

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen**

**Hagios, Babette**

**Freiburg, 1839**

103. Kartoffeln mit Schinken

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

ansitzen, streut während dem Dämpfen verwięte Petersilie und Zwiebeln darüber; ehe sie angerichtet werden wird etwas gute Fleischbrühe oder Schü daran gethan.

101. Kartoffeln mit Majoran. — Es wird eine ganz dünne Buttersauce gemacht, gesottene in Scheiben geschittene Kartoffeln hinein gethan, Salz, und wenn die Kartoffeln eine Weile gekocht haben thut man fein zerriebenen Majoran daran, und kocht sie mit diesem nur noch ein wenig.

102. Kartoffeln mit Hammelscolett. — Gesottene Kartoffeln werden fein geschnitten, ein Model mit Butter ausgestrichen, die Hälfte Kartoffeln hinein gethan, etwas Salz und Pfeffer, dann die gut zugerichteten Cotelett, dann die andre Hälfte Kartoffeln, dann etwas Fleischbrühe daran geschüttet, und oben Butter darauf gelegt, dann im Ofen gelb werden lassen.

103. Kartoffeln mit Schinken. — Man bestreicht ebenfalls eine Form mit Butter, streut sie mit Brod aus, belegt den Boden mit in nicht zu dünne Scheiben geschnittenen Kartoffeln, so auch den ganzen Rand der Form, dann wird gehackter Schinken und saurer Rahm darauf gethan, dann wieder Kartoffeln, dann wieder Rahm und Schinken, zu oberst müssen Kartoffeln seyn; etwas frische Butter oben darauf gelegt, und im Ofen recht schön gelb gebacken, dann gestürzt und aufgetragen.

104. Kartoffeln mit Crem. — Eine Form, welche man auf den Tisch gibt, wird mit guter Butter bestrichen, dann Kartoffeln, welche ziemlich dick geschnitten sind, hinein gethan, dann wird 1 Schoppen saurer Rahm mit 2 ganzen Eiern gut verrührt darüber geschüttet, und in Ofen gethan, bis der Rahm wie eine gut gestandene Crem aussieht, dann gleich auf den Tisch. Auch ein bißchen Salz muß unter die ganze Masse.