

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätlehre und Kochbuch

Oberdörffer, Margarethe

Gailingen (Baden) ; Dießenhofen (Schweiz), [1934]

VI. Kartoffelgerichte.

urn:nbn:de:bsz:31-64011

VI. Kartoffelgerichte.

1. Oskartoffeln.
2. Pell- oder Schalentkartoffeln.
3. Rohe gebratene Kartoffelscheiben.
4. Kartoffel mit Ei oder Petersilie gebraten.
5. Ganze gebratene Kartoffelchen.
6. Petersilienkartoffeln.
7. Gebackene Kartoffelstäbchen (Pommes frites).
8. Strohkartoffeln.
9. Kartoffelneftchen.
10. Kartoffelpuffer.
11. Kartoffelpfannkuchen.
12. Kartoffelreibekuchen (Rheinische).
13. Gedämpfte Kartoffeln.
14. Geröstete Kartoffeln.
15. Majorantkartoffeln.
16. Kartoffelbrei.
17. Kartoffelpüree.
18. Gesprühtes Kartoffelpüree.
19. Kartoffelschnee.
20. Kartoffelkugeln.
21. Schupfnudeln.
22. Kartoffel-Zwiebelgericht.
23. Abgeschmelzte Kartoffelschnitzel.
24. Pfälzer Kartoffeln.
25. Pommersche Kartoffeln.
26. Kartoffeln in Bechameltunke.
27. Saure Kartoffeln.
28. Niedenauer Kartoffeln.
29. Kartoffelpastete.
30. Grüne schlesische Kartoffellöbje.
31. Kartoffelkloß in der Serbiette gelocht.
32. Gefüllte Kartoffellöbje.
33. Kartoffellöbje.
34. Kartoffellöbje mit Mehl.
35. Kartoffelnoderln.
36. Gefüllte Kartoffeln.
37. Gefüllte Kartoffeln auf andere Art.
38. Kartoffeln nach Rheinburgart.
39. Käsekartoffeln.
40. Kartoffelauflauf von rohen Kartoffelscheiben.
41. Käsekartoffelauflauf.
42. Einfache aufgezogene Kartoffelspeise.
43. Schneekartoffelauflauf.
44. Gratinierte Kartoffeln.
45. Schweizer Kartoffelgemüse.
46. Kartoffelpudding.
47. Himmel und Erde.

Kartoffel und Kartoffelspeisen.

Kartoffeln sind eine notwendige Ergänzung zu Gemüsemahlzeiten. Am leichtesten verdaulich sind die Kartoffeln in der Röhre gebaden. Auch Ofkartoffeln, wie sie unter dem Rezept Ofkartoffeln angegeben, sind leicht verdaulich und sehr wohlschmeckend. Den geistig arbeitenden Menschen belasten große Mengen von Kartoffelspeisen, während körperlich arbeitende und Kinder in unserem Klima Kartoffeln gebrauchen. Da die Kartoffel in unausgereiften Zustand Solanin (einen Giftstoff) enthält, sollen wir nur ganz ausgereifte Knollen verwenden. Im Frühjahr muß man vorsichtig sein, daß die noch lagernden Kartoffeln nicht zum Keimen kommen, da sie dabei denselben Giftstoff wieder entwickeln. Keimende Kartoffeln sollen deshalb nicht mehr verwendet werden. In der Übergangszeit zu neuen Kartoffeln schränke man den Genuß derselben möglichst ein und verwende besser Reis als Zugabe zu Gemüsen.

Es lassen sich aus der Kartoffel vielerlei Gerichte herstellen, welche, wenn sie richtig zubereitet sind, sehr wohlschmeckend und nicht schwer verdaulich sind.

1. Ofkartoffeln.

Kleine, gleichmäßige Kartoffeln werden mit der Bürste sauber gewaschen und fleckige Stellen ausgeschnitten. In einem gutschließenden Bräter erhitzt man bodenbedeckt Öl, gibt die Kartoffeln hinein, bestreut sie mit wenig Salz und Kümmel, deckt sie zu und läßt sie auf der Seite des Herdes, oder noch besser in der Röhre, ohne umzudrehen, gar werden.

