

KARTOFFELN.

Eierkartoffeln.

Die Kartoffeln werden gekocht, geschält und dünnblättrig geschnitten in eine Pfanne mit etwas Fett gegeben und angebacken. Dann schlägt man einige Eier darüber und salzt die Kartoffeln ein wenig.

Eingebrannte Kartoffeln.

Kartoffeln werden gekocht und geschält. Dann läßt man etwas Gerstenmehl rösten, gibt ein wenig Fett dazu, vergießt es zuerst mit kaltem, dann mit warmem Wasser, in dem man 2 Maggi's Würfeln aufgelöst hat, fügt etwas Majoran und Kümmel hinzu, schüttet die geschälten, geschnittenen Kartoffel hinein und läßt das Ganze aufkochen.

Feiner Kartoffelheringsalat.

1 Kilogramm gekochte und heiß abgeschälte Kartoffeln, zwei geschälte Essiggurken und 2 Äpfel allenfalls etwas restlicher Kalbsbraten, 3 Dekagramm Schinken, 3 Dekagramm Pöckelzunge werden in kleine Würfchen geschnitten. Ebenso werden 2 Heringe, die von Haut und Gräten gelöst wurden und gut gewässert sind, würfelig geschnitten, mit Essigwasser übergossen und zugedeckt 2 Stunden stehen gelassen. Aus 2 Dottern, einer reichlichen Prise Salz, etwas Pfeffer, 15 Dekagramm feinstem Oel und dem geseihten Saft 1 Zitrone bereitet man eine Eieröltunke, unter die man 2 Löffel Senf, 1 ganz feingeschnittene Zwiebel, die durchgedrückte Heringsmilch und, wenn nötig, noch etwas Essig mischt. Mit einem Teil dieser Tunke vermengt man die Kartoffeln, die Heringe und das Fleisch, richtet das Ganze gehäuft an und überstreicht es glatt mit dem Rest der Tunke. Man ziert den Salat mit gerollten Sardellen, kleinen Pfeffergurken und Kapern.

Gebackene Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden gekocht, geschält und blättrig geschnitten. Nun gibt man in eine ausgeschmierte Form eine Lage Kartoffeln, dann eine Schichte harter, geschnittener Eier, dann wieder Kartoffeln und blättrig geschnittene Wurst darüber. Das Ganze wird mit Rahm übergossen und im Rohr gebacken.

Gebratene Kartoffeln im Schlafrock.

1½ Kilogramm Kartoffeln, die man in 2—3 mal gewechseltem kalten Wasser gewaschen hat, ordnet man auf ein Backblech und brät sie im heißen Rohr so lange, bis sich eine zur Probe herausgenommene Kartoffel leicht zerdrücken läßt und diese auch in der innersten Mitte mehlig und gar erscheint. Man ordnet die Kartoffeln hierauf bergig auf eine mit einer Serviette belegten Schüssel, schlägt deren Ecken über das Gericht und trägt dieses heiß auf.

Heringkartoffelgemüse (ostpreußisch).

Man läßt 8 Dekagramm kleinwürfeliggeschnittenen Speck rösten, bis die Grammeln (Grieben) hellbraun und resch sind, wobei man auch 1 Eßlöffel feingehackte Zwiebel mitrösten läßt. Nun fügt man 7 Dekagramm Mehl zu, röstet dieses unter Umrühren ab und vergießt es glatt mit einem Liter kalten Wasser. Nun gibt man 2 in Milch geweichte und entgrätete Heringe, kleinwürfelig geschnitten, 2 Lorbeerblätter, 1 Messerspitze gestoßenen Pfeffer und 1 Deziliter Milch dazu. Hat dies alles gekocht, so werden noch frischgesottene, geschälte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln dazugegeben. Die Lorbeerblätter entfernt man dann und gibt nach Belieben 1 bis 2 Eßlöffel Essig hinzu. Salz bleibt fort, da die Heringe ohnehin genügend davon enthalten.

Kartoffelauflauf.

1 Kilogramm Kartoffeln werden gekocht, geschält, durchgetrieben und mit 2 Dottern, etwas Salz, etwas gedünsteten Schwämmen und 2 Klar Schnee vermengt. Nun wird eine Auflaufform geschmiert, die Hälfte der Masse eingefüllt, dann eine Lage beliebiges, gekochtes Fleisch oder gebratene Fleischreste hineingelegt und darüber die zweite Hälfte der Kartoffelmasse. Das Ganze wird im Wasserbad gekocht und mit Sardellentunke angerichtet.

