Kartoffelspeisen.

Mit dem vorhandenen Mehl allein kämen wir auch bei größter Sparsamkeit nicht aus; das braucht uns aber keine Sorgen zu machen, solange Kartoffeln zur Verfügung stehen. Kartoffeln werden leider hierzulande als minderwertiges Nahrungsmittel angesehen. Von Kartoffeln allein kann man allerdings nicht leben, dazu müßten wir täglich $4^3/_4$ *kg* essen. Eine so große Menge hätten wir nicht und unser Magen könnte sie auch nicht verdauen. Wir können aber leicht täglich $^1/_2$ *kg* Kartoffeln in unserer Nahrung aufnehmen und unserem Körper dadurch auf billigste Weise jene Stoffe zuführen, die wir sonst im Mehl zu uns genommen haben. In Norddeutschland ist die Kartoffel Volksnahrungsmittel, sie kommt bei reich und arm täglich auf den Tisch. Bei den Bauern und Landarbeitern bilden die Kartoffeln mit Quark und Brot in Friedenszeiten die Hauptnahrung, und es wird keine Mißernte so beklagt und so schwer empfunden als diejenige der Kartoffeln. Wegen des vielen Kartoffelessens hat man im Auslande den Norddeutschen den Spottnamen Kartoffelpreußen gegeben. Gerade der Krieg zeigt uns aber, daß die norddeutschen Soldaten, die Kartoffelesser, Kräfte aufbringen, die man nicht für möglich gehalten hätte. Professor Dr. Röse sagt von den Kartoffeln: „Die leider soviel verachtete Kartoffel ist in Wirklichkeit für die Völker der gemäßigten Zone ein Gottesgeschenk. Hätten wir in Deutschland die Kartoffel nicht, die Hälfte der Bevölkerung würde an Gicht und harnsaurer Diathese (d. i. Neigung zu allerlei Erkrankungen) leiden.“ Man kann aus Kartoffeln durch eine Beigabe von Fett oder Milch oder Eiern oder Käse außerordentlich nahrhafte und schmackhafte Gerichte herstellen, die aufs beste geeignet sind, mit Salat, Sauerkraut, Gemüsen, saurer oder Buttermilch unsere fetten, teuren und schwer verdaulichen Mehlspeisen vollkommen zu ersetzen. Am nahrhaftesten sind im Rohr gebratene oder in der Schale gekochte Kartoffeln, weil sie dünn geschält werden können, wodurch uns das wenige in der Kartoffel enthaltene und unmittelbar unter der Schale liegende

Eiweiß zugute kommt. Wenn in der Schale gekochte Kartoffeln sofort, nachdem das Kochwasser entfernt ist, mit kaltem Wasser überschüttet, wieder abgegossen und dann erst abgeschält werden, so lassen sich die Schalen sehr schnell und dünn abziehen und es geht viel weniger von den Kartoffeln verloren. Kartoffeln, die als Salzkartoffeln auf den Tisch kommen, siedet man, nachdem sie sauber gewaschen sind, zehn Minuten, zieht dann erst die Schale ab und kocht sie mit Salz fertig. Das ist, besonders in der Stadt, wo man keine Verwendung für die rohen Schalen hat, sehr zu beachten.

---

116. Kartoffelauflauf.

1 1/4 *kg* gekochte, geschälte Kartoffeln
15 *dkg* Fleischreste
6 *dkg* Fett
2 Eier
6 Löffel sauren Rahm
Zubehör

Die Kartoffeln werden in der Kiste gekocht, geschält und durch ein Sieb gestrichen. Aus 3 *dkg* Fett und den Dottern macht man einen Abtrieb, salzt, rührt die Kartoffeln, den Rahm und zuletzt den Schnee unter die Masse. In eine ausgefettete Auflaufform wird die Hälfte der Masse gegeben, die in 2 *dkg* Fett abgerösteten Fleischreste (oder gewässerter, feingehackter Hering) darüber gestreut und die Form mit dem Reste der Masse gefüllt. Die Speise wird eine halbe Stunde bei guter Hitze gebacken und in der Form mit Salat zu Tisch gegeben.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 2 bis 4 Stunden.

117. Bratkartoffeln.

1 1/2 *kg* Kartoffeln

Die Kartoffeln werden sehr sauber gewaschen und im heißen Rohr, am besten auf einem Blech, gebraten und zu Gemüse und Salat gereicht.

118. Kartoffeln mit Buttermilch.

1 1/2 *kg* Kartoffeln
8 *dkg* Mehl
4 *dkg* Speck
1 *l* Buttermilch
Zubehör

Die in der Kiste gekochten Kartoffeln werden geschält und in dünne Scheiben geschnitten. Aus dem in feine Würfel geschnittenen, gebratenen Speck und dem Mehl bereitet man eine lichte Einbrenne, vergießt mit der Buttermilch, salzt und läßt die Soße eine Zeitlang sieden, gibt dann die Kartoffeln hinein und läßt alles noch einmal gut durchziehen. Man gibt die Speise, mit Schnittlauch bestreut, zu Tisch und reicht Salat oder Gemüse dazu.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 2 bis 4 Stunden.