2. Pell- oder Schalentkartoffeln.

3 Pfd. nicht zu große Kartoffeln werden sauber gewaschen. In einen Topf stellt man einen Kartoffeldämpfer oder ein Kartoffelkörbchen, gießt soviel Wasser hinzu, daß es über den Dämpfer geht, legt die Kartoffeln hinein, streut etwas Salz und Kümmel darüber, deckt den Topf zu und kocht die Kartoffeln rasch auf dem Feuer, bis sie aufspringen. Dann stellt man die Kartoffeln auf die Seite des Herdes und läßt sie zum Garwerden noch etwas nachdämpfen. Vor dem Gebrauch nimmt man den Deckel weg und läßt die Kartoffeln ausdampfen, damit sie trocken und mehlig auf den Tisch kommen. Man legt beim Anrichten eine Serviette auf die Platte und schlägt die Enden über die Kartoffeln, damit sie heiß auf den Tisch kommen.

3. Rohe, gebratene Kartoffelscheiben.

Zutaten: 3 Pfd. Kartoffeln, 1 Eßl. Salz, 1 Messerspitze Paprika, 80 g Öl.

Die Kartoffeln werden gewaschen, dünn geschält und in $\frac{1}{4}$ cm dicke, gleichmäßige Scheiben geschnitten. In einem gutschließenden Bräter erhitzt man das Öl, gibt die Kartoffeln hinein, salzt und würzt sie mit Paprika, deckt sie zu und läßt sie auf der Seite des Herdes 1 Stde. braten. Nach $\frac{1}{2}$ Stde. Bratzeit dreht man die Kartoffeln vorsichtig mit einer Palette um. Die Scheiben müssen beim Anrichten noch ganz und gelb angebraten sein.

4. Kartoffeln mit Ei und Petersilie gebraten.

Zutaten: 2½ Pfd. Kartoffeln, 60 g Öl, 1 große fein geschnittene Zwiebel, 3 Eier, 1 Eßl. fein gewiegte Petersilie.

Die gekochten Kartoffeln werden geschält und in dünne Scheibchen geschnitten, in einer runden Pfanne mit nicht zu großem Durchmesser brät man die Kartoffeln in heißem Öl mit den fein geschnittenen Zwiebeln und Salz schön gelb. Inzwischen verrührt man die Eier, gibt etwas Salz und die fein geschnittene Petersilie dazu, gießt dieses über die Kartoffeln, deckt sie zu und läßt sie auf der Seite des Herdes 6—8 Min. braten. Beim Anrichten stürzt man die Kartoffeln auf eine runde Platte.

5. Ganze gebratene Kartoffelchen (französische Kartoffeln).

Zutaten: 3 Pfd. Kartoffeln, 80 g Butter, ½ Eßl. Salz.

Kleine, gleichmäßige, gekochte Kartoffelchen werden vorsichtig geschält, in der erhitzten Butter in einem flachen Bräter schön gelb angebraten, mit Salz überstreut zu Tisch gegeben.

6. Petersilienkartoffeln.

Zutaten: 3 Pfd. Kartoffeln, 60 g Butter, 1 Eßl. Salz, 2 Eßl. fein gewiegte Petersilie, ¼ l Rahm, ¼ l Milch.

Große Kartoffeln werden geschält und in 3 cm große Würfel geschnitten. In einer gutschließenden Kasserolle oder in einem Bräter läßt man die Butter heiß werden, gibt die Kartoffeln hinein und läßt sie auf der Seite des Herdes 15 Min. dämpfen. Dann salzt man, gießt Milch und Rahm hinzu, streut die Petersilie darüber und stellt die Kartoffeln zugedeckt in die heiße Bratröhre, wo sie unter öfterem Schütteln (nicht Rühren) weichgedämpft werden.

7. Gebadene Kartoffelstäbchen (Pommes frites).

Zutaten: 3 Pfd. Kartoffeln, ½ Eßl. feines Salz, Badöl.

Aus großen rohen geschälten Kartoffeln schneidet man ungefähr 4 cm lange, ¾ cm dicke gleichmäßige Stäbchen, welche man nach dem Waschen mit einem Tuch abtrocknet. Inzwischen erhitzt man Öl, und zwar so heiß, daß es raucht, legt die Kartoffelstäbchen in ein Pommes frites-Körbchen und stellt dieses in das heiße Öl, läßt sie schön gelb baden, legt sie einen Augenblick auf ein Sieb zum Abtropfen, streut feines Salz darüber und gibt sie sofort zu Tisch. Hat man größere Mengen, dann bäckt man die Kartoffeln erst halbweich, legt sie auf ein Sieb und gibt sie dann vor dem Anrichten zum Fertigbaden nochmals in heißes Öl.

8. Strohkartoffeln.

Zutaten: 2½ Pfd. Kartoffeln, etwas feines Salz, Badöl.

Möglichst große rohe Kartoffeln werden dünn geschält, in ganz feine Scheibchen geschnitten und daraus strohhalmdicke Stäbchen geschnitten.

