

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Karlsruher Geschenk-Kochbuch für junge Ehen

Aretz & Cie, Gummi-Waaren-Fabrik

Stuttgart, 1930

Kartoffelspeisen

[urn:nbn:de:bsz:31-137728](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-137728)

Zwiebelgemüse

8 bis 10 große Zwiebeln werden geschält, in Salzwasser gesotten und dann gewiegt; in einer Kasserolle läßt man ein Stück Butter zergehen, dämpft die Zwiebeln darin, streut etwas Mehl darüber und schüttet so viel Milch mit dem nötigen Salz daran, daß es wie ein Brei ist.

Kartoffelspeisen**Kartoffeln, gesotten**

Man gibt die reingewaschenen Kartoffeln in einen Topf mit so viel Wasser, daß es über die Kartoffeln geht, salzt sie und läßt sie gut zugedeckt kochen. Wenn sie weich sind, nimmt man den Topf vom Feuer, drückt den Deckel fest an und läßt das Wasser ablaufen, dann bleiben sie noch zugedeckt stehen, damit sie abtrocknen und dünsten können. Werden geschälte Kartoffeln gesotten, so legt man sie gleich nach dem Schälen ins kalte Wasser, in dem sie liegen bleiben, bis sie gekocht werden, damit sie ihre Farbe nicht verlieren.

Salzkartoffeln

Kartoffeln werden geschält, in Schnitze geteilt und in gesalzenem Wasser weich gekocht. Wenn man will, kann man sie mit heißem Schmalz und darin gerösteten, länglich geschnittenen Zwiebeln schmälzen.

Kartoffeln, geröstet

Gesottene, geschälte Kartoffeln schneidet man in Scheibchen. In einer Kachel läßt man Schmalz heiß werden, dämpft 1 Eßlöffel voll feingeschnittene Zwiebeln und bratet die Kartoffeln mit dem nötigen Salz und unter öfterem Umrühren darin gelb.

Geröstete Kartoffeln mit Speck

In einer Kachel werden feingewiegte Zwiebeln in gewürfeltem Speck gedämpft und die, wie in vorhergehendem Rezept zugeschnittenen Kartoffeln, nachdem sie zuvor mit Pfeffer und Salz bestreut wurden, darin geröstet. Wenn sie fertig sind, läßt man noch 3 Eßlöffel sauren Rahm oder Milch mitdämpfen.

Gebakene Kartoffeln zum Garnieren

Große, rohe Kartoffeln werden geschält, mit einem Kartoffelbohrer ausgestochen, mit Salz und etwas weißem Pfeffer bestreut und in heißem Schmalz nicht zu schnell gebacken; es ist sehr darauf zu achten, daß sie ganz bleiben.

Gebackene Kartoffeln (Pommes frites)

Rohe Kartoffeln werden geschält, in 1 Zentimeter dicke Streifen geschnitten, in schwimmendem Schmalz schön gelb gebacken und auf Fließpapier zum Abtropfen gelegt; dann werden sie mit Salz und weißem Pfeffer bestreut und recht heiß serviert.

Kartoffelglaze

Kleine, gekochte, runde Kartoffeln werden geschält und gleich abgedreht, in eine Kasserolle mit Zucker, Butter und Fleischextrakt getan; man läßt sie einkochen, bis sie schön glasiert sind, und gibt sie zu Wirsing Winterkohl u. dgl.

Kartoffeln, in der Asche gebraten

Man nimmt mittelgroße Kartoffeln, wäscht sie und legt sie in heiße Asche, bis sie fertig sind, was 1 Stunde dauert; man gibt sie, rein abgeputzt, in einer gebrochenen Serviette mit süßer Butter zu Tisch.

Kartoffeln zu Fischen

Aus großen, rohen Kartoffeln bohrt man mittelst eines Kartoffelbohrers kleine Kartoffelchen aus und kocht sie in Salzwasser nicht zu weich; unterdessen wiegt man Petersilie recht fein, schüttet das Wasser von den Kartoffeln ab, dämpft sie in Butter und 2 Eßlöffeln voll Fleischbrühe, bis sie wieder trocken sind, richtet sie auf einer Serviette an und streut die Petersilie darüber.

