

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Kräftig, schmackhaft, billig**

**Haarbeck, Lina**

**Berlin, 1914**

4. Kartoffelspeisen

[urn:nbn:de:bsz:31-294694](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294694)

## 4. Kartoffelspeisen.

**1. Bratkartoffeln.** Gefochte Kartoffeln werden geschält, in Scheiben oder Würfel geschnitten, gesalzen und in heißem Fett schön gelb gebraten. Man kann auch rohe Kartoffeln ebenso schneiden und braten, nur brauchen diese längere Zeit, bis sie gar sind. Zugedeckt werden sie schneller weich.

**2. Braune Kartoffeln.**  $2\frac{1}{2}$ —3 Pfund Kartoffeln werden gewaschen, geschält, in ziemlich dicke Scheiben geschnitten und in kaltes Wasser gelegt. Ein Eßlöffel voll Fett oder gewürfelter Speck wird sehr heiß gemacht und darin unter beständigem Rühren ein großer Eßlöffel voll Mehl braun geröstet. Man nehme sich in acht, daß das Mehl nicht verbrennt, sonst schmeckt das Gericht bitter. Nun löscht man, immer noch rührend, mit etwa 1 Liter Wasser ab, gibt eine Handvoll Salz, 5 Pfefferkörner, eine ganze, in zwei Teile geschnittene Zwiebel, zwei Nelken und ein Lorbeerblatt hinzu und läßt die Kartoffeln darin  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Stunden weichkochen. Zuletzt gibt man, je nachdem man es liebt, einen Kaffee- bis einen Eßlöffel voll Essig daran. *Beilagen:* Tritandellen, jede Wurst und Suppenfleisch.

**3. Heringskartoffeln.** 2—3 Heringe, man kann auch etwas mehr nehmen, werden am Abend vorher in kaltes Wasser gelegt, am andern Morgen entgrätet und in kleine Würfel geschnitten.  $2\frac{1}{2}$ —3 Pfund Kartoffeln werden gewaschen und in kochendem Wasser, dem eine Handvoll Salz zugesetzt wurde, vollständig weich gekocht. Dann werden sie geschält und in Scheiben geschnitten. Nun erhitzt man in einem Kochtopf einen großen Eßlöffel voll Fett und streut eben so viel Mehl hinein, das man unter beständigem, fleißigem Rühren hellbraun röstet. Immer tüchtig rührend, löscht man das Mehl langsam mit etwa  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser ab. Wenn die Brühe wieder kocht, gibt man, je nachdem man es liebt,

einen bis vier Kaffeelöffel voll Essig, eine gute Prise Pfeffer, ein zerpflücktes Lorbeerblatt und die Kartoffeln hinein. Das läßt man noch etwa 5 Minuten langsam kochen und gibt dann die Heringe hinzu. Jetzt stellt man das Gericht ganz auf die Seite, denn die Heringe dürfen nicht mehr kochen. Eine kräftige Suppe und nachher Heringskartoffeln bilden ein billiges, nahrhaftes Mittagessen. Auch als Abendessen zu Brot und Kaffee oder zu einem Glase Bier schmecken sie sehr gut.

**4. Kartoffelbällchen.** 2—3 Pfund kalte, gekochte Kartoffeln werden gerieben, mit einer kleinen Handvoll Salz gewürzt und mit wenig Milch zu einem festen Teig geknetet, von dem man beliebig große, flache Bällchen formt, die man in recht heißem Fett auf beiden Seiten schön gelb brät. Man braucht nur wenig Milch, doch kommt es ganz auf die Feuchtigkeit der Kartoffeln an. Statt der Milch kann man auch 1—2 Eier nehmen, was dann zu empfehlen ist, wenn die Bällchen als Abendessen nur zu Brot und Milch oder Kaffee gegessen werden. Man nimmt dann auch einen Eßlöffel voll Mehl unter den Teig.

**5. Kartoffelbrei.** 3—4 Pfund Kartoffeln werden gewaschen, geschält, in beliebige Stücke geschnitten und in kochendem Wasser, dem eine Handvoll Salz zugesetzt wurde, weichgekocht. Ist dies geschehen, dann gieße man das Wasser ab und zerstampfe die Kartoffeln recht fein. Nun gibt man noch etwas Salz hinzu, gießt, je nach der Feuchtigkeit der Kartoffeln,  $\frac{1}{2}$  Liter oder mehr kochende Milch, die man also schon vorher aufs Feuer gestellt hat, langsam unter die Kartoffeln und rührt und schlägt den Brei solange, bis er schön weiß und schaumig ist. Es ist namentlich für Anfängerinnen nicht klug, wie es oft gemacht wird, kalte Milch an die Kartoffeln zu gießen. Wenn man das tut, muß man, weil die Kartoffeln durch die Milch kalt werden, diese noch einmal kochen lassen, und da ist die Gefahr sehr