Die Zubereitung der Strohkartoffeln ist dieselbe wie bei Pommes frites. Man verwendet die Strohkartoffeln meistens zum Garnieren.

9. Kartoffelnestchen.

Zutaten: 2 Pfd. Kartoffeln, etwas feines Salz, Badöl.

Die Kartoffeln werden zu Strohkartoffeln vorbereitet, kreuz und quer in den erhitzten Nestchenlöffel gelegt, wobei man darauf achtet, daß die Enden oben aus dem Löffel herausstehen. Nun wird der Löffel geschlossen und die Nestchen in recht heißem Öl goldgelb gebacken. Man gibt sie mit Gemüse gefüllt, als Vorspeise oder als Garnitur zu einer Gemüseplatte.

10. Kartoffelpuffer.

3 Pfd. rohe Kartoffeln werden geschält, gerieben und auf ein Haarsieb zum Abtropfen gelegt. Dann verrührt man den Kartoffelbrei mit etwas Salz, gießt $\frac{1}{2}$ l kochende Milch darüber und rührt 2 Eier, 3 Eßl. Mehl und eine fein geriebene Zwiebel darunter. In einer Pfannkuchenpfanne erhitzt man reichlich Öl, gibt kleine Schöpflöffel Teig hinein, streicht diese glatt aus und bäckt handflächengroße Kartoffelpuffer auf beiden Seiten goldgelb.

11. Kartoffelpfannkuchen.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. gekochte, geriebene Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ l Milch, 1 Eßl. Salz, 3 Eier, Badöl.

Aus den oben angegebenen Zutaten bereitet man einen glatten Teig, erhitzt in einer Pfannkuchenpfanne reichlich Öl, gibt einen Schöpflöffel voll Teig hinein, streicht diesen dünn aus und läßt den Kartoffelpuffer langsam auf beiden Seiten goldgelb backen.

12. Kartoffelreibekuchen (Rheinische).

4 Pfd. rohe Kartoffeln werden geschält und ganz kurz vor dem Gebrauch gerieben, mit 1 Eßl. Salz, einer kleinen geriebenen Zwiebel und 1 Ei vermischt. In der Pfannkuchenpfanne erhitzt man reichlich Öl, gibt einen kleinen Schöpflöffel Kartoffelteig hinein, streicht diesen mit der Palette oder dem Backschäufelchen gut aus, bäckt ihn auf einer Seite goldgelb, dreht ihn um und bäckt ihn auf der anderen Seite ebenfalls knusprig. Reibekuchen sollen direkt nach dem Backen gegessen werden.

13. Gedämpfte Kartoffeln.

Zutaten: 3 Pfd. Kartoffeln, 30 g Öl, 1 fein geschnittene Zwiebel, 1 Eßl. Salz, 1 Messerspitze Paprika, $\frac{1}{2}$ Tasse Wasser.

Die geschälten Kartoffeln werden in Würfelchen geschnitten, mit der Zwiebel in das heiße Öl gegeben, mit Salz und Paprika bestreut, das

Wasser darüber gegossen, gut zugedeckt auf der Seite des Herdes 1 Stde. gedämpft.

14. Geröstete Kartoffel.

Zutaten: 2½ Pfd. gekochte Kartoffeln, 70 g Öl, 1 Eßl. Salz, nach Belieben etwas Kümmel.

Die gekochten Kartoffeln werden geschält und in dünne Scheibchen geschnitten. In einer flachen Pfanne erhitzt man das Öl, gibt reichlich fein geschnittene Zwiebeln, die Kartoffelscheibchen nebst Salz hinzu und brät sie unter öfterem, vorsichtigem Umwenden goldgelb. Nach Belieben kann man etwas Kümmel darangeben.

15. Majorankartoffeln.

Zutaten: 2½ Pfd. gekochte Kartoffeln, 70 g Öl, 1 Eßl. Salz, 1 Eßl. Majoran.

Die Kartoffeln werden wie geröstete Kartoffeln zubereitet. Sobald die Kartoffelscheiben gelb geworden sind, streut man den Majoran darüber, gießt eine Tasse sauren Rahm daran und läßt die Kartoffeln zugedeckt auf der Seite des Herdes 10 Min. durchziehen.

16. Kartoffelbrei.

Zutaten: 2½ Pfd. Kartoffeln, 1 Eßl. Salz, ½ l Milch, 30 g Butter.

