

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere
Küche**

Davidis, Henriette

Karlsruhe i. B., 1924

II. Kartoffelspeisen

urn:nbn:de:bsz:31-106702

gegeben. Oder man läßt sie nach dem Abkochen mit einem Stückchen Speck und einigen Zwiebeln weich kochen und rührt zuletzt etwas Mehl und Essig an die nicht zu kurz eingekochte Brühe, indem die Linsen mit dem Löffel gegessen werden.

Zeit des Kochens wie Erbsen und Bohnen.

104. Linsen auf mecklenburgische Art zu kochen.

Nachdem die Linsen gut verlesen und gewaschen, werden sie völlig weich gekocht. Dann wird das Wasser ganz abgesehen, Fleischbrühe nebst zerschnittenem Porree und Sellerie hinzugetan, noch eine gute Weile gekocht und mit in reichlichem Fett geschwitztem Mehl sämig gemacht.

Oder es werden die Linsen nach einer Stunde Kochens abgesehen und mit frischem Wasser recht weich gekocht. Dann schneidet man ein Stück Speck und reichlich Zwiebeln in Scheiben, brät dies in Butter so lange, bis es schäumig wird, macht darin nach Verhältnis der Portion 1, 2—3 Löffel Mehl blaßgelb, rührt es mit Fleischbrühe zu einer sämigen Sauce, gibt Essig, Salz und Pfeffer hinzu schüttet es zu den Linsen und läßt sie damit durchkochen.

II. Kartoffelspeisen.

105. Kartoffeln zu kochen.

Man findet so häufig, daß beim Kochen der Kartoffeln gar zu wenig Sorgfalt angewendet wird, und doch ist eine schmackhafte Kartoffelspeise manchem lieber, als ein feines Gericht. Jedemfalls hängt der gute Geschmack der Kartoffeln sehr vom sauberen Schälen, tüchtigen Waschen und zugleich vom guten Kochen ab. Es müssen dieselben beim Schälen sogleich ins Wasser gelegt und, nachdem sie rein gewaschen, bis zum Gebrauch in frisches Wasser gestellt werden. Dann schütte man sie auf einen Durchschlag, klares Wasser darüber und bringe sie in einem nicht zu kleinen Topfe, mit kochendem Wasser bedeckt, aufs Feuer. Frische Kartoffeln aber, auch Herbstkartoffeln, so lange sie noch nicht im Keller lagern, werden dadurch wohlschmeckender, daß man sie mit kaltem Wasser aufsetzt, doch muß man sie rasch zum Kochen bringen. Das Salz muß sofort dazu getan werden, wobei zu bemerken ist, daß frische Kartoffeln mehr Salz erfordern, als alte. Auch versäume man da, wo das Wasser Schaum hervorbringt, das Abschäumen nicht und koche sie zugedeckt weder übermäßig stark noch langsam gar. Um das Garsein zu erproben, tut man wohl, sie einige Mal zu versuchen, lassen sie sich mit einer Gabel leicht durchstechen, so

sind sie gut; zerfallen dürfen sie nicht, noch viel weniger aber ungar auf den Tisch gebracht werden. Das Abgießen muß sorgfältig geschehen, so daß kein Wasser zurückbleibt. Man stelle dann den Topf wieder einige Minuten aufs Feuer und schwenke die Kartoffeln, damit die wässerigen Teile verdampfen, gebe sie sogleich in eine heißgemacht Schüssel und bringe sie dampfend, doch bedeckt zur Tafel. Keine Speise verliert durch Stehen so sehr ihren guten Geschmack als Kartoffeln.

Das kürzere oder längere Kochen der Kartoffeln hängt von der Sorte, aber auch von der Jahreszeit ab; feine frische Kartoffeln bedürfen 15—20 Minuten, es steigt bis zum April, wo man bis zu $\frac{3}{4}$ Stunden rechnen kann.

U n m e r k. Manche Männer behaupten, Kartoffeln seien am schmackhaftesten im Dampf gekocht. Ich bin der Ansicht nicht, da sie während des Kochens im Wasser Bestandteile absetzen, die dem Wohlgeschmack hinderlich sind. Man versuche nur das Wasser, worin die Kartoffeln gekocht sind, und man wird sich von der Richtigkeit überzeugen.

