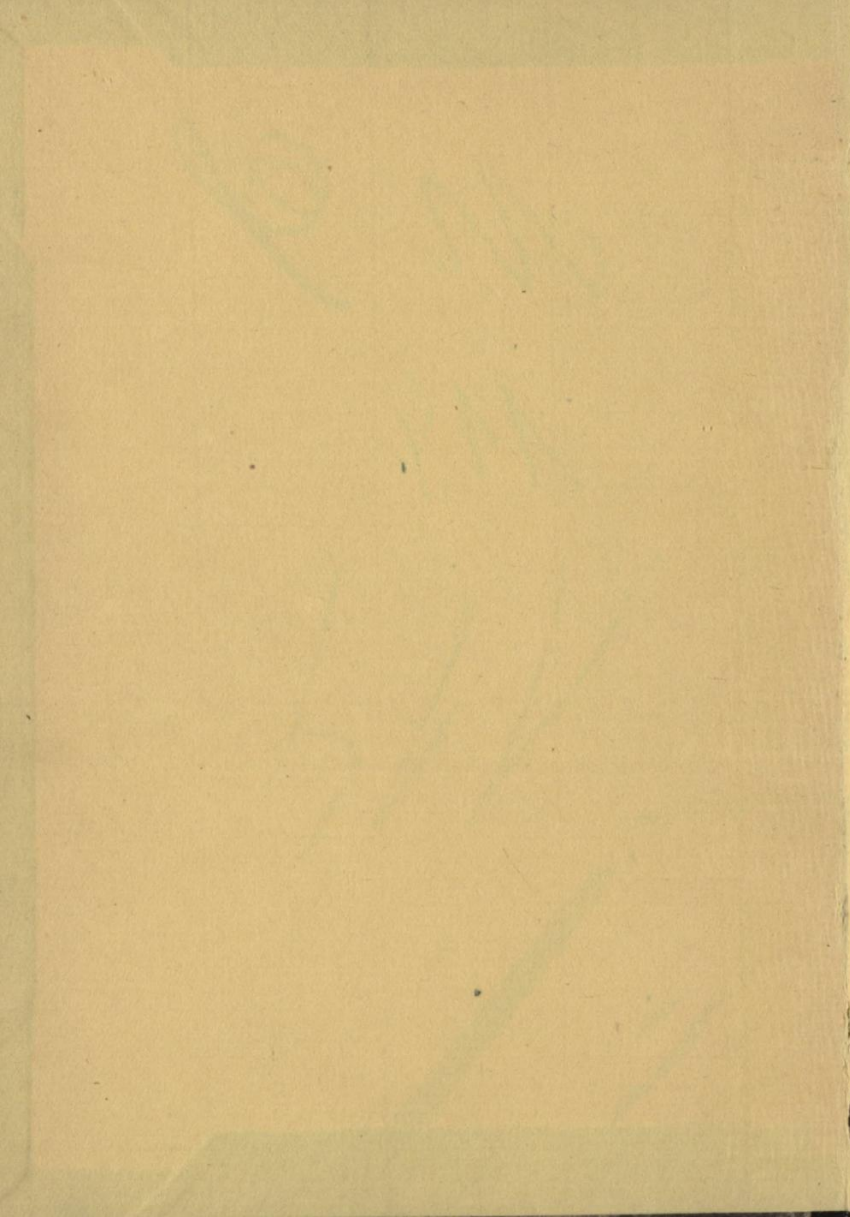


Wiener Stadt-Bibliothek.

122653 A



A 122653
36

2.30

Kartoffelküche

Sammlung
praktisch erprobter Rezepte
für den einfachsten und feinsten Haushalt.

Herausgegeben von
Paula Kortschak.

Durchgelesen und empfohlen von
Katharina Prato,
Verfasserin der Süddeutschen Küche.

Siebente Auflage.



Graz und Leipzig 1918.

Ulrich Moser's Buchhandlung (J. Meyerhoff).

a 122653



5N 167293

Wörterklärungen für Norddeutsche.

Absprudeln = quirlen.

Abtrieb = Abgerührtes.

Beuschel = sauer eingemachte Lunge.

Fritatten = dünne Pfannfuchen.

Germ = Hefe.

Hefedampfel = Hefenstück.

Klar = Eiweiß.

Kranzerl = Kränzchen.

Krapferl = Kräpfchen (Berliner Pfannfuchen).

Limone = Zitrone.

Modl = Form.

Nierndl = sauer eingemachte Nieren.

Passieren = durch ein Sieb drücken.

Powidl = stark eingekochtes
Pflaumenmus.

Resch = spröde, sprock.

Ribisel = Johannisbeeren.

Salse = eingekochtes Obst-
mus.

Schifteln = längliche Viereck-
form.

Schmarrenschäufel = Kuchen-
schäufel.

Schüsserl = Schüffelnchen.

