

Kartoffelspeisen.

Kartoffelsuppe.

80 Gramm Fett, 300 Gramm Kartoffel, Petersilie, 80 Gramm Gerstenmehl, 1 gelbe Rübe, 1 Champignon, Suppenersatz, Zwiebel.

In 80 Gramm Fett wird fein geschnittener Zwiebel und fein gehackte Petersilie geröstet und mit 80 Gramm Gerstenmehl eine Einmach bereitet; dieselbe wird mit belänfig $1\frac{1}{4}$ Liter kaltem Wasser aufgegossen und verrührt; in der Suppe werden 1 nudelig geschnittene gelbe Rübe, 300 Gramm kleinvwürselig geschnittene Kartoffel und 1 Champignon weich gekocht. Die Suppe wird gesalzen und mit einem Suppenwürfel verbessert.

Gemüsesuppe mit Kartoffel.

$\frac{1}{4}$ Rose Karfiol, 3 Champignons, 125 Gramm Kartoffel, 50 Gramm Speck, Gerstenmehl, Salz, Pfeffer, Suppe oder Suppenersatz.

Der Karfiol wird in kleine Stücke geteilt; die Champignons werden blättrig, die roh geschälten Kartoffeln klein würselig geschnitten. Karfiol und Champignons werden in würselig geschnittenem geröstetem Speck mit etwas Suppe überdünstet, dann mit Gerstenmehl leicht gestäubt und mit $1\frac{1}{2}$ Liter Suppe oder Suppenersatz übergossen. Die Suppe wird gewürzt und mit den Kartoffeln noch $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht.

Kartoffelpüreesuppe.

500 Gramm Kartoffel, 80 Gramm Fett, 80 Gramm Gerstenmehl, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, $\frac{3}{4}$ Liter Suppenerfak, Salz, Pfeffer.

500 Gramm Kartoffel weich kochen, schälen, passieren; während dieser Zeit eine Einbrenn machen von 80 Gramm Fett, 80 Gramm Gerstenmehl, dieselbe mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser und $\frac{1}{2}$ Liter Milch vergießen, mit 2 Suppenwürfeln verbessern, salzen, pfeffern und mit den passierten Kartoffeln gut verkochen.

Gute, geröstete Kartoffel.

500 Gramm Kartoffel, 70 Gramm Fett, 50 Gramm Semmelbrösel, Zwiebel, Salz, Pfeffer, $\frac{1}{4}$ Liter Suppe.

500 Gramm Kartoffel werden roh geschält und in feine Blätter geschnitten. Eine Kasserolle wird mit 30 Gramm Fett ausgestrichen und mit 30 Gramm Brösel ausgestreut. Nun werden die blätterig geschnittenen und gesalzenen Kartoffel hineingelegt, etwas geriebene, in 40 Gramm Fett geröstete Zwiebel darauf gegeben und die restlichen 20 Gramm Brösel darüber gestreut. $\frac{1}{4}$ Liter Rindsuppe wird auf die Kartoffel geschüttet und dieselben $\frac{3}{4}$ Stunden zugedeckt im Rohr gedünstet.

Kartoffelnudeln.

700 Gramm Kartoffel, 1 Ei, 170 Gramm Kartoffelmehl, Salz, 20 Gramm Gerstenmehl, 40 Gramm Fett, 70 Gramm Brösel.

700 Gramm mit der Schale gekochte, heiß passierte Kartoffel werden mit 170 Gramm Kartoffelmehl, 20 Gramm Gerstenmehl, 1 ganzen Ei, etwas Salz, sowie 40 Gramm Fett zu einem glatten Teig verarbeitet. Nun werden kleine Erdäpfelnudeln geformt, 5 Minuten in Salzwasser gekocht und sehr gut abgeschwemmt. Sie werden in gerösteten Bröseln gedreht zu Tische gegeben. Es empfiehlt sich, die Nudeln kurz vor dem Auftragen zu kochen.

Kartoffelknödel.

6 Kartoffel, 200 Gramm Gerstenmehl, 1 Ei, Grammeln oder Speck.

6 große Kartoffeln werden mit der Schale gekocht, geschält, warm zerdrückt, etwas Salz, 1 ganzes Ei und soviel Gerstenmehl damit vermengt, daß ein lockerer Teig entsteht, den man gut abknetet und fingerdick austreibt. Man teilt ihn in viereckige Flecken, gibt in die Mitte etwas Speckgrammeln oder würfelig geschnittenen, gerösteten Speck, formt Knödel und läßt sie in Salzwasser beiläufig 10 Minuten kochen. Die Knödel können auch mit gerösteten Semmelbröseln überstreut werden. Das Ei kann auch wegb bleiben.

Kartoffelknödel, süß.