106. Kartoffeln mit verschiedenen Saucen.

Sind die Kartoffeln wie im Vorhergehenden gekocht, so wird eine beliebige Sauce von Zwiebeln oder Sahne oder Petersilie usw. darüber angerichtet und die Schüssel fest zugedeckt zur Tafel gebracht, oder es wird die Sauce dazu gegeben. Es passen dazu besonders Rollen, Grilladen, Wurst, Frikadellen, gebratene Leber, Sauerbraten, Preßkopf, Sülze, Panhas, Pachee, Nierenschnitten, Würstchen von kaltem Kalbsbraten, kurz was man hat.

107. Gebackene Kartoffeln mit Bratwurst.

Die Bratwurst wird in Butter mit feingeschnittenen Zwiebeln gelblich gebraten und wenn die Wurst gar ist, herausgenommen und zu den Zwiebeln 1 Löffel Mehl hineingerührt, darnach gute Fleischbrühe, etwas Bratensatz, Salz und Pfeffer hinzugefügt.

Dann gibt man die vorher mit der Schale gekochten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln hinein und läßt sie ein wenig durchschmoren. Von diesen Kartoffeln gibt man eine Lage in eine mit Butter bestrichene und mit geriebenem Weißbrot bestreute Form, legt die in fingerlange Stücke geschnittene Bratwurst darüber hin u. gibt wieder eine Lage Kartoffeln darauf, bestreut solche mit geriebenem Weißbrot, gibt etwas geschmolzene Butter darüber und läßt dieses Gericht in einem Ofen etwa $\frac{3}{4}$ Stunde oder so lange backen, bis es eine gelbe Kruste bekommen hat, stürzt es alsdann auf eine Schüssel und gibt es zur Tafel.

108. Kartoffeln, Schweinerippe und saure Apfel zusammen gebraten.

Man setzt in einer etwas flachen Bratpfanne ein Stück Schweinsrippe zur Hälfte mit Wasser bedeckt und etwas Salz auf nicht zu starkes Feuer, deckt die Pfanne fest zu und läßt das Fleisch 1 bis $1\frac{1}{4}$ Stunde mäßig kochen und gelblich braten. Alsdann nimmt man es heraus, belegt die Pfanne mit kleinen, rund geschälten Kartoffeln, streut ein wenig Salz darüber, legt die Rippe darauf, und zwar die offene Seite nach oben, füllt die Höhlung derselben mit geschälten, in 4 Teile geschnittenen sauren Äpfeln, gibt eine Tasse Wasser dazu, deckt die Pfanne fest zu und läßt die Kartoffeln darin langsam weich und gelb braten, während man sie einmal umdreht. Dann legt man die Rippe mit den Äpfeln in eine tiefe Schüssel und garniert sie mit den Kartoffeln.

109. Schinken-Kartoffeln.

Hierzu nimmt man das, was von einem gekochten Schinken nicht mehr in ordentliche Stücke geschnitten werden kann, kocht es ganz weich und hackt es fein. Nach Belieben kann man mit den Schinken auch einen Hering klein hacken. Unterdes hat man Kartoffeln in der Schale mit Salz gekocht und abgezogen, wobei sie jedoch recht heiß gehalten werden müssen. Nun wird in eine Auflauf-Form oder Schüssel, welche dick mit Butter bestrichen ist, eine Lage Kartoffelscheiben gelegt, darüber Stückchen Butter, dann eine Lage Schinken nebst in Butter gebratenen Zwiebelscheiben, wieder Kartoffeln und so fortgefahren, bis letztere mit Butter den Schluß machen. Sollte den Kartoffeln noch Salz fehlen, so wird unter Berücksichtigung des gesalzenen Schinkens beim Einschießen das fehlende durchgestreut. Bei Mangel an Butter kann feinstwürfelig geschnittener, langsam ausgebratener Speck recht gut angewandt werden. Darauf wird die Form in einen heißen Ofen gesetzt und, wenn die Kartoffeln ganz heiß geworden sind, folgender Guß darüber verteilt und etwas Parmesanfäse darauf gestreut: für 4 Personen 3—4 Eier, gut geschlagen, dazu etwa 3 Tassen Milch, Muskatnuß und etwas Salz.

