

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Kartoffeln in braunem Beiguß

[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 Beiß 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 Beiß zugeben und alles noch einmal kurz aufkochen. Etwas Petersilie gibt man roh dem fertigen Beiß beim Anrichten zu.

Kartoffeln in braunem Beiß.

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