

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Rezepte

Brown, Boveri und Cie.

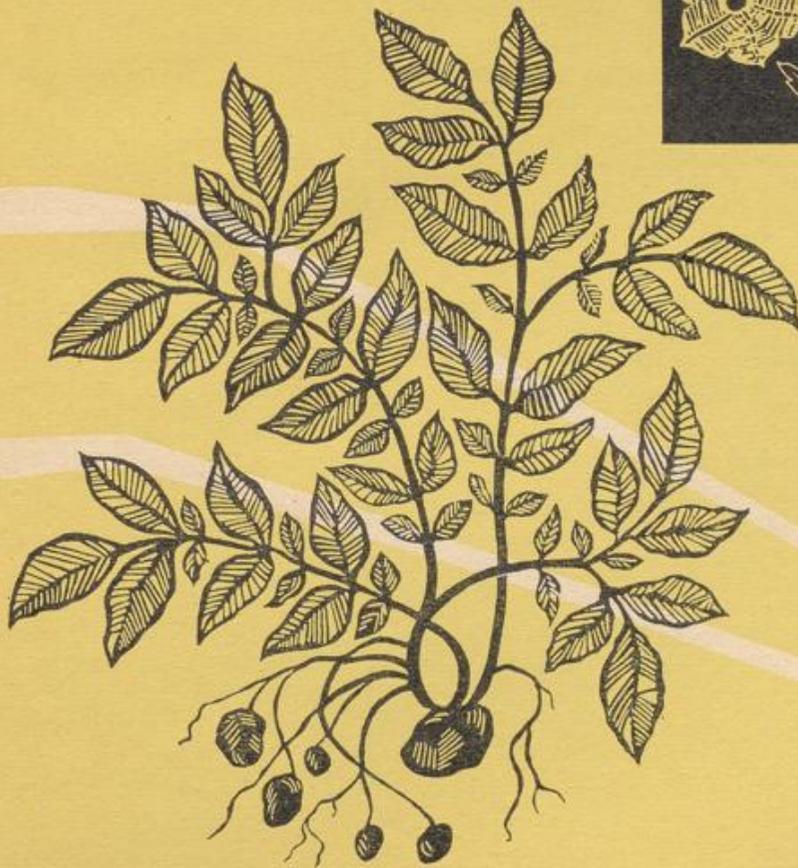
Mannheim, [circa 1960]

Kartoffelgerichte

[urn:nbn:de:bsz:31-294676](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294676)

Kartoffelgerichte

„Mach doch wieder einmal etwas aus Reibekartoffeln“, haben die Kinder öfter gebettelt — und Sie haben sie in Gedanken an die Mühe und den Zeitaufwand vertrösten müssen. Das ist jetzt anders geworden, denn mühelos und ohne Ihre knappe Zeit in Anspruch zu nehmen bewältigt der Mixer das Reiben. Die fertige Masse kann direkt aus dem Mixbecher in die Pfanne gegossen werden.



Kartoffelpuffer

Stufe III

Ei und Zwiebel im Mixer zerkleinern. Einige der rohen, geschälten und in Stücke geschnittenen Kartoffeln zugeben und pürieren, dann den Rest bis zum Rand auffüllen und auf Stufe III durcharbeiten lassen. Wenn eine größere Menge in 2 Partien verarbeitet wird, läßt man von der ersten Masse soviel im Becher, daß die Messer bedeckt sind. Zum Schluß Mehl und Salz zugeben und nochmals kurz durchlaufen lassen. Bei der Verarbeitung kann der Deckel ruhig abgenommen werden.

Die Kartoffelmasse wird nun aus dem Becher gleich ins heiße Fett gegossen. Man backt dünne, kleine Kuchen auf beiden Seiten goldgelb und serviert sie sofort mit Apfelkompott oder Sirup. Sehr pikant schmecken die Puffer gefüllt mit einer heißen Leberwurstfülle.

500 g rohe Kartoffeln, 1 Ei,
2—3 EBl. Mehl, Salz, 1 kl.
Zwiebel, Fett zum Ausbacken

Kartoffelpfannkuchen

Stufe III

Eier und Gewürze im Becher verquirlen. Die rohen, geschälten Kartoffeln und die geschälten, entkernten Äpfel in Stücken während des Betriebes beifügen. Das Mehl löffelfeise zugeben, den Rest durch mehrmaliges, ruckartiges Aus- und Einschalten von Stufe 0 auf III untermengen.

In reichlich heißem Öl kleine Pfannkuchen langsam auf beiden Seiten schön braun backen und sofort servieren.

250 g rohe Kartoffeln, 50 g Mehl,
Salz, Muskat,
2 Eier, 2 Äpfel,
Fett zum Ausbacken

Kartoffelpfannkuchen mit Tomaten

Stufe III

Eier und Zwiebel im Mixer zerkleinern und die geschälten, in Stücke geschnittenen Kartoffeln beifügen und fein pürieren. Dann Mehl und Milch zugeben und Mixer nochmals kurz auf Stufe II laufen lassen. Den Teig gleich aus dem Becher heraus in die Pfanne geben, rasch mit Tomatenscheiben belegen und von beiden Seiten backen. Mit Schnittlauch oder Petersilie bestreut anrichten.

