

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Sächsische Klöße

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

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.