Kartoffelauflauf.

Zutaten: 3 Eier, 20 Dekagramm Zucker, Saft einer Zitrone, 15 Dekagramm gekochte Kartoffeln, etwas Vanillin. — Man treibt die Dotter, den Zucker, den Zitronensaft eine halbe Stunde fein ab, dann gibt man die durchgedrückten, ausgekühlten Kartoffeln dazu und zuletzt den Schnee. Eine Auflaufform wird mit Butter fein ausgeschmiert, die Masse zur Hälfte hineingefüllt, dann eine Lage gedünsteter Äpfel und die zweite Hälfte des Teiges darüber.

Das Gericht wird im Rohr gebacken. Der Apfelsaft wird dicht eingekocht und dazu gereicht.

Kartoffelauflauf.

12 mittelgroße Kartoffeln werden im Rohr gebraten und nach dem Schälen durchgedrückt. Dann rührt man sie mit zehn Dekagramm frischer Butter an, fügt einen flachgestrichenen Kaffeelöffel voll Salz und 1 Deziliter guten, sauren Rahm hinzu, den man mit 3 Dottern glattgesprudelt hat. Dazu rührt man noch 3 gehäufte Eßlöffel voll Mehl und 5 Dekagramm gehackte Extrawurst und zieht den Schnee der Eier leicht darunter, füllt das Ganze in die gut mit Butter ausgestrichene Form und bäckt den Auflauf 45—50 Minuten lang.

Kartoffelauflauf mit Schinken.

Man rührt 9 Dekagramm Butter, 3 Dotter flaumig ab, 12 Dekagramm kalte, gekochte, geriebene Kartoffeln dazu, und mengt 14 Dekagramm Schinken oder Selchfleisch und 2 Klar Schnee bei. Eine Stunde im Dunst kochen, stürzen, mit heißer Butter übergießen, mit Parmesan bestreuen und recht heiß auftragen.

Kartoffelbrot.

(Abends vorzubereiten.)

1 Kilogramm Kartoffeln werden gesotten, geschält und dann durchgedrückt. Hernach rührt man sie mit etwas lauer Milch zu einem dünnen Brei an und gibt, solange die Erdäpfel noch lauwarm sind, 1 halbes Kilogramm Rohmehl, 1 Viertelkilogramm Weizenmehl, 1 Viertelkilogramm Gerstenmehl, 3 Dekagramm Hefe, Salz und Fenichel dazu. Aus dieser Masse knetet man einen festen Teig an und läßt ihn 12 Stunden gehen. Dann formt man zwei Wecken daraus und bäckt sie in einem kühlen Rohr.

Kartoffelgugelhupf.

Zutaten: 1 halbes Kilogramm Weizenmehl, 15 Dekagramm Kartoffelmehl, 4 Dekagramm Hefe, 1 Achtelliter Milch, 7 Dekagramm Zucker, 10 Dekagramm Butter, 3 Dotter, 1 halbes Kilogramm gekochter durchgedrückter Kartoffeln (durchgedrückt gewogen), 3 Dekagramm Rosinen und etwas Zimt. Vor allem läßt man das Dampfperl gehen, dann löst man die Butter in Milch auf, gibt in das etwas erwärmte Mehl der Reihe nach erst das Dampfperl, dann die 3 Dotter, die Milch mit der Butter, die verschiedenen anderen

Zutaten und zum Schluß den Schnee von 3 Klar. Diese Masse kommt in eine geschmierte und gestaubte Gugelhupfform, wird gehen gelassen und hernach im Rohr gebacken.

Kartoffelknödel.

Kartoffeln werden gekocht und durchgedrückt. Dann wird etwas Speck und Brot in große Würfel geschnitten und beides in Fett angeröstet. Nun vermengt man die Kartoffeln mit dem Speck (den man glasig werden ließ) und dem Brot, formt Knödel daraus, kocht sie in Salzwasser und wälzt sie entweder in gerösteten Semmelbröseln oder man trägt sie mit heißer Butter auf und gibt entweder Paradeis- oder Sardellentunke dazu.

Schinkenkroketten.

Gekochte und geschälte Erdäpfel werden durchgedrückt und mit 5 Dekagramm abgetriebener Butter und einem Dotter vermengt, worauf 10 Dekagramm feingehacktes Selchfleisch und ein bißchen Majoran dazugegeben werden. Aus dieser Masse werden Kroketten geformt, die man in Ei und Semmelbröseln einkrustet und in heißem Schmalz bäckt.

