Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

# Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

4. Abteilung.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

in der Omelettenpfanne 1 Löffel eingekochte Butter oder Fett rauchheiß gemacht, mit einem Löffel Küchlein abgestochen, diese mit dem Schäufelchen in der Pfanne etwas flach gedrückt, auf beiden Seiten schön braun gebraten, und zu Salat, zu einem saftigen Gemüse oder zu gekochtem Obst serviert.

## 4. Abteilung.

### Kartoffeln.

**1101. Bemerkenswertes über die Kartoffeln.** Die Kartoffeln, die am besten in sandigem Boden gedeihen, sind nicht nahrhaft. Sie enthalten nur 1½ bis 2 Prozent Eiweiß, hingegen 17 bis 22 Prozent Stärkemehl und Zucker, 1 bis 1½ Prozent Salze und 78 Prozent Wasser. Aber sie sind als Zuspeise sehr beliebt, besonders wenn sie sorgfältig bereitet, wozu auch sauberes Waschen und Schälen gehört. (Letzteres läßt sich mit dem sog. Kartoffelschälmesser am leichtesten und sparsamsten ausführen), auch ist die Mannigfaltigkeit, in der sie gekocht werden können, eine sehr große. Sie verbinden sich leicht mit eiweißhaltigen Nahrungsmitteln, wie Milch, Eiern, Käse (wo der Magerkäse eine gute Anwendung findet) und lassen sich auf diese Weise nahrhafte und schmackhafte Gerichte herstellen.

Die Frühkartoffeln sind schwerer zu verdauen als die spätern. Erstere sollten in jedem Fall nur ganz reif gekauft werden. Erkennungszeichen hievon ist, daß die Schale ganz ist und nicht in faserigen Läppchen herunterhängen soll.

Vom August bis Ende Dezember sind die Kartoffeln am besten. Beim Durchschneiden sollen sie eine gleichmäßige Farbe haben und weder schwammig noch übelriechend sein oder sich weich anfühlen lassen. Bei größeren Einkäufen muß immer erst eine Kochprobe gemacht werden. Sie sollen in guten, trockenen Kellern, am besten in etwas höher gestellten Kisten mit Tüchern zugedeckt (wegen dem Gefrieren und Süßwerden) aufbewahrt werden, da sie sonst giftige Keime bekommen, welche die Kartoffeln entwerten. Diese Auswüchse sollen deshalb sogleich entfernt werden.

Um die Kartoffeln vor Auswuchs zu hüten, bringe man in einem Kessel reichlich Wasser nebst Salz zum Kochen, tauche einen Korb voll gewaschene neue Kartoffeln hinein, die man nach wenigen Sekunden wieder herauszieht, auf Stroh schüttet und völlig trocknen läßt. Das Wasser läßt man immer wieder aufs neue sieden, um weitere Kartoffeln einzutauchen, was dann das Auswachsen der Kartoffeln verhindert und sich diese so lange gut erhalten, bis es wieder neue gibt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Wenn die Kartoffeln beim Rüsten wegen dem Schwarzwerden in kaltes Wasser eingelegt werden müssen, so sollen sie nicht zerschnitten (zerkleinert) sein, da sie sonst ihres Hauptnährwertes, des Stärkemehls beraubt werden, was durch den Satz, der am Boden der Schüssel zurückbleibt, bewiesen werden kann.

Auch sollen sie mit kaltem Wasser aufgestellt werden, da die Stärkemehlzellen durch dieses langsame Erhitzen gelockert und gesprengt und die Kartoffeln dadurch leichter verdaulich sind. Eine Ausnahme hievon machen Salzkartoffeln, welche, um ganz erhalten zu bleiben, mit kochendem Wasser aufgestellt werden. — Da das wenige Eiweiß, welches sich in den Kartoffeln befindet, gerade unter der Schale liegt und deshalb bei rohgeschälten mit weggeschält wird, so sind die geschwellten Kartoffeln die nahrhaftesten. Auch sollten aus dem gleichen Grund die Schalen roh als Vieh- und gekocht als Hühnerfutter verwendet werden.

**1102. Kartoffeln in der Schale (geschwellte Kartoffeln).** Pommes de terre en robe de chambre. Für 6 Personen 1½ Kilogr. Man gibt sie mit Butter oder zu Gemüse, auch zu Fleisch an einer Sauce. Kochzeit ungefähr ½ Stunde (im Herbst weniger, im Frühjahr mehr). Rote, mittelgroße, runde Kartoffeln mit rauher Haut eignen sich am besten, weil solche meist gut mehlig sind.

