

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochbüchlein für Soldaten**

**Badischer Frauenverein**

**Karlsruhe i.B., 1916**

4. Speckkartoffeln.

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

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.