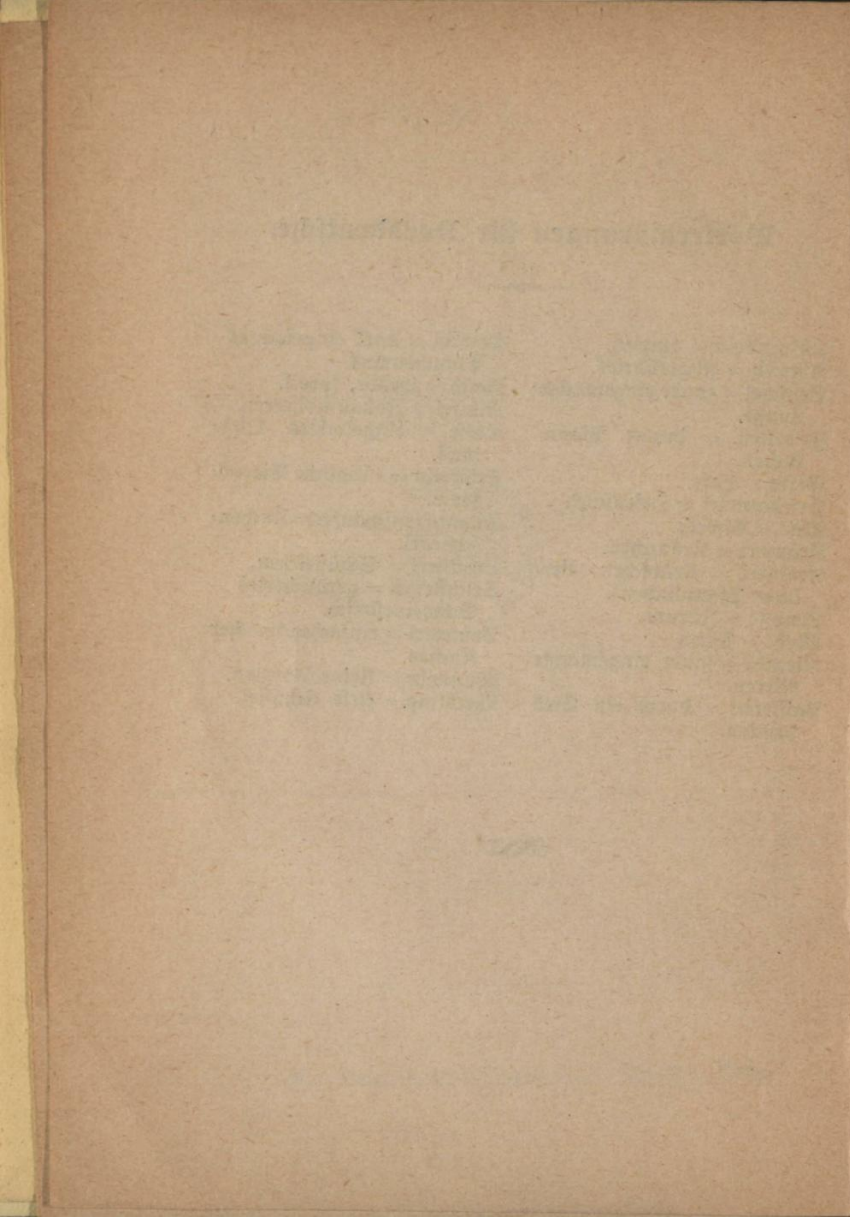
Selchfleisch = geräuchertes
Schweinefleisch.

Tommerl = einfacher, weicher
Kuchen.

Wanneln = kleine Formen.

Weidling = tiefe Schüssel.





Vorwort.

Die Marktpreise machen es heutzutage den besten Hausfrauen unmöglich, die mit vielen Zutaten bereiteten guten Speisen und selbst gewöhnliche Fleischspeisen früherer Zeiten auf den Tisch zu bringen.

Das Fleisch ist teuer, Wildbret, Geflügel, Fische sind nur mehr Leckerbissen, Obst hat geringen Nährwert und ist nicht jederzeit zu beschaffen, auch nicht billig. Bleiben noch Gemüse und Feldfrüchte; doch auch diese erfordern Zutaten. Bei dieser Umschau gedenkt die Hausfrau natürlich der Kartoffeln, welche in manchen Gegenden sogar das Hauptnahrungsmittel bilden.

Es haben sich daher auch zahlreiche Bereitungsarten zu wahren Nationalspeisen ausgebildet. Als Beigabe zu Fleischgerichten, Fischen und als Einschiespspeisen sind sie bei den feinsten Mahlzeiten ebenso beliebt und unentbehrlich, wie für den einfachsten Tisch und sind sie sowohl bei Gesellschaften auf dem Teetisch, als in der Fischerhütte bei Hering und Stockfisch und beim Hirten auf der Weide zu finden.

Mit diesem Büchlein biete ich den Hausfrauen eine Sammlung erprobter Abschriften zur Bereitung der Kartoffeln für die verschiedensten Bedürfnisse, von den einfachsten Pellkartoffeln bis zu den Kartoffeltorten; auch wird man darin so manches für die Fasttage sowie für Vegetarianer finden.

Möge mein Büchlein daher vielen brauchbar und lieb werden.

Paula Kortschak.

Vorwort zur dritten Auflage.

Die Lebensmittelnot und Teuerung machen uns bedeutende Einschränkung zur Pflicht. Über Wunsch der Verlagsbuchhandlung habe ich daher eine Durchsicht dieses vortrefflichen Büchleins im Hinblick auf die Verbilligung der Speisen vorgenommen, auch einige neue wohlfeile, erprobte Rezepte hinzugefügt.

Es wird unseren Hausfrauen nicht schwer fallen, aus dem reichen Inhalte diejenigen Speisen auszuwählen, welche sich mit wenig Mehl, Eiern und Fett herstellen lassen; in Schmalz gebackene Speisen wird man in teuren Zeiten am besten nicht bereiten; Rohschälen der Kartoffeln soll möglichst vermieden werden; Herstellung von Stärkemehl aus Kartoffeln ist gegenwärtig Verschwendung des wichtigen Nahrungsmittels.

Auch Milch und Rahm beginnen spärlich zu werden; man wird statt Obers nun Magermilch verwenden und den sauren Rahm durch etwas Milch mit Mehl und Zitronensaft abgesprudelt ersetzen müssen.