30 Gramm Butter, 1 Ei, 260 Gramm Kartoffel, 50 Gramm Kartoffelmehl, Brösel, Fett.

30 Gramm Butter werden mit 1 Ei gut abgetrieben, 260 Gramm gekochte, heiß passierte Kartoffel und 50 Gramm Kartoffelmehl sowie etwas Salz damit vermengt. Von diesem Teige werden kleine, mit Pflaumenmus gefüllte Knödel geformt, die 8 Minuten in Salzwasser gekocht werden. Die Knödel werden in gerösteten Bröseln gedreht zu Tische gebracht.

Gefüllte Kartoffel.

500 Gramm Kartoffel, 50 Gramm Speck, 1 Kohlkopf, 40 Gramm Brösel, 50 Gramm Wurst, $\frac{1}{4}$ Liter Rindsuppe, Salz.

500 Gramm Kartoffel sind beiläufig 5 Früchte. Diese werden roh geschält, ausgehöhlt und gleich in kaltes Wasser gelegt. 1 Kohlkopf wird nudlig geschnitten und weich gekocht. In die ausgehöhlten Kartoffel kommt folgende Mischung: Der klein gehackte Kohl, 20 Gramm Brösel, 50 Gramm fein gehackte Wurst und etwas Salz. Ein Teil von den restlichen

Kartoffeln wird auf die Fülle als Bedeckung gelegt. Die gefüllten Kartoffel werden in eine Kasserolle gestellt und mit $\frac{1}{4}$ Liter Suppe übergossen. Die Zwischenräume bei den Kartoffeln werden mit den noch übriggebliebenen Kartoffeln ausgefüllt, damit die Früchte in der Form bleiben. Über die gefüllten Kartoffel gibt man noch 20 Gramm Brösel, 50 Gramm würfelig geschnittenen Speck und dünstet sie zugedeckt 1 Stunde. Zur Bereitung dieser Speise verwendet man gelbe Kartoffel.

Kartoffelsterz mit Topfen oder Mohn.

**500 Gramm Kartoffel, Salz, 250 Gramm Gerstenmehl,
60 Gramm Fett, Mohn oder Topfen.**

500 Gramm Kartoffel werden geschält, zu Vierteln geschnitten in einen Topf gegeben und mit so viel Wasser übergossen, daß sie bedeckt sind; dann werden sie gesalzen, weich gekocht und abgeseiht. Die Kartoffel werden mit einem Kochlöffel ein wenig zerdrückt, mit 250 Gramm Gerstenmehl bedeckt und etwas festgedrückt; dann macht man mit dem Kochlöffelstiele 5 Löcher bis auf den Boden des Topfes, übergießt das Ganze mit dem abgeseihten Wasser und läßt dasselbe auf dem Rande der Platte einkochen. Der Sterz wird mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teige abgeschlagen; dann werden kleine Rocken ausgestochen, dieselben mit Mohn und Zucker oder mit ein wenig gesalzenem, fein geriebenen Topfen überstreut und gut abgeschmalzen.

Kartoffelkoch.

**60 Gramm Geruchzucker, 4 Eier, 250 Gramm Kartoffel
gekocht, passiert, Butter.**

60 Gramm Geruchzucker werden mit 4 Eidotter $\frac{1}{2}$ Stunde lang gerührt und mit 250 Gramm gekochten, passierten, ausgekühlten Kartoffeln sowie dem Schnee der

4 Eiklar vermengt. Diese Masse wird in eine mit Butter ausgestrichene, mit Mehl ausgestreute Backform gefüllt, $\frac{3}{4}$ Stunden in der Röhre gebacken und mit Zucker bestreut zu Tische gebracht.

Kartoffel-Gulasch.

80 Gramm Fett, Zwiebel, Paradeismark, 750 Gramm Kartoffel, Salz, Paprika.

In 80 Gramm Fett werden 2 ziemlich große, fein gehackte Zwiebel geröstet; auf diese gibt man 1 Kaffeelöffel Paprika, 2 Eßlöffel Paradeismark, 750 Gramm rohe, geschälte, in große Würfel geschnittene Kartoffel, Salz nach Bedarf, und läßt dies zugedeckt verdünsten; dann übergießt man es mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und läßt das Ganze dünsten, bis die Kartoffel weich sind.

Kartoffel mit Heringen oder Büdingen.

700 Gramm Kartoffel, 2 Salzheringe, Kapern, Zwiebel, Fett, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 14 Gramm Parmesanfäse, $\frac{1}{2}$ Zitrone, Rahmersatz: Salz, Paprika, gebrannter Zucker, 10 Gramm Gerstenmehl.

