

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

122. Kartoffelsalat

[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

Carl Jung

Aussteuer-Geschäft

== im Rathaus ==



— in —
kompletter,
garantiert
tadelloser
≡ Selbst- ≡
anfertigung

Spezialität
in
Vorhängen

...

Steter Eingang geschmackvoller Neuheiten.

Bekannt gute Qualitäten.

Grösste Auswahl in Englisch-Tüll ☒ Erbs-
tüll ☒ Spachtelgardinen ☒ Stores ☒ Bettdecken

Rouleaux und Zug-Vitragen jeder Art.

..... Brise-bise samt Zutaten.

vorsichtig, aber gut vermengt, jedoch nicht gerührt werden. Die Sauce wird aus $\frac{1}{4}$ Liter lauwarmem Wasser, 1 kleinen fein geschnittenen oder geriebenen Zwiebel, $\frac{1}{16}$ bis $\frac{1}{8}$ Liter Essig (je nach Geschmack und Schärfe des Essigs), 1 gestrichenen Eßlöffel Salz, 1 Teelöffel Zucker und 2 Eßlöffeln Öl gemischt. Will man einen guten Kartoffelsalat haben, so kommt es hauptsächlich auf die Wahl der Kartoffeln an; am besten sind gelbe, harte, längliche, sogenannte Mäuschenkartoffeln.

123. **Kartoffelpuffer.** Hierzu eignen sich am besten große Kartoffeln und tut man daher gut, von den eingekauften Kartoffeln die größeren zurückzulegen, um sie gelegentlich zu Puffer zu verwenden. Zu einem Puffergericht sind ungefähr 14 große Kartoffeln erforderlich, welche, nachdem sie geschält und gerieben sind, 1 Liter Masse geben. Zu 1 Liter geriebenen Kartoffeln werden 1 gehäufte Eßlöffel Salz, 2 ganze Eier und $\frac{1}{16}$ Liter geriebenes Weißbrot gerührt. Von dem so entstandenen Brei werden in einer Eierkuchentpfanne kleine, kaum handgroße, dünne Kuchen in Schmalz — ungefähr 200—250 Gramm — hellbraun gebacken. Es ist dabei darauf zu achten, daß auf nicht zu lebhaftem Feuer gebacken wird, weil sonst die Puffer innen noch roh sind, während sie außen zu hart werden. Ferner ist zu bemerken, daß die Puffer unansehnlich schwarz werden, wenn man die Kartoffeln nicht alsbald nach dem Zerreiben verbäckt. Schlechte graue Farbe erhalten die Puffer stets im späten Frühjahr, wenn die Kartoffeln schon alt sind; am schönsten dem Aussehen und Geschmack nach geraten sie von neuen Kartoffeln im Sommer.

124. **Kartoffelklöße von gekochten Kartoffeln.** Die zu diesen Klößen erforderlichen Kartoffeln müssen am Tage vor der Verwendung in der Schale gekocht sein. Ein gehäufte Liter rohe Kartoffeln gibt $1\frac{1}{2}$ Pfund gekochte und geriebene. Aus diesen $1\frac{1}{2}$ Pfund geriebenen Kartoffeln stellt man mit $\frac{3}{8}$ Liter Mehl einen Teig her, in welchen man $\frac{1}{4}$ Pfund würflich geschnittenen, auf der Pfanne gelbbraun gebratenen Speck, ferner 50 Gramm in Würfel geschnittenes und in dem aus dem Speck ausgebratenen Fette gelbbraun geröstetes Weißbrot, sowie 2 Eier und das erforderliche Salz hineinknetet. Aus dem Teige formt man Bälle von der Größe großer Äpfel, wälzt dieselben in Mehl und kocht sie in 2 Liter stark kochendem Salzwasser in etwa 15 Minuten gar. Will man sparen, so kann man, ohne den Geschmack der Klöße sehr zu beeinträchtigen, die vorstehend angegebenen Eier fortlassen. Sind die Klöße, wie in manchen Gegenden üblich, bestimmt, statt Kartoffeln zum Braten gegessen zu werden, so kann man auch noch das Weißbrot und den Speck fortlassen. Beim Anmengen des Teiges darf dieser nicht sehr zusammengeknetet, sondern nur leicht zusammengemengt werden, weil sonst die Klöße fest statt locker werden.