Hauptsache bleibt die Einteilung: Auf eine kräftige Suppe mit Fleischelage, z. B. Kartoffelsuppe

mit geräuchertem Fleisch, mag ein Maisgrießschmarren mit Kompott folgen, auf eine sogenannte falsche Suppe lasse man ein Fleischgericht, z. B. Kartoffel-Meridon mit Rostbraten, folgen usw.

So möge denn dieser kleine Ratgeber unseren Hausfrauen ein treuer Helfer sein.

Im Kriegsjahre 1915.

E. B.

Vorwort zur neuen Auflage.

Die schweren Kriegszeitern haben den Kartoffeln zu neuen Ehren und unserem Büchlein zu raschem Absatze verholfen.

In der vorliegenden neuen Ausgabe haben wir in der Hoffnung auf bessere Tage die Verwendung von Eiern, Butter und Fett beibehalten, da ja jede Hausfrau im Notfalle damit sparen oder Ersatz dafür finden wird.

Jänner 1918.

Die Herausgeberin.

Über Wahl und Vorbereitung der Kartoffeln.

Zum vollkommenen Gelingen der Kartoffelspeisen gehört sowohl die Wahl der Sorte als das entsprechende Kochen und Vorbereiten.

In betreff der Wahl sind fast bei allen Speisen die gelben späteren Sorten ihres schöneren Ansehens wegen vorzuziehen, wenn nicht die Zartheit vorwiegen soll, wie bei Salaten und gerösteten Kartoffeln, wozu man Ripsel- und Rosenerdäpfel und andere speckige Sorten verwendet.

Wenn die gekochten Kartoffeln als Brei weiter verwendet werden, sind mehlig große zu wählen, die auch, um sie nur mit Salz oder mit Butter zu genießen, von den meisten den speckigen vorgezogen werden.

Die blauen und roten Kartoffeln eignen sich am besten zu Salat; kleine rote auch zur Garnierung von Fleisch.

Zu Garnierungen, besonders wenn die Kartoffeln ganz bleiben sollen, sucht man sie von gleicher Größe und Form aus und hilft auch, wenn sie roh geschält werden, dabei noch mit dem Messer nach. Oder man nimmt dazu die ganz kleinen Ripsel- und Tannenzapfen- oder Mandel-Kartoffeln oder man bohrt größere roh mit der Löffelform zu Kugeln aus.

Die Art des Kochens ist ebenfalls von Einfluß auf die Güte der Kartoffeln, indem sie beim Sieden mit vielem Wasser nicht so schmackhaft werden als durch Kochen im Dunst und mit Zugabe von Salz, deshalb werden sie auch für manche Speise mit der Schale im Rohre oder in Asche gebraten.

Kartoffeln mit der Schale zu kochen soll man sie recht rein gewaschen in einen zur Hälfte mit kaltem Wasser gefüllten Topf geben, welchen die erforderliche Menge voll macht, und gut zugedeckt auf starker Hitze gleichmäßig sieden lassen. (Man hat dazu auch eigene Dampfstöpfe mit durchlöcherter Blecheinsatz, unter welchem sich das Wasser befindet.) Um dann die Feuchtigkeit zu entziehen, sieht man, ehe die Kartoffeln völlig ausgekocht sind, den Rest des Wassers weg und läßt sie zugedeckt auf mäßiger Wärme stehen, bis sie gar sind, was man durch Anstechen oder Durchschneiden oder Anspringen mehligter Kartoffeln erkennt.

Bei neuen Kartoffeln streut man der Gesundheit wegen vor dem Kochen nebst Salz auch etwas Kümmel darauf und kocht sie stets mit der Schale. Von alten Kartoffeln soll man im Frühjahr aus diesem Grund ein Streifchen Haut abschälen oder sie geschält kochen, und wenn sich Triebe in den Augen zeigen, diese sorgfältig herausstechen und das Wasser nach kurzem Kochen durch anderes heißes ersetzen und nun erst das Salz dazugeben.

Die zum Kochen erforderliche Zeit läßt sich nicht genau angeben, da neue Kartoffeln eine Viertel-, alte eine halbe Stunde und auch mehr benötigen; große natürlich mehr als kleine.

Roh geschälte Kartoffeln zu kochen für Suppen, Salzkartoffeln usw. gibt man jede nach dem Schälen sogleich in reichlich frisches Wasser und wechselt dieses dann, bis es klar bleibt. Dann werden sie mit kaltem, gesalzenem Wasser bedeckt, in zugedecktem Topfe weich, jedoch nicht bis zu teilweisem Zerfallen, gekocht, wobei man aufsteigenden Schaum abschöpft. Nach Abgießen des Wassers läßt man sie ebenfalls abdampfen.

Um Kartoffeln mit Rindsuppe zu kochen (Brühkartoffeln), werden kleine ganze oder größere zu Spalten oder Scheiben geschnitten, geschält, rein gewaschen, mit gesalzenem Wasser halbrweich und nach Abgießen dieses Wassers mit Suppe fertig gekocht.

Für Kartoffelbrei werden größere Kartoffeln mehligere Sorten geschält und halbiert, wie die vorigen gekocht und nach Abgießen des Wassers und zugedecktem Abdampfen mit einem großen Kochlöffel oder besser einem hölzernen Stößel fein zerdrückt.

Für Kartoffelspeisen mit Ei usw. wählt man eine späte gelbe Sorte, weil sie mehligere und trockener sind und der Speise ein schöneres Ansehen verschaffen. Man kocht sie mit den Schalen, läßt sie nach dem Abdampfen zugedeckt auf dem warmen Herde stehen und nimmt sie einzeln heraus, um sie zu schälen

und noch heiß auf dem Rudelbrette mit dem Röllholze zu zerdrücken oder durch ein grobes Sieb zu passieren.

