

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

123. Kartoffelpuffer

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

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 Eierkuchenpfanne 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.