

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Einfach und gut**

**Trunk-Kälble, Lina**

**Karlsruhe, 1947**

Kartoffelgericht mit Tomaten

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

### **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 verriebene 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.