

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 Bratwuſt 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

1 Löffel Mehl im Fett anlaufen und kocht es mit Rindsuppe, Salz und Pfeffer auf. In die fette, kurze Sauce gibt man zu Scheiben geschnittene, gekochte, heiße Kartoffeln und dünstet sie damit auf. Eine mit Butter ausgestrichene, mit Bröseln ausgestreute Form legt man mit Bratwurstscheiben aus und gibt darauf Kartoffeln und Würste abwechselnd, zuletzt Brösel und Butter. Gebacken und gestürzt, gibt man die Speise zu Salat.

Kartoffeln mit Schinken.

Man legt auf eine gut mit Butter bestrichene Schüssel eine Lage in Scheiben geschnittener, gekochter Kartoffeln, gibt einige Stückchen Butter, 1 Löffel sauren Rahm und ziemlich viel feingehackten Schinken darauf, dann wieder Kartoffeln uff., bis die Schüssel voll ist. Als letzte Lage gibt man Kartoffeln, gießt $\frac{1}{4}$ Liter Obers, mit 3 Dottern abgesprudelt, darüber und bäckt es im Rohre.

Mit Kohl. Einige roh geschälte, gekochte Kartoffeln zerdrückt man fein, gibt ein Stück Butter, 1 Ei und Salz dazu und füllt den dritten Teil davon in eine gut ausgeschmierte, mit Bröseln bestrichene Kasserolle, darauf gibt man eine Lage feingehackten Schinken, dann eine Lage gedünsteten oder eingebrannten, mit sehr wenig Suppe vergossenen Kohl uff. und oben wieder Kartoffelmasse. Vor dem Backen gibt man etwas Butter darauf.

Mit Sauerkraut. Man kocht 10 Kartoffeln, schält sie und schneidet sie in Scheiben. Währenddem dünstet man $\frac{1}{4}$ Kilo Sauerkraut mit 10 Deka Speck, 1 Löffel Schweinesfett und 1 Löffel Zucker. Man gibt in eine gut ausgeschmierte Kasserolle eine Lage Kartoffeln, eine Lage feingehacktes Selchfleisch, eine Lage Sauerkraut uff., gießt $\frac{1}{10}$ Liter sauren Rahm darüber und bäckt es im Rohre oder siedet es in Dunst und bestreut dann die gestürzte Speise mit feingeschnittenem Schinkenfleisch.

Kartoffel-Canon.

Von gekochten Kartoffeln und Krautblättern. In eine gut ausgeschmierte Kasserolle legt man eine Lage in Scheiben geschnittener gekochter Kartoffeln, eine Lage gekochter Krautblätter, eine Lage gehackten Selchfleisches uff., zuletzt Kartoffeln, gießt sauren Rahm darüber und bäckt es.

Von rohen Kartoffeln. Man bereitet die Speise wie obige von roh geschälten und zu Scheiben geschnittenen Kartoffeln und handgroßen Stücken von rohem Kraut, gehacktem, gekochtem, geräuchertem Fleisch und saurem Rahm und bäckt es länger.

Mit Eiern. Man sprudelt den Rahm mit 2 Eiern ab, gibt $\frac{1}{4}$ Kilo fein gehackten Schinken und 5 Deka geriebenen Parmesankäse dazu und gibt in die ausgeschmierte Kasserolle abwechselnd von den gekochten Kartoffelscheiben, gekochten Krautblättern und dem Abgesprudelten und bäckt es im Rohre.

Kartoffel-Mantel mit Selchfleisch.

Zu einem Abtriebe von 5 Dekla Butter mit zwei Dottern gibt man 4 gekochte, heiß passierte, ausgekühlte Kartoffeln, 10 Dekla gehacktes Selchfleisch und den Schnee von einem Klar. Man gibt auf eine Fleischschüssel einige Löffel sauren Rahm mit gehacktem Selchfleisch vermischt, so daß der Boden bedeckt ist, richtet darauf 1 Kilo schön zerlegtes, gekochtes Rindfleisch, bedeckt es bergartig mit der Kartoffelmasse und bäckt es im Rohre. (Das Rindfleisch kann auch wegbleiben.)

Gestürztes Kartoffel-Püree mit Schinken.