700 Gramm Kartoffel werden in der Schale gekocht, geschält und fein blätterig geschnitten. 2 Salzheringe werden 24 Stunden vorher in Wasser gelegt, so daß sie nicht mehr trocken und nicht scharf sind. Die Heringe werden mit 1 Löffel voll Kapern und Zwiebeln fein gewiegt. Eine Backform wird mit Fett ausgestrichen; darauf legt man eine 5 Zentimeter starke Lage der Kartoffelscheiben, etwas Pfeffer und Salz und $\frac{1}{3}$ von dem Rahmersatz; dann kommt der dritte Teil der Heringe, dann wieder Kartoffel, ebenfalls mit Rahmersatz übergossen und so fort, bis die Heringe verbraucht sind; dann kommt noch die letzte Lage Kartoffel, über welche der letzte Rahm geschüttet wird. Auf das Ganze gibt man etwas Semmelbrösel und ein wenig Fett und bäckt es 20 Minuten bei starker Hitze.

4. Gitter vornehmen. Diese Fläche wird in eine mit Butter
ausgestrichene mit Mehl ausgestreute Kuchform gestellt.
5. Stunden in der Hitze gubden und mit Zucker bestreut
in Tisch gebracht.

Kartoffel-Gulasch.

80 Gramm Fett, Zwiebel, Petersilienwurzel, 750 Gramm
Kartoffel, Salz, Pfeffer.

In 80 Gramm Fett werden 2 Zwiebeln gebratet, kein ge-
backte Zwiebel gebratet, auf diese gibt man 1 Kartoffel
Kartoffel 2 Gulasch, Petersilienwurzel, 750 Gramm rote ge-
kochte in große Stücke geschnittene Kartoffel, Salz nach
Bedarf und das Fleisch zerhackt, dann kochen
man es mit 1 Liter Pfeffer und Salz das Ganze kochen
bis die Kartoffel weich sind.

Kartoffel mit Seringen oder Bällchen.

750 Gramm Kartoffel, 2 Gulasche, Rabe, Zwiebel,
Fett, 1 Liter Milch, 10 Gramm Petersilienwurzel, 10 Gramm
Kartoffel, Salz, Pfeffer, gekochter Zucker, 10 Gramm
Gehobener.

750 Gramm Kartoffel werden in der Schale gebratet,
gebratet und fein zerhackt, 2 Gulasche werden
2 Stunden vorher in Butter gebratet, so daß sie nicht mehr
kochen und nicht trocken sind. Die Seringen werden mit 1 Liter
voll kochen und zerhackt, kein zerhackt. Das Wasser wird
mit Fett ausgebraten, darauf legt man eine 2 Gulasche
mit Salz der Kartoffelstücke, etwas Pfeffer und Salz
und 1 Liter Milch, dann kochen, dann kochen der dritte Teil
der Seringen, dann zerhackt, zerhackt, zerhackt, zerhackt,
etwas zerhackt und so fort bis die Seringen zerhackt
sind; dann kochen noch die letzte Lage Kartoffel, aber
nicht die letzte Lage zerhackt, noch das Ganze gibt
man etwas zerhackt und ein wenig Fett und kocht es
20 Minuten bei harter Hitze.

Gröschl, Kärntner Speise, geröstetes Fleisch mit Kartoffeln.

400 Gramm Rindfleisch, 80 Gramm Fett, 700 Gramm Kartoffel, Salz, Pfeffer.

400 Gramm trockenes Rindfleisch, am besten schwarzes Scherzel, werden blätterig geschnitten und mit 1 großen, blätterig geschnittenen Zwiebel in 80 Gramm Fett geröstet, dann gesalzen und gepfeffert. Einstweilen werden 700 Gramm Kartoffel mit den Schalen gekocht, geschält und blätterig geschnitten. Das Ganze wird rasch vermengt und muß sofort gegessen werden, da das geröstete Fleisch sonst hart wird. Es können auch gekochtes Rindfleisch und Bratenreste zu dieser Speise verwendet werden.

Hamburger Matrosenfleisch.

400 Gramm Fleisch, 400 Gramm Kartoffel, 40 Gramm Bratenfett, 10 Gramm Butter, 1 Suppenwürfel.

Reste von Braten, gekochtem Rindfleisch oder Selschfleisch werden in kleine, gleichmäßige Stücke geschnitten und mit eben so viel gekochten, zerschnittenen Kartoffeln vermischt. Für 400 Gramm Fleisch und 400 Gramm Kartoffel nimmt man 40 Gramm Bratenfett, erhitzt es in einem Kochtopf, läßt etwas geriebene Zwiebel darin anlaufen und gießt $\frac{1}{4}$ Liter Suppe oder Wasser, mit Bratensaft verbessert, darauf. In dieser Brühe werden Fleisch und Kartoffel so lange gekocht, bis sie sich vollkommen verbunden haben. Es wird dann mit Salz und gestoßenem Pfeffer gewürzt und erst zuletzt ein Kaffeelöffel voll Butter hineingegeben. Wenn man über gutes Fleisch und kräftige Suppe verfügt, ist dies ein vorzügliches Gericht.

