

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

24. Gefüllte Erdäpfel

[urn:nbn:de:bsz:31-107321](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107321)

## 22. Frikassirte Erdäpfel.

Man siedet Erdäpfel in gesalzenem Wasser, schält sie, schneidet sie fein, dünstet verwiegte Zwiebeln und Petersilie mit einem Stück Butter oder Schmalz in einer Kachel, und läßt darin die Erdäpfel schön gelb werden, verrührt sauern Rahm mit einigen Löffelvoll Essig, gießt auch ein wenig Fleischbrühe an die Erdäpfel und läßt sie noch einigemal aufkochen.

## 23. Gedämpfte Erdäpfel.

Man schält rohe Erdäpfel, wäscht sie sauber, thut ein Stück Schmalz in eine Kachel, läßt es heiß werden, dünstet fein verwiegte Zwiebeln, Petersilie und Schnittlauch darin, läßt die Erdäpfel, nachdem sie würfelweise in Bröckchen zerschnitten, darin gelb anziehen, gießt gute Fleischbrühe daran, thut Salz und Pfeffer dazu, rüttelt sie öfters und läßt sie weich aufkochen.

## 24. Gefüllte Erdäpfel.

Mittlere Erdäpfel werden gewaschen, roh geschält und wieder gewaschen; man schneidet oben Deckelchen ab, höhlt die Erdäpfel aus, legt ein Stückchen Butter in eine Kachel und stellt die Erdäpfel darein; dann wird ein wenig Kalbfleisch, etwas mageres Schweinefleisch und fein verwiegte Petersilie und Zwiebeln mit einem Stückchen Speck gedünstet, man thut Salz, nur ein wenig Pfeffer dazu, füllt die Erdäpfel damit, thut die Deckel wieder darauf, streut ein wenig Salz über die Erdäpfel und läßt sie dämpfen, daß sie weich werden, aber nicht zerfallen, doch muß man noch ein wenig Fleischbrühe daran thun; wenn sie weich sind, verrührt man etwas sauern Rahm mit etlichen Löffelvoll Jus, gießt es an die Erdäpfel und läßt sie noch damit aufkochen.

## 25. Erdäpfel mit Milch.

Gesottene Erdäpfel werden zu dünnen Blättchen geschnitten; ein Stück Butter läßt man in einer Kachel zer-