

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushalts-Pfiffikus mit über 250 Koch- u. Backrezepten ...

Nowak, Elisabeth

Karlsruhe, [1949]

Klöße

[urn:nbn:de:bsz:31-308539](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-308539)

KARTOFFELN

43. Pellkartoffeln.

Zutaten: 1 kg Kartoffeln, etwa $\frac{1}{4}$ l Wasser.

Zubereitung: Kartoffeln sauber waschen und mit kaltem Wasser ansetzen. Kochzeit etwa 25 Min.

44. Salzkartoffeln.

Zutaten: 1 kg Kartoffeln, $\frac{1}{4}$ l Wasser, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz.

Zubereitung: Kartoffeln waschen, schälen und in gleichmäßige Stücke schneiden, sofort in Wasser legen, dämpfen oder kochen, abgießen und mit feingehackter Petersilie abdämpfen.

45. Bratkartoffeln.

Zutaten: 1 kg gekochte Pellkartoffeln, 65 g Fett, Salz.

Zubereitung: Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in das heiße Fett geben, vorsichtig des öftern durchrühren, mit Salz abschmecken.

46. Kartoffelbrei.

Zutaten: 1 kg gekochte geschälte Kartoffeln, Salz, 15 g Butter, $\frac{1}{4}$ l Milch, etwas Wasser.

Zubereitung: Die heißen Kartoffeln werden schnell zerstampft, mit heißer Milch vermengt, mit Salz abgeschmeckt. Vor dem Anrichten die kalte Butter dazugeben.

47. Kartoffelrand.

Zutaten: 500 g Kartoffeln, 50 g Butter, 2 Eßlöffel Eiaustauschmittel.

Zubereitung: Die kalten gekochten Kartoffeln durchdrehen, mit Salz, Butter und Eiaustauschmittel gut unterrühren und in eine gut gefettete Auflaufform drücken. Im Wasserbad etwa 35 Min. kochen, stürzen und mit Gemüse oder Fleisch anrichten.

48. Kartoffelpuffer.

Zutaten: 1 kg Kartoffeln, 30 g Fett, 1 Ei, Salz, 2 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel Grieß.

Zubereitung: Die am Tag zuvor gekochten Kartoffeln werden geschält, gerieben und mit den übrigen Zutaten zu einem Teig verarbeitet. Man formt mittelgroße Bällchen, die man flach drückt und in der Pfanne in heißem Fett auf beiden Seiten braun backt.

KLOSSE

49. Kartoffelklöße.

Zutaten: 1 kg gekochte Kartoffeln, 1 Ei, Salz, 100 g Grieß, 40 g Mehl, 20 g Fett, 30 g Semmelbrösel.

Zubereitung: Die gekochten, kalten Kartoffeln reiben, mit allen Zutaten gut verkneten und Klöße formen. Semmelbrösel im

Fett rösten und ebenfalls unter den Teig geben. Die Klöße werden in kochendem Salzwasser zirka 12 bis 15 Min. gekocht.

50. Kartoffelklöße aus rohen u. gekochten Kartoffeln.

Zutaten: 1 kg rohe Kartoffeln, 400 g gekochte Kartoffeln, Salz, 3 Eßlöffel Mehl.

Zubereitung: Die geschälten rohen Kartoffeln werden schnell in Wasser gerieben, in einem Tuch fest ausgedrückt. Das sich im Wasser ansetzende Stärkemehl wird unter den Kloßteig gegeben. Die gekochten und geriebenen Kartoffeln, Salz und Mehl werden gut vermischt und mit einem Löffel abgestochene Klöße in kochendes Salzwasser gegeben. Etwa 20 bis 25 Min. ziehen lassen.

KNÖDEL

51. Leberknödel.

Zutaten: 4 Brötchen, $\frac{1}{4}$ l Milch, 200 g Leber, 1 Zwiebel, Salz, 30 g Fett.

Zubereitung: Die Brötchen in Scheiben geschnitten und mit kochender Milch übergossen. Die Leber wird enthäutet und durch die Fleischmaschine gegeben, die Zwiebel wird geschabt. Alle Zutaten werden sehr gut vermischt, in Salzwasser garkochen und in Fett anbraten.

52. Zwetschgenknödel.

Zutaten: 750 g Kartoffeln, 250 g Mehl, 1 Ei, Salz, 500 g Zwetschgen, Semmelbrösel, 40 g Fett.

Zubereitung: Aus den gekochten, geriebenen Kartoffeln, Ei, Mehl, Salz einen Teig herstellen, $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollen, Vierecke schneiden, in die je eine oder zwei Zwetschgen eingehüllt werden. Klöße formen. In Salzwasser garkochen, abtropfen, in einer Pfanne mit zerlassener Butter durchschwenken, in Semmelbrösel wälzen und gezuckert auf den Tisch bringen.

BEILAGEN

53. Kartoffelnudeln.

Zutaten: 500 g Kartoffeln, 150 g Mehl, Salz, Ei, Fett, Semmelbrösel.

Zubereitung: Die gekochten und geriebenen Kartoffeln werden mit dem Mehl, Ei, Salz vermenget und zu einer Rolle geformt, kleine Stücke abschneiden, zu fingerdicken Röllchen formen, in Salzwasser garkochen, abtropfen und in gerösteten Semmelbröseln schwenken.

54. Graupenrand.

Zutaten: 200 g Gerstengrütze oder Graupen, 20 g Fett, 1 l Flüssigkeit, 1 ganze Zwiebel, Salz.