Rohe Kartoffeln werden geschält, in Schnitzel geschnitten, sauber gewaschen, im Salzwasser weichgekocht, abgeschüttet und zum Abdämpfen 10 Min. ohne Deckel auf den Herd gestellt. Dann läßt man die Milch mit noch etwas Salz heiß werden, gibt die inzwischen durch die Presse gedrückten Kartoffeln hinzu und schlägt den Brei auf der Herdplatte mit dem Schneebesen, bis er schaumig ist. In die Butter schneidet man eine große Zwiebel, brät sie goldgelb und gießt dieses über den Brei.

17. Kartoffelpüree.

Zutaten: 2 Pfd. Kartoffeln, ¼ l süße Sahne, 30 g Butter.

Die Kartoffeln werden wie zu Kartoffelbrei zugerichtet, solange sie noch heiß sind, durch die Presse getrieben. Dann stellt man sie in einem Topf in ein Wasserbad, erhitzt unter stetem Rühren die Sahne mit der Butter, schlägt sie mit dem Schneebesen langsam durch die gepressten Kartoffeln, bis diese schaumig und weiß sind.

18. Gesprühtes Kartoffelpüree.

Das Püree wird wie in obenstehendem Rezept angegeben, zubereitet. Dann füllt man es in die erhitzte Butterspritze und spritzt als Garnitur direkt auf die Platte Häufchen, Nestchen oder Körbchen.

19. Kartoffelschnec.

3 Pfd. rohe Kartoffeln werden dünn geschält, in Stücke geschnitten und in Salzwasser weichgekocht. Dann schüttet man die Kartoffeln ab, läßt sie einige Minuten zum Ausdämpfen aufgedeckt auf dem Herde stehen und preßt sie mittels einer Kartoffelpresse direkt auf die vorgewärmte Platte, auf der man sie zu Tisch gibt. Die gepreßten Kartoffeln müssen lose übereinander liegen und werden mit gebräunter Butter übergossen.

20. Kartoffelkugeln.

Zutaten: $1\frac{1}{2}$ Pfd. Kartoffeln, $\frac{1}{8}$ l Milch, 25 g Grieß, 3 Eier, 10 g Butter, etwas Muskatnuß, etwas Salz.

Die rohen, geschälten Kartoffeln werden im Dampf weichgekocht, damit sie schön mehlig werden, und durch die Presse getrieben. In der Milch läßt man die Butter aufkochen, gibt die Kartoffeln und den Grieß dazu und rührt den Teig auf dem Feuer 10 Min. tüchtig durch. Dann gibt man die Eier daran, würzt mit etwas Muskat, nimmt den Teig auf das Nudelbrett, formt eine lange Rolle, schneidet davon Stückchen ab, die man in der flachen Hand zu kleinen Kugeln dreht, und bäckt diese schwimmend in heißem Öl. Sollten die Kugeln nicht zusammenhalten, so mischt man noch 1 Ei und etwas Grieß oder Mehl darunter.

21. Schupfnudeln.

Zutaten: $2\frac{1}{2}$ Pfd. Kartoffeln, 2 Eier, 250 g Mehl, 1 Eßl. Salz, etwas Muskat, $\frac{1}{8}$ l Öl.

Die gekochten, geschälten Kartoffeln werden noch heiß durch die Presse gepreßt und mit den übrigen Zutaten auf dem Wellbrett tüchtig zusammengearbeitet. Von dem erhaltenen Teig rollt man mit der flachen Hand fingerlange und fingerdicke Röllchen, kocht diese rasch in Salzwasser auf, gibt sie sofort flach ausgebreitet auf ein Backbrett zum Erkalten. In einer flachen Pfanne erhitzt man das Öl, legt die Schupfnudeln nebeneinander hinein und bäckt sie schnell auf allen Seiten goldgelb an. Man kann die Schupfnudeln auch ohne abzukochen direkt in heißes Öl geben. Doch braucht man dazu bedeutend mehr Öl und nimmt dafür etwas weniger Mehl in den Teig.

22. Kartoffel-Zwiebel-Gericht.

Zutaten: 2 Pfd. Kartoffeln, 6 Zwiebeln, 50 g Butter, $\frac{1}{3}$ l Sahne, Salz.

Man schält die rohen Kartoffeln, schneidet sie in gleichmäßig dicke, runde Scheiben, ebenso richtet man die Zwiebeln vor, dünstet sie in der Butter schön hellgelb, legt sie lagenweise mit den Kartoffelscheiben in einen Topf, gießt die Sahne darüber, streut Salz darauf und dämpft das Gericht auf der Seite des Herdes eine schwache Stunde. Man kann

den Wohlgeschmack dieses Gerichtes noch erhöhen, wenn man 3 große Tomaten in kleine Würfelchen schneidet und diese zwischen die Lagen gibt.