119. Bratkartoffeln mit Speck.

1 1/2 *kg* Kartoffeln
6 *dkg* Speck
Zubehör

Kleine Kartoffeln werden gewaschen und in der Kiste gekocht; den feinwürflig geschnittenen Speck röstet man mit zwei mittelgroßen feingeschnittenen Zwiebeln, gibt dann die geschälten Kartoffeln hinein, salzt und dünstet sie unter fleißigem Schütteln 30 Minuten.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 1 bis 4 Stunden.

120. Gebratene Kartoffeln mit Lauch.

1 1/2 *kg* Kartoffeln
10 *dkg* Fettkäse
3 kleine Lauchstengel
Zubehör

Der gewaschene, in Streifen geschnittene Lauch wird mit 1/2 *l* Wasser und etwas Salz zehn Minuten gekocht. Dann werden die geschälten, würflig geschnittenen Kartoffeln beigefügt und das Gericht zugedeckt auf dem Herd gekocht, oder man stellt es in die Kochkiste. Zuletzt fügt man den geriebenen Käse bei, richtet die Speise an und gibt sie mit Salat zu Tisch.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 2 bis 4 Stunden.

121. Geröstete Maisgrießkartoffeln.

1 1/2 *kg* Kartoffeln
12 *dkg* Maisgrieß
10 *dkg* Fett
Zubehör

In einer Pfanne läßt man das Fett heiß werden, röstet Maisgrieß darin und gießt mit reichlich 1/4 *l* siedendem Wasser ab. Dann läßt man gut aufkochen, salzt und fügt die in der Kiste gekochten, geschälten, feinblättrig geschnittenen Kartoffeln dazu und röstet alles ab. Das Gericht bildet mit Milch ein gesundes, ausgiebiges Frühstück.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 2 bis 4 Stunden.

122. Kartoffelfladen.

1·20 *kg* gekochte, geriebene Kartoffeln
20 *dkg* Mehl
4 *dkg* Fett
1 Ei
Zubehör

Man kocht die Kartoffeln in der Kiste. Nachdem sie geschält und gerieben sind, wird Mehl, Ei, 2 *dkg* zerlassenes Fett, etwas geriebene Muskatnuß und Salz dazugegeben und alles schnell zu einem Teig gemischt. Mit dem Reste des Fettes bestreicht man ein Kuchenblech. Der Teig wird zu einer Wurst gerollt, Stückchen davon abgeschnitten und handgroße runde Fladen daraus gemacht, die auf dem Blech im Ofenrohr gebacken und zu Salat, Gemüse, gedünstetem Obst, Milch, Kaffee oder Tee recht warm zu Tisch gegeben werden.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 2 bis 4 Stunden.

123. Kartoffeln mit Käse.

1 *kg* Kartoffeln
4 *dkg* Speck
3 *dkg* Käse
1 Ei
1/2 *l* Magermilch
Zubehör

Die roh geschälten Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten und in gebratenen Speck oder heißes Fett gegeben. Dann fügt man eine kleine feingeschnittene Zwiebel und 1/8 *l* Wasser bei, salzt und läßt alles zugedeck weich kochen oder gibt es in die Kochkiste. Dann wird der geriebene Käse mit Ei und der Milch verrührt, über die Kartoffeln gegeben und unter fleißigem Wenden so lange auf dem Herd gebraten, bis die Masse anfängt fest zu werden.

Vorkochzeit 1 Stunde. — Kochdauer 1 bis 4 Stunden.

124. Kartoffelnudeln.

60 *dkg* gekochte, geriebene Kartoffeln
10 *dkg* Maismehl
5 *dkg* Weizenmehl
3 *dkg* Gerstenmehl
1 großes Ei
Zubehör

Die Kartoffeln werden in der Kiste gekocht, geschält, gerieben und mit allen Zutaten, etwas Salz und ein wenig geriebener Muskatnuß zu einem Teig verbunden. Dann formt man Nudeln daraus und kocht sie in Salzwasser. Man kann sie mit Bröseln oder Mohn bestreuen und abschmalzen oder gerösteten Speck darüber geben.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 1 bis 4 Stunden.

125. Sauerkraut mit Kartoffeln.

75 *dkg* Sauerkraut
15 *dkg* Kartoffeln
Zubehör

Man gibt das Kraut in 1 *l* siedendes Wasser, fügt etwas Zwiebel und die roh geriebenen Kartoffeln dazu, läßt das Ganze einmal aufsieden und stellt es in die Kiste.

Vorkochzeit 10 Minuten. — Kochdauer 3 bis 6 Stunden.

