kgr. geschälte Kartoffeln, Salz, 100 Gr. Pflanzenbutter, 30 Gr. Peterfilie.

Es werden zu diesem Gericht nur gleichgroße Kartoffeln verwendet, in der Größe von kleinen Hühnereiern. Dieselben werden mittelst einem reinen Luche abgerieben, daß sie trocken sind. Man nehme eine nicht zu kleine Kasserolle, damit sie nebeneinander zu liegen kommen. Die Kartoffeln werden in die heiße Butter gebracht und auf starkem Feuer angebraten, bis sie etwas gelb werden. Nun werden sie im Backofen $\frac{1}{2}$ Stunde geröstet. Der Ofen muß auch gut warm sein, damit sie nicht zerfallen. Sie werden während des Bratens einigemal gewendet. Zum Schluß streue man feingehacktes Grüne und zerdrücktes Salz darauf, mache sie nochmals untereinander und richte sie an.

91.

Kartoffeln im Schlafrock.

Die Kartoffeln können auch nach Nr. 78 (Absatz a) hergerichtet werden.

92.

Kartoffeln, italienische.

800 Gr. geschälte Kartoffeln, 50 Gr. Pflanzenbutter, 50 Gr. geriebener Schweizer- oder Parmesankäse, wenig Salz, 15 Gr. Weckmehl, $\frac{4}{10}$ Ltr. Wasser, 2 Eier.

Die geschälten, reinen Kartoffeln werden in dem Wasser weich gedämpft, schnell durch ein Drahtsieb passiert, Salz, 40 Gr. Butter, 40 Gr. Käse und die Eier werden gut darunter gerührt, in eine gebutterte Form gebracht, mit dem restlichen Käse, Butter und Weckmehl bestreut und in der Röhre schön braun gebacken.

93.

Kartoffel-Dauphin.

400 Gr. geschälte Kartoffeln, Salz, $\frac{2}{10}$ Ltr. Wasser, 80 Gr. Pflanzenbutter, $\frac{3}{10}$ Ltr. Milch, 140 Gr. Mehl.

Die geschälten, reinen Kartoffeln werden in Wasser weich

gedämpft und durch ein Drahtsieb passiert. Mehl und Butter werden in einer Pfanne auf dem warmen Herde vermengt, die kochende Milch darangegeben und glattgerührt, sodann kommen Eier, Salz und die Kartoffeln dazu, das Ganze wird zu einem Teig verarbeitet. Man bringe die Masse löffelweise in das schwimmende Fett und backe sie schön gelb.

94.

Kartoffel-Kroquette.

800 Gr. geschälte Kartoffeln, $\frac{3}{10}$ Ltr. Wasser, Salz, 60 Gr. Weizmehl, 3 Eier, Muskatnuss.

Die reinen Kartoffeln werden mit Salz und Wasser weich gedämpft, sie müssen vollständig trocken, d. h. das Wasser ganz entfernt sein. Nun werden sie schnell durch ein Drahtsieb passiert, mit Eiern und Muskat angemacht. Man nehme eiergroße Teilschen, rolle sie mit beiden Händen glatt, paniere sie mittelst dem Ei und Weizmehl, lege diese länglichen oder runden Rollen jedesmal sechs bis acht Stück in zentimetergroßen Zwischenräumen nebeneinander, auf ein eigens zu diesen Sachen angefertigtes Drahtgitter (ein Boden und zwei senkrecht darauf angebrachte Senkel) und tauche dieselbe in eine passende Pfanne mit schwimmendem, sehr warmen Backfett. Backzeit eine Minute.

95.

Kartoffeln, treffiert.

Die wie in Nr. 94 behandelten Kartoffeln werden durch eine große Sterntülle, auf ein gebuttertes Blech treffiert, mit Eigelb bestrichen und in der heißen Backröhre ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde gebacken.

96.

Kartoffeln mit Körbelkraut.

Werden gemacht wie Nr. 84, nur werden statt Kräuter 40 Gr. Körbelkraut verwendet.

97.

Kartoffel-Nudeln.

700 Gr. Kartoffeln, 100 Gr. Mehl, 2 Eier, Salz, 50 Gr. geriebenen Parmesan- oder anderen Käse, 50 Gr. Weizmehl.

Die gekochten Kartoffeln werden heiß passiert, mit allen Zutaten schnell vermengt. Es werden acht Zentimeter lange und zwei Zentimeter dicke Nudeln treffiert, die in 2 Liter Wasser abgekocht und mit 50 Gr. Butter, 30 Gr. Zwiebeln oder Weizmehl abgesehmelzt oder auch in schwimmendem Fett auf Gitter, wie in Nr. 94 beschrieben, gebacken werden.

98.

Kartoffeln in Butter gebacken.

1 Agr. Kartoffeln.

Die geschälten Kartoffeln werden abgetrocknet, in Scheiben oder Würfel geschnitten, in schwimmendem Fett gebacken und mit feinem Salz schwach bestreut.

99.

Kartoffel-Klöße.

600 Gr. Kartoffeln, 100 Gr. in Butter gebackene kleine Weckwürfel, 100 Gr. Mehl, 50 Gr. geriebenen Käse, Salz, 2 Eier, 30 Gr. feingehackte Küchenkräuter, 50 Gr. Pflanzenbutter, 2 Zehen Knoblauch, 60 Gr. Zwiebeln, 30 Gr. Weckmehl.

Die Tags vorher gekochten Kartoffeln werden fein gerieben, die Zwiebeln und Knoblauch werden in Butter gelb gebraten. Nun wird alles untereinander gemacht und eigroße Kugeln davon getroffen, die man in 2 Ptr. Wasser, je nach der Größe, $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Stunde sehr langsam kocht. 25 Gr. Butter werden mit dem Weckmehl gelb geröstet und damit abgeschmelzt.

100.

Kartoffel-Gnuchi.

400 Gr. Kartoffeln, 200 Gr. Mehl, 2 Eier, 50 Gr. geriebenen Käse, Salz.

Die Kartoffeln, welche Tags zuvor gekocht sind, werden fein gerieben, mit Eier, Mehl, Salz und Käse angemacht. Man rolle diese Masse auf dem reinen Tisch mittelst Mehl aus, mache mit den Händen wallnußgroße Kugeln, die man über dem kochenden Wasser auf die Zinken einer Gabel rollt, damit sie etwas Form bekommen. Nun läßt man sie eines nach dem andern in das kochende Wasser fallen und kocht sie langsam weich. Kochzeit ungefähr 10 Minuten. Es dürfen natürlich nicht alle auf einmal gekocht werden, damit sie nicht zusammenkleben, ausgenommen die Kasserolle ist groß beziehungsweise breit genug. Wenn sie weich sind, so richtet man eine Schichte von den Gnuchi an, streut etwas geriebenen Käse und einige Ehlöffel von der Sauce Nr. 151 darüber, dann wieder eine Schicht Gnuchi und wieder etwas Sauce usw. Dieses ist eines der besten Kartoffelgerichte.