23. Abgeschmelzte Kartoffelschnitzel.

3 Pfd. große Kartoffeln werden dünn geschält und in gleichmäßig lange Schnitzel geschnitten. Diese gibt man in ein Kartoffelkörbchen oder auf einen Dämpfer, salzt sie und läßt sie im Dampf weichkochen. Beim Anrichten überschmelzt man sie mit reichlich in guter Butter gelblich gedünsteten Zwiebelscheiben.

24. Pfälzer Kartoffeln.

Zutaten: 3 Pfd. Kartoffeln, 1 Eßl. Salz, $\frac{3}{4}$ l Wasser, 1 Eßl. Essig, 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, 1 große in Rädchen geschnittene Zwiebel.

Große Kartoffeln werden dünn geschält und in Schnitzel geschnitten. Die Zwiebeln schneidet man in dünne Ringe. Dann gibt man diese, sowie die Kartoffelschnitzel in das heiße Fett, läßt beides einige Minuten andämpfen, salzt, gibt die übrigen Gewürze hinzu und gießt $\frac{1}{2}$ l Wasser darüber. Auf der Seite des Herdes läßt man das Kartoffelgericht 1 Stde. gut zugedeckt langsam kochen.

25. Pommerische Kartoffeln.

Zutaten: 2 Pfd. Kartoffeln, 50 g Butter, 4 Eßl. Mehl, 3 Eßl. sauren Rahm, $\frac{1}{8}$ l Milch, 1 Eßl. Kapern, 1 mittelgroße, gefochte rote Rübe, 1 große Salzgurte, 1 Eßl. Salz, 1 Messerspitze Paprika, 1 Teel. Zitronensaft.

Man läßt die Butter heiß werden und röstet darin das Mehl hellgelb, löscht es mit der Milch ab, gibt Salz und Paprika hinzu, schneidet die übrigen Zutaten in kleine Würfelchen, gibt diese, sowie Kapern und den Zitronensaft hinzu und läßt das Gericht auf der Seite des Herdes 15 Min. kochen. Man richtet es über den sauren Rahm an.

26. Kartoffeln in Bechameltunke.

Zutaten: $2\frac{1}{2}$ Pfd. Kartoffeln, 50 g Butter, 55 g Mehl, $\frac{1}{8}$ l Milch, etwas Gemüsebrühe, 1 kleiner Teel. Salz, $\frac{1}{2}$ Tasse Rahm.

Kalte, gefochte Kartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten und in folgende Tunke gegeben. Aus der Butter, dem Mehl und der Milch bereitet man eine glatte Tunke, verdünnt sie noch etwas mit Wurzelbrühe, würzt sie mit Salz, kocht darin die Kartoffeln noch 20 Min. langsam auf der Seite des Herdes und richtet sie über Rahm an.

27. Saure Kartoffeln.

Zutaten: $2\frac{1}{2}$ Pfd. Kartoffeln, 40 g Öl, 70 g Mehl, 1 Eßl. Essig, 1 Eßl. Salz, $\frac{1}{2}$ Zwiebel, 1 Nelke, 1 Lorbeerblatt.

Das Mehl wird in dem heißen Öl hellbraun geröstet, mit Wurzelbrühe abgelöscht und mit den angegebenen Gewürzen 1 Stde. gefocht.

Die Nette steckt man dabei in die Zwiebel, damit man diese, sowie das Vorbeerblatt vor dem Hinzufügen der Kartoffeln herausnehmen kann. Dann schneidet man die gekochten, geschälten Kartoffeln in ganz feine Scheibchen, gibt diese in die Tunke und läßt sie darin noch 10 Min. bis $\frac{1}{4}$ Stde. auf der Seite des Herdes kochen.

28. Niedenauer Kartoffeln.

Zutaten: 3 Pfd. Kartoffeln, 40 g Butter, 2 Eier, $\frac{1}{4}$ l saurer Rahm, $\frac{1}{4}$ l Milch, 1 Eßl. Salz, 1 Prise Paprika.

Die Kartoffeln werden in der Schale gekocht, geschält und in 2 cm große Würfel geschnitten. In einer flachen Bratpfanne erhitzt man die Butter, gibt die Kartoffeln hinein, schlägt Rahm, Milch, Eier, Salz und Paprika mit dem Schneebesen gut durcheinander, übergießt damit die Kartoffeln, deckt sie zu und stellt sie 15—20 Min. in die heiße Bratröhre.

