

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

5. Teil: Kartoffelgerichte

[urn:nbn:de:bsz:31-305205](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-305205)

Gurkenbeiguß.

Eine ausgewachsene, gelbe Gurke wird geschält, halbiert und nach Entfernung der Kerne in kleine Würfel geschnitten; dann in Kräuterbrühe oder Fleischbrühe mit etwas Essig, Zwiebel und Lorbeerblatt weich gekocht. Unterdessen rührt man das nötige Mehl mit Wasser oder Milch an, nimmt das Lorbeerblatt heraus, gibt das Mehlteiglein zu und läßt den Beiguß noch kurz aufkochen. Nach Belieben kann ein Stückchen Butter kurz vor dem Anrichten zugefügt werden.

Heringsbeiguß.

Ein gut gewässerter Hering wird geputzt und fein verwiegt. Man rührt mit 2—3 Eßlöffel Mehl ein Teiglein an, gibt es in die kochende Fleisch- oder Kräuterbrühe und läßt den Beiguß mit Pfefferkörnern, Lorbeerblatt und 1—2 Eßlöffel Essig gut durchkochen. Unterdessen werden fein geschnittene Zwiebeln in etwas Butter gedämpft, der Beiguß durch ein Sieb geseiht und die Zwiebeln, Hering und nach Belieben etwas Maggiwürze zugegeben. Die Heringsmilch wird durch ein Sieb gestrichen, mit einigen Tropfen Milch verrührt und in den Beiguß gegeben.

5. Teil:

Kartoffelgerichte

Außer Fett brauchen wir Stärkemehl und Zucker. Das Stärkemehl ist hauptsächlich in den pflanzlichen Nahrungsmitteln enthalten, und zwar sind Kartoffeln, Hülsenfrüchte und Getreide sehr reich an Stärkemehl. Ähnlich wie das Fett tragen auch Stärkemehl und Zucker zur Körperwärme bei. Den Zucker gewinnen wir aus dem Saft des Zuckerrohrs und aus der Zuckerrübe. Auch Gelberüben enthalten Zuckerstoff. Ebenso finden wir in reifem Obst viel Zucker vor. Das Stärkemehl hat für die Ernährung die gleiche Bedeutung wie der Zucker. Das Stärkemehl ist schwerer und langsamer zu verdauen wie reiner Zucker; darin liegt die große Bedeutung, welche das Stärkemehl als Bestandteil der Nahrung hat.

Petersilienkartoffeln.

Die Kartoffeln werden gewaschen und dünn geschält, da sich das Eiweiß direkt unter der Schale befindet. Dann legt man die Kartoffeln in frisches Wasser, weil sie an der Luft rasch braun werden. 2—3 Eßlöffel Mehl werden zu einem Teiglein angerührt und in kochende

Kräuterbrühe einlaufen lassen; man läßt dies gut durchkochen. Unterdessen schneidet man die Kartoffeln in 1 cm große Würfel, gibt sie in den Beiguß und läßt sie gar werden. Eine Handvoll Petersilie wird fein verwiegt und, in Butter gedämpft, kurz vor dem Anrichten zugegeben. Man kann auch in der Schale gekochte, geschälte Kartoffeln in nicht zu dünne Scheiben schneiden, dem fertigen Beiguß zugeben und alles noch einmal kurz aufkochen. Etwas Petersilie gibt man roh dem fertigen Beiguß beim Anrichten zu.

Kartoffeln in braunem Beiguß.

Mit 2—3 Eßlöffeln Braunmehl rührt man ein Mehlteiglein an, gibt dies in kochende Fleisch- oder Kräuterbrühe, würzt mit Lorbeerblatt, Zwiebeln mit Nelken besteckt, etwas Majoran, einigen Tropfen Essig und läßt den Beiguß gut durchkochen. Die in der Schale im Dampf gekochten Kartoffeln werden geschält, in nicht zu dünne Scheiben geschnitten und in einen Topf gegeben. Der Beiguß wird darüber geseiht und nochmals aufgekocht. Man kann auch rohe Kartoffeln in Scheiben oder 1 cm große Würfel schneiden und im Beiguß weich kochen.

Gewürzkartoffeln.

