

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

25. Erdäpfel mit Milch

[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-

gehen, dünstet fein verwiegte Zwiebeln und Petersilienkraut darin, läßt die Erdäpfel darin schön gelb werden, wendet sie mit dem Schäufelchen öfters um, damit sie auf allen Seiten eine schöne Farbe bekommen, gießt dann gute süße Milch oder noch besser Rahm daran, und läßt sie langsam kochen, bis die Milch ganz eingekocht ist.

26. Erdäpfel im Netz.

Die Erdäpfel werden abgekocht, geschält, in der Mitte voneinander geschnitten und mit 1 oder 2 fein verwiegten Sardellen, Pfeffer und Salz bestreut; $\frac{1}{2}$ Pfd. Kalbsleber wird mit etwas Petersilie und Zwiebeln fein verwiegt, nicht sehr stark gesalzen und fein verwiegtes Rindermark darunter gerührt; dann schneidet man Schweins- oder Kalbsnetz in viereckige Stückchen, legt von der Leberfülle einen kleinen Löffelvoll auf jedes Stückchen Netz, legt einen halben Erdäpfel darauf, wieder Fülle darüber, wickelt das Netz zusammen, thut alles mit einem Stückchen fetten, geräucherten Speck, sammt einem Lorbeerblatt und einer mit Nägelein besteckten Zwiebel in eine Kachel, gießt ein wenig Fleischbrühe daran, jedoch dürfen sie nicht locker werden, läßt sie schön gelb braten und giebt sie heiß als Gemüse auf den Tisch.

27. Erdäpfel mit Sardellen.

Die Erdäpfel werden roh geschält, zu kleinen Schnittchen geschnitten und mit Abschöpfe-Fett oder Gänsschmalz in einer Kachel halb weich gedämpft; 3 Sardellen werden gereinigt, ausgegräthet, mit einer Zwiebel und etwas Petersilienkraut fein verwiegt, und alles mit einem Esslöffel voll Essig verrührt; dann gießt man ein wenig Fleischbrühe daran, schüttet es über die Erdäpfel und läßt sie eine Zeitlang aufkochen.

28. Erdäpfel mit Haring.

Man nimmt abgekochte kalte Erdäpfel, schält sie, schneidet sie in Scheiben, bestreicht eine Kasserole mit