groß, daß sie anbrennen. Darum nimmt man besser kochende Milch. Uebrig gebliebener Kartoffelbrei läßt sich zu Suppe und all den Speisen verwenden, die von gekochten, geriebenen Kartoffeln zubereitet werden. Man kann auch eine Portion Speck solange erhitzen, bis er klar ist, und dann unter den Brei mengen. Bei-  
lagen: Alle Arten Braten mit Sauerkraut oder Rot-  
kohl. Sehr fein schmeckt Suppenfleisch mit eingemachtem Kürbis oder Preiselbeeren dazu.

**6. Kartoffeln in der Schale.** Die Kartoffeln werden sauber gewaschen und etwa bis zur Hälfte mit Wasser bedeckt, dem man eine Handvoll Salz zusetzt, rasch gar gekocht. Wenn das Wasser dann abgegossen ist, schüttelt man die Kartoffeln und läßt sie noch kurze Zeit auf heißer Herdstelle abdämpfen. Langes Stehen beeinträchtigt den Geschmack. Beilagen wie bei Salz-  
kartoffeln.

**7. Kartoffelklöße.** Will man die Kartoffelklöße als Hauptgericht zu gekochtem Obst verwenden, dann rechne man 3 bis 4 Pfund kalte, gekochte Kartoffeln. Als Beilage zu Fleisch genügen 3 Pfund. Bevor man die Klöße zubereitet, setze man  $2\frac{1}{2}$  Liter Wasser mit einer recht großen Handvoll Salz aufs Feuer, damit dieses kocht, bis die Klöße geformt sind. Drei altgebackene Brötchen werden in kaltem Wasser solange eingeweicht, bis sie sich leicht ausdrücken lassen. Die gut ausgedrückten Brötchen mische man unter die geriebenen Kartoffeln, würze mit einer Handvoll Salz, einer Prise Pfeffer, ein wenig Muskat und verschaffe den Teig tüchtig mit zwei Eiern und zwei Eßlöffel voll Mehl. Die Menge des Mehles hängt davon ab, ob die Kartoffeln sehr feucht sind oder nicht. Mit Hilfe von wenig Mehl formt man beliebig große Klöße und kocht sie im Salzwasser je nach der Größe 10—15 Minuten gar. Sie sollen aber langsam kochen, das Wasser darf nicht sprudeln, weil sonst die Klöße zer-

fallen. Man koche zuerst nur einen Kloß, und wenn er zerfällt, verwende man zu den übrigen noch ein wenig Mehl. Aber nicht zu viel, sonst werden sie hart. Einen Eßlöffel voll Reibbrot röste man in einem Eßlöffel voll Fett dunkelbraun und gieße es über die mit einem Schaumlöffel angerichteten Klöße. Bei Lagen: Alle Arten Braten, gekochten Speck oder auch nur eine Specktunke. Außerdem wird gekochtes Obst, Backobst usw. dazu gegessen. Sehr gut schmecken Kartoffelklöße einfach nur zu grünen Salaten, doch mische man dann 1—2 Eßlöffel voll gewürfelten Speck unter den Kartoffelteig. Uebrig gebliebene Kartoffelklöße werden in Scheiben geschnitten und in etwas Fett schön braun gebraten.

**8. Kartoffeln mit Birnen.**  $1\frac{1}{2}$ —2 Pfund geschälte, in der Mitte durchgeteilte, vom Kernhaus befreite Birnen werden in so viel Wasser fast weich gekocht, daß sie gut damit bedeckt sind, was immerhin, je nach der Art,  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Stunden dauern kann. 2—3 saure Äpfel schäle man, teile sie in Schnitze und koche sie mit den Birnen. Sobald die Birnen auf dem Feuer sind, setzt man  $\frac{3}{4}$  Pfund mageren, geräucherten Speck mit kochendem, ungesalzenem Wasser auf und läßt ihn auch  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen. Wenn er stark gesalzen sein sollte, muß er vorher 2—3 Stunden gewässert werden. Zuletzt gibt man  $2\frac{1}{2}$ —3 Pfund geschälte, in Stücke geschnittene rohe Kartoffeln aufs Feuer mit  $1\frac{1}{2}$ —2 Liter Wasser, dem eine kleine Handvoll Salz zugesetzt wurde. Auch diese werden weich gekocht. Nun gibt man die abgegossenen Kartoffeln und den Speck zu den Birnen, rührt gut durch und läßt alles noch  $\frac{1}{4}$  Stunde durchziehen. Sollte die Brühe zu kurz werden, dann gibt man noch von der Speckbrühe hinzu. Man kann den Speck auch weglassen. Wenn dann Kartoffeln und Birnen untereinander gemengt sind, macht man in einem kleinen Kochtopf einen guten Eßlöffel voll Fett sehr heiß und gießt dies an das Gericht, das dann meistens

