

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Haushaltungs-Buch**

**Freiburg i.Br., 1897**

Kartoffelspeisen.

**urn:nbn:de:bsz:31-56793**

Butter verdämpft; gibt einen halben Liter von dem Wasser, worin die Bohnen gekocht wurden, dazu, läßt es aufkochen und gibt die abgeseihten Bohnen hinein. Noch eine halbe Stunde sollen die Bohnen auf schwachem Feuer oder auf der Seite des Herdes ziehen.

Beilagen: Schweinefleisch, Bratwürste, Knöpfle oder Nudeln.

## Kartoffel-Speisen.

### 23. Salzkartoffeln.

Man schält mittelgroße, möglichst gleiche Kartoffeln, kocht diese in kochendem Salzwasser, in festverschlossenem Topfe, nicht zu weich ab, entfernt das Wasser davon, streut etwas feines Salz darüber, wodurch sie besonders mehlig erscheinen, schüttelt sie einige Male leicht, läßt sie einige Augenblicke aufgedeckt auf dem Herde stehen und serviert sie sofort in einer erwärmten Schüssel zu frischer Butter, Häringbutter oder Käse.

Gibt man diese Kartoffeln als Beilagen zu Fleischspeisen, so werden sie mit in etwas Butter verdämpfter Petersilie übergossen.

### 24. Kartoffeln in der Schale.

Zu dieser Speise nimmt man mehligere Kartoffeln; die rothen, rauhchaligen sind die Besten.

Die Kartoffeln werden rein gewaschen, mit kaltem Wasser überdeckt, sowie mit etwas Salz bestreut, dann werden sie auf starkem Feuer, fest zugedeckt, schnell weich gekocht, das Wasser abgegossen, die Kartoffeln zum Abdämpfen noch eine Minute auf das Feuer gestellt, einige Male geschüttelt und sogleich serviert.

### 25. Gebratene Kartoffeln.

Geschwellte Kartoffeln werden geschält und in feine Scheiben geschnitten oder auch gehobelt. Dann werden in einem Eßlöffel voll Butter, Nieren- oder Schweinefett eine Messerspitze voll fein verwiegte Zwiebeln gelb geröstet, die Kartoffeln, nebst etwas Salz, dazu gegeben, mit einem Schöpfelchen gut durcheinander gemengt und dann bei mäßiger Hitze  $\frac{1}{4}$  Stunde gebraten.

Wird gegeben: zu Sulzen, gebeiztem Fleische oder Fleisch in der Sauce.

### 26. Verdämpfte Kartoffeln.

Roß geschälte Kartoffeln werden in dünne Scheiben, in Würfel oder in kleine runde Kartoffelchen geschnitten; dann läßt man Nierenfett gut heiß werden und legt die Kartoffeln mit fein verwiegten Zwiebeln und etwas Salz hinein. Wenn die Kartoffeln angebraten sind, d. h. eine braune Kruste haben, kommt  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser oder Fleischbrühe daran und läßt sie so verdampfen, bis sie weich sind. Von jetzt an, nachdem das Wasser oder die Fleischbrühe daran gegeben wurde, dürfen die Kartoffeln nicht mehr aufgedeckt oder darin gerührt werden, sonst werden dieselben hart. Beim Anrichten nehme man sie mit dem Schöpfelchen sorgfältig heraus, so daß die Kruste nach oben kommt.

Diese Speise kann zu allen Fleisch- und Gemüsearten gegeben werden.

### 27. Kartoffelschnitz.

Die Kartoffeln werden rein gewaschen und geschält; dann der Länge nach in gleichmäßige, je nach der Größe der Kartoffeln, zu 10—14 Theile, durchgeschnitten und in kochendem Salzwasser schnell weich gekocht. Hierauf werden sie mit einem Schaumlöffel sorgfältig herausgenommen, auf eine passende Platte gelegt, mit fein ver-

wiegter Petersilie bestreut und mit einem Eßlöffel voll gut heißem Fette übergossen. Man kann auch die Petersilie in heißer Butter einmal aufkochen lassen und sie recht heiß über die Kartoffelschnitze gießen.

Beilagen: Abgekochtes Rindfleisch, gesalzenes Schweinefleisch sowie auch Fische; sie eignen sich überhaupt als Zulage zu sämtlichen Fleisch- und Gemüsearten.

