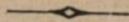


toffeln und 3 Sellerieknollen, schneidet sie in fingerdicke Streifen und kocht sie, jedes für sich, mit gesalzenem Wasser. Dann schneidet man Zwiebel und Petersilienkraut, läßt es mit Schmalz anlaufen, gibt die abgeseihten Kartoffeln und Sellerie dazu. Dieses streicht man über die in eine Schüssel gelegten Kartoffeln und Selleriestückchen, zu welchen man einige Löffel Suppe gegeben hat. Zu dem Beschamel kann man auch 10 Deka Parmesankäse mischen. Im Rohre gebacken, stellt man die Schüssel zum Auftragen auf eine andere.



Kartoffel-Speisen mit Fisch- und Krebsbeigaben.

Kartoffeln mit Stockfisch.

Man schneidet 10 gekochte mittelgroße Kartoffeln zu Scheiben, gibt sie warm in heiße Butter, läßt eine Handvoll Zwiebelringe in Butter gelb anlaufen und kocht $\frac{1}{2}$ Kilo Stockfisch 5 Minuten in gesalzenem Wasser. Man gibt ihn auf ein Sieb, spült ihn mit kaltem Wasser ab und löst das Fleisch blätterweise von Haut und Gräten.

Dann gibt man in eine gut ausgeschmierte Kasserolle eine Schichte von den Kartoffelscheiben, dann von den Zwiebelringen, darauf Stockfisch uff., zuletzt Kartoffeln, gibt einige Stückchen Butter darauf, bäckt es im Rohr und serviert Senf dazu.

Gesäuerte Kartoffeln mit Fisch.

Gekochte Kartoffeln schneidet man zu Scheiben und brät sie in einer Kasserolle mit Olivenöl, Petersilie, Schnittlauch, Knoblauch, Pfeffer und Salz, gibt dann etwas Essig dazu und schüttelt sie öfters auf.

Man bestreut die Kartoffeln mit gehackten Sardellen und gibt sie zu Fischschnitzern.

Kartoffeln mit Hering.

Ein entgräteter, gepuhter Hering wird fein geschnitten mit $\frac{1}{4}$ Liter saurem Rahm abgesprudelt. Dann mischt man gesottene, zu Scheiben geschnittene Kartoffeln dazu, so viel, als der Rahm befeuchtet, und gibt sie in eine mit Butter ausgestrichene, mit Bröseln ausgestreute Form. Man streut Brösel darüber, betropft diese mit Butter, stellt die Form in das Rohr und stürzt die gebackene Speise.

Mit Eiern. Man entgrätet einen Hering, schneidet beide Hälften zu kleinen länglichen Stückchen und vermischt diese mit saurem Rahm. Dies gibt man auf heiße Kartoffelscheiben in eine mit Butter ausgestrichene und mit Bröseln ausgestreute Form und belegt sie mit zu Scheiben geschnittenen hartgekochten Eiern. Dann gibt man wieder Kartoffelscheiben usw., und wenn die Form voll ist, Butter und Brösel dazu. Gebacken und gestürzt gibt man es zu Salat.

Mit Käse. Man röstet ungefähr 5 gekochte Kartoffeln mit Butter gelb und schneidet sie zu Scheiben,

läßt 1 kleine Zwiebel, fein gehackt, mit Butter gelb anlaufen und schneidet einen ausgewässerten Hering, von den Gräten gelöst, in Querstreifen.

Dann gibt man in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel von den Kartoffelscheiben, darauf Hering, Zwiebel und geriebenen Parmesankäse, und wiederholt dieses, bis die Schüssel voll ist. Nun sprudelt man 2 Dotter und etwas Salz mit $\frac{1}{4}$ Liter saurem Rahm ab, bedeckt damit die Kartoffeln, streut Käse und Brösel darüber, betropft sie mit Butter und bäckt sie im Rohre.

Schweizer Kartoffeln.

Blätterig geschnittene gekochte Kartoffeln, etwa 5 bis 6, schiebt man in eine feuerfeste, gut gebutterte Form lagenweise mit Stückchen Schweizerkäse (zirka 30 Deka im ganzen). Ganz oben muß eine Lage Kartoffeln kommen und darauf Butterstückchen. Dies wird im Rohre gebacken, bis der Käse sich aufgelöst hat.

Kartoffeln mit Sardellenbutter.

Rohe Kartoffelscheiben kocht man in gesalzenem Wasser, seigt dieses ab, legt die Kartoffeln in eine Schüssel, bestreicht jede Lage mit Sardellenbutter und betropft sie mit saurem Rahm, dann gießt man sauren Rahm, mit Dottern gesprudelt, darüber und bäckt sie.