29. Kartoffelpastete.

Zutaten: 1 Pfd. gekochte, geriebene Kartoffeln, 40 g Butter, 100 g Mehl, etwas geriebene Zwiebeln, 1 Messerspitze Salz, 20 g geriebenen Käse.

Man bereitet aus dem Mehl, den Kartoffeln und der Butter einen festen Teig, gibt Zwiebeln und Käse daran und verarbeitet ihn nochmals tüchtig. Dann legt man eine gebutterte Auflaufform 1 cm dick damit aus und füllt das Innere mit Gemüse. Es eignen sich gedünstete Pilze, grüne Erbsen, Spargel oder Rosenkohl dafür. Dann macht man einen Deckel von der Kartoffelmasse, legt diesen auf die Pastete, streut Butterflöckchen darüber und bäckt die Pastete $\frac{1}{2}$ Stde. schön knusprig in der heißen Röhre.

30. Grüne schlesische Kartoffelklöße.

10 große, rohe Kartoffeln werden geschält, gerieben und in einem sauberen Tuch ausgedrückt, damit sie ganz trocken werden. Dann gibt man sie in eine Schüssel, gibt 10 gekochte, geriebene Kartoffeln und ein wenig Salz darunter, formt, indem man die Hände öfter in kaltes Wasser taucht, runde Klöße daraus und kocht sie in strudelndem Wasser 30 Min. Die fertigen Klöße werden mit 2 Gabeln zerteilt und braune Butter darüber gegossen.

31. Kartoffelkloß in der Serviette gekocht.

Zutaten: $2\frac{1}{2}$ Pfd. Kartoffeln, 4 Eier, 50 g Butter, 1 Eßl. fein gewiegte Petersilie, 50 g Kartoffelmehl oder Grieß, 1 Teel. Salz, 50 g Käse.

Die gekochten, geschälten Kartoffeln werden auf dem Reibeisen gerieben, mit den Eiern, dem Käse, der in Butter gedünsteten Petersilie, Salz, Grieß oder Kartoffelmehl gemischt, zu einem großen Kloß geformt, in eine Serviette gebunden und 1 Stde. in Salzwasser gekocht. Man

übergießt den Kloß mit 50 g gebräunter Butter und streut nochmals etwas geriebenen Parmesankäse darüber.

32. Gefüllte Kartoffelklöße.

Man bereitet einen Kartoffelteig wie in obigem Rezept angegeben. Inzwischen schneidet man 2 Brötchen in ganz kleine Würfelchen und röstet dieselben in 20 g Butter im Backofen ganz hart. Dann umhüllt man je 1 Kaffeel. voll gerösteter Brotwürfelchen mit der Masse, formt schöne, glatte Klöße daraus und kocht diese in strudelndem Salzwasser $\frac{1}{2}$ Stde. Will man die Klöße nicht gleich zu Tisch geben, so nimmt man sie aus dem Salzwasser heraus und legt sie in reines, nur heißes Salzwasser bis zum Gebrauch.

33. Kartoffelklöße (gekochte).

Zutaten: 1 Pfd. gekochte Kartoffeln, 50 g Butter, etwas Muskatnuß, 2 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfd. Gries.

Die gekochten, geriebenen Kartoffeln mischt man mit der zerlassenen Butter, in der man eine klein geschnittene Zwiebel weichgedünstet hat, gibt etwas Salz, die Eier und den Gries hinzu, verarbeitet die Masse tüchtig, taucht die Hände in kaltes Wasser und formt Klöße aus der Masse, die man in kochendes Salzwasser legt und 25 Min. langsam kochen läßt.

34. Kartoffelklöße mit Mehl.

1 Pfd. geriebene Kartoffeln vermischt man mit $\frac{1}{8}$ Pfd. Weizenmehl und ebensoviele Kartoffelmehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. in Butter gerösteten Semmelbröseln, 3 Eiern, etwas Salz und Muskatnuß, arbeitet den Teig gut durch, formt mit den Händen, die man zuvor in kaltes Wasser getaucht hat, mittelgroße Klöße daraus, die man in strudelndem Salzwasser kocht.

35. Kartoffelnoderln.

Zutaten: 100 g Butter, 4 Eier, $2\frac{1}{2}$ Pfd. geriebene Kartoffeln, Salz, Muskat, fein gewiegte Petersilie oder Majoran.

Die frisch gekochten, geriebenen Kartoffeln werden mit der schaumig gerührten Butter und den übrigen Zutaten gut vermischt. Dann sticht man mit 2 nassen Löffeln Noderln heraus, die man im Salzwasser 20 Min. kocht.