Man bürste und wasche sie einige Male bis das letzte Wasser rein bleibt, mache in jede Kartoffel einen Einschnitt, damit der Wassergehalt derselben besser auskochen kann und sie mehliger zu Tische gebracht werden können, setze sie mit ½ bis ¾ Liter Wasser samt etwas Salz in gut verschließbarem, wenn möglich im Dampfkochtopf zum Feuer (bestes Fabrikat von Ch. Umbach in Bietigheim). Im Dampfkochtopf werden sie am besten, besonders wenn sie auf einen durchlöcherten Boden (Rost) mit Füßen gesetzt werden; man stelle hiezu den Rost in den Hafen, lasse das Wasser bis an den Rost heranreichen und lege die Kartoffeln darauf. Es ist zu bemerken, daß Kartoffeln auf starkem Feuer gekocht werden müssen, langsam gekocht springen sie nicht auf.

Wenn sie weich sind, so wird das übrige Wasser abgeschüttet. Die Kartoffeln werden dann ungedeckt noch einige Zeit zum Verdampfen auf den heißen Herd gestellt. — Sie sollen gleich aufgetragen werden, da sie sonst einen schlechten Geschmack bekommen.

**1103. Gebratene Kartoffeln.** Pommes de terre rôties. 1 bis 1½ Kilogr. für 6 Personen. Hiezu wähle man die gleiche Sorte Kartoffeln wie oben, wasche sie rein, trockne sie mit einem Tuch ab, lege sie nebeneinander auf ein Braten- oder Backblech,

streue etwas Salz darüber und brate sie in sehr heißem Ofen samt ihrer Schale bis sie weich sind (ungefähr 30—40 Minuten). Man serviert sie zu Gemüse wie obige oder gibt Butter dazu.

**1104. Kartoffeln in der Fleischbrühe gekocht.** Pommes de terre bouillies. Als Beilage zu Gemüse. 1 Kilogr. für 6 Personen. Kochzeit 15 bis 20 Minuten. Weiße, große, nicht zu mehlige Kartoffeln werden roh geschält und in 2 bis 4 Teile geschnitten. — Nun schöpfe man in eine Kasserolle siedende Fleischbrühe, koche die Kartoffeln darin zugedeckt weich; sie können auch im Suppenhafen gekocht werden, doch beobachte man die vorgeschriebene Kochzeit, da sie leicht verkochen. Sie werden zu Gemüse serviert. Um Kartoffeln bequemer im Suppenhafen zu kochen, stelle man sie in einer verschlossenen, durchlöcherten Blechbüchse hinein und koche sie in derselben weich.

**1105. Salzkartoffeln.** Pommes de terre bouillies au sel. Für 6 Personen $1^1/_2$ Kilogr. Kochzeit 20 bis 30 Minuten. Man wähle hiezu die kleinen gelben nicht mehligen Kartoffeln gleicher Größe, schäle sie roh, lege sie in bereitgehaltenes frisches Wasser, koche sie in $^1/_2$ Liter siedendem, gesalzenem Wasser weich, schütte das übrige ab, stelle sie einige Minuten ungedeckt auf den heißen Herd zum Verdampfen und richte sie an. Sie werden zu Gemüse oder Fisch serviert. Nach Belieben lasse man süße Butter nicht ganz zergehen, gieße sie über die angerichteten Kartoffeln und streue gehackte Petersilie darüber.

**1106. Geschmälzte Kartoffelschnitze oder ausgezogene Kartoffeln.** Pommes de terre aux oignons. $1^1/_2$ Kilogr. für 6 Personen erfordern 15 bis 20 Minuten Kochzeit.

Weiche große Kartoffeln schäle man roh, lege sie in bereitgehaltenes frisches Wasser damit sie weiß bleiben, schneide sie in dicke Scheiben oder länglichte Schnitze, koche sie in gesalzenem Wasser auf starkem Feuer weich, gieße das übrige Wasser ab und stelle sie einige Zeit ungedeckt auf den heißen Herd zum Verdampfen, damit sie hübsch mehlig zu Tische gebracht werden. Das Anrichten auf eine durchwärmte Gemüseplatte geschehe mit dem Schaumlöffel. Nun schmälze man sie mit gerösteten Zwiebeln Nr. 7, welche man samt der Butter darüber gießt. Wenn man Zwiebeln nicht liebt, so kann in Butter geröstetes, gehacktes Brot darüber gegossen werden. Auf die Kartoffeln gießt man auch flüssig gemachte süße Butter und streut feingeschnittenen Schnittlauch, Zwiebelröhrchen oder gehackte Petersilie darüber oder man streut nur gehackte Petersilie ohne Butter darauf.