Kartoffelkrusten.

Die Kartoffeln werden gebraten und durchgedrückt, dann treibt man ein Stückchen Butter ab, rührt es in die geriebenen Kartoffeln hinein und gibt zuletzt etwas entgräteten, geräucherten Fisch, der in kleine Stückchen geschnitten wird, dazu. Nun formt man kleine Würstchen daraus, krustet dieselben ein und bäckt sie im heißen Schmalz.

Kartoffel-Mehlspeise.

Zutaten: 10 dicke, rohe Kartoffeln, 1 halbes Kilogramm Mehl, 1 Viertelliter Milch, 4 Eier, 3 gehäufte Eßlöffel voll Zucker, 10 Dekagramm Rosinen, 1 Päckchen Dr. Oetkers Backpulver. — Die Kartoffeln werden gerieben und das Wasser abgessen. Dann gibt man nach und nach die Eier, den Zucker und die Milch, Rosinen und zuletzt das mit dem Backpulver gemischte Mehl hinzu. Von dem Teig bäckt man kleine Kuchen in heißem Backfett goldgelb. Man kann die Puffer sowohl heiß, als auch kalt vorsetzen.

Kartoffelmehlaufauf.

5 Dekagramm Kartoffelmehl, 10 Dekagramm Zucker, 3 Viertelliter Milch, etwas Vanillin, 5 Dekagramm Butter, 3 Eier, etwas

gedünstete Zwetschken. — Die Milch wird zum kochen gebracht, dann das Kartoffelmehl hineingeschüttet und mit dem Zucker und dem Vanillin am Herde sehr gut verrührt. Wenn diese Masse erkaltet ist, mengt man 3 Dotter, die abgetriebene Butter, den Schnee von 3 Klar, sowie die getrockneten Zwetschken hinein, gibt das Ganze in eine feuersichere Schüssel und bäckt es im Rohr zu schöner goldgelber Farbe.

Kartoffelnudeln.

1 halbes Kilo Kartoffeln wird gekocht, geschält, durchgedrückt und auf dem Nudelbrett mit 10 Dekagramm Kartoffelmehl, 1 Ei, etwas Salz, 2 Dekagramm Fett vermengt. Aus dieser Masse formt man Nudeln, die gekocht und dann mit kaltem Wasser begossen werden. Hernach röstet man in einer Pfanne etwas Fett und Reisgrieß an, gibt die Nudeln hinein und läßt sie 10 Minuten im Rohre stehen.

Kartoffeln als Karottchen.

Man kocht etwa acht mittelgroße Kartoffeln mit der Schale, nachdem man sie zweimal gewaschen hat. Wenn die Schalen aufzuspringen anfangen, seiht man das Wasser ab und läßt die Kartoffeln recht fest zugedeckt im Dampf völlig gar werden. Nun schält man sie, wägt 30 Dekagramm davon ab, läßt sie auskühlen, zerdrückt sie oder preßt sie durch und knetet sie mit 10 Dekagramm Gerstenmehl ab. Nun formt man nußgroße Kugeln, die man an dem einen Ende spitz zurollt, am anderen Ende jedoch ein wenig abplattet, daß sie die Form kleiner gelber Rübchen annehmen. Hierauf sprudelt man 1 ganzes Ei mit einer Messerspitze voll Salz ab, taucht die Rübchen darein, wälzt sie in gesiebten Semmelbröseln und bäckt sie in heißem Schmalz goldbraun. Sobald sie ausgebacken sind, macht man am platteren Ende mit der Messerspitze einen kleinen Einschnitt und schiebt ein Stückchen Petersilienkraut hinein.

Kartoffeln mit Parmesan.

1 Kilogramm Kartoffeln kocht man in Salzwasser und schält sie. Indessen hat man 1 Viertelliter grüne Erbsen oder einige geschnittene Champignons auf 4 Dekagramm Butter mit einem Eßlöffel voll Staubzucker und einer Messerspitze voll Salz weich gedünstet. In einer zweiten Pfanne läßt man 6 Dekagramm Butter heiß werden und darin 1 Eßlöffel voll feingesechnittene grüne

Petersilie abdünsten. Die abgeseihten Kartoffeln schneidet man würfelig, läßt sie auf der heißen Petersilienbutter einige Minuten rösten und mischt dann die grünen Erbsen mit ihrem Saft hinzu. Man richtet dieses Gemüse gehäuft an und bestreut es dicht mit Parmesankäse.

Kartoffeln mit Rahm.