Die Kartoffeln werden gewaschen, geschält, nochmals gewaschen und in 2 cm große Würfel geschnitten. Man stellt sie mit Wasser, Salz, Zwiebeln mit Nelken besteckt und Pfefferkörnern bei und kocht sie vorsichtig weich. Zuletzt wird fein verwiegte Petersilie zugegeben; die Gewürze werden entfernt und nach Belieben ein Stückchen Butter zugefügt.

Kartoffeln in Kräuterbrühe.

Die gewaschenen, geschälten, in Würfel geschnittenen Kartoffeln kocht man in Kräuterbrühe oder Wasser weich. Alsdann werden sie mit der übrigen Brühe auf eine erwärmte Platte angerichtet, fein verwiegte Petersilie und nach Belieben etwas zerlassene Butter darüber gegeben.

Kartoffelschnee.

Die wie oben vorbereiteten Kartoffeln werden, nachdem sie garkochend sind, abgeschüttet, durch die heiße Kartoffelpresse auf eine erwärmte Platte gegeben und etwas zerlassene Butter zugefügt.

Kartoffelbrei.

Die gewaschenen, geschälten Kartoffeln werden in Stücke geschnitten, nochmals gewaschen und mit wenig Wasser am besten im Dampf weich gekocht, rasch abgeschüttet und durch die Kartoffelpresse gedrückt. Man gibt nach und nach die nötige heiße Milch oder Fleischbrühe hinzu und schlägt die Masse mit dem Schneebesen gut schau-

mig. Man kann die Kartoffeln auch in der Schale kochen, rasch schälen und so schnell wie möglich durchpressen.

Tomatenkartoffeln.

Auf 2 Pfd. Kartoffeln rechnet man ungefähr 1—1½ Pfd. Tomaten. In der Schale gekochte Kartoffeln werden geschält und in Scheiben geschnitten. Die Tomaten werden abgebrüht, geschält und geteilt. Man bereitet mit Butter, Mehl und fein geschnittener Zwiebel einen weißen Beiguß und löscht mit Kräuterbrühe oder Wasser ab. In eine Auflaufform oder eiserne Kasserolle gibt man die Hälfte der Kartoffeln, dann einen Teil des Beigusses, gibt die Tomaten nebst etwas Salz zu, dann folgen die übrigen Kartoffeln, nochmals Beiguß; man streut noch etwas Weckmehl darüber und läßt das Ganze 20—30 Min. im Backofen aufziehen. Wird der Beiguß nur mit Wasser zubereitet, so kann man nach Belieben einige Tropfen Maggiwürze hinzufügen.

Himmel und Erde.

Auf 1½ Pfd. Kartoffeln nimmt man ¾ Pfd. Äpfel, 1—2 Eßlöffel Zucker, ½ Liter Wasser, ein Stückchen Butter und etwas Weckmehl. Die geschälten, in Stücke geschnittenen Kartoffeln werden mit dem Wasser beigestellt. Unterdessen schält man die Äpfel, schneidet sie in vier Teile und gibt sie nebst Zucker den Kartoffeln zu. Man läßt beides zusammen gar werden, treibt es durch, gibt das Gericht auf eine erwärmte Platte und schmälzt mit Butter und Weckmehl ab. Nach Belieben kann man den Kartoffeln etwas Salz zufügen.

Brühkartoffeln.

Hierzu benötigt man Fleischbrühe oder Kräuterbrühe. Reichlich fein geschnittener Lauch und in Scheiben geschnittene Gelberüben werden in der Brühe halb weich gekocht, dann gibt man die geschälten, in Schnitze geteilten Kartoffeln zu und läßt alles zusammen gar werden.

Kartoffelsalat.

Mittelgroße Kartoffeln werden gewaschen, gekocht, geschält und in Scheiben geschnitten. Zu dem Salatbeiguß vermischt man fein geschnittene Zwiebeln mit Essig, etwas Öl, Milch oder Suppe, gibt das nötige Salz, die Kartoffeln und einen Schöpfer heißes Wasser zu und mengt alles durch. Will man den Salat besonders gut zubereiten, so rührt man 1 Eßlöffel Mehl mit etwas kalter Flüssigkeit an. In einem kleinen Topf wird ⅛ Liter Wasser nebst etwas Salz zum Kochen gebracht, das Mehlteiglein zugegeben und unter ständigem Rühren etwa 5 Min. gekocht; dann mengt man dies unter den Salat. Durch Zugabe von Mehl wird der Salat sämig und nicht so trocken. Nach Belieben kann man auch etwas Senf hinzufügen.