Tiegelkartoffeln

Mehltreiche Kartoffeln werden mit der Schale in Salzwasser gesotten, so heiß man sie schälen kann geschält, mit einem Kochlöffel fein zerquetscht, in eine dick mit Butter ausgestrichene Form fest eingedrückt und in den Ofen gestellt, bis sie gelb gebacken sind; man stürzt sie dann auf eine kleine Schüssel und gibt sie als Zugemüse zu Tisch.

Rahmkartoffeln

Rohe Kartoffeln werden geschält, in Würfel geschnitten und im Salzwasser weichgekocht. Nachdem man das Wasser abgeschüttet, läßt man sie zugedeckt an der Seite des Herdes stehen. Inzwischen mache man eine Buttertunke, ziehe sie mit Eigelb und saurem Rahm ab und gebe sie über die Kartoffeln.

Rahmkartoffeln anderer Art

Schneide rohe, geschälte Kartoffeln in Würfel, dämpfe sie in heißem Fett mit Salz und Pfeffer weich, streue gewiegte Zwiebel und Petersilie darüber und lasse sie mit saurem Rahm, der mit 1—2 Eiern verrührt wurde, kurze Zeit dämpfen.

Dazu werden
heiß schält und
10 Gramm Butter
gewiegte Zwiebel
gestreut, leicht gelb
den die Tunke re
Salz und Pfeffer
gebratenem warm

Übriges gekoch
Petersilie und Zwi
kämpft. Wenn es
Wasser eingeweicht
Rahm oder drei Ei
und auf einer Seite
Man schneidet man
Kartoffeln aus, tut
Daher wieder darau
in eine Kasserolle,
Butter hinein und
die Brühe ganz auf
und läßt sie mit üb
tunke als Gemüse a

Kartoffeln

Kartoffeln werden
von 5 Strichenwürste
und gibt sie zu den
unter öfterem Umw
mäßig vermengt sic
werden; sie paßt au
Man kann statt

Belege eine Kal
kann rohe Kartoffeln
Zugart, lege die Fi
junges, reifes, in kle
einzigartiges Schmei
helfen zu, schließe die
behal gut zu und laß

Béchameltkartoffeln

Dazu verwendet man Kartoffeln, die man in der Schale kocht, recht heiß schält und in dicke Schalen schneidet. Unterdessen werden in 60 Gramm Butter eine Tasse voll feingeschnittener Schinken und eine feingewiegte Zwiebel gedämpft; dann wird ein Eßlöffel voll Mehl darübergestreut, lichtgelb geröstet und mit einer Tasse süßen Rahm abgelöscht. Nachdem die Tunke recht glattgekocht wurde, gibt man die Kartoffeln mit Salz und Pfeffer darunter, läßt sie darin aufkochen und serviert sie zu gebratenem warmem oder kaltem Fleisch.

Gefüllte Kartoffeln

Übriges gekochtes oder gebratenes Fleisch wird verwiegt, ebenso Petersilie und Zwiebel und alles zusammen in Butter oder Schmalz gedämpft. Wenn es erkaltet ist, rührt man Salz, etwas Pfeffer, einen in Wasser eingeweichten und fest ausgedrückten Wecken und ein wenig sauren Rahm oder drei Eier daran. Dann werden große rohe Kartoffeln geschält und auf einer Seite etwas davon weggeschnitten, damit sie stehen können. Nun schneidet man von der anderen Seite auch etwas davon weg, höhlt die Kartoffeln aus, tut die Fleischfülle hinein und setzt das Abgeschnittene als Deckel wieder darauf. Dann stellt man die Kartoffeln dicht nebeneinander in eine Kasserolle, gießt bis zur Hälfte Wasser daran, gibt noch ein Stück Butter hinein und dämpft die Kartoffeln zugedeckt oder im Bratofen, bis die Brühe ganz aufgesogen ist. Dann läßt man sie noch ein wenig anbraten und löscht sie mit übriger Bratentunke ab, oder richtet sie mit einer Buttertunke als Gemüse an.