**1107. Kartoffelstock.** Purée de pommes de terre. Für 6 Personen 1 bis 1½ Kilogr. weiße Kartoffeln. Kochzeit 30 bis 40 Minuten. Große Kartoffeln werden gewaschen, geschält und in kaltes Wasser eingelegt damit sie schön weiß bleiben. Nun werden sie in Stücke geschnitten, mit ½ Liter kaltem Wasser auf starkes Feuer gebracht, rasch weichgekocht und, nachdem das übrige Wasser abgeschüttet, auf den heißen Herd zum Verdampfen gestellt, so lange sie heiß sind (um das Schleimigwerden zu verhindern), durch ein Haar- oder Metallsieb getrieben, oder noch besser durch die sogenannte amerikanische Kartoffelpresse gedrückt, was am raschesten geschieht.

Nun werden 4 bis 5 Deciliter Milch samt 40 bis 60 Gr. süßer Butter heiß gemacht und die durchgetriebenen Kartoffeln samt Salz hineingerührt. Dann wird der dicke Brei auf ganz schwachem Feuer schaumig gerührt, vor dem Anrichten nach Belieben mit geriebener Muskatnuß vermengt, welche jedoch nicht mitkochen soll, in der Mitte erhöht angerichtet oder auf sonstige Weise verziert zu jeder Art Fleisch oder Braten mit Sauce serviert.

In Ermangelung eines Siebes oder einer Presse schütte man das Wasser von den weichgekochten Kartoffeln ab, lege die Butter nebst Salz auf dieselben und zerstoße sie mit dem Stößel bis sich keine Stückchen mehr darin befinden, schütte nach und nach die nötige Milch dazu und rühre das Püree mit dem Kochlöffel schaumig. Ohne Butter gestoßen werden die Kartoffeln zähe (schleimig).

**1108. Kartoffelklöße (Pfluten).** Nocques aux pommes de terre. Für 6 Personen 1½ Kilogr. Zubereitungszeit 1 Stunde. 4 bis 5 Deciliter Milch, 20 bis 30 Gr. süße Butter (welche auch wegbleiben kann), 40 bis 60 Gr. Mehl.

Gleiche Zubereitung wie bei Kartoffelstock Nr. 1107, nur daß unter die durchgetriebenen Kartoffeln noch das Mehl gemischt und die Masse zu einem ziemlich festen Brei gekocht wird. Um die Pfluten noch nahrhafter zu machen, können der Masse vor dem Abstechen 70 bis 80 Gr. Magerkäse beigemischt werden.

Dann lasse man in einem Pfännlein etwa 50 Gr. eingekochte Butter oder Fett heiß werden, tauche einen eisernen Löffel darin, steche damit Klöße beliebiger Größe aus, indem man sie auf eine Gemüseplatte in der Mitte erhöht anrichtet. (Ein zinnerner Löffel schmilzt in heißer Butter).

Hierauf röste man in Scheiben geschnittene Zwiebeln oder Brosamen (siehe Nr. 6 und 7), in 30 bis 50 Gr. Butter gelb und gieße sie samt derselben darüber. — Man kann auch geschnittenes Grünes darüber streuen und mit flüssig gemachter süßer Butter oder heißer ausgekochter abschmälzen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

**Gebackene Kartoffelklöße.** Nocques de pommes de terre frites. Unter obige Masse für Kartoffelklöße rühre man 2 bis 5 Eier statt der Milch und zwar vom Feuer abgestellt, schütte sie auf eine flache Platte oder Brett zum erkalten, streiche sie mit einem Messer eben 1½ bis 2 Cm. hoch. Wenn sie kalt ist, schneide man sie in beliebig große Stücke, tauche dieselben in zerklopften Eiern mit etwas Salz, dann in Mehl und backe sie in einer flachen Pfanne zur halben Höhe in heißer Butter gelb, wende sie mit dem Schäufelchen um und backe sie auf der anderen Seite. — Man serviere sie zu jeder Art Fleisch mit Jus oder Sauce, zu gekochtem Obst oder Salat.

**Andere Art.** Für 6 Personen 1 Kilogr. In der Schale gekochte (geschwellte) Kartoffeln werden heiß geschält, durch die Reibmaschine gelassen oder am Reibeisen gerieben.

In 1 Kilogr. geriebener Kartoffeln rühre man 30 bis 60 Gr. flüssige süße Butter, 2 bis 4 Eier, 30 bis 50 Gr. Mehl und das nötige Salz, steche von dieser Masse mit dem Löffel kleine Klöße ab und backe sie in heißer Butter schwimmend gelb.

Sie müssen beim Durchschneiden durchweg gleich fest sein; ist die Butter nicht heiß genug, so werden die Klöße fett, ist solche aber zu heiß, so werden sie außen herum schnell braun, während sie inwendig noch ungebacken (teigig) sind. Ehe man sie auf die Platte anrichtet, lasse man sie im Seihbecken abtropfen.

1109. **Gebackene Kartoffelkügelchen.** Boules de pommes de terre frites. Von vorher beschriebener Masse (Nr. 1108 andere Art) werden mit mehliger Hand nußgroße Kügelchen geformt und paniert oder unpaniert in heißem Backfett Nr. 40 a hübsch hellbraun gebacken.