Sechs große, roh geschälte, gekochte Kartoffeln drückt man mit 10 Dekla Butter fein ab, treibt es mit $\frac{3}{10}$ Liter saurem Rahm, Salz und 3 Eiern gut ab und mischt 20 Dekla feingehackten Schinken dazu. Man streut einen ausgeschmierten Model mit feingehacktem Schinken aus, füllt die Masse ein und kocht sie in Dunst.

Speck-Kartoffeln.

30 Dekla Speck, 30 Dekla rohen Schinken schneidet man in kleine Würfel und mischt es mit 3 feingehackten Zwiebeln, Pfeffer, Petersilienkraut, Salz und $\frac{3}{8}$ Liter gutem sauren Rahm. Mehligte Kartoffeln gekocht, geschält, in Scheiben geschnitten und gesalzen, legt man

lagweise mit obiger Masse wechselnd in eine gut ausgeschmierte Kasserolle, bäckt sie 1 Stunde und stürzt sie.

Panierte Laibchen mit Selchfleisch. ✓

Man reibt 4 bis 6 gesottene Kartoffeln, läßt eine Handvoll Brösel in Butter gelb anlaufen, sprudelt $\frac{1}{8}$ Liter sauren Rahm mit 1 Ei und 1 Dotter ab und schneidet gesottenes Selchfleisch mit dem Wiegemesser fein. Dieses mischt man zusammen, macht davon runde Laibchen, dreht sie in Ei und Brösel und bäckt sie in Schweinschmalz.

Oder man mischt die heiß zerdrückten Kartoffeln (etwa 5—6) mit feingeschnittener Zervelatwurst, 1 bis 2 Eiern und so viel Bröseln, daß sie zusammenhalten, salzt sie, formt Laibchen und brät sie in der Pfanne wie Fleischlaibchen. Mit Spinat, Bocksbart oder grünem Salat gereicht, ersetzen sie ein Fleischgericht.

Ohne Rahm. Heiß zerdrückte Kartoffeln mischt man mit Pfeffer, Salz, feingeschnittenem fetten Selchfleisch, Ei und etwas Mehl, bäckt die eingebröselten Laibchen in Schweineschmalz und gibt sie auf Gemüse oder zu Salat, oder macht sie sehr klein und gibt sie zum Rindfleisch.

Milzschnitten von Kartoffeln.

Große, roh geschälte Kartoffeln schneidet man in Scheiben und bäckt sie in Schmalz. Dann röstet man in Butter Zwiebel, Brösel und ausgestreifte Kalbs-

milz, gibt Neugewürz, Salz und ein paar Löffel sauren Rahm dazu, läßt es dünsten und mit wenig Suppe aufkochen. Dieses Haschee streicht man auf die Kartoffelscheiben, legt sie nebeneinander in eine Kasserolle, deren Boden mit saurem Rahm bedeckt ist, läßt sie aufdünsten und gibt sie als Belege auf Sauerkraut oder Rüben.

Kartoffel-Pudding.

Mit Schinken in Dunst gekocht. Zu einem Abtriebe von 9 Dekka Butter und 3 Eiern mischt man 28 Dekka heiß passierte, erkaltete Kartoffeln mit 28 Dekka feingehacktem Schinken. In eine mit Butter ausgestrichene Form gefüllt, siedet man es eine Stunde in Dunst, bestreut den Pudding nach dem Stürzen mit Parmesankäse und schmalzt ihn mit Butter ab.

Gebaden. Man reibt tagszuvor gekochte Kartoffeln und gibt 28 Dekka von diesen zu einem Abtriebe von 8 Dekka Butter und 3 Eiern, dann eine Handvoll Brösel, mit Milch befeuchtet, Salz und 20 Dekka feingehackten Schinken. Man bestreut die mit Butter ausgestrichene Form mit Bröseln, füllt das Gemischte ein und bäckt es langsam.

Unterlegt mit Sauce. Von gebratenen Tauben löst man das Fleisch vom Gerippe, schneidet es mit dem Wiegemeßer und macht es mit dem Bratenfaste usw. zu Haschee. Dann treibt man 14 Dekka Butter mit 4 Dottern ab, gibt 33 Dekka heiß passierte Kartoffeln ausgekühlt, Salz und 4 Klar als Schnee

dazu. Die Hälfte davon gibt man am Boden und am Rande fingerdick in die ausgeschmierte Puddingform, streicht das Haschee hinein und bedeckt es mit dem Reste der Kartoffelmasse.

Ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst gekocht, wird der Pudding gestürzt, mit heißer Butter übergossen, mit gedünsteten kleinen Zwiebeln garniert und nebst falscher Wildbretsauce aufgetragen.