Kartoffeln mit Griebenwürsten (Kaminfeger)

Kartoffeln werden wie auf S. 55 beschrieben geröstet; dann zieht man von 5 Griebenwürsten die Haut ab, schneidet die Würste in kleine Stücke und gibt sie zu den Kartoffeln in den Topf, dämpft sie noch eine Zeitlang unter öfterem Umwenden, damit die Würste mit den Kartoffeln gleichmäßig vermengt sind. Diese Speise kann für sich als Abendessen gegeben werden; sie paßt auch sehr gut zu Sauerkraut.

Man kann statt der Griebenwürste auch Leberwürste nehmen.

Schwarzwälderkartoffeln

Belege eine Kasserolle mit einigen Scheiben guter Butter, schneide dann rohe Kartoffeln in dicke Rädchen, würze sie mit Salz, Pfeffer und Ingwer, lege die Hälfte davon in die Kasserolle und auf diese 2 Pfund junges, rohes, in kleine Stücke zerschnittenes und mit Salz und Gewürz eingeriebenes Schweinefleisch, decke dieses mit der anderen Hälfte der Kartoffeln zu, schließe die Kasserolle mit einem mit Kohlen belegten Aufzugdeckel gut zu und lasse die Speise auf gelinden Kohlen dünsten. Die Kasse-

rolle wird ab und zu gerüttelt, aber vor 2 Stunden nicht aufgedeckt; Fleisch und Kartoffeln werden dann gar gekocht sein.

Kartoffeln mit Sardellen

Kartoffeln werden roh geschält, in Blättchen geschnitten, ein Stück Butter in eine breite Kasserolle getan und Zwiebeln darin gedämpft, die Kartoffeln mit Salz und Petersilie dazu getan und fleißig aufgeschüttelt. Wenn sie weich sind, kommen einige gehackte Sardellen dazu und $\frac{1}{4}$ Liter saurer Rahm; lasse die Kartoffeln dann noch ein wenig anziehen und richte sie mit grillierten Schweinsohren an.

Kartoffelpudding

Reibe $\frac{3}{4}$ Pfund gesottene Kartoffeln auf dem Reibeisen, rühre $\frac{1}{4}$ Pfund Butter leicht, gib die Kartoffeln abwechselungsweise mit 6 Eigelb und $\frac{1}{2}$ Tasse saurem Rahm an die Butter, salze alles, schlage die Eiweiß zu steifem Schnee, vermenge ihn mit der Kartoffelmasse, die man in eine Serviette gebunden, in Salzwasser oder in einer Puddingform in kochendem Wasser gar kocht und sodann mit Kalbsbraten zu Tische gibt.

Kartoffeln in der Buttersunke

In einer Kasserolle werden mit einem Stück Butter 2 Kochlöffel voll Mehl gedämpft, mit feingewiegter Zwiebel und Petersilie und mit Fleischbrühe abgelöscht, dann nimmt man gesottene und in Rädchen geschnittene Kartoffeln und läßt sie noch eine Zeitlang mitkochen; zuletzt gibt man noch 1 Zitronenrädchen und $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt dazu. — Man kann auch etwa $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm mitkochen.

Kartoffelgemüse auf englische Art

Nimm gelbe, kleine Kartoffeln, schäle sie schön gleich, setze sie mit siedendem Wasser, 1 Handvoll Salz nebst einem Stückchen Butter zum Feuer, lasse sie darin gar kochen, schütte die Brühe davon ab und lasse sie zugedeckt warm stehen. Mache nun eine Tunke von 1 Eßlöffel Mehl, rühre es mit wenig Wasser glatt, tue 3 Eigelb, 100 Gramm frische Butter, Salz und schwach 1 Liter Fleischbrühe oder Wasser daran, rühre die Tunke auf dem Feuer, bis sie kochen will, richte nun die Kartoffeln trocken auf der Platte an, gieße die Tunke darüber und gib sie zur Tafel.

Saure Kartoffeln

Man macht eine braune saure Tunke und kocht gesottene, in Scheiben geschnittene Kartoffeln darin auf.