**Andere Art.** Hiezu wird die gleiche Masse verwendet und in die Straubenspritze gefüllt. Dann werden mit einem Messer ins heiße Fett fingerlange Küchli abgeschnitten und hübsch hellbraun gebacken.

1110. **Kartoffelkoteletten.** Côtelettes de pommes de terre. Für 6 Personen werden ½ Kilogr. Kartoffeln gewaschen und geschält, in Stücke geschnitten, in kaltem Salzwasser zugesetzt, weichgekocht und fein durchgetrieben. Dann werden 50 bis 100 Gr. süße Butter schaumig gerührt, 2 bis 4 Eigelb oder 1 bis 2 ganze Eier, sowie etwas Muskatnuß und nach Belieben einige Löffel geriebener Käse zugefügt, die Kartoffeln hineingegeben und alles gut untereinander gemengt. Diese Masse wird auf das mit Mehl bestreute Wirkbrett ausgebreitet. Hieraus werden mit einem in Mehl getauchten Trinkglas runde Plätzchen ausgestochen, welche nach Nr. 15

paniert, in der Omelettenpfanne auf beiden Seiten hübsch braun gebraten und sogleich zu einem saftigen Gemüse, zu Braten- oder Saucenfleisch serviert werden.

**Einfachere Art.** Unter die heiß durchgetriebenen Kartoffeln wird nur etwas Muskatnuß, sowie 1 bis 2 Kochlöffel Mehl gemischt, der Teig gut verarbeitet und im übrigen gleich verfahren. Bei kalten Restenkartoffeln müßte, um die Masse besser zusammenzuhalten, 1 Ei genommen werden.

1111. **Kartoffel-Croquettes (Schenkelein).** Croquettes de pommes de terre. Für 6 Personen 1 Kilogr. Man bereite entweder die Masse nach Nr. 1110, (die erstere Masse), oder die welche in Nr. 184 angegeben ist, formiere davon längliche kleine Croquettes (Schenkelein) und backe dieselben in nicht zu heißer Butter schwimmend gelb; man kann sie auch vor dem Backen panieren.

Diese Croquettes werden zu beliebigen Braten, auch zu Wildbret serviert; entweder legt man sie um den Braten herum oder richtet sie besonders auf eine Gemüseplatte pyramidal an.

1112. **Gebackene Kartoffeln.** Pommes de terre frites. Als Beilage zu Gemüse oder Fleisch 1 bis 1½ Kilogr. für 6 Personen. Große Kartoffeln werden roh geschält und in kaltes Wasser eingelegt, wegen dem Schwarzwerden. Kurz vor dem Gebrauch werden sie dann in gleichförmige nicht zu dünne Stäbchen geschnitten und in ein reines Tuch gewickelt. In einer tiefen Pfanne wird Backfett Nr. 40 a rauchheiß gemacht, etwa eine Handvoll von den Kartoffeln*) hineingelegt und so lange gebacken, bis sie inwendig weich sind, was etwa 5 Minuten Zeit erfordert, und in gleicher Weise fortgefahren bis alles aufgebraucht ist.

Man ziehe die Kartoffeln mit dem Schaumlöffel in ein bereitgestelltes Seihbecken heraus, streue feingestoßenes Salz darüber, wanne sie gut untereinander, richte sie auf eine Gemüseplatte an und serviere sie sogleich zu beliebigem saftigem Gemüse, zu Braten oder Fleisch mit Sauce. Durch langes Stehen werden sie weich.

**Andere Art.** Als Beilage zu einem Braten für 6 Personen 1 Kilogr. Hiezu nimmt man kleine englische Kartoffeln von gleicher Größe und schält sie roh; oder man bohrt von großen, weißen, roh geschälten Kartoffeln mit dem Kartoffelbohrer kleine Kartöffelchen aus und legt sie in frisches Wasser. Die Abfälle werden in ½ Liter Wasser weichgekocht, um Tags darauf zu beliebigem Gebrauch wie Kartoffelstock, Pfluten, Suppe 2c. verwendet zu werden.

*) Es ist gut, wenn die Kartoffeln etwa 1 Minute mit der Schaumkelle ins heiße Backfett gehalten werden, da das Fett sonst leicht steigt, was gefährlich werden kann.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Einige Minuten bevor man die Kartoffeln backen will, ziehe man sie aus dem Wasser, reibe sie in einem Tuche trocken und backe sie in einer tiefen Pfanne in sehr heißer Butter oder Backfett schwimmend bis sie inwendig weich sind. Das Fett muß die Kartoffeln bedecken. Sie brauchen ungefähr 3/4 Stunde, eine größere Portion länger.