noch etwas gesälzen werden muß. Wer das Gericht gern etwas süßlich hat, kann auch etwas zuckern. Im Winter kann man dasselbe Gericht mit getrockneten Birnen und Äpfeln, auch Zwetschen und Kirschen machen. Man nehme dann am Abend vorher 2—3 gute Hände voll Obst, wasche es und weiche es über Nacht in so viel kaltem Wasser ein, daß es reichlich damit bedeckt ist. In diesem Weichwasser koche man am andern Tage das Obst weich.

**9. Kartoffeln mit Buttermilch.** Ein Eßlöffel voll gewürfelter Speck wird in einer Kasserolle schön ausgebraten und mit 1 Liter Buttermilch abgelöscht. Man rühre nun. Wenn diese Flüssigkeit kocht, gibt man 2½—3 Pfund frisch gekochte, geschälte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln mit einer Handvoll Salz dazu und läßt alles miteinander noch reichlich eine Viertelstunde kochen. Selbstverständlich kann man dieses Gericht auch mit süßer Milch zubereiten. Diese Kartoffeln werden als Gericht für sich allein gegessen.

**10. Kartoffeln mit Sauerkraut.** Hierzu lassen sich die Reste von Sauerkraut und übrig gebliebene Kartoffeln als Abendessen sehr gut verwenden. Man erhitzt einen Eßlöffel voll Fett oder gewürfelten Speck, gibt die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln hinein und läßt sie schön braun braten. Dann rührt man das Sauerkraut darunter und läßt es nur solange auf dem Feuer, bis dieses sehr heiß geworden ist. *Bei Lagern:* Brot und Kaffee. Auch Bratwurst und Rökelfleisch schmecken, kalt sowohl wie warm, sehr gut dazu.

**11. Kartoffelnudeln.** 2—3 Pfund kalte, gekochte Kartoffeln werden gerieben und mit 3 Eßlöffeln voll Mehl, einer Handvoll Salz und mit 2 Eiern zu einem Teig verschafft. Nun reibt man etwa einen gestrichenen Kaffeelöffel voll Mehl zwischen den Händen, nimmt ein stark nußgroßes Stückchen Teig und rollt es zu einem Würstchen aus, das etwa die Länge und Dicke eines

Daumenfingers hat. Sind die Kartoffeln sehr wässerig, dann nehme man zum Formen der Würstchen kein Mehl, sondern tauche von Zeit zu Zeit die Hände in kaltes Wasser. Sind die Kartoffeln schön mehlig, dann backt man die Nudeln in einem Löffel voll Fett auf zwei Seiten recht schön braun. Sind sie aber naß und speckig, dann werden die Nudeln in 2 Liter kochendem Wasser, dem eine Handvoll Salz zugesetzt wurde, 5 Minuten gekocht. Man holt sie dann mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie auf eine gewärmte Platte und übergießt sie mit Reibbrot, das man in einem Eßlöffel voll Fett braun geröstet hat. *Beilagen*: Alle Arten Braten mit Kompott und Salat. Auch nur gekochtes Obst.

**12. Kartoffelreibekuchen**, auch Kartoffelpuffer genannt. 4—5 Pfund rohe Kartoffeln, man suche recht große aus, werden gewaschen, geschält und auf einer Reibe gerieben. 3—4 gekochte, kalte Kartoffeln reibe man darunter, um den Teig etwas anzutrocknen. Mehl verwende man unter keinen Umständen, weil dadurch die Kuchen schwer und unverdaulich werden und an Geschmack verlieren. Unter diesen Teig menge man 2—3 Eier und eine Handvoll Salz. In einer offenen Pfanne lasse man nun einen gestrichenen Eßlöffel Fett, am besten Rinderfett oder auch Backöl, recht heiß werden, gebe 4—5 Eßlöffel voll Teig hinein, von welchen jeder einen kleinen Kuchen für sich geben muß, und backe sie auf beiden Seiten schön braun und knusperig. Nach Bedarf muß immer wieder etwas Fett zugegeben werden, doch hüte man sich vor dem Zuviel. *Beilagen*: Rheinisches Apfelkraut oder Zwetschenmus, das auf die Kuchen gestrichen wird. Außerdem Apfelkompott oder grüne Salate, oder auch nur Brot und Kaffee.