Auch mit der Schale im Rohre gebratene Kartoffeln müssen dazu heiß erhalten werden.

Zum Reiben werden mit der Schale gekochte kalte Kartoffeln verwendet.

Kartoffelmehl zu bereiten verwendet man große mehligte Kartoffeln, wäscht und schält sie und gibt sie wieder in Wasser, aus welchem man sie einzeln herausnimmt und auf einem Reibeisen (oder einer Kartoffelmühle) in frisches Wasser reibt. Das Geriebene nebst dem Wasser treibt man dann durch ein großes Haarsieb, wobei man stets Wasser zugießt. Nachdem es über Nacht gestanden, schüttet man das Wasser herab und verrührt den Bodensatz mit reichlich frischem Wasser, was man durch mehrere Tage wiederholt, bis das Wasser klar bleibt und der Bodensatz schneeweiß ist, der dann auf Brettchen oder Schüsseln durch Sonnenwärme getrocknet wird, worauf man diese Kartoffelstärke fein zerdrückt und siebt.

Suppen-Speisen.

Kartoffel-Suppen.

Alle mit Mehl, Hülsenfrüchten, Graupen, Gemüsen, Schwämmen oder Eiern bereiteten Kartoffel-Suppen können für Vegetarianer, für Fasttage, sowie wenn man nicht gesottenes, sondern gebratenes Fleisch genießen will, anstatt mit Fleischsuppe mit Wurzelbrühe oder auch nur gesalzenem Wasser bereitet werden. Für Wurzelbrühe dünstet man Suppenwurzeln- und Zwiebelscheiben mit Fett ab, worauf man sie mit gesalzenem Wasser weich siedet, das man dann geseiht verwendet.

Lichte Kartoffel-Suppe.

Mit Petersilie. In heißem Fett, am besten Butter, läßt man Mehl und viele feingeschnittene Petersilie anlaufen und gibt gekochte, zerdrückte oder passierte Kartoffeln dazu. Wenn sie damit eine Weile abgedünstet sind, rührt man anfangs kalte, dann warme Suppe oder Wurzelbrühe dazu und richtet die gut verkochte Suppe über Semmelwürfel an.

Suppe mit gedünsteten Kartoffeln.

Roh geschälte, würfelig geschnittene Kartoffeln dünstet man mit in Fett angelauener Zwiebel, bis sie genügend weich sind. Dann macht man lichte

Einmach mit Petersilie, mit gesalzenem Wasser vergossen, gibt sie zu den Kartoffeln und läßt sie mit Muskatblüte und Pfeffer gewürzt aufkochen.

Kartoffelpüree-Suppe.

In wenig Wasser kocht man geschälte, in Spalten geschnittene Kartoffeln bis zum Zerfallen weich, worauf man das Wasser herabschüttet und die Kartoffeln fein zerdrückt. Dann rührt man sie mit halb Wurzelbrühe, halb Milch wie ein dünnes Püree ab, gibt einige in Butter gelbbraun geröstete Zwiebelscheiben dazu und kocht sie noch eine Viertelftunde, worauf man die Zwiebel herausnimmt.

Kartoffel-Suppe mit Majoran.

Mit würfelig geschnittenen Kartoffeln. Man macht eine gelbe Einbrenn von Butter und Mehl, vergießt sie mit Suppe und würzt sie mit Majoran. In dieser Suppe kocht man dann roh geschälte, großwürfelig geschnittene Kartoffeln, bis sie genügend weich sind.

Mit Kartoffelbrei. In Spalten geschnittene Kartoffeln kocht man mit gesalzenem Wasser, Kümmel und Majoran, bis sie zum Zerfallen weich sind. Dann macht man lichtbraune Einbrenn, die man mit der Kartoffelbrühe und den zerdrückten Erdäpfeln aufkocht.

Kartoffel-Suppe mit Bratwurst.

Man kocht würfelig geschnittene Kartoffeln wie oben in lichter Einmach, würzt mit Paprika, läßt inzwischen zirka 30 Dekagramm Bratwurst schön braun braten, gibt sie, zu Stückchen geschnitten, in die Suppe, gießt das Fett von der Wurst ab und läßt den Saft aufkochen, den man dann gleichfalls zu der Suppe gibt.

Gesäuerte Kartoffel-Suppe.

Man siedet eine Petersilienwurzel, eine gelbe Rübe, eine kleine Zwiebel, ein Lorbeerblatt, ein Sträußchen Thymian und einige Pfefferkörner mit gesalzenem Wasser. Mit dieser Wurzelbrühe vergießt man, nachdem die Wurzeln weich geworden sind, eine braune Einbrenn, säuert diese Suppe mit etwas Essig und kocht die Kartoffelscheiben damit auf. Die Kartoffeln kann man geschält mit den Wurzeln kochen und diese dann herausnehmen.

Kartoffel-Suppe mit Kräutern.

Roh geschälte, mit gesalzenem Wasser gekochte Kartoffeln streicht man durch ein Sieb, läßt sie mit Suppe und feingeschnittenen Kräutern (als Petersilie, Kerbelkraut, Sauerampfer, Schnittlauch) und etwas Majoran noch eine Weile kochen und gibt beim Anrichten ein Stückchen Butter oder ein paar gequirlte Dotter, Pfeffer und Muskatnuß und geröstete Semmel dazu.

Kartoffel-Suppe mit Kraut.