**1113. Kleine runde gebratene Kartoffeln.** Pommes de terre tournée rôties. Wie oben zugerichtete Kartöffelchen werden gut abgetrocknet in einer Bratpfanne mit flüssig gemachter süßer oder heißer eingekochter Butter im heißen Ofen gebraten.

Wenn sie halb weich sind, so bestreue man sie mit feinem Salz, rüttle sie öfters während des Bratens, daß die Butter sie von allen Seiten umgibt und sie nicht aufeinander liegen, und lasse sie bis sie vollends weich sind, 1/2 bis 1 Stunde. Hat man nicht Gelegenheit, sie im Ofen zu braten, so bereite man sie zugedeckt in der Omeletten-auf ganz schwachem Feuer.

**1114. Kartoffel-Auflauf.** Soufflé aux pommes de terre. Für 6 Personen werden 3/4 Kilogr. Kartoffeln gewaschen, geschält, in Stücke geschnitten, in wenig Salzwasser rasch weichgekocht und fein durchgetrieben. Dann werden 40 bis 100 Gr. süße Butter schaumig gerührt, 3 bis 7 Eigelb, etwas Muskatnuß, sowie nach Belieben einige Löffel geriebener Käse und die Kartoffeln beigefügt, 1 Tasse Rahm oder Milch dazu gegossen und der Eierschnee darunter gezogen.

Eine Koch- oder Emailplatte wird mit süßer Butter oder Fett ausgestrichen, mit der Masse gefüllt, welche hübsch glatt gestrichen, nach Belieben mit einem Messerrücken verziert, mit kleinen Stückchen süßer Butter belegt im heißen Ofen während 1/2 bis 3/4 Stunden hübsch hellbraun gebacken und, damit der Auflauf nicht einsinke, sofort zu einem saftigen Gemüse, zu Braten- oder Saucenfleisch serviert wird.

**1115. Verdämpfte Kartoffeln.** Pommes de terre étuvées. Kochzeit 1/2 Stunde. Für 6 Personen werden 1 bis 1 1/2 Kilogr. Kartoffeln gewaschen, geschält und in mittlere Schnitze zerteilt. Nun werden 50 Gr. Butter oder Fett heiß gemacht, ein Eßlöffel voll feingeschnittene Petersilie leicht darin gedünstet, die Kartoffeln samt dem nötigen Salz und einer Tasse Fleischbrühe oder Wasser hineingegeben und zugedeckt halb weich gedämpft. Nun wird 1/2 Glas Milch oder fette Fleischbrühe zugefügt und die Kartoffeln noch fertig weichgekocht. Sie werden, um das Ansitzen zu vermeiden, zuweilen mit dem Schäufelchen sorgfältig gewendet.

**1116. Andere Art.** Für 6 Personen werden 1 bis 1 1/2 Kilogr. kleine Kartoffeln sauber gewaschen, geschält, größere in Stücke geschnitten. Dann werden, je nach Liebhaberei, 2 bis 4 Zwiebeln

geschält, die Kartoffeln lagenweise in einen gut verschließbaren Topf, zwischen jede Lage eine Zwiebel, sowie einige Stückchen süße Butter gelegt, Salz darüber gestreut, zuletzt so viel Wasser darüber gegossen, daß die Kartoffeln zur Hälfte damit bedeckt sind, nach Belieben noch 1 bis 2 Löffel Essig darüber geträufelt, der Topf gut zugedeckt und der Inhalt in 3/4 Stunden auf schwachem Feuer unter zuweiligem Wannen weichgedämpft. Beim Anrichten werden die Zwiebeln entfernt. Anstatt süßer Butter kann auch eingekochte oder Fett, welches in diesem Fall zuerst rauchheiß gemacht wird, ehe die Kartoffeln hineinkommen, verwendet werden.

1117. **Kartoffelgemüse (verrührte Kartoffeln).** Purée de pommes de terre à la bourgeoise. 1 1/2 Kilogr. für 6 bis 7 Personen. Große Kartoffeln werden roh geschält und in bereitgestelltes frisches Wasser gelegt, damit sie schön weiß bleiben. Dann schneide man sie in dicke Scheiben und koche sie in kaltem gesalzenem Wasser weich (weil sie sich leichter durchtreiben lassen als mit siedend aufgestelltem), schütte dasselbe davon ab, zerdrücke oder verrühre die Kartoffeln und stelle sie zugedeckt ein wenig ab. Nun röste man in einem Pfännlein 30 Gr. Mehl in 30 bis 60 Gr. Butter braun, mische es unter die Kartoffeln, stelle dieselben wieder aufs Feuer und rühre sie mit kochender Fleischbrühe zu einem dickflüssigen Brei an. Man koche das Gemüse einige Minuten auf und richte es an.

