

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbüchlein für Soldaten

Badischer Frauenverein

Karlsruhe i.B., 1916

7. Kartoffelsalat.

[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

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.