Man läßt die Form etwa $\frac{3}{4}$ Stunde im Ofen.

110. Prinzeh-Kartoffeln mit Herings.

Bei diesem Gericht werden statt des Schinkens reichlich Herings genommen, diese gewässert, entgrätet, würfelig geschnitten und zugleich recht viel gute Butter angewandt. Der Guß bleibt weg, im übrigen ist die Zubereitung dieselbe wie im vorhergehenden Rezept.

Diese Speise erfordert, damit sie nicht trocken werde, sehr viel Butter, jedoch kann nach Belieben ein mäßiger Gebrauch davon gemacht und ein Guß wie bei Schinken-Kartoffeln darüber verteilt werden.

111. Herings-Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden hierzu in der Schale mit Salz gekocht, abgezogen und in Scheiben geschnitten, jedoch so heiß als möglich gehalten. Unterdes läßt man einige Zwiebeln mit nicht zu wenig Butter oder Speck gelb werden, gibt etwas Mehl hinzu, dann Wasser, etwas Salz, gestoßenen Pfeffer, wenig Essig, auch einige Lorbeerblätter und wenn dies kocht, die ausgegräteten, feingeschnittenen Seringe und zuletzt die Kartoffeln. Sind solche gehörig durchgekocht und recht heiß, so wird etwas Sahne durchgerührt. Es muß dies Gericht recht saftig und nicht steif gekocht sein, wie das bei allen Kartoffelspeisen zu empfehlen ist.

112. Kartoffeln mit Zwiebeln gedämpft auf holländische Art.

Man nimmt dazu ganz kleine Kartoffeln von gleicher Größe, schält und wäscht sie recht rein. Zu einer Schüssel von mittlerer Größe rechnet man einen Teller voll Zwiebeln, legt diese lagenweise mit den Kartoffeln, reichlich Butter, Salz und etwas Pfeffer in einen Topf, gibt so viel Wasser dazu, daß die Kartoffeln nicht ganz bedeckt sind, und läßt sie fest zugedeckt weich kochen. Nach Belieben kann man auch etwas Essig dazu geben.

Zeit des Kochens $\frac{3}{4}$ Stunde.

Beilagen wie zu Kartoffeln mit verschiedenen Saucen.

113. Lorbeer-Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden gehörig gewaschen, gespült, mit Wasser nicht ganz bedeckt aufs Feuer gesetzt, das nötige Salz, Butter oder gutes Bratenfett, geschnittene Zwiebeln, Pfeffer und einige Lorbeerblätter gleich dazu gegeben und so lange gekocht, bis die Kartoffeln auseinander fallen. Dann rührt man ein wenig Essig durch und richtet die Kartoffeln an.

Zeit des Kochens und Beilagen wie im Vorhergehenden.

114. Saure Kartoffeln.

Feingewürfelten Speck läßt man langsam ausbraten, oder gutes Fett recht heiß werden, macht darin reichlich feingeschnittene Zwiebeln gelb, rührt Wasser, Salz und wenig Pfeffer durch und kocht die Kartoffeln darin weich. Vor dem Anrichten gibt man denselben einen Geschmack von Essig und rührt, falls sie nicht saftig gekocht sind, etwas geschwitztes Mehl hinzu.

Beilage wie im Vorhergehenden.