Kartoffel-Schinkennudeln.

Eine mit Butter ausgestrichene Form legt man mit Fritattenflecken aus, gibt eine Lage feingehackten Schinken, eine Lage blätterig geschnittener, gekochter Kartoffeln hinein, dann etwas sauren Rahm mit Eiern abgesprudelt, dann wieder Fritatten uff., bis der Model voll ist, und bäckt es im Rohre.

Kartoffel-Würstchen mit Schinken.

Man macht einen Abtrieb von 7 Dela Butter und 3 Eiern, gibt einige passierte Kartoffeln, 3 Löffel Milch, eine Handvoll gehackten Schinken, 3 Löffel Parmesankäse und Salz dazu. Davon streicht man auf fingerlange Fleckchen von Fritatten, rollt sie zu Würstchen, dreht diese in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Kartoffel-Meridon mit Rostbraten.

Man dünstet $\frac{1}{2}$ Kilo Rostbraten, kleinstwürfelig geschnitten, mit etwas Suppe und Essig und zerdrückt

ungefähr 9 mittelgroße, gekochte Kartoffeln. Dann treibt man 7 Deka Butter mit 2 Eiern und 4 Löffel saurem Rahm ab und mischt den Kartoffelbrei und das nötige Salz dazu. Diese Masse unterlegt man in der Form schichtenweise mit dem Kostbraten, bäckt es im Rohre und stürzt es.

Oder man dünstet 2 schöne Kostbraten mit zwei feingehackten Sardellen und viel Suppe recht weich, schneidet sie nudelig, kocht die Sauce mit Rahm auf, staubt und passiert sie. Inzwischen hat man 6 bis 8 große Kartoffeln und $\frac{1}{4}$ Kilo Makkaroni weichgekocht und sichtet nun in einer feuerfesten Form je eine Lage Makkaroni abwechselnd mit dem Fleische und einer Lage blätterig geschnittener Kartoffeln, bis alles aufgebraucht ist. Man gießt nun die Rahmtunke darüber und läßt die Speise im Rohre recht heiß werden. Sie wird in der Form aufgetragen.

V Kartoffel-Wurst mit Milz.

Man streift eine Kalbsmilz oder die gleiche Menge Rindsmilz aus und hackt sie recht fein, läßt etwas gehackte Zwiebel in 1 Löffel Schmalz anlaufen, dünstet die Milz mit Salz, Pfeffer und Neugewürz darin ab und gibt eine Handvoll Semmelbrösel dazu. Wenn die Milz die Farbe verändert hat, mischt man sie zu $1\frac{1}{2}$ mal so viel gekochten, passierten Kartoffeln und läßt es auskühlen. Man rührt nun 1 Ei und 2 Dotter abgesprudelt darunter und rollt es zu einer kurzen,

dicken Wurst, welche man in Schmalz brät. Damit sie leichter gar wird, bedeckt man sie einige Zeit. Man schneidet sie in Scheiben, legt sie als Rolle auf eine Schüssel und serviert ein Gemüse dazu.

Kartoffel-Fleischkuchen.

Man macht Haschee von Kalbs- oder Geflügelbraten oder Wildbretresten, läßt es auskühlen und passiert 18 Dekka Kartoffeln. Wenn diese erkaltet sind, mischt man sie mit 14 Dekka Mehl, bröseln 14 Dekka Butter damit ab, mischt dies mit 1 Ei und dem nötigen Salz schnell mit Messer und Kollholz zu einem Teig, welchen man $\frac{1}{2}$ Stunde zugedeckt an einem kühlen Orte rasten läßt, dann halbfingerdick austreibt. Man schneidet ihn zu einer runden Platte, legt diese über Papier auf das Blech und legt am Rande eine Teigrolle herum, die man mit Ei bestreicht; hierauf stellt man das Blech in den Ofen. Wenn der Teig gebacken ist, streicht man das Haschee darauf und stellt das Blech wieder in das Rohr, bis jenes heiß geworden ist.

Man kann das Haschee auch vor dem Backen auf die Teigplatte streichen, ein Gitter von Teig darüber machen und dieses mit Ei bestreichen.

Kartoffeln mit Fleisch in Dunst gekocht.