Einen kleinen Krautkopf schneidet man grobnudelig und kocht dieses Kraut mit Wasser, bis es ziemlich weich ist, worauf man das Wasser wegseiht und gute Fleischbrühe darübergießt. Man gibt roh geschälte, würfelig geschnittene Kartoffeln, einige Pfefferkörner und eine lichte Butter-Einbrenn dazu und läßt es kochen, bis die Kartoffeln weich sind.

Kartoffel-Suppe mit Paradiesäpfeln.

Während roh geschälte, in Spalten geschnittene Kartoffeln in guter Fleischbrühe kochen, kocht man einige Paradiesäpfel, passiert sie und gibt sie nebst in Butter angelauener Petersilie zu den Kartoffeln, die man kocht, bis sie weich sind.

Kartoffel-Suppe mit Schwämmen.

Mit Pilzen. Frische, gereinigte, dünnblättrig geschnittene Herrenpilze überbrüht man mit heißem Wasser, seiht sie gleich ab und dünstet sie mit Butter und vieler feingeschnittener Petersilie. Wenn sie schon fast weich sind, gibt man roh geschälte, in Spalten geschnittene Kartoffeln, Suppe und einige Pfefferkörner dazu und kocht es, bis die Kartoffeln zerfallen.

Mit Schneeschwämmen (Ribizen). Die wie obige geschnittenen Schwämme und Kartoffeln werden mit Wurzelbrühe weich gekocht, worauf man Butter mit angelauener Petersilie damit aufkocht und die Wurzeln herausnimmt.

Mit Champignons. Einige roh geschälte Kartoffeln werden würfelig geschnitten, mit heißem Wasser übergossen, das man nach kurzer Zeit abseiht. Dann kocht man sie mit Rindsuppe, in die man auch feingeschnittene Champignons, grüne Petersilie, Pfeffer und ganz wenig Knoblauch, fein zerdrückt, gibt. Sobald die Kartoffeln gekocht sind, gibt man sie mit dieser Brühe zu lichter Buttereinmach.

Kartoffel-Suppe mit getrockneten Schwämmen.

Man röstet drei bis vier große Kartoffeln, roh zu Scheiben geschnitten, nebst einer blätterig geschnittenen Semmel (oder Brot) auf Bratenfett, gießt, wenn sie goldgelb sind, mit Wurzelbrühe auf, läßt dies ganz weich verkochen und passiert es. Inzwischen hat man eine Handvoll getrockneter Pilze überbrüht, weich gedünstet oder gekocht und gibt diese in die Suppe.

Kartoffel-Suppe mit Möhren.

Schön dunkelgelbe Karotten werden abgeschabt, feinblätterig geschnitten und gewaschen, mit Rindsuppe halb weich gekocht, worauf man Kartoffelspalten und in Butter angelaufene Petersilie dazugibt und sie bis zum Weichwerden fieden läßt.

Oder man schneidet die Kartoffeln würfelig und die gelben Rüben nudelig, dünstet sie mit Suppenfett

und Petersilie und kocht sie mit Rindsuppe weich. Vor dem Anrichten läßt man würfelig geschnittene Semmel, ohne zu rühren, kurz damit aufsieden.

Mit Karfiol. Man schneidet dunkelgelbe Rübschen nudelig und kocht sie mit guter Rindsuppe weich, sowie auch in kleine Röschen zerteilten Karfiol. Zugleich kocht man Kartoffeln, drückt sie durch ein Blechsieb und gibt sie in dünne Einmachsuppe, mit welcher man sie aufkocht. Beim Anrichten mischt man alles zusammen und gibt geröstete Semmelwürfel dazu.

Passiert. Zu Spalten geschnittene Kartoffeln und Goldmöhren kocht man jedes für sich mit Wasser oder Suppe weich und gibt sie zerdrückt oder passiert zu lichter Einmach von Butter oder Suppenfett, worauf man sie noch mit Salz und etwas Pfeffer aufkocht.

Kartoffel-Suppe mit Schnittlauch.

Man schält einige Kartoffeln, läßt sie in Wasser eine Stunde liegen, worauf man sie abtrocknet und auf dem Reibeisen in eine Schüssel reibt und zugedeckt stehen läßt, während man eine Handvoll Brösel, dann einen schwachen Eßlöffel Mehl in Butter gelb anlaufen läßt, worauf man die geriebenen Kartoffeln dazugibt und mit wenig Suppe kocht. Wenn sie weich sind, gibt man die nötige Suppe zum Verdünnen, Salz, Pfeffer, Muskatnuß dazu, kurz vor dem Anrichten eine Handvoll Schnittlauch und serviert geröstete Brotwürfel dazu.

Kartoffel-Suppe mit Sellerie.

Gesottene Selleriewurzeln schneidet man länglich und treibt gekochte Kartoffeln heiß durch ein Sieb. Beides kocht man mit Rindsuppe auf, mischt beim Anrichten mit kalter Suppe abgesprudelte Eidotter dazu und gibt geröstete, länglich geschnittene Semmeln hinein.

Kartoffel-Suppe mit Erbsen.

Man dünstet roh geschälte, kleinwürfelig geschnittene Kartoffeln und frische grüne Erbsen mit Butter und Petersilie. Dann staubt man ein wenig Mehl daran, rührt Rindsuppe dazu, läßt es gut verkochen und serviert gebackene Semmelwürfel dazu.

Norddeutsche Kartoffel-Suppe.

Einige gekochte Kartoffeln werden gerieben, mit einem Abtrieb von Butter und einem Ei gerührt, worauf man ein paar Löffel Mehl, Salz, feingeschnittene Zitronenschalen und heiße Rindsuppe dazurührt und es aufkochen läßt. Beim Anrichten gibt man mit kalter Suppe abgesprudelte Dotter und Semmelwürfel dazu.