115. Gebratene Kartoffeln zum Gemüse anzurichten.

Ganz kleine, recht runde und egale Kartoffeln, geschält oder in der Schale (erstere haben den Vorzug), kocht man in Wasser und Salz reichlich zur Hälfte gar und gießt sie trocken ab. Dann macht man halb Butter und halb gutes Fett in einer oder zwei Pfannen, die mit Salz gehörig ausgesäuert worden, auf nicht zu raschem Feuer gelblich, legt die dampfenden Kartoffeln nebeneinander hinein, deckt die Pfanne fest zu, wendet die Kartoffeln, wenn die untere Seite gelb geworden, um, und deckt sie so lange wieder zu, bis sie ganz weich sind, wo sie alsdann in offener Pfanne ringsum dunkelgelb, aber ja nicht brenzlich gemacht werden dürfen. Um die Kartoffeln recht glatt und ansehnlich zur Tafel zu bringen, darf man sie während des Bratens nicht mit einer Gabel umrühren und zerbröckeln; das Ummenden geschieht am besten mit einem Pfannmesser. Beim Braten etwas Zucker über die Kartoffeln gestreut gibt ihnen Glanz.

Sollten aus Versehen die Kartoffeln statt halbgar weich gekocht sein, so lege man nur die ganzen, ja nicht die zerkochten Kartoffeln in die gelb gewordene Butter und brate sie in einer offenen Pfanne gelb.

116. Auf andere Art.

Man läßt in einer Pfanne auf mäßigem Feuer reichlich Butter und Schweinesfleisch oder ausgelassenen guten Speck heiß werden, legt die Kartoffeln darein, streut das nötige Salz darüber hin und deckt die Pfanne fest zu. Ist die untere Seite der Kartoffeln gelb, so wendet man sie um und läßt sie wieder zugedeckt vollends weich und überall gelb werden, wozu reichlich 1 Stunde gehört. Wünscht man mit dem Fett zu sparen, so gebe man sogleich 1 Tasse Wasser zu den Kartoffeln. Das Feuer darf nicht zu stark sein.

117. Kartoffelmus.

Die Kartoffeln werden mit Wasser und Salz gar gekocht, rein abgeseigt, fein gestampft und durch einen Durchschlag gerührt; dann mit Milch oder halb Milch, halb kochendem Wasser so viel verdünnt, daß sie nicht zu steif werden, und mit Butter durchgekocht, glatt angerichtet und mit in Butter braun gebratenen Zwiebeln oder feingestoßenem, in Butter gelb geröstetem Zwieback oder brauner Butter oder feingewürfeltem gelbgebratenem Speck dick bestrichen. Es paßt jedes säuerlich gekochte Fleisch dazu, vorzüglich auch Preßkopf, Sülze, saure Kollen. Zugleich ist es ein angenehmes Gericht zu Sauerkraut.

118. Kartoffelmus mit Buttermilch.

Die Kartoffeln werden nach vorheriger Angabe weich gekocht und fein gestampft, dann wird ein Stück Butter und so viel Buttermilch hinzugerührt, daß es einen schlankeu Brei gibt, der gut durchgekocht, glatt angerichtet und mit brauner Butter oder gelben Speckwürfeln versehen wird.

119. Kartoffeln mit Buttermilch.

Man kocht die Kartoffeln mit Salz recht weich, gießt alsdann das Wasser davon ab, reichlich Buttermilch hinzu und läßt die Kartoffeln mit feingewürfeltem, gelbgebratenem Speck noch eine Weile bei öfterem Umrühren kochen. In Zeiten, wo sie nicht zer-
kochen, kann etwas Mehl, mit Buttermilch angerührt, hinzugefügt werden.

120. Auf andere Art.

Die Kartoffeln werden in der Schale weich gekocht, abgezogen und in Scheiben geschnitten. Zugleich wird Speck ausgebraten oder Fett heiß gemacht, Mehl darin gelb geschwitzt, dieses mit Buttermilch zu einer dicklichen und reichlichen Sauce gerührt, gesalzen und die Kartoffeln eine gute Weile darin durchgekocht.

121. Gedämpfte Scheiben-Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden hierzu mit der Schale gekocht, abgezogen, noch heiß in Taler dicke Scheiben geschnitten und zugedeckt. Unterdes wird ein reichliches Stück Butter geschmolzen, feingeschnittene Zwiebeln darin durchgeschmort, Pfeffer, Salz, auch nach Belieben Petersilie und so viel kochendes Wasser hinzugegeben, daß es eine nicht zu kurze Brühe wird, in welcher man die Kartoffeln gut durchkocht. Dann werden einige Eidotter mit etwas Essig und Wasser angerührt und die Kartoffeln damit eben durchgekocht.

