

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbüchlein für Soldaten

Badischer Frauenverein

Karlsruhe i.B., 1916

6. Saure Kartoffeln mit Blutschwartenmagen.

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

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