1 halbes Kilogramm Kartoffeln wird gekocht, geschält, in Würfeln geschnitten und in eine emaillierte Pfanne, in der vorher 5 Dekagramm Butter zerlassen wurden, gegeben. Dann salzt man die Kartoffeln ein wenig und schmort sie, läßt sie aber nicht braun werden. Inzwischen verquirlt man 2 Eier mit 1 Viertelliter sauerem Rahm und einem Eßlöffel Schnittlauch und gießt alles über die Kartoffeln, die man zugedeckt am Herd stehen läßt, bis der Rahm verdunstet ist.

Kartoffelpudding.

Kartoffeln werden gekocht, geschält, durchgedrückt, etwas Reisgrieß darunter gemengt und mit Milch aufgegossen, gekocht. Wenn dies erkaltet ist, gibt man ein ganzes Ei dazu, etwas Pfeffer und Majoran. Die Masse muß ziemlich dicht sein. Dann wird ein Brett mit Mehl bestäubt, die Kartoffelmasse darauf ausgebreitet und mit gedünsteten, fein geschnittenen Schwämmen, auch eventuell mit kleinen Stückchen Selchfleisch gefüllt und hernach ein großer Knödel daraus geformt, dieser in eine Serviette eingebunden, in heißes Wasser gegeben und eine Stunde gekocht. Der Knödel wird dann aus der Serviette herausgenommen, mit etwas angerösteten Semmelbröseln bestreut und zu einer beliebigen Tunke serviert.

Kartoffelpudding.

Zutaten: 12 Dekagramm Butter, 3 Dotter, 12 Dekagramm Zucker, etwas Zitronensaft und Schale, 20 Dekagramm gekochte und heiß durchgedrückte Kartoffel, 10 Dekagramm geröstete Haselnüsse, 3 Klar Schnee. — Die Butter wird mit dem Zucker und dem Dotter sehr flaumig abgetrieben, dann die erkalteten Kartoffeln dazugerührt, ebenso die gerösteten, geriebenen Haselnüsse und der Schnee. Eine Puddingform wird gut ausgeschmiett, die Masse hineingetan, eine Stunde gekocht, dann gestürzt und mit Himbeersaft aufgetragen.

Kartoffel-Schinkenpastetchen.

Die Erdäpfel (1 Kilogramm) werden geschält und durchgedrückt in einen Abtrieb von 5 Dekagramm Butter und 2 Dottern gegeben; dazu werden 10 Dekagramm Selchfleisch gemengt, etwas Salz und Pfeffer und eine halbe Messerspitze Majoran. Aus dem Teig werden Pastetchen geformt, die man einkrustet und in Salz bäckt.

Kartoffelspalten.

Man schält mittelgroße Kartoffeln und schneidet sie der Länge nach in Viertel oder Sechstel zur Form von Zitronenspalten, die man im kalten Wasser wäscht und auf dem Siebe abtropfen läßt. 4 Löffel voll Wasser und 8 Löffel voll Fett läßt man heiß werden und darin 2 Kaffeelöffel voll feingehackter grüner Petersilie abdünsten. Hierauf werden die Kartoffeln dazu getan, dann zugedeckt und hellbraun gebacken. Man gibt sie sogleich zum Abtropfen, besiebt sie mit Salz und richtet sie auf einer runden Schüssel an.

Kartoffelsalat mit Schellfisch.

Man mengt Kartoffelsalat reichlich mit entgrätetem, gesottem Schellfisch und umgibt ihn mit etwas grünem Salat oder roten Rüben. Dieses Gericht ist besonders nahrhaft, billig und rasch fertig zu stellen.

Kartoffelsterz.

In einem schaumigen Abtrieb von 10 Dekagramm Butter und 3 Eidotter rührt man nach und nach 20 gebratene Kartoffeln hinein, dann 2 Eßlöffel voll Mehl glatt mit 2 Deziliter gutem, saurem Rahm, mengt diesen unter die Kartoffeln, desgleichen 8 Dekagramm geriebenen Parmesankäse und eine reichliche Prise feingestoßenen Pfeffers. Zuletzt zieht man den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß darunter. Dann streicht man eine Form mit frischer Butter aus, füllt die Masse hinein und backt sie im mäßig heißen Rohr nahezu 1 Stunde. Man bringt den Sterz mit geriebenem Parmesankäse bestreut zu Tisch und reicht heiße, braune Butter dazu.

Kartoffelwürstchen.

