

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochbüchlein für Soldaten**

**Badischer Frauenverein**

**Karlsruhe i.B., 1916**

8. Kartoffelklötze.

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

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.