Kartoffeln mit Senftunke

Nimm in eine Kasserolle $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 1 feingeschnittene Zwiebel, ein Stück rohen Schinken, dünste es, bis die Zwiebeln gelb sind, streue 1 Kochlöffel Mehl darauf, fülle mit Fleischextrakt auf, lasse es kochen,

tu $\frac{1}{4}$ Glas Essig
in Stückchen
heiß. Vor dem A
Schweinsbraten be

Rohe Kartoffel
schälte Kartoffel g
setzt sie mit Salz
zu. Wenn sie zu
Weile zugedeckt st
durch ein Sieb ge
kochen und stellt si
einem Stückchen B
glantzgerührt und
müße wie ein biter

Gel

1 bis 5 Pfund
Messer die Frucht a
nimmt; dann setzt
weich, rührt vor de
er und läßt es auf
Da die Eiweißsch
sie fertig sind, vom

Dü

1 Pfund düre
lang in lauwarmem
man ebenfalls ins W
und etwas ganzem B
gibt man die Eiweißsch
 $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem
Schälen Fett brau
heiß nicht zu heiß, al
beher, wenn das M
beist noch warm.

Die Birnen mer
schütten und mit etw

1/2 Glas Essig und Gewürz hinzu und koche es noch 1/2 Stunde. Dann tue in Stückchen geschnittene gefottene Kartoffeln hinein und stelle sie heiß. Vor dem Anrichten menge 3 Eßlöffel guten Senf darunter und gib Schweinsbraten dazu.

Kartoffelpüree

Rohe Kartoffeln werden geschält und halbiert, wobei man jede geschälte Kartoffel gleich ins Wasser legt; dann wäscht man sie heraus und setzt sie mit Salzwasser, das nicht ganz über die Kartoffeln hergehen soll, zu. Wenn sie zu weich gekocht sind, werden sie abgeschüttet, noch eine Weile zugedeckt stehen gelassen und dann heiß mit dem Erbsendrücker durch ein Sieb gedrückt. Inzwischen läßt man etwa 1 Liter Milch aufkochen und stellt sie beiseite. Die durchgetriebenen Kartoffeln werden mit einem Stückchen Butter kurz gedämpft, heiße Milch darangegossen, wieder glattgerührt und nach und nach so viel Milch nachgegossen, daß das Gemüse wie ein dicker Brei ist. Nun werden die Kartoffeln noch gefalzen.

Gekochtes Obst als Gemüse

Frische Zwetschgen

4 bis 5 Pfund Zwetschgen werden ausgesteint, indem man mit einem Messer die Frucht an der Seite auseinanderschneidet und den Stein herausnimmt; dann setzt man sie mit 1/4 Liter Wasser zu, kocht sie mit Zucker weich, rührt vor dem Anrichten 1 Kaffeelöffel Mondamin oder Reismehl an und läßt es aufkochen.

Da die Zwetschgen abgekühlt viel besser sind, nimmt man sie, sobald sie fertig sind, vom Feuer; sie können auch tags zuvor gekocht werden.

Dürre Zwetschgen und Birnenschnitz

1 Pfund dürre Zwetschgen werden sauber gewaschen und 1 Stunde lang in lauwarmem Wasser eingeweicht; halb soviel Birnenschnitz legt man ebenfalls ins Wasser und setzt sie zuerst mit 1 Liter Wasser, Zucker und etwas ganzem Zimt zu. Wenn die Birnen eine Zeitlang gekocht haben, gibt man die Zwetschgen auch dazu und läßt beides zusammen weich kochen. 1/2 Stunde vor dem Anrichten röstet man 1 Eßlöffel Mehl in einem Stückchen Fett braun und rührt es an das kochende Obst. Diese Speise darf nicht zu heiß, aber auch nicht kalt aufgetragen werden; man zieht sie daher, wenn das Mehl damit aufgeköcht ist, auf die Seite und stellt sie dort noch warm.

Gekochte Birnen

Die Birnen werden von Stiel und Büxen befreit, in der Mitte zerschnitten und mit etwas Wasser, Zucker und einem Stückchen ganzen Zimt