

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Kartoffeln mit Gelberüben

[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.