Beilage: Kotelettes, Frikadelle, gebratene Rollen, Bratwurst, Panhas, heißgemachter Braten, Klopps.

122. Kartoffeln mit Äpfeln.

Die Kartoffeln werden eine kleine Weile abgekocht, dann mit frischem kochendem Wasser und Salz beinahe gar gekocht und saure Äpfel, welche geschält, in Viertel geschnitten, vom Kernhaus befreit und gut gewaschen sind, nebst reichlich Butter hinzugegeben. Nachdem die Kartoffeln ganz weich geworden, werden sie fein gestampft und, sollte das Mus zu trocken sein, mit Milch gut

durchgekocht. Es gehört hierzu mehr Butter, als zu jeder andern Kartoffelspeise. Wünscht man dies Gericht aber besonders schmackhaft zu bereiten, so kochte man die Kartoffeln allein weich, stampfe sie nach dem Abgießen ganz fein, rühre kochendes Wasser, reichlich Butter und Apfelmus hinzu und lasse es gut durchkochen. Bei sehr sauren Äpfeln wird etwas Zucker zugesetzt. Die Schüsseln mit feingestoßenem, in Butter gelb gebratenem Zwieback dicht bestreut, macht dies Gericht noch wohlschmeckender und feiner.

Als Beilagen: Hasenbraten Sauerbraten, gebratene Enten, frische Rindsfleischwurst, frische Schweinswurst, gebratene Rollen, Panhas, Grilladen von Suppensfleisch, gebratene Leber, Sackee usw.

123. Kartoffeln mit frischen Birnen.

Dies Gericht wird nach vorhergehender Anweisung, am besten mit einem Stückchen magerm Speck, andernfalls mit Fett und Butter gekocht, die Birnen müssen beinahe gar sein, ehe man die Kartoffeln hinzugibt; beim Anrichten wird etwas Essig durchgerührt, doch so, daß die Kartoffeln nicht zu breiig werden. Anstatt Essig kann man auch einige saure Äpfel mit den Kartoffeln zugleich zu den Birnen geben. Dieses Gericht muß, wie alle Kartoffelspeisen dieser Art nicht trocken sein. Falls kein Speck darin gekocht ist, gebe man dazu, was man hat, säuerliches Fleisch ist dann am passendsten.

124. Kartoffeln mit getrockneten Birnen. Für einen gewöhnlichen Tisch.

Hierzu sind Birnen mit der Schale passend. Sie werden einige Male mit warmem Wasser zwischen den Händen gerieben, abgewaschen, mit einem Stück Speck, reichlich mit Wasser bedeckt, aufs Feuer gebracht, beinahe weich gekocht, dann streut man etwas Hasergrütze darüber, tut Kartoffeln und Salz hinzu und läßt das alles recht weich und sämig kochen.

125. Kartoffeln mit frischen Zwetschgen.

Man kocht die Kartoffeln mit einem Stück Butter oder Fett und Salz gar, gibt dann gut gewaschene entsteinte Zwetschgen hinzu, doch nur so viel, daß die Kartoffeln eine angenehme Säure erhalten, läßt diese weich kochen und rührt die Kartoffeln gut durch.

126. Kartoffeln mit getrockneten Zwetschgen.

Man rechne auf die Person 70 Gr. Zwetschgen. Sie werden gut gewaschen, in reichlichem Wasser langsam weich gekocht und

zu den mit Butter oder Fett völlig gar gekochten Kartoffeln geschüttet. Dann werden verhältnismäßig 1—2 Eier und 1—2 Eßlöffel mit Milch dünn angerührt, hinzugegeben und das ganze unter starkem Umrühren noch eben durchgekocht. Es muß diese Kartoffelspeise besonders saftig gekocht werden. Als Beilage kann ein Stückchen Speck oder geräucherte Mettwurst mit den Zwetschgen gekocht werden, übrigens paßt Schinken, sowie jedes andere Fleisch dazu.