126. Kartoffelnockerln.

75 *dkg* gekochte, geschälte Kartoffeln
10 *dkg* Mehl
5 *dkg* Fett
1 Ei
1 Dotter
1/8 *l* Milch oder Rahm
Zubehör

Die in der Kiste gekochten Kartoffeln werden geschält, fein zerdrückt oder durch ein Sieb gestrichen. Nachdem Rahm und Ei versprudelt sind, rührt man das Mehl und die Kartoffeln darunter, salzt und mischt alles zu einem Teig, aus dem man ungefähr 30 Nockerln formt. In einer großen flachen Kasserolle läßt man das Fett in 1/2 *l* Wasser aufkochen, legt die Nockerln

nebeneinander hinein und läßt sie zugedeckt im Rohr solange ziehen, bis das Wasser eingekocht ist und sie zu prasseln anfangen. Dann werden sie sorgfältig mit der Kruste herausgenommen, auf einer warmen Schüssel angerichtet und mit Salat zu Tisch gegeben.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 2 bis 4 Stunden.

127. Kartoffeln mit Soße.

1 *kg* geschälte Kartoffeln
5 *dkg* Fett
5 *dkg* Mehl
1/4 *l* Magermilch
Zubehör

Das Mehl wird in einer Pfanne gut abgeröstet und dann das Fett beigegeben. Unter fleißigem Rühren vergießt man mit 1/2 *l* kaltem Wasser und 1/4 *l* Milch, salzt, kocht die Soße gut auf und gibt die geschälten, in Scheiben geschnittenen rohen Kartoffeln darunter, kocht vor und stellt die Speise in die Kiste.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 2 bis 4 Stunden.

128. Kartoffelschmarren.

1 1/2 *kg* gekochte, geschälte Kartoffeln
7 *dkg* Mehl
6 *dkg* Fett
3 Eier
Zubehör

Die in der Kiste gekochten Kartoffeln werden zerdrückt, mit Mehl, Eiern und Salz zu einem Teig angemacht, im heißen Fett abgeröstet und mit einer Obstsoße zu Tisch gegeben.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 2 bis 4 Stunden.

129. Kartoffelschmarren.

1 *kg* geschälte Kartoffeln
30 *dkg* Mehl
6 *dkg* Fett
3 Eier
Zubehör

Aus Mehl, 1/8 *l* Wasser und Eiern macht man einen Teig und gibt die in feine Blättchen geschnittenen rohen Kartoffeln dazu. Die Masse wird in das heiße Fett gegeben und unter fortwährendem Stoßen mit der Schmarrenschaufel solange geröstet, bis die Kartoffeln gar sind. Man reicht den Kartoffelschmarren mit grünem Gemüse oder Sauerkraut.

130. Kartoffelnockerln.

1 *kg* gekochte, geschälte Kartoffeln
30 *dkg* Mehl
3 *dkg* Fett
1 Ei
Zubehör

Die Kartoffeln werden durch die Fleischhackmaschine getrieben und mit Mehl, Ei, Salz und etwas Muskat rasch zu einem Teig verarbeitet. Derselbe wird ausgewalkt, in kleine Vierecke geschnitten, die man von beiden Seiten übereinander schlägt. Die

Nockerln werden in siedendes Salzwasser gelegt, sobald sie an der Oberfläche schwimmen, herausgenommen und im heißen Fett (am besten Speck mit Grammeln) gut abgeröstet.

131. Kartoffelstrudel mit Kirschen.

70 *dkg* gekochte, geschälte Kartoffeln
60 *dkg* Kirschen
30 *dkg* Mehl
5 *dkg* Zucker
1 Ei
Zubehör

Aus den durch die Fleischhackmaschine getriebenen Kartoffeln, dem Mehl, Ei, etwas Salz und Muskat macht man rasch einen Teig, rollt ihn $^1/_2$ *cm* dick aus, streut die Kirschen oder geschälte geschnittene Äpfel oder ausgesteinte Zwetschen darauf, rollt ihn zusammen und bäckt den Strudel auf dem Blech im heißen Rohr. Der Strudel wird in Stücke geschnitten und mit Zucker bestreut zu Tisch gebracht.

132. Kartoffelkuchen.

75 *dkg* gekochte, geschälte Kartoffeln
13 *dkg* Zucker
4 Eier
$^1/_2$ Zitrone
Zubehör

Die Kartoffeln werden geschält, gekocht und das Wasser recht sorgfältig abgegossen. Erkaltet drückt man sie durch eine Kartoffelpresse, damit sie recht locker werden. Die Dotter und den Zucker rührt man fein ab, salzt, fügt die Kartoffeln, die Zitronenschale nebst dem Saft und dem Schnee bei und bäckt die Masse in zwei gut ausgefetteten, ausgebröselten Formen. Kalt bestreicht man den einen Kuchen mit Eingesottenem, gibt den zweiten darauf und bestreut ihn mit Zucker.

Die im Grabnerhof-Kochbuch verzeichneten Kartoffelspeisen Nr. 134 bis 148 und 171 vermehren, teils als eigene Gerichte, teils als Zuspeisen, die Zahl guter Kartoffelgerichte.