500 g rohe Kartoffeln, 1 Zwiebel,
10 g Mehl, $\frac{1}{8}$ Ltr. Milch, 2 Eier,
Salz, Tomaten, Schnittlauch oder
Petersilie, Fett zum Ausbacken

Haferflocken-Kartoffelpuffer

Stufe III

1 Ei mit Milch, Zwiebel und Petersilie zerkleinern und über die Haferflocken geben. Das andere Ei mit einigen der geschälten und in Stücke geschnittenen Kartoffeln pürieren, den Rest zugeben und verarbeiten. (Evtl. in 2 Partien.) Den Becherinhalt mit den Gewürzen zu den Haferflocken schütten und gut mengen. Von der Masse kleine Kuchen in heißem Fett auf beiden Seiten goldgelb backen. — Zu Salaten oder Gemüse servieren.

1 kg rohe Kartoffeln, 80 g Haferflocken, 4—5 EBl. Milch, 2 Eier, Salz, 1 Zwiebel, Pfeffer, Petersilie, Fett zum Ausbacken

Bayrische Kartoffelknödel, roh

Stufe III

Die rohen, geschälten Kartoffeln in Stücke schneiden und den Becher damit $\frac{3}{4}$ füllen. Mit ca. $\frac{1}{8}$ Ltr. Wasser auf Stufe III kurz rotieren lassen und den Becherinhalt im Passiertuch vollkommen trocken ausdrücken. Die Kartoffeln dürfen zu diesem Zweck nicht zu fein püriert werden, da beim Ausdrücken sonst das Tuch verstopft. Die abgesetzte Kartoffelstärke wird nach Abgießen des Wassers der Masse zugegeben. Die trockene Kartoffelmasse nun in eine Schüssel geben, mit ca. $\frac{1}{8}$ Ltr. kochendem Wasser und Salz vermischen und die gekochten, geriebenen Kartoffeln untermengen. Mit feuchten Händen große Knödel formen, in deren Mitte einige geröstete Semmelwürfel gesteckt werden. Die Knödel in viel kochendes Salzwasser geben und ca. 25 Min. bei leicht kochendem Wasser garen.

1 kg rohe Kartoffeln, 500 g gekochte Kartoffeln, $\frac{1}{8}$ Ltr. kochendes Wasser, Salz, — 1 Brötchen und 10 g Butter für Semmelwürfel

Kartoffelklöße mit Grieß

Stufe III

Milch und Salz aufkochen, Grieß einstreuen und einige Minuten kochen lassen. Die geschälten und in Stücke geschnittenen Kartoffeln ohne Wasser im Mixer auf Stufe III fein pürieren und auf Haarsieb abtropfen lassen. Dann Kartoffelmasse in einer Schüssel mit Stärkemehl und dem heißen Grießkloß durchkneten. Fertigmachen wie Bayrische Kartoffelknödel.

1 kg rohe Kartoffeln, $\frac{1}{4}$ Ltr. Milch, 60 g Grieß, 1 Teel. Stärkemehl, Salz, — 1 Brötchen und Fett für Semmelwürfel

Rheinischer Kartoffeltopf

Stufe III

Die Masse wie zu Kartoffelpuffer im Mixer zubereiten und in einen gefetteten Topf geben. Nun das Öl nachgießen und ca. 1 Stunde backen lassen, bis eine schöne, braune Kruste entstanden ist. Kartoffeltopf in Kuchenstücke teilen und heiß mit Kompott oder Rheinischem Apfelkraut servieren.

1 kg rohe Kartoffeln, 2 Eier,
1 EBl. Mehl, 1 mittelgr. Zwiebel,
1/2 Teel. Salz, 5 EBl. Öl

Kartoffelspatzen mit Käse

Stufe III

Zuerst den Käse im trockenen Mixbecher reiben und ausschütten. Die rohen, geschälten und in Stücke geschnittenen Kartoffeln im Mixer pürieren, Mehl und Salz zugeben und noch kurz durcharbeiten lassen. Dann den Becherinhalt zum Käse geben und mit den gekochten, geriebenen Kartoffeln vermengen. Kleine Spatzen in heißem Fett schön braun braten und dazu Salate oder Gemüse reichen.

250 g rohe Kartoffeln, 250 g
gekochte Kartoffeln, 100 g Käse,
Salz, 2 EBl. Mehl, Fett
zum Ausbacken

Kartoffelkuchen

Stufe III

Die geschälten, in Stücke geschnittenen Kartoffeln im Mixer reiben und auf einem Haarsieb gut abtropfen lassen. Nun die Eier und die in etwas warmer Milch und Zucker aufgelöste Hefe verquirlen und an das Mehl geben. Kartoffelmasse und Rosinen beifügen und alles gut vermengen. In eine große, mit Semmelbrösel ausgestreute Form füllen und zum Aufgehen an einen warmen Ort stellen. Danach bei guter Mittelhitze etwa 2 Stunden backen. Erkalte wird der Kartoffelkuchen in Scheiben geschnitten und in einer Pfanne in heißer Butter goldgelb gebacken.

3 kg rohe Kartoffeln, 1 kg
Weizenmehl, 2 Eier, 250 g
Rosinen, Salz, 40 g Hefe, 1 EBl.
Zucker, etwas Milch

Er wird mit Butter zum Kaffee gereicht.