Geriebener Kartoffelsalat.

Hierzu verwendet man in der Schale gekochte Kartoffeln vom Tag zuvor. Diese werden auf der Rohkosttaffel gerieben und zu einem schmackhaften Salat angemacht. Man behält einen Teil des Salates zurück, gibt etwas Rotrübensaft zu und garniert damit den in einer Glasschale angerichteten Salat.

Kartoffelsalat mit Gurken.

Unter den in Scheiben geschnittenen Kartoffelsalat können auch Gurken verwendet werden. Man macht jeden Salat für sich an und vermischt dann beide Salate. Hierzu lassen sich sehr gut sterilisierte Gurken, als Salat eingemacht, verwenden. Nach Belieben kann etwas Senf zugefügt werden.

Kartoffelsalat mit Tomaten.

Die in der Schale gekochten, geschälten Kartoffeln und die Tomaten werden in dünne Scheiben geschnitten und mit Salatbeiguß vermengt.

Kartoffeln in der Schale gebraten.

Mittelgroße Kartoffeln werden gewaschen, gebürstet, gut abgetrocknet, gegebenenfalls der Länge nach halbiert, dann auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt und in nicht zu heißem Ofen etwa 30—40 Min. gebraten.

Kartoffelgericht mit Tomaten.

Die Kartoffeln werden geschält und in gleichmäßige Stäbchen geschnitten. Man dämpft fein geschnittene Zwiebeln in etwas Butter an, gibt die Kartoffeln, wenig Salz und 1 Schöpfer Kräuterbrühe oder heißes Wasser zu und dämpft sie in geschlossener Pfanne. Unterdessen werden die Tomaten abgebrüht, geschält, in vier Teile geteilt, von den Kernen befreit und den Kartoffeln zugegeben. Man läßt alles noch kurze Zeit dämpfen und gibt vor dem Anrichten fein verriebene Petersilie zu.

Kartoffeln mit Wirsing oder Weißkraut.

Wirsing oder Weißkraut wird geputzt, gewaschen, in wenig Salzwasser kurz gekocht und fein verwiegt. In etwas Butter dünstet man fein geschnittene Zwiebeln hellgelb; die gewaschenen und geschälten Kartoffeln werden in dünne Blättchen geschnitten. In eine eiserne Kasserolle gibt man die gedämpften Zwiebeln, die Hälfte der Kartoffeln nebst etwas Salz und Gewürzpulver, dann das verwiegte Kraut, den Rest der Kartoffeln, wenig Salz. Man gießt ungefähr $\frac{1}{2}$ Liter Fleisch- oder Gemüsebrühe zu, schließt die Pfanne gut und läßt das Ganze noch etwa 20—30 Min. dämpfen.

Kartoffeln mit Gelberüben.

Große Gelberüben werden gründlich gewaschen, gebürstet, in Salzwasser weich gekocht, geschält und in gleichmäßige Stäbchen geschnitten. In einem gut schließenden Topf dämpft man fein geschnittene Zwiebeln mit etwas Butter leicht an, gibt die rohen, geschälten, ebenfalls in Stäbchen geschnittenen Kartoffeln nebst etwas Salz zu, dann die Gelberüben nebst fein verwiegter Petersilie, gießt 1—2 Schöpfer heißes Wasser oder Kräuterbrühe zu, schließt den Topf und läßt das Gericht gar werden.

Kartoffelklöße.

