

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochbüchlein für Soldaten**

**Badischer Frauenverein**

**Karlsruhe i.B., 1916**

Kartoffelspeisen.

[urn:nbn:de:bsz:31-126220](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-126220)

### 6. Reisgemüse.

Für 4 Personen: 1 Pfd. Reis, 2 Eßl. Fett oder  $\frac{1}{4}$  Pfd. Dürrefleisch, 1 Zwiebel, 2 l Wasser oder Fleischbrühe,  $1\frac{1}{2}$  Eßl. Salz.

Man läßt das Fett heiß werden oder das fleingeschnittene Dürrefleisch ausbraten. Dann gibt man die feingeschnittene Zwiebel und den Reis zu und röstet ihn unter beständigem Umrühren hellgelb. Hierauf gibt man Wasser oder Fleischbrühe, Salz und Pfeffer zu und kocht den Reis  $1\frac{1}{4}$  Stde. (Kochfiste.)

Man kann auch 2 in Stücke geschnittene Tomaten mitkochen.

### 7. Linsen- oder Bohnengemüse.

Für 4 Personen:  $1\frac{1}{2}$  Pfd. Linsen oder Bohnen, Wasser, 1 Pfd. Speck, 4 Pfd. Kartoffeln, 2 Zwiebeln,  $2\frac{1}{2}$  Eßl. Salz, etwas Essig.

Die Hülsenfrüchte werden verlesen, gewaschen und über Nacht eingeweicht. Man schüttet am nächsten Tag das Einweichwasser ab, stellt die Linsen oder Bohnen mit frischem Wasser auf und kocht sie weich (2—3 Stdn.)  $\frac{3}{4}$  Stdn. vor Gebrauch gibt man die geschälten, in Würfel geschnittenen Kartoffeln und das Salz zu. Der fleingeschnittene Speck wird ausgebraten die geschnittene Zwiebel hellbraun darin geröstet und das Gemüse beim Anrichten damit abgeschmälzt.

## Kartoffelspeisen.

### 1. Schalenkartoffeln.

Gleichmäßige, mittelgroße Kartoffeln werden gründlich gewaschen und ältere mit soviel kaltem Wasser aufgestellt,

daß es mit den Kartoffeln gleichsteht. Auf 1 l Wasser nimmt man 1 Eßl. Salz. Man läßt die Kartoffeln vom Kochen ab 30—40 Min. kochen, schüttet das Wasser ab und läßt sie auf dem Feuer noch kurze Zeit durchdampfen. Neue Kartoffeln stellt man mit weniger Wasser auf und rechnet vom Kochen ab 25—30 Min.

## 2. Kartoffelschnitze.

Große Kartoffeln werden gewaschen, geschält, in Schnitze geschnitten und sofort in kaltes Wasser gelegt. Dann kocht man sie wie Schalenkartoffeln Nr. 1.

## 3. Bratkartoffeln.

Weichgekochte Schalenkartoffeln werden noch heiß geschält und in Scheiben geschnitten. In einer Pfanne läßt man Fett heiß werden, gibt feingeschnittene Zwiebeln und die Kartoffeln zu, streut etwas Salz darüber und läßt sie unter öfterem Umwenden schön gelb braten.

## 4. Speckkartoffeln.

Für 4 Personen: 10 Pfd. Kartoffeln, 1 Pfd. fetter Speck.

Weichgekochte Kartoffelschnitze werden mit dem in kleine Würfel geschnittenen, ausgebratenen Speck abgeschmälzt. Hierzu schmeckt grüner Salat sehr gut.

### 5. Brühkartoffeln.

Für 4 Personen: 10 Pfd. Kartoffeln, 5 l Fleisch- oder Wurstbrühe, 6 Eßl. Mehl, 3 Eßl. Fett, 2 Zwiebeln, 2 Eßl. Salz, Petersilie.

Die gewaschenen, geschälten Kartoffeln werden in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, mit der Fleisch- oder Wurstbrühe aufgestellt und weichgekocht. Das Mehl wird mit der feingeschnittenen Zwiebel in heißem Fett hellgelb gedämpft, den Kartoffeln nebst Salz und Pfeffer zugegeben und noch 10 Min. durchgekocht. Beim Anrichten kann man feingeschnittene Petersilie zugeben. Hierzu ißt man Ochsenfleisch.

### 6. Saure Kartoffeln mit Blutchwartenmagen.

Für 4 Personen: 10 Pfd. Kartoffeln, 3½ l Wasser, 300 g Braunmehl, 2 Eßl. Salz, 1½ Pfd. Blutchwartenmagen, 2 Zwiebeln, 4 Nelken, 1 Lorbeerblatt, 3 Eßl. Essig.

In 1 l kochendes Wasser läßt man den Braunmehlteig einlaufen und mit den angegebenen Gewürzen 1 Stde. gut kochen. Zu diesem Beiguß gibt man sodann die zuvor gekochten, geschälten in Scheiben geschnittenen Kartoffeln, sowie den in Würfel geschnittenen Blutchwartenmagen und läßt das Ganze noch 10 Min. kochen.

### 7. Kartoffelalat.

Für 4 Personen: 10 Pfd. Kartoffeln, etwa 1½ l kochendes Wasser, Fleisch- oder Wurstbrühe, ½ l Essig, ¼ l Öl, 3 Eßl. Salz, 2 Messerspitzen Pfeffer, 2 Zwiebeln.

Die weichgekochten Schalenkartoffeln werden noch heiß geschält und in dünne Scheiben geschnitten. Dann streut man Salz, Pfeffer und feingeschnittene Zwiebel darauf, gibt

das kochende Wasser oder Fleisch- oder Wurstbrühe und Öl darüber und mischt den Salat sorgfältig. — Anstatt Öl kann man auch ausgebratenen Speck verwenden.

### 8. Kartoffelklöße.

Für 4 Personen: 8 Pfd. Kartoffeln, 1¼ Pfd. Mehl, 3 Eßl. Salz, 1 Messerspitze Pfeffer, wenig Muskat, 2 Zwiebeln, Petersilie, 4 Brötchen, 1 kleine Tasse Milch, Abkochwasser, Salz.

Die Kartoffeln werden Tags zuvor weichgekocht, noch heiß geschält und erkaltet durch die Fleischmaschine getrieben. Man gibt Mehl, Gewürz, feingeschnittene Zwiebel und Petersilie, die in Würfel geschnittenen Brötchen und die Milch zu und arbeitet die Masse gut durch. Es muß einen festen Teig geben. Man formt gleichmäßige, runde Klöße, welche man in kochendes Salzwasser gibt und 10 Min. darin ziehen läßt.

### 9. Kartoffelklöße anderer Art.

Für 4 Personen: 8 Pfd. Kartoffeln, ½ Pfd. Mehl, 3 Eier, 4 Brötchen, 3 Eßl. Salz, 2 Zwiebeln, Petersilie, 1 Messerspitze Pfeffer, Abkochwasser, Salz.

Vom Tage zuvor gekochte, geschälte Kartoffeln werden durch die Reib- oder Fleischmaschine gelassen. Dazu gibt man das Mehl, die Eier, die in kleine Würfel geschnittenen Brötchen, Salz, Pfeffer, die feingeschnittene Zwiebel und Petersilie und mengt alles gut durcheinander. Von dieser Masse formt man gleichmäßige, runde Klöße, die man in kochendes Salzwasser gibt und 10 Min. ziehen, aber nicht kochen läßt.

Zu Kartoffelklößen schmeckt Sauerfleisch oder Dürrobst und gekochter Speck sehr gut.