127. Feine gebratene Kartoffelbällchen.

Die Kartoffeln werden mit dem nötigen Salz weich gekocht, ganz trocken abgeseigt und sehr fein gestampft, einige Eier, ein Stück Butter und ein wenig Rahm oder Milch, auch Muskatnuß durchgerührt, runde oder längliche Bällchen davon gemacht, mit gestoßenem Zwieback bestreut und in Butter gelb gebraten.

Eine angenehme Schüssel zu feinen grünen Blättergemüsen, auch abends zum Salat.

128. Gewöhnliche Kartoffelbällchen.

Die Kartoffeln werden nach vorhergehender Anweisung fein gestampft, mit etwas Milch durchgeknetet, runde Bällchen davon geformt und diese mit heißgemachtem Fett an beiden Seiten schön gelb gebraten.

Als Beilage zum Salat.

129. Kartoffel-Rudeln (Schupfunudeln).

Reichlich einen tiefen Teller voll geriebener Kartoffeln, die am vorigen Tage mit Salz gekocht und abgezogen sind, 4 ganze Eier, 4 Löffel Sahne oder Milch, ebensoviel geschmolzene Butter und ein Löffelchen Salz. Die Kartoffeln schüttet man auf ein Rollbrett, macht in der Mitte eine Vertiefung, in welche man etwas Mehl tut, so auch die Eier, Sahne, Butter und Salz, verarbeitet dies zu einem Teig, in den man immer und so lange etwas Mehl streut, bis derselbe sich ziehen läßt und beim Durchschneiden sich keine Löcher zeigen. Dann rollt man kleine Stückchen davon auf, wie lange Kartoffeln, läßt sie 8—10 Minuten in kochendem Salzwasser kochen, schüttet sie auf einen Durchschlag und, wenn sie abgelaufen sind, backt man sie auf allen Seiten schön goldgelb.

130. Kartoffelspeise von Fleischresten.

Fleischreste von Cornedbeef oder von Rauchfleisch oder Schinken, werden mit etwas daran befindlichem Fett oder gutem Speck

fein gehackt und mit feingehacktem Schnittlauch oder mit einigen feingehackten, in Butter gedämpften oder rohen Zwiebeln gewürzt. Dann werden mit der Schale gekochte und kaltgewordene Kartoffeln gerieben und diese nebst etwas Salz und Stückchen Butter mit dem Fleische lagenweise in eine dick mit Butter bestrichene Schüssel gegeben, wobei Kartoffeln den Schluß machen. Darüber wird ein Omelett, auf jede Person 1 Ei gerechnet, verteilt und in einem heißen Ofen 1 Stunde gebacken.

131. Kartoffelscheiben.

Die Kartoffeln werden geschält, tüchtig gewaschen und in dünne Scheiben geschnitten. Dann gibt man nach Belieben nicht zu wenig halb Schweineschmalz, halb Butter in die Pfanne, oder man läßt gewürfelten Speck darin gelb werden, schüttet die Kartoffeln etwa 2 Finger dick hinein, streut das nötige Salz darüber, gibt eine Tasse Wasser dazu und deckt die Pfanne fest zu. Wenn die Kartoffeln gar und gelb geworden sind, so kann man sie nach Belieben anrichten oder mit einem Pfannenmesser umwenden und auch auf der andern Seite gelb werden lassen.

Nachdem eine saubere Pfanne mit Butter oder gutem Bratenfett versehen, schneidet man gekochte übriggebliebene Kartoffeln in dünne Scheiben hinein, legt darüber halbsoviel oder ein Drittel in Scheiben geschnittene säuerliche Äpfel, deckt die Pfanne fest zu und stellt sie auf ein mäßiges Feuer. Sind die Kartoffeln gelb gebraten, wo dann auch die Äpfel weich sind, so gießt man im Verhältnis zur Portion 1—3 Eßlöffel Wasser seitwärts in die Pfanne, wodurch die Kartoffeln sich lösen und in eine Schüssel geschoben werden können.

132a. Kartoffeln in der Schale zu braten.