400 g in der Schale gekochte Kartoffeln vom Tag zuvor werden geschält und gerieben. 600 g rohe Kartoffeln werden ebenfalls geschält, gerieben, in kaltes Wasser gegeben und sofort mit einem Tuch ausgedrückt. Man gibt 1 Ei, 1 Eßlöffel Mehl, etwas Salz und Gewürzpulver unter die Masse, vermengt alles gut, formt Klöße, in deren Mitte man einige in Butter geröstete Brotwürfel geben kann. Man macht einen Probekloß; hält dieser nicht zusammen, so gibt man noch etwas Mehl zu. Die Klöße werden in Salzwasser oder Kräuterbrühe etwa 15 Min. gekocht. Man darf nicht zu viele auf einmal einlegen, damit sie an die Oberfläche kommen. Dann läßt man sie auf der Seite des Herdes ziehen.

Kartoffelklöße mit Spinat.

Eine fein geschnittene Zwiebel wird in Butter gedämpft, 300 g roher, gehackter Spinat zugegeben, 1—2 Eßl. Mehl darüber gestreut, zuletzt 350 g in der Schale gekochte, kalte, geriebene Kartoffeln sowie Salz, Gewürz und 1 Eiweiß oder 1 Eßlöffel Milei zugegeben und gut vermengt. Dann formt man mit zwei Eßlöffeln längliche Klöße. Diese werden in kochendes Salzwasser eingelegt und etwa 10 Min. ziehen lassen. Man gibt die Klöße mit Bechamelbeigüß zu Tisch. Diese Klöße können auch als Einlage in die Suppe gegeben werden, wenn man sie mit dem Kaffeelöffel formt.

Sächsische Klöße.

Zutaten: 2 Pfd. gekochte, kalte, geriebene Kartoffeln, 100 g Grieß, 50 g Mehl, etwas Salz und Gewürzpulver, 1 Eiweiß oder 1 Eßlöffel Milei mit 2 Eßlöffeln Milch angerührt, eine Scheibe Brot in kleine Würfel geschnitten und in Butter geröstet.

Man nimmt die vorbereiteten Kartoffeln auf das Wellbrett, gibt Grieß, Mehl, Ei und Gewürz zu und verarbeitet alles zu einem zarten Teig. Hiervon formt man Klöße, gibt in die Mitte einige Brotwürfel und kocht die Klöße in offenem Topf etwa 15—20 Min. Alsdann werden sie angerichtet und nach Belieben mit etwas Butter überschmälzt.

Beim Abkochen hat man darauf zu achten, daß nicht zu viele Klöße auf einmal eingelegt werden, damit sie schnell in die Höhe kommen und ganz bleiben.

Kartoffelklöße anderer Art.

Zutaten: 3 Pfd. Kartoffeln, 200 g Mehl, etwas Salz, schwach $\frac{1}{4}$ Liter Milch.

Die vom Tag zuvor gekochten Kartoffeln werden geschält und gerieben. Man gibt sie auf das Wellbrett, fügt Mehl und Salz hinzu, vermennt gut, gießt die kochende Milch von der Mitte aus zu und verarbeitet alles zu einem glatten Teig. Es werden nicht zu große Klöße daraus geformt, die man in kochendes Salzwasser einlegt. Man läßt sie zugedeckt, bis sie in die Höhe kommen (nicht zu viele auf einmal einlegen) und in offenem Topf etwa 10 Min. ziehen.

Spinatkartoffeln.

1 $\frac{1}{2}$ Pfd. rohe, geschälte Kartoffeln in kleine Würfel schneiden, 1 Pfd. Spinat oder Wildgemüse roh fein verwiegen. Man vermischt dies mit fein geschnittener Zwiebel und etwas Salz, dann wird 1 Eßlöffel Mehl mit $\frac{1}{4}$ Liter Buttermilch gut verquirlt. Man gibt die Kartoffeln in einen gut schließenden Topf, gießt die Buttermilch darüber und gibt einige Butterflöckchen dazu. Man setzt den Deckel darauf und läßt das Gericht in der nicht zu heißen Bratröhre gar werden. Statt der Buttermilch kann man auch Fleischbrühe verwenden.

Schupfnudeln.

In der Schale gekochte Kartoffeln werden heiß geschält und zerdrückt. Auf 2 Pfd. Kartoffeln nimmt man 100 g Mehl, 1 Ei oder 1 Eßlöffel Mehl mit 1 Eßlöffel Wasser verrührt, Salz und Gewürz. Die Zutaten werden auf dem Wellbrett gut vermennt, fingerlange und fingerdicke Würstchen geformt und in Salzwasser gekocht, bis sie an die Oberfläche kommen. Man richtet sie auf einer erwärmten Platte an und gibt etwas zerlassene Butter zu. Man kann die Schupfnudeln nach dem Abkochen auch in heißer Butter schön knusperig backen.