In eine gut schließbare starke Puddingform gibt man, schichtenweise wechselnd, roh geschälte, zu Scheiben geschnittene Kartoffeln und zu ebenso kleinen

dünnen Stückchen geschnittenes Rind- oder Hammelfleisch und bestreut jede Schichte mit etwas Salz, Pfeffer und geschnittenen Schalotten. Man läßt die Form zweifingerbreit leer, damit Raum zum Anschwellen bleibt, und gibt etwas Wasser darauf, um die Dampfbildung zu beginnen. Dann schließt und verbindet man den Deckel der Form und stellt sie in ein viel größeres Gefäß mit siedendem Wasser, deckt auch dieses zu und läßt das Wasser auf mäßiger Hitze (z. B. auf einem Petroleumherd) 2 bis 3 Stunden, nach der Größe der Form, kochen.

Nach Herausnehmen der Form läßt man sie zugedeckt etwas auskühlen, ehe man den Deckel öffnet, damit der Dunst nicht entweicht, sondern sich in Tropfen verwandelt und als kräftiger Fleischextrakt mit der wohlschmeckenden Speise genossen werden kann.

Pastete mit geräuchertem Fisch.

Man macht Pastetenteig und treibt, während dieser rastet, 8 Deka Butter, 3 Eier und $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm ab und mischt feingeschnittenes geräuchertes Fleisch und würfelig geschnittene gekochte Kartoffeln sowie Salz dazu. Dieses füllt man in die mit dem Teige ausgelegte Form, deckt es mit Teig und bäckt die Pastete 1 Stunde im Rohre, worauf man sie stürzt.

Kartoffel-Schlangel mit Hirn.

Man dünstet Kalbshirn mit Butter, Petersilie und Pfeffer und zerhackt es nur wenig mit dem Löffel.

Dann macht man einen Teig mit 16 Deka Butter, 14 Deka Mehl, 14 Deka Kartoffeln und 1 Ei mit Messer und Kollholz schnell zusammen, läßt ihn rasten und treibt ihn stark messerrückendick in ein Biered aus. Man legt ihn auf ein Blech, bestreicht in der Mitte beiläufig den dritten Teil des Teiges mit dem ausgekühlten Hirn, schlägt die anderen Teile von beiden Seiten über, so daß sie sich berühren, bestreicht die Oberfläche mit Ei und bäckt es schön gelb, worauf man es in Stücke geschnitten heiß serviert.

Haschee-Wanneln.

8 große gekochte Kartoffeln gibt man passiert in einen Abtrieb von 6 Deka Butter mit 3 Dottern, 1 Ei, dann Schnee von 3 Klar und verrührt ihn leicht. In die mit Butter ausgestrichenen und mit Semmelbröseln ausgestreuten Wanneln füllt man eine Lage vom Abtriebe, darauf eine Lage gutes Haschee und wieder Abtrieb und bäckt es im Rohre.

Haschee im Schlafrocke.

Teig von 12 Deka Butter, 12 Deka passierten kalten Kartoffeln, 10 Deka Mehl und 2 Dottern, der mit dem Kollholze gemischt, dann schnell zusammengemacht ist, läßt man $\frac{1}{2}$ Stunde rasten, treibt ihn aus und schneidet viereckige Fleckchen davon. Man gibt in deren Mitte stark nußgroße Kugeln von Wildbret-Haschee

mit 1 Ei und etwas saurem Rahm gemischt, bestreicht die Spitzen der Fleckchen mit Ei und schlägt sie über der Kugel ein wenig übereinander, gibt sie auf ein Blech, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie im Rohre.

Schüsserln mit Fleischfülle.

Teig von 8 Deka Butter, 8 Deka Mehl, 16 Deka zerdrückten Kartoffeln, Salz und 2 Dottern macht man schnell zusammen und läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde rasten. Messerrückendick ausgerollt, sticht man runde Flecken aus, gibt sie auf umgestürzte, gut beschmierte Schüsserlformen, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie im Rohre. Man füllt sie alsdann mit Ragout von jungen Hasen oder Haschee oder schönen Stückchen gedünsteter Leber.

Kartoffelfülle für Gänse und Enten.

Roh geschälte, in kleine Würfel geschnittene Kartoffeln dünstet man in Butter mit gehackter Zwiebel, Petersilie, weißem Pfeffer und Salz weich, zieht einer dünnen Bratwurst nach dem Braten die Haut ab und mischt kleine Stückchen Wurst unter die Fülle, welche vor dem Füllen erkalten muß.

