

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

119. Kartoffelbrei

[urn:nbn:de:bsz:31-106111](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106111)

sie langsam in ungefähr 3 Stunden weichgekocht werden. Dann werden die Erbsen durch ein grobes Sieb oder Durchschlag gerührt und der Brei mit 75 Gramm frischer Butter und 10 Gramm Salz vermischt. Sollte der Brei noch zu dick sein (dicker Brei stopft sehr und schmeckt schlecht), so muß nach oder bei dem Durchlöchen noch entsprechend heißes Wasser zugegossen werden.

118. **Gekochte Kartoffelstücke.** Nach dem Schälen müssen die Kartoffeln sogleich in gesalzenes Wasser gelegt werden, da sie sonst schwarz und unansehnlich werden. Das Wasser muß die Kartoffeln überdecken. Dann werden sie auf lebhaftes Feuer gebracht und 15—20 Minuten gekocht. Dabei wird der Topf zugedeckt, aber an einer Stelle etwas Luft gelassen, damit der Dunst von den Kartoffeln abziehen kann. Sind die Kartoffeln gar, was man durch das Einstecken mit einer Gabel untersucht, so wird das Kochwasser sauber abgeschüttet und der Topf nochmals an eine heiße Stelle des Ofens gestellt, damit das den Kartoffeln noch anhaftende Wasser verdunstet; dann werden die Kartoffeln nochmals leicht durchgeschüttelt; bei mehligem Kartoffeln aber nur ganz vorsichtig, damit sie nicht zerfallen.

119. **Kartoffelbrei.** 1 Liter Kartoffeln werden geschält und wie gewöhnliche Salzkartoffeln gekocht und behandelt. Sind die Kartoffeln gar und trocken, dann werden dieselben fein zerstampft und darauf mit 1 Löffel Butter, 1 Teelöffel Salz und $\frac{1}{4}$ Liter kochender Milch zu Brei verrührt.

120. **Bouillon-Kartoffeln.** 1 Liter Kartoffeln werden geschält, in je 4 Teile geschnitten und in etwa 10—15 Minuten halb gar gekocht; dann werden dieselben aus dem Wasser heraus und in $\frac{1}{2}$ Liter kochende Fleischbrühe gebracht und in dieser völlig gar gekocht. Ist dies der Fall, dann werden die Kartoffeln auf ein Sieb getan, die zurückbleibende Brühe (zu welcher man nötigenfalls Wasser gießen muß, damit im ganzen $\frac{1}{2}$ Liter vorhanden ist), mit $\frac{1}{16}$ Liter Mehl, das in 20 Gramm Butter geschwitz wurde, verkocht. In die so gewonnene Sauce werden die Kartoffeln wieder hineingeschüttet und heiß gemacht.

121. **Saure Kartoffeln.** 1 Liter Pellkartoffeln werden geschält, in Stücke oder Scheiben geschnitten und in die nachstehend angegebene Sauce getan, in welcher man sie vor dem Anrichten noch ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde an einem nicht zu heißen Platze des Herdes ruhig schmoren läßt. Zur Herstellung der Sauce werden 50 Gramm Speck mit einer kleinen Zwiebel ausgebraten, darin 20 Gramm Mehl geschwitz und mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser verkocht. Nachdem man noch mit (1 Knappen Eßlöffel) Salz und mit $\frac{1}{16}$ Liter Essig und Zucker (nach Geschmack) gewürzt hat, ist die Sauce fertig.

122. **Kartoffelsalat.** 1 Liter möglichst kleine, nicht mehlig, Kartoffeln werden in der Schale gekocht, sodann recht heiß abgeschält und in nachstehende Sauce geschnitten, mit der sie