36. Gefüllte Kartoffeln.

6 schöne, möglichst gleich große Kartoffeln werden dünn geschält, gleichmäßig zugeschnitten und an der einen Endseite flach geschnitten, damit sie stehenbleiben, nebeneinander auf den Kartoffeldämpfer gesetzt und halb weich gekocht. Dann nimmt man sie heraus, schneidet einen Deckel ab, höhlt sie aus, wobei man sehr vorsichtig sein muß, damit die

Kartoffeln nicht zerbrechen. Das Ausgehöhlte der Kartoffel kocht man weich, streicht es durch ein Sieb, vermischt es mit 50 g schaumig gerührter Butter, 100 g fein gewiegter, in etwas Butter mit fein gewiegter Petersilie und fein geschnittenen Zwiebeln gedämpften Champignons, zieht den steifgeschlagenen Schnee von 2 Eiern darunter, schmeckt mit Salz ab, füllt damit die ausgehöhlten Kartoffeln und gibt diese in einen gut schließenden Bräter, in welchen man 40 g Öl erhitzt hat. Dann legt man die Deckelchen auf die Kartoffeln und brät dieselben in der Röhre $\frac{1}{2}$ Stde.

37. Gefüllte Kartoffeln auf andere Art.

12 mittelgroße Kartoffeln werden dünn geschält, unten abgeflacht, damit sie stehenbleiben, und ausgehöhlt. Die Deckel, sowie das Ausgehöhlte der Kartoffeln gibt man in einen Topf auf den Kartoffeldämpfer und läßt sie weichkochen. In einem Bräter erhitzt man 60 g Öl, stellt die Kartoffeln nebeneinander und füllt sie mit folgender Masse: Die weichgekochten Kartoffelabfälle treibt man durch ein feines Sieb, gibt etwas Salz, Muskatnuß, 2 Eier, 1 Löffel fein gewiegte Petersilie, 1 Löffel fein geschnittene Zwiebeln, die man in 20 g Butter gedünstet hat, sowie 2 Eier hinzu, rührt alles gut durcheinander, füllt damit die Kartoffeln und brät sie in der heißen Röhre weich, was ungefähr $\frac{3}{4}$ Stde. dauert.

38. Kartoffeln nach Rheinburgart.

Zutaten: 6 ganz große, gleichmäßige Kartoffeln, 80 g Butter, 1 Teel. Salz, 1 Prife Muskat, 2 Eigelb, 3 Eßl. ungesüßten Schlagrahm, 1 Teel. fein geschnittenen Schnittlauch, 1 Teel. fein geschnittene Pfefferkörner.

Die Kartoffeln sollen eine längliche Form haben. Sie werden mit der Bürste gut gereinigt, mit einem Handtuch abgetrocknet und auf einem Blech in heißer Röhre weichgebraten, was ungefähr 1 Stde. dauert. Dann schneidet man einen Deckel ab, nimmt das Innere mit 1 Teel. heraus und treibt es, noch heiß, durch ein feines Sieb. Unter die durchgetriebenen Kartoffeln gibt man die schaumig gerührte Butter, sowie die übrigen Zutaten und füllt diese in die ausgehöhlten Kartoffeln. Den Rest der Kartoffelmasse spritzt man mit dem Spritzer als Verzierung über die schon gefüllten Kartoffeln, stellt diese nochmals in die Röhre und bäckt sie darin 25 Min. in guter Hitze.

39. Käsekartoffeln.

Zutaten: $2\frac{1}{2}$ Pfd. Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ l Milch, 100 g geriebenen Käse, 1 Eßl. Salz.

Die rohen Kartoffeln werden in Würfel geschnitten, in 50 g Butter halbweich gedämpft, dann gießt man $\frac{1}{2}$ l Milch hinzu, salzt, würzt mit etwas Muskat und streut den geriebenen Käse darüber. Das Gericht muß auf der Seite des Herdes nun noch 1 Stde. dämpfen.

40. Kartoffelauflauf von rohen Kartoffelscheiben.

Zutaten: 2 $\frac{1}{2}$ Pfd. Kartoffeln, 150 g geriebenen Käse, $\frac{1}{4}$ l Milch, $\frac{1}{8}$ l saurer Rahm, 2 Eier, etwas Kümmel, 1 Eßl. Salz.

Die rohen Kartoffeln werden dünn geschält, in Scheiben geschnitten und lagenweise mit geriebenem Käse, Kümmel und Salz in eine gebutterte Auflaufform gegeben. Dann quirlt man Ei, Milch und Rahm, gießt es darüber und bäckt die Speise 1 $\frac{1}{2}$ Stde. in der Röhre.