Recht gute Kartoffeln von mittlerer Größe werden sehr rein gewaschen, in einem eisernen Topf mit Wasser bedeckt halb gar gekocht, trocken abgegossen, mit etwas Salz bestreut und fest zugedeckt auf mittelmäßig starkem Feuer so lange gebraten, bis sie ganz weich geworden und Krüstchen erhalten haben. Sie werden mit kalter Butter gegessen.

Man kann die Kartoffeln auch roh auf ein Backblech mit darauf gestreutem Salz legen und in der Backröhre backen.

132b. Kartoffeln gefüllt (Pommes au four).

Die wie in obiger Weise im Ofen gebackenen Kartoffeln werden ganz heiß oben aufgeschnitten und das Innere ausgehöhlt.

Vorher hat man in einer Kasserole ein wenig Zwiebel in Butter angehen lassen und übriggebliebene Fleischreste gewiegt.

Das Ausgehöhlte der Kartoffeln kommt jetzt ganz heiß dazu, wird mit etwas Milch oder Rahm mit der Gabel fein zer schlagen unter Hinzufügen von einem Stückchen Butter und 1 Eigelb. Sodann untermischt man die Masse mit dem Schnee von 2 Eier, füllt die Masse wieder in die ausgehöhlten Kartoffeln, streut auf jede etwas Parmesankäse und etwas Butter, setzt sie wieder auf das Salz und backt sie im Ofen fertig. Alsdann werden sie auf eine Serviette gesetzt und gleich serviert.

133. Mangold.

Derselbe wird wie Spinat behandelt.

134. Endivien.

Ebenso wie Spinat.

135. Weiße Bohnen.

Die Bohnen werden über Nacht eingeweicht, den anderen Morgen mit kaltem Wasser aufgestellt und weich gekocht, unterdessen macht man eine gelbe Mehlschwitze mit Zwiebel und Essig und gibt die Bohnen dazu; schmeckt sie mit etwas Nelken und Gewürz ab.

136. Kartoffel gebacken, Duchesse.

Die Masse ist dieselbe wie bei den Croquettes im Vorhergehenden, nur werden kleine Küchlein von irgend einer Form auf einem gut gebutterten Blech gesetzt mit Ei bestrichen und im Ofen gelb gebacken.

137. Kartoffel-Auflauf.

Von frischen, gekochten Kartoffeln wird ein feiner Büree gemacht, mit viel Butter abgerührt und dazu etwas geriebenen Parmesankäse mit 4 Eigelb; sodann mit Muskat, Gewürz nach Belieben, feingehacktes Fleisch und Petersilie darunter gemischt, der Schnee von den 4 Eiern leicht darunter gezogen, in eine Auflaufform gefüllt und bei mäßiger Hitze gebacken.

138. Krautwickel oder Kraut-Panpiettes.

Weißkraut werden die Blätter ganz blanchiert, abgeseigt, auf ein Tuch ausgebreitet, die großen dicken Rippen entfernt, auf jedes Blatt immer etwas Farce oder sonstiges Füllsel gestrichen, mit Parmesankäse bestreut und so fortgeföhren bis zu einem entsprechenden langen Roulade; alsdann mit dem Tuche aufgerollt gebunden und wie eine Wurst im Salzwasser $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden langsam gekocht; dann, wenn etwas erkaltet, aufgewickelt

in Scheiben geschnitten, angerichtet und mit einer guten Robert-Sauce serviert. Ebenso kann man die Blätter einzeln füllen und zu kleinen Köpfchen zusammen in eine Bräse setzen und 2 Stunden dämpfen in guter Brühe.

139. Linsen.

Bereitet man wie die Bohnen.

140. Sauerkraut.

Das Kraut wird in einem Kasserole, in welchem man vorher Zwiebel mit Schweine- oder Gänsefett gedämpft hat (Butter eignet sich weniger zu Sauerkraut), mit Wasser weich gekocht. Alsdann kann man es, wenn es gut noch im kochen ist, mit einer rohen geriebenen Kartoffel abziehen oder man macht eine Mehlschwitze und rührt dieselbe dazu mit Wein. Etwas Kirchwasser oder Cognac gibt dem Kraut einen lieblichen Geschmack. Auch ist gut man dämpft einen geschälten Apfel mit.