Ungarische Kartoffel-Suppe.

Roh geschälte, in Spalten geschnittene Kartoffeln werden mit gesalzenem Wasser weichgekocht, nach Abseihen des Wassers sogleich im Topfe fein zerdrückt,

mit guter Fleischbrühe dicklich verrührt und aufgekocht. Beim Anrichten wird ein Stück sehr guter Butter in den Topf gegeben, die man nur zergehen läßt und darunter mischt.

Kartoffel-Suppe mit Reis.

In guter Rindsuppe siedet man einige roh geschälte, großwürfelig geschnittene Kartoffeln anfangs allein, worauf man für je eine Person eine schwache Handvoll ausgesuchten Reis dazugibt, der höchstens eine halbe Stunde kochen darf, bis die Kartoffeln genügend weich sind. Man gibt in Butter angelaufene, feingeschnittene Petersilie dazu und läßt sie noch ein wenig kochen; die Kartoffeln dürfen jedoch nicht zerfallen.

Kartoffel-Suppe mit Hirsegrauen.

Man kocht Kartoffelspalten mit Wasser halbweich, gibt die enthülste Hirse (Brein), mehrmals gewaschen, dazu, läßt es fortkochen, bis diese weich genug ist, und gibt Butter mit vieler feingeschnittener, gelb gerösteter Zwiebel dazu.

Kartoffel-Suppe mit Speck.

Man kocht roh geschälte Kartoffeln mit gesalzenem Wasser und Rümmel, gießt das Wasser dann ab, zerdrückt die Kartoffeln, verdünnt diesen Brei mit anderem heißen Wasser und läßt würfelig geschnittenen

Speck heiß und gelb werden. Von diesem kocht man die Hälfte eine Weile mit der Suppe und gibt die andere Hälfte beim Anrichten darauf.

Kartoffel-Suppe mit geräucherem Fleisch.

Mit Brühe von Schinken oder dergleichen, zu der man Wasser mischt, kocht man roh geschälte, zu Stücken geschnittene Kartoffeln, sowie Wirsingkohl, Porree, Sellerie und gelbe Rüben recht weich und streicht das Ganze durch ein Sieb. Gehörig verdünnt und aufgekocht, gibt man nudelig geschnittenes Fleisch von Schweinskopf, Schinken oder dergleichen hinein.

Fürstfelder Suppe.

Brotreste sowie zwei bis drei große, zu Scheiben geschnittene, roh geschälte Kartoffeln (man kann auch gekochte vom Vortage dazu verwenden) röstet man nebst etwas Zwiebel auf Bratenfett, gießt mit Wasser oder Schinkensud auf, passiert, wenn alles weich verkocht ist, und schneidet vor dem Anrichten abgezogene Frankfurter oder Speckwürste hinein. Wird mit einem Eidotter abgesprudelt.

Kartoffel-Brotsuppe.

Roh geschälte, in Spalten geschnittene Kartoffeln kocht man in Wasser mit Suppenwurzeln, grüner Petersilie und ganzem Pfeffer, bis einige Kartoffeln

zerfallen; man gibt in Fett geröstete Zwiebel dazu, entfernt die Wurzeln und richtet die Suppe über Brotschnitten an.

Man kann für jede Person ein Ei oder Stückchen von geräucherten Würstchen daraufgeben.

Mit Rindfleisch. Kartoffelspalten werden mit Suppe weichgekocht, über Brotschnitten und dem zu Würfeln geschnittenen Rindfleisch angerichtet und mit etwas Pfeffer bestreut.

Diese Suppe ist eine Aushilfe, wenn man zwar Fleisch, aber kein Gemüse und Fett genießen soll oder will.

Nährhafte Kartoffel-Suppe mit Fleisch.

Man gibt in einen Topf mit lauem Wasser (am besten einen Papinianischen Dampftopf) $\frac{1}{4}$ Liter gerollte Gerste, ebensoviel über Nacht eingeweichte Bohnen oder Erbsen und $\frac{1}{4}$ Kilo oder mehr Rindfleisch und läßt es halbweich kochen, wobei man den Schaum abnimmt. Dann gibt man zu länglichen Stücken geschnittene gelbe Rüben, Petersilien- und Selleriewurzeln, $\frac{1}{2}$ Kilo oder mehr roh geschälte, zu Würfeln geschnittene Kartoffeln, Salz und noch mehr Wasser, feingeschnittene, mit Fett angelaufene Zwiebel und grüne Petersilie dazu und läßt es fortkochen, bis alles weich genug ist. Das Fleisch wird dann zu Würfeln geschnitten beigemischt.

Anstatt Rindfleisch kann man Rinds Herz, Ochsen- oder Schweinskopf, Füße, Hammel-, Kaninchenfleisch,

alte Tauben oder ein altes Huhn dazu verwenden und die Wurzeln vor dem Mitkochen mit etwas Fett abdünsten und Pfeffer oder Schnittlauch auf die Suppe streuen, auch getrocknete Schwämme mitkochen.

Kartoffel-Suppe mit Bratwürsten.

Man zerdrückt einige gekochte, geschälte Kartoffeln, dünstet sie mit kleingehackter Zwiebel und Petersilie, vergießt sie mit Suppe und gibt ein Stückchen gebackene Semmel gestoßen nebst etwas weißem Pfeffer dazu. Gut verkocht und passiert, verrührt man die Suppe mit ein paar Löffel Parmesan- oder anderem guten Käse und richtet sie über zu Scheibchen geschnittene Bratwürste und gebackene Kartoffelklößchen an.

Kartoffel-Lebersuppe.