### 28. Rahmkartoffeln.

Die gewaschenen und geschälten Kartoffeln werden in dünne Scheiben oder Würfel geschnitten und in Salzwasser schnell abgekocht. Die Brühe wird abgeseigt und aufbewahrt; die Kartoffeln werden in der Casserolle warm gestellt. In einem Eßlöffel voll heißer Butter dämpft man eine Messerspitze voll Zwiebeln weich, rührt einen Eßlöffel voll Mehl hinein, röstet dieses blaßgelb, rührt die Kartoffelbrühe daran, läßt es unter beständigem Umrühren eine Weile kochen und gibt es an die Kartoffeln. Diese werden sorgfältig durcheinander gerührt; je nach Belieben 1—2 Eßlöffel voll gut verrührten, sauern Rahm daran gegeben und die Kartoffeln läßt man noch etwas ziehen, nicht mehr kochen.

Serviert werden sie in einer tiefen Schüssel.

Man giebt sie zu Kalbsbraten, Bratwürsten oder Hackbraten.

### 29. Kartoffelbrei.

Rein gewaschene und geschälte Kartoffeln werden einige Male durchgeschnitten, in Salzwasser rasch abgekocht, das Wasser abgeschüttet und die Kartoffeln mit kochender Milch durch ein Sieb getrieben. Hierauf wird ein Stückchen frische Butter in den Brei verrührt und derselbe in die Nähe des Feuers gestellt, bis er gut heiß ist; kochen soll er nicht mehr.

Man gibt diese Speise zu Sauerkraut, bairisch Kraut und Nothkraut, welches dann mit Schweinefleisch oder Bratwurst belegt wird. (Kartoffelbrei ist auch gut für Kranke.)

### 30. Kartoffelauflauf.

Roh geschälte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln legt man eine Stunde in frisches Wasser, läßt sie auf dem Sieber abtropfen, füllt sie in eine mit Butter bestrichene Form, gibt etwas Salz und so viel Milch daran, daß die Kartoffeln damit bedeckt werden, bestreut sie dicht mit geriebenem Weißbrod und backt sie eine Stunde in gut heißem Ofen.

Hierauf werden sie noch mit etwas frischer Butter belegt und in der Form serviert.

Wird gegeben zu allen gebeizten Braten sowie zu Sauerfleisch.

### 31. Kartoffelklöße.

Man kocht 12 geschälte, mittelgroße, mehligere Kartoffeln in Salzwasser, schüttet das Wasser ab, zerdrückt sie mit dem Kochlöffel so fein als möglich, rührt, da die Kartoffeln noch heiß sind, 30 Gramm frische Butter, nebst 2 Eiern daran, bestäubt sich die Hände dicht mit Mehl, formt ungefähr nußgroße Klöße aus der Masse, kocht alle mitammen 10 Minuten in kochendem Salzwasser und übergießt sie nach dem Anrichten mit heißer Butter. Können zu allen sauern Gemüsen oder zu gekochtem Obste gegeben werden.

### 32. Kartoffelauflauf mit Schinken.

12 Stück geschwellte Kartoffeln werden geschält und in etwas dicke Scheiben geschnitten; dann wird gekochter Schinken fein verhackt,  $\frac{1}{4}$  Liter saurer Rahm, 2 Eigelb, etwas Salz und Muskatnuß wird zusammen verklopft,

eine Form mit Butter gut ausgestrichen, eine Lage Kartoffeln hinein gethan, mit etwas Schinken bestreut, von dem Rahm darüber gegossen und so abwechselnd fortgeföhren, bis die Form gefüllt ist. Die oberste Lage müssen Kartoffeln sein, welche dann mit dem Reste des Rahmes begossen werden. Hierauf wird der Auflauf im Ofen eine Stunde gebacken. Es kann statt dem Schinken auch anderes Fleisch oder Fleischreste verwendet werden.

Blumen- und Rosenkohl, sowie Kohlraben, gelbe Rüben und Erbsen können dazu gegeben werden.

### 33. Kartoffelschnee.

Geschälte, in 4 Theile geschnittene Kartoffeln werden in Salzwasser weich gekocht und mit 60 Grammm frischer Butter durch einen Seiber auf eine runde Schüssel gedrückt, so daß sie einen Berg bilden und mit fein verziegtem Schnittlauch bestreut, serviert wie Kartoffelbri.