Die Kartoffeln werden in der Schale gekocht, geschält und durchgepreßt, mit einem Stück Butter und etwas klein gehackter Knackwurst vermengt. Aus diesem Gemenge formt man Würstchen, wälzt diese in Ei und Semmelbröseln und bäckt sie in Schmalz heraus.

Nahrhafte Kartoffelspeise.

Kartoffeln werden gekocht, geschält, durchgedrückt, mit ein bißchen Mehl vermengt, 1 ganzes Ei, ein Stückchen Butter, etwas entgräteter, geräucherter, geselchter Seefisch daruntergemischt und aus dieser Masse kleine Laibchen geformt, diese in Eier und Semmelbrösel gewälzt und in Schmalz herausgebacken.

Schmackhafte Kartoffelspeise.

Kartoffeln werden gekocht, geschält und in dünne Scheiben geschnitten. Dann werden 2 hartgekochte Eier ebenfalls in dünne Scheiben geschnitten, und etwas Spinat, der gekocht und durchgedrückt, gesalzen und gepfeffert werden muß, vorbereitet. Nun schmiert man eine kleine Kasserolle aus, legt erst die Kartoffeln hinein, dann eine Schichte geschnittener Eier, dann wieder Kartoffeln, über diese den Spinat und obenauf wieder Kartoffeln. Darüber gießt man etwas Rahm und läßt das Ganze im Rohr backen.

Nudlig ausgebackene Kartoffeln als gebackenes Stroh.

Man wäscht und schält 6—8 große Kartoffeln. Hierauf schneidet man sie in zwei messerrückendicke Blatteln, legt diese übereinander und schneidet sie nudlig. Nun mischt man das Ganze mit einem Kaffeelöffel voll Salz gut durch und wälzt die Nudeln im Mehl, worauf sie in heißem Schmalz hellbraun ausgebacken werden. Nachdem sie auf dem Sieb abgetropft sind, richtet man sie nett gehäuft auf einer Schüssel an und gibt sie als Beilage mit einer Tunke.

Schinkenkartoffeln.

Man siedet 1½ Kilogramm Kartoffeln in der Schale weich, schält sie und schneidet sie blättrig. Nun streicht man eine

Jede Hausfrau weiß es:

MAGGI^s Würfel à 5 h
sind die besten!

Form oder Backschüssel gut mit frischer Butter aus, hackt 25 Dekagramm gesottenes Selchfleisch und schichtet beides in nachstehender Weise. Zuerst legt man eine 2 fingerhohe Schichte von den blättrig geschnittenen Kartoffeln in die Backschüssel, dann bestreut man sie fingerdick mit dem gehackten Fleisch und feuchtet das Ganze gut mit saurem Rahm an. Darüber kommen wieder Kartoffeln und so fort, bis diese und das Fleisch verbraucht sind und die Kartoffeln die oberste Schichte bilden. Nun belegt man diese dann mit Butterstückchen und schiebt die hochgefüllte Schüssel in die heiße Röhre; sobald die Kartoffeln oben auf eine bräunliche Kruste annehmen, bringt man sie in der Backschüssel über einer, mit einer Serviette belegten Unterschüssel zu Tische.

Schinkenkartoffeln.

(Schlesisch.)

Man siedet 1 halbes Kilogramm Kartoffeln in der Schale weich, schält sie und schneidet sie blättrig. Nun streicht man eine Form oder Backschüssel mit frischer Butter gut aus, hackt 20 Dekagramm Selchfleisch und verwendet beides in nachstehender Weise: Zuerst legt man eine 2 Finger hohe Schichte von den blättrig geschnittenen Kartoffeln, dann bestreut man diese fingerdick mit dem gehackten Fleisch und feuchtet das Ganze gut mit saurem Rahm an. Darüber kommen wieder Kartoffeln und so fort, bis diese und das Selchfleisch verbraucht sind; die Kartoffeln bilden die oberste Schichte; man belegt sie mit Butterstückchen und bringt sie hochgestellt in das heiße Rohr. Sobald die Kartoffeln oben auf eine bräunliche Kruste annehmen, bringt man sie in ihrer Schüssel zu Tisch.

Vorzügliches Kartoffelmus.

Die Kartoffeln werden im Rohr gebraten, dann geschält und durchgepreßt. Nun gibt man sie in eine Pfanne und etwas Milch, ein kleines Stückchen Butter und Salz dazu und verrührt das Ganze, das mit geriebenem Parmesan dick bestreut, oder mit gerösteten Zwiebeln angerichtet wird.