

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Leberwurstkartoffeln

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

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.