1118. **Grüne Kartoffeln.** Pommes de terre aux fines herbes. Man schäle für 6 Personen 1 bis 1 1/2 Kilogr. große, rohe Kartoffeln, schneide sie in Scheiben und koche sie in gesalzenem siedendem Wasser (damit sie schön ganz bleiben) halbweich, nehme sie vom Feuer und lasse sie im Wasser stehen, bis sie vollends weich sind. Unterdessen hacke man 1 Handvoll gut gereinigten Spinat, 1 Handvoll Petersilie und Zwiebelröhrchen sehr fein, dämpfe das Gehackte in 30 Gr. flüssig gemachter süßer oder heißer eingekochter Butter einige Minuten unter beständigem Rühren, rühre 30 Gr. Mehl nebst Fleischbrühe darunter, sodaß man eine dünnflüssige Sauce erhält und koche die Kartoffeln noch 10 bis 15 Minuten damit, indem man zuweilen darin rührt.

**Andere Art.** 1 1/2 Stunden Kochzeit. Man schäle und schneide die Kartoffeln wie oben, bereite eine dünne, grüne Sauce von Fleischbrühe und dem oben angegebenen Grünen, Pfeffer und Salz und koche die rohen Kartoffelscheiben darin weich.

**Andere Art.** Für 6 Personen 1 bis 1 1/2 Kilogr. Man koche mittelgroße oder kleine Kartoffeln samt der Schale im Wasser weich, schäle sie dann, schneide sie in Scheiben und koche sie in obiger grüner Sauce ungefähr 10 bis 15 Minuten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1119. **Saure Kartoffeln.** Pommes de terre à la lyonnaise. Für 6 Personen. Man schäle 1 bis 1½ Kilogr. große, rohe Kartoffeln, schneide sie in Scheiben, koche sie in gesalzenem siedendem Wasser (damit sie schön ganz bleiben) halb weich und lasse sie vom Feuer abgestellt im Dampf und Wasser vollends weich werden.

Unterdessen röste man 30 Gr. Mehl in ebensoviel süßer oder eingekochter Butter schön braun, verrühre 1 feingeschnittene Zwiebel kurz darin, gieße unter beständigem Rühren 2 Eßlöffel voll starken Essig, 1 Glas Wein und soviel Fleischbrühe daran, bis man eine nicht zu dünnflüssige Sauce erhält, füge, wenn sie kocht, ¼ Lorbeerblatt, 2 Nelken, Pfeffer und Salz bei, koche die Kartoffelscheiben 10 bis 15 Minuten darin unter jeweiligem Rühren und richte sie an. Das Lorbeerblatt und die Nelken nehme man, wenn möglich, beim Anrichten heraus.

**Andere Art.** 1 bis 1½ Kilogr. Kartoffeln für 6 Personen. Man bereite obige braune Sauce, rühre sie sehr dünnflüssig an und koche dünn geschnittene rohe Kartoffelscheiben darin weich; in zu dicker Sauce gekocht, bleiben die Kartoffeln hart.

**Andere Art.** Man koche mittelgroße oder kleine Kartoffeln samt der Schale im Wasser weich, schäle sie dann, schneide sie in Scheiben und koche sie in obiger brauner Sauce ungefähr 10 bis 15 Minuten.

1120. **Geprägelte (grillierte, geröstete) Kartoffeln.** Pommes de terre sautées. 1½ Kilogr. für 6 Personen. In der Schale gekochte Kartoffeln schäle man kalt oder warm und schneide sie in dünne Scheiben. Dann lasse man in einer flachen Pfanne entweder 70 Gr. süße Butter flüssig, 40 Gr. eingekochte oder ebensoviel gutes Schweinefett heiß werden, dämpfe nach Belieben eine kleinere geschnittene Zwiebel darin, was besonders ältern Kartoffeln einen angenehmen Geschmack verleiht, brate die mit Salz bestreuten Kartoffeln auf einer Seite ein wenig an, wanne sie gut durcheinander, brate sie dann wieder gelb und zwar nur auf mittlerem Feuer, um das Anbrennen zu vermeiden. Um Butter oder Fett zu sparen, können während dem Braten einige Löffel warmes Wasser darüber gegossen werden, damit sie dennoch nicht trocken sind.

1121. **Geröstete Kartoffeln mit Sardellen.** Pommes de terre sautées aux anchois. Gleiche Zubereitung wie bei Nr. 1120, nur daß unter die Kartoffeln, wenn sie schon in der Pfanne sind, noch in Würfelchen geschnittene Sardellen und fein gehackte Petersilie gemengt und die Kartoffeln dann nicht stark geröstet werden dürfen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

**1122. Maluns oder Bündnerkartoffeln.** Pommes de terre à la Grisonne. Für 6 Personen wird 1 Teller voll (1 Kilogr.) gesottene und kalt geriebene Kartoffeln mit 60—80 Gr. Mehl, dem nötigen Salz und nach Belieben etwas Muskatnuß vermischt. Nun werden 50 Gr. eingekochte Butter oder Fett heiß gemacht, die Kartoffelmischung hineingegeben, auf mäßigem Feuer in etwa 20—30 Minuten hübsch hellbraun geröstet, indem sie zuweilen mit dem Schäufelchen gewendet und untereinander gemischt wird. Wenn nötig wird noch etwas Fett, wenn vorrätig Bratenfett, beigefügt und das Gericht sogleich zu Braten, Saucenfleisch oder zu einem saftigen Gemüse serviert.