41. Käse-Kartoffel-Auflauf.

Zutaten: 3 Pfd. gekochte Kartoffeln, 100 g geriebenen Käse, 2 Eier, 3 Eßl. sauren Rahm, 3 Eßl. Milch, Salz, etwas Muskat.

Die in dünne Scheiben geschnittenen gekochten Kartoffeln legt man in eine gut ausgebutterte Auflaufform, verquirlt die Eier mit Milch, Rahm und den übrigen Zutaten, gießt das Ganze darüber und bäckt den Auflauf im heißen Ofen $\frac{1}{2}$ Stde.

42. Aufgezogene Kartoffelspeise.

2 Pfd. rohe Kartoffeln schält man dünn und reibt sie auf dem Reibeisen. Dann gibt man sie in ein Tuch und drückt sie möglichst trocken aus, gibt 2 Pfd. geschälte, gekochte, geriebene Kartoffeln, $\frac{1}{4}$ Pfd. schaumig gerührte Butter, 200 g geriebenen Käse, 2 Eier, etwas Salz darunter, rührt die Masse 10 Min. gut durcheinander und gibt sie in eine gut mit Butter ausgestrichene Auflaufform. Man deckt den Auflauf zu und bäckt ihn in der heißen Röhre 1 Stde.

43. Schnee-Kartoffel-Auflauf.

Zutaten: 2 Pfd. Kartoffeln, $\frac{1}{4}$ l Milch, 2 Teel. Stärkemehl, 20 g Butter, 4 Eiweiß, 1 Teel. Salz.

Die Kartoffeln werden gekocht, geschält und noch warm durch die Presse gedrückt, mit der Butter, dem in der Milch aufgelösten Stärkemehl, Salz, dem steifgeschlagenen Eierschnee und 1 Prise Curry gut vermischt, in eine gebutterte Auflaufform gefüllt und bei guter Hitze 25—30 Min. aufgezogen.

44. Gratinierte Kartoffeln.

Zutaten: 2 $\frac{1}{2}$ Pfd. Kartoffeln, 3 Eier, $\frac{1}{8}$ l saurer Rahm, $\frac{1}{8}$ l Milch, 100 g geriebener Käse, 1 Teel. Salz.

Die gekochten Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten. Eine Auflaufform gut mit Butter ausgestrichen und die Kartoffeln lagenweise mit den gequirlten Eiern, Rahm, Milch, Käse und Salz in die Form gelegt. Obenauf kommt eine Lage von der Rahmtunke. Der Auflauf wird glattgestrichen und $\frac{1}{2}$ Stunde bei guter Hitze in der Röhre gebacken.

45. Schweizer Kartoffelgemüse.

Zutaten: 2½ Pfd. rohe Kartoffeln, 2 kleinere gelbe Rüben, 1 größere Sellerieknolle, 1 große Zwiebel, 2 Petersilienwurzeln, 1 Eßl. fein gewiegte Petersilie, 50 g Öl, 50 g geriebenen Käse, 1 Teel. Zitronensaft.

Die Zutaten werden alle in kleine Stückerl geschnitten und in Öl angeröstet. Dann gibt man Salz, Paprika und gewiegte Petersilie dazu, gießt so viel Wurzelbrühe darauf, daß die Brühe über den Zutaten steht, und kocht das Gemüse auf der Seite des Herdes 1 gute Stde. Vor dem Anrichten streut man den geriebenen Käse über das Gericht und rührt dieses gut um.

46. Kartoffelpudding.

Zutaten: 2 Pfd. Kartoffeln, 3 Eier, 3 Eßl. geriebenen Käse, 2 Eßl. sauren Rahm, 1 Teel. Salz, 1 Prise Muskatnuß.

Die gekochten Kartoffeln werden geschält, gerieben und mit dem Eigelb, den übrigen Zutaten und dem steifgeschlagenen Schnee gut vermischt, eine Puddingform streicht man dick mit Butter aus, füllt die Masse hinein und kocht den Pudding 1½ Stde. im Wasserbad. Er schmeckt sehr gut zu Zwiebelgemüse.

47. Himmel und Erde (Kartoffeln mit Äpfeln).

Zutaten: 2 Pfd. Kartoffeln, 1½ Pfd. Äpfel, 50 g Butter, ½ Teel. Salz.

Man kocht Kartoffeln und Äpfel jedes für sich fertig und mischt sie dann zusammen, schmeckt mit etwas Salz ab, brät eine große Zwiebel in der Butter schön gelb und übereschmelzt damit die Speise.