

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

Nowak, Elisabeth

Karlsruhe, [1949]

Kartoffeln

[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