**1123. Roh geröstete Kartoffeln.** Pommes de terre grillées. Für 6 Personen 1—1½ Kilogr. Kartoffeln. Zubereitungszeit 40—60 Minuten, je nach der Jahreszeit. Man schäle die Kartoffeln roh, schneide sie in Scheiben, lasse in einer flachen Pfanne mit dickem Boden entweder 40 Gr. süße Butter flüssig, 30 Gr. eingekochte, oder ebensoviel Schweinefett rauchheiß werden, röste die gewaschenen und mit Salz bestreuten rohen Kartoffeln zugedeckt auf schwachem Feuer oder noch besser ungedeckt im heißen Ofen unter öfterem Wannen gelb und weich. Die Scheiben sollen möglichst ganz bleiben. Sind die Kartoffeln alt, so müssen gleich anfangs einige Löffel Wasser darüber gegossen werden.

**1124. Schweizer-Kartoffeln.** Pommes de terre suisse. Ganz gleiche Zubereitung wie bei Nr. 1123, nur daß die Kartoffeln, wenn sie in der Pfanne sind, mit einem Teiglein, bestehend aus 2—3 gut verklopften Eiern, 50—60 Gr. geriebenem Käse und einer kleinen Tasse Rahm oder Milch übergossen werden, was eine hübsche Platte gibt und die Kartoffeln zugleich sehr nahrhaft und schmackhaft macht.

**1124a. Kartoffelpudding.** Pouding de pommes de terre. Für 6 Personen werden ¾ Kilogr. Kartoffeln gewaschen, geschält, in Stücke geschnitten, in wenig Salzwasser rasch weichgekocht und fein durchgetrieben (Presse). Dann werden 50 Gr. süße Butter schaumig gerührt, die Kartoffeln, nach und nach 4 Eigelb, etwas Muskatnuß, ½ Tasse Rahm oder Milch beigefügt und die Masse noch gut untereinander gemengt. Hernach wird der Schnee der Eiweiß leicht darunter gezogen, die Masse in eine gut mit Butter ausgestrichene glatte Puddingform, deren Boden mit einem mit Butter bestrichenen, runden Papier belegt ist (damit der Pudding besser gestürzt werden kann), gegeben und während 1 Stunde im Wasserbade Nr. 62 gekocht. Beim Anrichten fährt man mit einem Messer behutsam den Wänden entlang, im Fall der Pudding irgendwo kleben sollte, stürzt ihn sorgfältig auf eine warme Platte und serviert ihn zu einem saftigen Gemüse, zu Braten oder Saucenfleisch.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Englische Art. Die Hälfte der obigen Masse wird eingefüllt, mit kalten gebratenen Rinds- oder Hammelsbratenscheiben belegt, die zweite Hälfte der Masse darauf gegeben und im übrigen gleich verfahren. Der Pudding wird mit einer kräftigen, gewöhnlichen braunen, Champignons- oder Sardellensauce serviert.

**Feinere Art.** 70 bis 120 Gr. süße Butter, 5 bis 7 Eier, 500 bis 600 Gr. Kartoffeln, (bei 7 Eiern werden nur 500 Gr. Kartoffeln genommen), Salz, Muskatnuß. — Übrig gebliebener Pudding kann zu Scheiben zerschnitten, paniert oder unpaniert, in der Omelettenpfanne auf beiden Seiten hübsch braun gebraten werden.

1124 b. **Kartoffelring zu Ragout.** Ronds de pommes de terre pour ragoût. Die Masse Nr. 1124 a wird in eine gut ausgestrichene Savarinform gefüllt, im Ofen während 3/4 bis 1 Stunde gebacken, sorgfältig auf eine warme Platte gestürzt und mit einem beliebigen Ragout gefüllt, was eine sehr hübsche Platte gibt.

1125. **Kartoffelsalat.** Siehe Nr. 1161—1163.

