

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Einfach und gut**

**Trunk-Kälble, Lina**

**Karlsruhe, 1947**

Brühkartoffeln

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

mig. Man kann die Kartoffeln auch in der Schale kochen, rasch schälen und so schnell wie möglich durchpressen.

#### **Tomatenkartoffeln.**

Auf 2 Pfd. Kartoffeln rechnet man ungefähr 1—1½ Pfd. Tomaten. In der Schale gekochte Kartoffeln werden geschält und in Scheiben geschnitten. Die Tomaten werden abgebrüht, geschält und geteilt. Man bereitet mit Butter, Mehl und fein geschnittener Zwiebel einen weißen Beiguß und löscht mit Kräuterbrühe oder Wasser ab. In eine Auflaufform oder eiserne Kasserolle gibt man die Hälfte der Kartoffeln, dann einen Teil des Beigusses, gibt die Tomaten nebst etwas Salz zu, dann folgen die übrigen Kartoffeln, nochmals Beiguß; man streut noch etwas Weckmehl darüber und läßt das Ganze 20—30 Min. im Backofen aufziehen. Wird der Beiguß nur mit Wasser zubereitet, so kann man nach Belieben einige Tropfen Maggiwürze hinzufügen.

#### **Himmel und Erde.**

Auf 1½ Pfd. Kartoffeln nimmt man ¾ Pfd. Äpfel, 1—2 Eßlöffel Zucker, ½ Liter Wasser, ein Stückchen Butter und etwas Weckmehl. Die geschälten, in Stücke geschnittenen Kartoffeln werden mit dem Wasser beigestellt. Unterdessen schält man die Äpfel, schneidet sie in vier Teile und gibt sie nebst Zucker den Kartoffeln zu. Man läßt beides zusammen gar werden, treibt es durch, gibt das Gericht auf eine erwärmte Platte und schmälzt mit Butter und Weckmehl ab. Nach Belieben kann man den Kartoffeln etwas Salz zufügen.

#### **Brühkartoffeln.**

Hierzu benötigt man Fleischbrühe oder Kräuterbrühe. Reichlich fein geschnittener Lauch und in Scheiben geschnittene Gelberüben werden in der Brühe halb weich gekocht, dann gibt man die geschälten, in Schnitze geteilten Kartoffeln zu und läßt alles zusammen gar werden.

#### **Kartoffelsalat.**

Mittelgroße Kartoffeln werden gewaschen, gekocht, geschält und in Scheiben geschnitten. Zu dem Salatbeiguß vermischt man fein geschnittene Zwiebeln mit Essig, etwas Öl, Milch oder Suppe, gibt das nötige Salz, die Kartoffeln und einen Schöpfer heißes Wasser zu und mengt alles durch. Will man den Salat besonders gut zubereiten, so rührt man 1 Eßlöffel Mehl mit etwas kalter Flüssigkeit an. In einem kleinen Topf wird ⅛ Liter Wasser nebst etwas Salz zum Kochen gebracht, das Mehlteiglein zugegeben und unter ständigem Rühren etwa 5 Min. gekocht; dann mengt man dies unter den Salat. Durch Zugabe von Mehl wird der Salat sämig und nicht so trocken. Nach Belieben kann man auch etwas Senf hinzufügen.