Laibchen mit Sardellen.

Man treibt 7 Defa Butter mit 2 Eiern ab, gibt 3 Löffel sauren Rahm, 4 feingehackte Sardellen und etwas Petersilie nebst 3 Handvoll heiß geriebener Kartoffeln dazu und formt davon sehr kleine Laibchen, die man in Ei und Brösel dreht, in heißem Schmalz bäckt und auf Sauerkraut gibt.

Strudel mit Sardellen.

Man macht einen Abtrieb von 5 Defa Butter (oder 4 Defa Rindschmalz), 2 kleinen Eiern, etwas saurem Rahm und Salz und mischt es nicht sehr dick mit passierten Kartoffeln. Diese Fülle streicht man auf fein ausgezogenen Strudelteig (Seite 20), streut klein geschnittene Sardellen darüber, rollt den Strudel zusammen und schneidet ihn zu fingerlangen Stückchen ab. Man legt diese auf das mit Fett bestrichene und mit Mehl bestreute Blech, bestreicht die Oberfläche mit Ei und bäckt sie im Rohre schön gelb.

Maultaschen mit Sardellen. ✓

Man macht von 8 Defa gekochten, heiß passierten Kartoffeln, wenn sie ausgekühlt sind, mit 8 Defa Mehl, 8 Defa Butter, 1 Dotter und etwas Salz schnell einen Teig, läßt ihn eine Stunde rasten, treibt ihn darauf messerrückendick aus und schneidet

ihn zu länglich viereckigen Fleckchen. Man legt auf jedes eine halbe gereinigte Sardelle, schlägt den Teig bei der Mitte über und legt diese Täschchen auf das Blech. Nachdem man die Oberfläche mit Ei bestrichen hat, gibt man sie in das Rohr und bäckt sie schön gelb.

Schüsserln mit Sardellenfülle.

Von mürbem Teig aus Butter, Mehl, etwas Salz, Dotter und kaltem Obers nach Rasten dünn ausgetrieben, sticht man runde Fleckchen aus, mit welchen man kleine Formen auslegt und sie im Rohre bäckt.

Indessen mischt man zu $\frac{1}{4}$ Liter mit Milch bereitetem Kartoffel-Püree Sardellenbutter von 8 Sardellen und 3 Dottern und rührt es am Herd, bis es dick ist, worauf man damit die gestürzten Teigkrusten gehäuft anfüllt.

Pastetchen mit Karpfenmilch.

Ziemlich kleine runde Kartoffeln schneidet man roh geschält in zwei Hälften, höhlt sie aus, dreht sie leicht in Mehl und bäckt sie aus dem Schmalze. Die Milch von 1 bis 2 Karpfen, fein gehackt, in Butter mit Petersilie, Salz und Pfeffer ein wenig geröstet, füllt man in die Kartoffeln und serviert sie sogleich allein oder mit Spinat.

Paſtete mit geräuchertem Fiſch.

Man legt eine Kafferolle mit mürbem Teig von 21 Deka Butter, 28 Deka Mehl, 2 Dottern, Salz und etwas Obers aus und gibt eine Lage gekochter, in Scheiben geſchnittener Kartoffeln hinein. Dann eine Lage von feingefchnittenem, geräuchertem Fiſch uff., gießt $\frac{1}{4}$ Liter ſauren Rahm, mit 2 Eiern abgeſprudelt, darüber, deckt es mit mürbem Teig zu und bäckt es im Rohre.

Kardinal-Kartoffeln.

In eine mit Butter ausgeſtrichene Schüſſel legt man ſchichtenweiſe zu Scheiben geſchnittene Kartoffeln, halb ſo viel hartgeſottene Eier und Krebsſchweiſchen und =ſcheren, nachdem man von den Schalen Krebsbutter gemacht hat. Dieſe miſcht man bei der Quantität von 5 Eiern mit $\frac{1}{4}$ Liter ſaurem Rahm, ſchüttet ihn über die letzte Schichte Kartoffelſcheiben und ſtellt die Schüſſel zum Backen in das Rohr.

Kartoffel-Speiſen mit Fleiſch.

Gefürzte Kartoffeln mit Bratwürſten.

Man brät eine dicke Bratwurst mit ziemlich viel Butter und feingefchnittener Zwiebel ab, nimmt ſie dann aus dem Fett, zieht den Darm ab und ſchneidet ſie zu Scheiben. Währenddem läßt man