

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Kartoffelbrei

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

Kräuterbrühe einlaufen lassen; man läßt dies gut durchkochen. Unterdessen schneidet man die Kartoffeln in 1 cm große Würfel, gibt sie in den Beiguß und läßt sie gar werden. Eine Handvoll Petersilie wird fein verwiegt und, in Butter gedämpft, kurz vor dem Anrichten zugegeben. Man kann auch in der Schale gekochte, geschälte Kartoffeln in nicht zu dünne Scheiben schneiden, dem fertigen Beiguß zugeben und alles noch einmal kurz aufkochen. Etwas Petersilie gibt man roh dem fertigen Beiguß beim Anrichten zu.

Kartoffeln in braunem Beiguß.

Mit 2—3 Eßlöffeln Braunmehl rührt man ein Mehlteiglein an, gibt dies in kochende Fleisch- oder Kräuterbrühe, würzt mit Lorbeerblatt, Zwiebeln mit Nelken besteckt, etwas Majoran, einigen Tropfen Essig und läßt den Beiguß gut durchkochen. Die in der Schale im Dampf gekochten Kartoffeln werden geschält, in nicht zu dünne Scheiben geschnitten und in einen Topf gegeben. Der Beiguß wird darüber geseiht und nochmals aufgekocht. Man kann auch rohe Kartoffeln in Scheiben oder 1 cm große Würfel schneiden und im Beiguß weich kochen.

Gewürzkartoffeln.

Die Kartoffeln werden gewaschen, geschält, nochmals gewaschen und in 2 cm große Würfel geschnitten. Man stellt sie mit Wasser, Salz, Zwiebeln mit Nelken besteckt und Pfefferkörnern bei und kocht sie vorsichtig weich. Zuletzt wird fein verwiegte Petersilie zugegeben; die Gewürze werden entfernt und nach Belieben ein Stückchen Butter zugefügt.

Kartoffeln in Kräuterbrühe.

Die gewaschenen, geschälten, in Würfel geschnittenen Kartoffeln kocht man in Kräuterbrühe oder Wasser weich. Alsdann werden sie mit der übrigen Brühe auf eine erwärmte Platte angerichtet, fein verwiegte Petersilie und nach Belieben etwas zerlassene Butter darüber gegeben.

Kartoffelschnee.

Die wie oben vorbereiteten Kartoffeln werden, nachdem sie garkochend sind, abgeschüttet, durch die heiße Kartoffelpresse auf eine erwärmte Platte gegeben und etwas zerlassene Butter zugefügt.

Kartoffelbrei.

Die gewaschenen, geschälten Kartoffeln werden in Stücke geschnitten, nochmals gewaschen und mit wenig Wasser am besten im Dampf weich gekocht, rasch abgeschüttet und durch die Kartoffelpresse gedrückt. Man gibt nach und nach die nötige heiße Milch oder Fleischbrühe hinzu und schlägt die Masse mit dem Schneebesen gut schau-

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.