Gefüllte Kartoffeln.

Mittelgroße, runde Kartoffeln werden geschält, ein Deckel abgeschnitten und mit einem spitzen Messer vorsichtig ausgehöhlt. Damit sie gut stehen bleiben, schneidet man den Boden etwas flach. Die Kartoffeln werden am besten im Kartoffeldämpfer 10 Min. vorgekocht. Man nimmt sie vorsichtig heraus, füllt sie mit Haschee, setzt die Deckel auf und gibt sie mit einem Stückchen Butter in eine eiserne Kasserolle, gießt einen Schöpfer Fleischbrühe oder heißes Wasser zu und läßt die Kartoffeln in der Bratröhre unter öfterem Begießen etwa 30 Min. dämpfen, ohne daß sie zerfallen.

Majorankartoffeln.

Die Kartoffeln werden, nachdem sie geschält sind, in gleichmäßige Würfel geschnitten. Man stellt sie mit Wasser, Salz und einem Sträußchen Majoran bei und kocht sie vorsichtig gar. Beim Anrichten wird der Majoran entfernt.

Fleischkartoffeln.

Die in der Schale gekochten Kartoffeln werden geschält und in Scheiben geschnitten. Ein halbes Pfund gekochtes Rind- oder Schweinefleisch schneidet man ebenfalls in dünne Scheiben. Dann wird eine Auflaufform oder eiserne Kasserolle mit Butter bestrichen, die Hälfte der Kartoffeln zugegeben, etwas Salz darüber gestreut, dann eine Lage Fleisch, wenig Salz, der Rest der Kartoffeln zugegeben und das Ganze mit Sauermilch übergossen. Statt der Sauermilch kann auch ein Bechamelbeigüß Verwendung finden, den man mit Fleischbrühe hergestellt hat. Man läßt das Gericht etwa 30—40 Min. in der Bratröhre aufziehen.

Leberwurstkartoffeln.

Zutaten: $1\frac{1}{2}$ —2 Pfd. Kartoffeln, $\frac{1}{4}$ Pfd. Leberwurst, $\frac{1}{2}$ fein geschnittene Zwiebel, etwas Butter, Salz.

Die gekochten, geschälten Kartoffeln schneidet man in dünne Blättchen. In einer Bratpfanne läßt man die Butter zergehen, gibt die Zwiebeln nebst Kartoffeln und Salz zu, brät sie unter öfterem Umwenden etwa 5 Min., mengt die gehäutete, in Scheiben geschnittene Wurst darunter und brät die Kartoffeln noch weitere 10 Min. Leberwurstkartoffeln kann man im Sommer mit Salat, im Winter mit Sauerkraut auf den Tisch bringen.

Heringskartoffeln.

Der über Nacht gewässerte Hering wird gehäutet, entgrätet und in kleine Würfel geschnitten. Mit Fett, Zwiebeln, Mehl und Flüssigkeit bereitet man einen hellen Beigüß, läßt ihn gut durchkochen und gibt die Heringswürfel in den Beigüß. Gekochte, geschälte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln werden in eine bestrichene Auflaufform oder eiserne Kasserolle gegeben; dazwischen gießt man von dem Heringsbeigüß, dann gibt man wieder Kartoffeln und den Rest des Beigusses darauf. Man läßt das Gericht etwa 30—40 Min. in der Bratröhre aufziehen.

Kartoffelschmarren.

In der Schale gekochte Kartoffeln vom Tag vorher werden geschält und in eine Schüssel gerieben. Auf 1 Pfd. Kartoffeln rechnet man etwa 2 Eßlöffel Mehl und etwas Salz. Diese Masse wird mit den Fingern zerrieben wie Ribeli, nicht geknetet, da sie sonst zu fest wird. Dann brät man die Masse mit etwas Fett unter öfterem Umwenden und zerhackt sie mit der Schaufel.