**13. Kartoffelschnitze**. 3 Pfund Kartoffeln werden gewaschen, geschält, in gleichmäßige Schnitze geschnitten und in kochendem Wasser, dem eine kleine Handvoll Salz zugesetzt wurde, weich gekocht. Sie werden abgeseigt,

in einer tiefen Schüssel angerichtet und mit einer Handvoll klein geschnittener Zwiebeln, die man in einem Eßlöffel voll Fett dunkelbraun geröstet hat, abgeschmälzt. Wer es liebt, kann einen gestrichenen Kaffeelöffel voll Kümmel darunter rühren. *Beilagen*: Frikandellen, Stockfisch, jede Wurst und Suppenfleisch.

**14. Kartoffelschnitze mit Apfel.** Man richte sich mit den Kartoffeln nach Nr. 13. 2 Pfund Apfel werden nicht geschält, sondern nur in Schnitze geschnitten und vom Kernhaus befreit. Man gibt sie erst zu den Kartoffeln, wenn diese halb gar sind. Statt des Kümmels rührt man dann einen Eßlöffel voll Zucker darunter. Diese Kartoffel- und Apfelschnitze werden angerichtet wie Kartoffelschnitze. Man ißt sie allein für sich als Abendbrot oder auch als Mittagessen mit einer vorhergehenden, kräftigen Suppe.

**15. Petersilienkartoffeln.** 3 Pfund Kartoffeln werden gewaschen, geschält, in ziemlich dicke Scheiben geschnitten und in kaltes Wasser gelegt. Ein guter Eßlöffel voll Fett wird heiß gemacht und unter beständigem Rühren ein Eßlöffel voll Mehl dazugegeben. Die Masse darf aber nicht gebräunt werden, sondern muß ganz weiß bleiben. Man löscht mit etwa 1 Liter Wasser ab, gibt eine Handvoll Salz dazu und läßt darin die Kartoffelscheiben weich kochen, was etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde Zeit in Anspruch nimmt. Man muß sie öfters umrühren, damit sie nicht ansetzen, doch dürfen sie dabei nicht zerbröckeln. Kurz vor dem Anrichten rührt man eine gute Handvoll fein geschnittene Petersilie darunter. *Beilagen*: Frikandellen, jede Wurst, Suppen- und Pökelfleisch.

**16. Rahmkartoffeln** werden zubereitet wie Petersilienkartoffeln, nur verwendet man keine Petersilie, sondern mischt, wenn die Kartoffeln halb gar sind, mehrere Eßlöffel voll sauren Rahm darunter.

**17. Salzkartoffeln.** Gut gewaschene, geschälte Kartoffeln werden durchgeschnitten, große in vier Teile ge-

teilt, in Salzwasser gar gekocht und einige Male tüchtig geschüttelt. Nachdem sie auf der heißen Herdplatte noch etwas abgedampft haben, gibt man sie heiß zu Tisch. Langes Stehen schadet ihnen. *Beilagen*: Alles Fleisch und alle Gemüse. Auch nur Brot und Kaffee. In diesem Fall gibt man grünen Salat oder Gurken oder eine Speck-, Zwiebel-, Milch-, Mehl-, Butter- oder Senftunke dazu. Auch Butter, ausgebratener Speck und heißes Speiseöl.

**18. Zwiebelkartoffeln.** 3—3½ Pfund Kartoffeln werden gewaschen, geschält, in ziemlich dicke Scheiben geschnitten und in kaltes Wasser gelegt. Ein sehr großer Eßlöffel voll Fett oder besser gewürfelter Speck wird sehr heiß gemacht und eine gute Tasse voll kleingeschnittener Zwiebeln darin nur ganz hellgelb gedämpft. Dann gibt man die Kartoffeln mit einer Handvoll Salz, fünf Pfefferkörnern und knapp  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser hinein, deckt zu und läßt die Kartoffeln weich kochen, was etwa eine halbe Stunde dauert. *Beilagen*: Frikandellen, jede Wurst und Suppenfleisch.

---

## 5. Milch-, Mehl-, Eier-, Brot-, Reis-, Griechspeisen und dergl.

Eier müssen vor dem Gebrauch immer geprüft werden. Man stelle sich ein Schüsselchen zurecht und schlage die Eier zuerst da hinein. Süße Speisen salze man immer mit einer Prise Salz.

**Vorteig mit Hefe oder Hefenstück.** Mehl und alle Zutaten müssen angewärmt werden. Die Hefe wird mit lauwärmer Milch und etwas Zucker zu einem dünnen,