Man röstet 15 Deka in dünne Scheiben geschnittene Kalbsleber mit etwas Zwiebel, Pfeffer und Salz in Butter, bis sie braun und fest ist, stößt sie fein und passiert sie mit ein paar Löffel Suppe.

Man verrührt nun in einer Kasserolle 15 Deka heiß passierte noch warme Kartoffeln mit der Leber, vergießt es mit Suppe dicklich und läßt diese auf dem Herd heiß werden, aber nicht kochen.

Die Suppe wird mit 1—2 Dottern abgegoßen und über gebackene Semmelschnitten oder gebackene Kartoffelklößchen angerichtet.

Kartoffel-Weinsuppe.

Man kocht leichten, weißen Wein mit Zucker, ganzen Zimt, Limonienschalen und einigen Gewürznelken, gibt so viel heiß passierte Kartoffeln noch warm dazu, daß es dicklich wird, und läßt es gut verkochen.

Nachdem man die Suppe gut gesprudelt hat, entfernt man das Gewürz, gießt sie zum Anrichten mit ein paar Dottern ab und serviert gebackene, würfelig geschnittene Semmeln oder mit Zucker glasierte Semmelschnitten dazu.

Suppen-Einlagen von Kartoffeln.

Kartoffel-Farferln.

Mehl und heiß passierte Kartoffeln, zu gleichen Theilen gemessen und gesalzen, mischt man sehr gut, drückt und rebelt sie mit den Fingern, bis sich erbsen- und bohnen große Bröckchen gebildet haben. Man schüttelt das Ganze in einem Durchschlag und bearbeitet das Herabfallende wieder, bis alles zu Bröckchen geworden, die man auf einem Brettchen auskühlen läßt und kurz in Rindsuppe kocht.

Durchgetriebene Kartoffel-Nudeln.

Man schlägt 2 Eier mit 3 Eßlöffel Mehl in einem Töpfchen mit einem Kochlöffel, bis es zähe geworden ist, und gibt Salz und vier Handvoll heiß

passierte Kartoffeln dazu. Man drückt diesen Teig durch das Reibeisen in siedende braune Suppe und faßt die Nudeln heraus, wenn die Suppe damit bedeckt ist. Nachdem der ganze Teig zu Nudeln gekocht ist, gibt man den Rest der Suppe zu denselben in den Suppentopf.

Kartoffel-Erbsennockerl.

$\frac{1}{4}$ Liter passierte Kartoffeln, $\frac{1}{8}$ Liter Mehl, 1 Ei und etwas Salz drückt und schlägt man in einem Weidlinge gut ab und drückt diesen Teig durch den Erbsenlöffel in siedendes, gesalzenes Wasser.

Man faßt diese kleinen Nockerln mit dem Schaumlöffel in den Suppentopf und gießt heiße Rindsuppe dazu.

Kartoffel-Nocken.

Gesottene. Vier mittelgroße Kartoffeln passiert man noch heiß und läßt sie auskühlen, während man stark eigroß Butter oder Rindschmalz mit 2 Eiern und 2 Dottern abtreibt. Dann mischt man sie nebst Salz, 2 Löffel Semmelbrösel und 1 Löffel Mehl zum Abtriebe und legt mit dem in die siedende Suppe getauchten Eßlöffel längliche Stückchen in diese ein. Wenn die Nockerln so lange gekocht haben, daß sie oben schwimmen, richtet man sie an.

Gebackene. 3 ziemlich große Kartoffeln legt man roh geschält in eine kleine Kasserolle, so daß sie alle am Boden zu liegen kommen, kocht sie mit

Wasser und passiert sie schnell. Man treibt dann 2 Eier mit den ausgekühlten Kartoffeln ab, formiert mit 2 Löffeln Rocken wie spanische Wind auf ein gut beschmiertes Blech und bäckt sie im Rohre. In braune Suppe gegeben, läßt man sie etwas anziehen, bevor man sie serviert.

Kartoffel-Klößchen.

Man brät 6 große Kartoffeln, gibt sie passiert kalt zu einem Abtrieb von 7 Ecks Butter, 2 Dottern und 1 Ei, salzt und verrührt es gut, mischt 3 Löffel Mehl dazu und macht nußgroße Knödel, welche man in brauner Fleischbrühe kocht.

Kartoffel-Knödel oder Klöße.

Mit Reis. In $\frac{1}{4}$ Liter Milch kocht man schwach 2 Handvoll Reis, bis dieser dick ist, mischt, wenn der Reis überkühlt ist, 1 Liter passierte Kartoffeln, etwas in nußgroß Butter geröstete Zwiebel, 1 Löffel Mehl, 1 Ei und 1 Dotter dazu und läßt es abstehen. Davon formiert man 6 Knödel, die man mit bemehlten Händen zusammenballt, kurz in Wasser kocht und in Suppe legt.

Kartoffel-Klöße mit Grieß.

Mit Bröseln. Man treibt ein eigroßes Stück Butter mit 2 Eiern ab, gibt feingeschnittene Petersilie,

zwei Handvoll heiß passierte, erkaltete Kartoffeln, eine Handvoll Semmelbrösel, eine Handvoll Grieß und etwas Salz rasch dazu und formiert kleine Knödel, welche man nur kurz in Suppe kocht.

Mit gerösteter Semmel. Roh geschälte Kartoffeln kocht man, zerdrückt sie fein und läßt sie auskühlen. Zu 42 Deka davon mischt man $\frac{1}{2}$ Semmel, sehr kleinwürfelig geschnitten und in 7 Deka Butter goldgelb geröstet, 3 Löffel Grieß, 3 gesprudelte Eier und Salz, kocht mittelgroße Knödel in Salzwasser und gibt sie in Suppe.

