

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Kartoffelklöße anderer Art

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

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, vermengt 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 vermengt, 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.