1126. **Gefüllte Kartoffeln.** Pommes de terre farcies. Man suche weiße Kartoffeln gleicher Größe aus, schneide von jeder 2 Stückchen ab (oben und unten), das eine dient nachher als Deckel, das andere wird beiseits gelegt zu den Abfällen und bezweckt, daß die Kartoffel gestellt werden kann. Dann höhle man die übrigen Kartoffeln aus, fülle gehacktes, rohes oder gekochtes (letzteres mit Fleischbrühe angefeuchtet) und gewürztes Fleisch hinein, lege die Deckelchen darauf, nach Belieben kann bei jeder Kartoffel noch ein Stückchen süße Butter auf die Fülle gelegt werden, was sie saftig macht, stelle die Kartoffeln nebeneinander in eine Pfanne oder Bratenblech mit reichlich Butter und dämpfe sie langsam während 1 Stunde, indem man sie von Zeit zu Zeit mit dem Fett begießt, bis sie weich sind. In einem heißen Ofen gut zugedeckt, geraten sie am besten. Für 1 Person rechnet man 2—4 Kartoffeln. Sie werden mit oder ohne Jussauce Nr. 248 oder Sauce aux fines herbes Nr. 272 zu einem saftigen Gemüse serviert.

1127. **Kartoffelpastete.** Pommes de terre en pâté. (Krustade.) Für 8 bis 9 Personen. Man nehme 1 Kilogr. in der Schale gekochte und geschälte Kartoffeln, reibe sie, wenn sie erkaltet sind, auf dem Reibeisen, rühre 40 Gr. flüssig gemachte süße Butter, nebst 4 Eiern, Salz und Muskatnuß darunter, bestreiche dann eine glatte Pudding- oder Timbalenform mit süßer Butter, streue Brosamen hinein, lege 2 Dritteile der gut verrührten Kartoffelmasse überall gut 2 Cm. dick auf dem Boden und an den Wänden herum gleichmäßig verteilt hinein. Alsdann bereite man die Farce Nr. 111

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

von ½ Kilogr. Schweinefleisch, würze sie und feuchte sie mit 2 Deciliter Wasser an, damit sie ziemlich naß ist, fülle sie in die Pastete und decke die noch vorhandene Kartoffelmasse darauf, so daß das Fleisch gut damit bedeckt ist. Die Pastete (Krustade) backe man nun im heißen Ofen 1½ Stunden, stürze sie auf eine Gemüseplatte um und serviere sie nebst Bratenjus oder jeder beliebigen mit Jus zubereiteten braunen Sauce. Eine weiße Kapernsauce mit Anchois ist auch passend dazu. Oder man stürze die Krustade auf eine Gemüseplatte um, schneide einen runden Deckel aus, fülle etwas von der heißen Sauce hinein, decke den Deckel darauf und serviere die übrige Sauce in einer Saucière dazu.

Statt einer Timbaleform kann man eine kleine tiefe runde Tortenform nehmen und auf gleiche Weise füllen, und statt rohem Fleisch kann man gekochtes oder gebratenes verwenden.

**1128. Kartoffelkrustade mit Ragout.** Croustade de pommes de terre au ragoût. Man bereite von 1½ Kilogr. geriebenen Kartoffeln obige Masse, oder besser diejenige von Nr. 184, bestreiche eine glatte Puddingform dick mit süßer Butter, fülle sie mit den Kartoffeln und backe dies 1½ Stunden in einem heißen Ofen. Dann stürze man die Krustade auf eine Gemüseplatte um, schneide mit einem spitzen Messer einen runden Deckel aus, höhle die Kartoffeln mit einem Löffel aus, indem man an Boden und Wänden 1½ bis 2 Cm. die dicke Masse läßt, die herausgenommenen Kartoffeln verwende man zu Croquettes (Nr. 1111), fülle beliebigen Ragout von Wildbret, Geflügel, Milchnern hinein mit möglichst wenig Sauce, daß die Krustade keine Risse bekommt, decke den Deckel sorgfältig darauf und serviere die übrige Sauce in einer Saucière dazu.

## 5. Abteilung.

**1129. Allgemeines über die Kastanien.** Kastanien enthalten 5½% Eiweiß und 38% Kohlenhydrate. Sie sind ein gutes Gericht und werden zu gekochtem Obst, zu Gemüse, als Fleischfüllen und als Dessert verwendet. Siehe Rotkraut mit Kastanien Nr. 1058, Rosenkohl mit Kastanien Nr. 1039, Kastanienfarce Nr. 122, Kastanienkranz Nr. 1429—1430, Kastanienpüree mit geschwungenem Rahm Nr. 1428, Kastanienschenkelein Nr. 1604, Kastanientörtchen Nr. 1545 bis 1546, Kastanientorte Nr. 1491 und 1508, glasierte Kastanien Nr. 1618.

**1129a. Gedörrte Kastanien.** Für 6 Personen ¾ Kilogr. gedörrte Kastanien, 30 Gr. Butter oder Kochfett, ein Kochlöffeli Mehl, 1 Liter Wasser. Die Kastanien werden abends vorher in lauem Wasser