141. Rotkraut.

Daselbe wird fein geschnitten oder gehobelt, gewaschen und mit Essig übergossen. Unterdessen dämpft man eine Zwiebel in Fett gelb, legt das Kraut darüber, füllt es mit Fleischbrühe und Wein auf, dämpft einige Apfelschnitze mit weich und bindet daselbe wie Sauerkraut. Nur kann man etwas Nelken dazugeben.

142. Schwarzwurzel.

Dieselben werden gewaschen, geschabt und in zwei fingergliedlange Stücke in Essigwasser, indem man ein Löffel Mehl gerührt hat, geschnitten. Man stellt sie in kochendes Salzwasser auf und wenn sie weich sind, abgesehen und in einer Buttersauce alsdann serviert.

143. Rosenkohl.

Der Rosenkohl wird sauber verlesen, gewaschen und in Salzwasser blanchiert; wenn er weich ist, abgesehen, auf einen Durchschlag zum abtropfen. Hernach wird er in einer weißen Buttersauce aufgekocht oder man röstet ihn in Butter in einer schwarzen Omelettepfanne und serviert ihn mit Kastanien.

144. Salzbohnen.

Die Salzbohnen werden gut gewaschen, in kochendem Wasser blanchiert, abgesehen und in einem Kasserole worin man 1 Zwiebel mit Fett dämpft getan und weich gekocht; alsdann macht

man eine Mehlschwitze mit Zwiebel, füllt sie mit Fleischbrühe auf, gibt noch, wenn nötig, Salz und Gewürz dazu und fein gehackte Petersilie oder Bohnenkraut.

145. Blumenkohl.

Blumenkohl wird gut abgeseiht, gereinigt und in Salz und Essigwasser einige Zeit gelegt, daß das Ungeziefer sich aus demselben entfernt; alsdann wird er in kochendes Salzwasser gelegt und weich gekocht; auf eine Platte schön ganz angerichtet, wird er entweder mit einer Buttersauce serviert, oder er wird mit braunem Butter und gehacktem, gekochtem Ei und Petersilie mit Parmesankäse abgeschmelzt.

146. Spinat.

Sauber und reingewaschener Spinat wird in kochendem Wasser blanchiert, abgeseiht, auf ein Sieb oder Sieb mit kaltem Wasser übergossen, ausgedrückt und fein gewiegt oder durch ein Sieb passiert. Unterdessen eine Mehlschwitze mit etwas Zwiebel gelb gemacht, den Spinat dazugegeben, mit etwas Mehl bestreut und mit Fleischbrühe oder Milch oder auch mit süßem Rahm abgeschlagen. Gut abgeschmeckt wird er mit Muskatnuß.

D. Fleischspeisen aller Art.

1. Allgemeine Regeln bei der Zubereitung des Fleisches.

Ochsen- oder Rindfleisch zu Braten (auch Hammelfleisch) muß im Sommer einige Tage, im Winter kann es bis zu 8 Tagen alt sein, wodurch es milder wird. Kalbfleisch entwickelt sich schneller. Zu Suppen, Klößen und Farcen aber ist das Fleisch frisch vorzuziehen. Man darf das frische Fleisch nur so viel waschen, als die Reinlichkeit es erfordert, nicht ins Wasser legen, weil dadurch zu viel Kraft verloren geht. Bei allem Fleische, mit Ausnahme des Geflügels, sei es nun Rindfleisch, Zunge, Kalb- oder Hammelfleisch, kann ein gutes Klopfen, doch erst unmittelbar vor dem Gebrauch, nicht genug empfohlen werden; es macht das Fleisch weit milder und wohlgeschmeckender und würde demselben auch etwas Kraft entzogen, so kann diese durch eine gute Sauce ersetzt werden. Zu dem Zweck trockne man das Fleisch nach dem Waschen ab, lege es auf ein sauberes Hackbrett und klopfe es mit einem dicken, runden, glatten Klopffholz von allen Seiten ganz derbe und so lange, bis es sich etwas weich anfühlen läßt; doch darf das Stück durch unverständiges Klopfen nicht außer Façon