

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kriegs-Kochregeln für die Benutzung der Kochkiste**

**Badischer Frauenverein**

**Karlsruhe, 1916**

IV. Kartoffelspeisen

[urn:nbn:de:bsz:31-265022](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-265022)

### 7. Saure Bohnen.

Für 4 Personen:

$\frac{3}{4}$  Pfund Kernbohnen, weiches Wasser,  $1\frac{1}{2}$  Ehl. Fett, 1 Pfund  
Kartoffeln, 1 Zwiebel, 2 Ehl. Essig, 1 Ehl. Salz.

Die am Abend vorher verlesenen, gewaschenen und eingeweichten Bohnen werden herausgewaschen und mit kaltem, weichem Wasser aufgesetzt. Ist dasselbe heiß, wird es abgeschüttet, heißes Wasser nachgefüllt und die Bohnen darin etwa  $\frac{3}{4}$  Stdn. gekocht. Hierauf röstet man in dem heißen Fett die feingeschnittene Zwiebel gelb, gibt diese nebst den geschälten, geschnittenen Kartoffeln den Bohnen zu und läßt das Ganze nochmals 10 Min. kochen. Adsdann stellt man die Bohnen zum Garwerden in die Kochkiste. Beim Anrichten gibt man Salz und Essig zu.

Zum Vorfochen: 40—50 Min.

Zum Garwerden in der Kiste: 3—6 Stdn.

### 8. Linsengemüse

kann man auf gleiche Weise zubereiten.

## IV. Kartoffelspeisen.

### 1. Schalenkartoffeln.

Gleichmäßige kleine Kartoffeln werden gewaschen und bis zur Hälfte mit kaltem Wasser bedeckt und mit Salz beigestellt. Man läßt sie 10 Min. vorfochen und stellt sie dann in die Kochkiste. Kurz vor Gebrauch schüttet man das noch vorhandene Wasser ab und läßt nach Belieben die Kartoffeln noch durchdampfen.

Zum Vorfochen: 10 Min.

Zum Garwerden in der Kiste: 2—3 Stdn.

## 2. Salzkartoffeln.

Die gewaschenen Kartoffeln werden geschält, in gleichmäßige Schnitze oder Würfel geschnitten, nochmals gewaschen, ebenfalls bis zur Hälfte mit kaltem Wasser bedeckt und mit Salz aufgestellt, 8 Min. gekocht und in die Kochkiste gegeben. Vor dem Gebrauch verfährt man wie mit Schalenkartoffeln.

Zum Vorkochen: 8 Min.

Zum Garwerden in der Kiste: 1—3 Stdn.

## 3. Saure Kartoffeln mit Blutschwartenmagen.

Für 4 Personen:

3 Pfund Kartoffeln, Wasser, Salz, 6 gestrichene Eßl. Braunmehl, 1 l Wasser, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 3 Nelken, Salz, Pfeffer, 1—2 Eßl. Essig,  $\frac{1}{4}$  Pfund Blutschwartenmagen.

1 l Wasser wird kochend gemacht, dann läßt man das zu einem glatten Teiglein angerührte Braunmehl hineinlaufen, gibt das Gewürz zu und kocht den Beiguß gut durch. In der Kochkiste gekochte Schalenkartoffeln werden heiß geschält, in Scheiben geschnitten und mit dem in Würfel geschnittenen Schwartenmagen dem Beiguß zugegeben, nochmals aufgekocht und zum Warmhalten in die Kochkiste gestellt.

## 4. Heringstartoffeln.

Für 4 Personen:

3 Pfund Kartoffeln, 1 l Wasser, 80 g Mehl, 2 Zwiebeln, 1 Messerspitze Pfeffer, 1 Salzhering.

Das Wasser macht man kochend, läßt das zu einem Teiglein angerührte Mehl einlaufen, gibt die feingeschnittene Zwiebel, den gewässerten, gehäuteten, entgräteten, in kleine Würfel geschnittenen Hering, sowie Pfeffer zu und läßt den Beiguß 10 Min. kochen. Die in der Kochkiste weichgekochten Schalenkartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten, dem Beiguß zugegeben, nochmals 5 Min. erhitzt und bis zum Gebrauch in die Kochkiste gestellt.

**5. Kartoffelklöße.**

Für 4 Personen:

2 Pfund gekochte Kartoffeln, 4 Ehl. Mehl, 1 Ehl. feingeschnittene Zwiebel und Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskat, 1 Brötchen, 1 mittelgroße rohe Kartoffel, schwach  $\frac{1}{4}$  l Wasser.

Das Brötchen schneidet man in kleine Würfel und röstet diese im Backofen oder auf der Herdplatte ohne Fett goldgelb. Die rohe Kartoffel wird geschält, in  $\frac{1}{4}$  l kaltes Wasser gerieben und unter Rühren zu einem dicken Brei gekocht. Darunter mengt man die am Tage zuvor in der Kochkiste gekochten, geschälten, geriebenen Kartoffeln, Mehl, Gewürze, Zwiebel und Petersilie. Von dieser Masse formt man gleichmäßige runde Klöße, gibt in die Mitte die Weckwürfel und läßt die Klöße in kochendem Salzwasser 10 Min. ziehen, aber nicht kochen.

**6. Kartoffeln und Apfel zusammengekocht.**

Für 4 Personen:

2 Pfund Kartoffeln,  $1\frac{1}{2}$  Pfund Apfel, etwas Wasser, Zucker und Zimt.

Die Kartoffeln werden wie zu Salzkartoffeln vorgerichtet und halbweichgekocht. Dann gibt man die geschälten, geschnittenen Apfel nebst Zucker und einem Stück Zimt zu, läßt dies noch 10 Min. in geschlossenem Topf kochen und stellt die Speise in die Kochkiste. Kurz vor dem Anrichten wird dieselbe gut verrührt. Beim Anrichten kann man die Speise mit in Fett geröstetem Weckmehl abschmälzen.

Zum Vorkochen: 25 Min.

Zum Garwerden in der Kiste: 2—4 Stdn.