Kartoffel-Knödel mit Speck.

Man kocht 6 Kartoffeln, die man heiß passiert, und läßt 10 Deka würfelig geschnittenen Speck heiß werden. Wenn er gelb wird, gibt man feingeschnittene Petersilie und 1 Semmel würfelig geschnitten dazu und läßt es auskühlen, worauf man die Semmel, den Kartoffelbrei und Salz zu einem Abtrieb von 4 Deka Butter, 1 Ei und 1 Dotter mengt, dann 1 Löffel Mehl dazumischt und davon eigroße Klöße macht, die man in Wasser gekocht in Suppe gibt.

Ohne Ei. Zu 1 Liter heiß passierter Kartoffeln gibt man, wenn sie ausgekühlt sind, $\frac{1}{8}$ Liter Speckgrammeln, $\frac{1}{8}$ Liter Semmelbrösel, Salz und $\frac{1}{8}$ Liter Mehl und drückt es gut durcheinander. Man formiert halbgroße Knödel, dreht sie in Mehl, kocht sie kurz in Wasser und gibt sie in Suppe.

Kartoffel-Knödel mit Schinken.

Ungefähr 10 mittelgroße Kartoffeln kocht man und passiert sie noch heiß. Dann treibt man 10 Deka Butter mit 3 Eiern ab, mischt die Kartoffeln, 10 Deka feingehackten Schinken, eine Handvoll Semmelbrösel und ein wenig Mehl dazu und gibt die in Wasser gekochten Knödel in Rindsuppe.

Gebackene Klößchen.

Man zerdrückt 5 mittelgroße, gekochte Kartoffeln, treibt 5 Deka Butter mit 3 Dottern ab, gibt die Kartoffeln und Salz dazu und formt nußgroße Knöderl, die man in Ei und Brösel dreht, in Rindschmalz bäckt und in braune Fischeuppe gibt.

Oder man mischt zu einem Abtriebe von eigroß Butter und 2 Eiern so viel von den ausgekühlten, gesalzenen Kartoffeln, daß ein ziemlich fester Teig wird, der nicht zusammensinkt. Man macht davon eigroße Knödel, röstet sie in Rindschmalz und legt sie in klare, braune Suppe.

Kartoffel-Strudel.

Von 4 Deziliter Mehl, 1 Ei, etwas lauem Wasser und Salz macht man einen weichen Teig, welcher anfangs an Brett und Hand kleben bleibt, bis er durch tüchtiges Kneten sich löst und elastisch zart ist, worauf

man ihn auf eine bemehlte Stelle des Brettes legt, mit lauem Wasser bestreicht und, mit einer etwas erwärmten Kasserolle überdeckt, eine halbe Stunde rasten läßt. Indessen läßt man heiß passierte Kartoffeln austühlen und in heißer Butter feingeschnittene Petersilie, dann Grieß anlaufen. Der Strudelteig wird dann auf einem stark bemehlten Tischtuche ausgetrieben, mit den Händen rund herum feiner ausgezogen, mit gesalzenen, gequirkten Eiern bestrichen und mit dem Grieß, dann den Kartoffeln, nicht ganz an den Rand bestreut, zusammengerollt. Man hebt dazu das Tuch auf einer Seite des Tisches mit beiden Händen auf und rollt den Teig sachte bis ans andere Ende, wodurch eine lange Wurst entsteht, welche man, schneckenförmig zusammengedreht, in eine mit Butter ausgestrichene glatte Form gibt und in Dunst siedet. Ausgekocht, gestürzt, schneidet man den Strudel zu dreifingerbreiten Stücken ab.

Kartoffel-Pfanzel.

Feingeschnittene Zwiebel und Petersilie läßt man in 6 Defa Butter anlaufen, treibt sie mit 3 Eiern ab, gibt dann einige Kartoffeln, gesotten und zerdrückt, erkaltet, Salz und 4 Deziliter Mehl dazu. In eine flache, mit Butter ausgestrichene, mit Mehl ausgestreute Kasserolle füllt man es daumendick ein und bäckt es im Rohre. Gestürzt schneidet man es zu verschobenen Vierecken und gibt diese in Rindsuppe.

Kartoffel-Wanneln.

Eigroß Butter treibt man mit 3 Eiern ab, mischt drei mittelgroße Kartoffeln passiert nebst etwas feingehacktem Schinken dazu, füllt es in mit Butter oder Rindschmalz ausgestrichene, mit Bröseln oder Schinken ausgestreute kleine Formen und stellt sie in heißes Wasser in eine Kasserolle und zugedeckt in das Rohr. In Dunst gekocht, auf einen Teller gestürzt, gibt man die klare Suppe im Topfe dazu.

Kartoffeln als Beigabe von Fleisch und Fischen.

Einfachste Bereitungsweisen.

Kartoffeln in der Schale.

Pellkartoffeln oder Erdäpfel in der Montur. Für diese einfachste Beigabe verschiedener Speisen, sowie als bescheidenes Gericht ärmerer Familien kocht man die Kartoffeln nach sorgfältigem Waschen (wie Seite 2) und richtet sie in einer verdeckten Schüssel an, damit sie heiß bleiben.

Man gibt sie besonders zu braunen Saucen mit und ohne Fleisch, zu gesulztem Schweinskopf und Füßen, zu Salzgurken, Hering und Butter usw.

Salz-Kartoffeln.

Man wählt dazu eine gute Sorte von gleicher Größe, oder hilft beim Schälen sie zu formen mit dem Messer nach, und kocht sie, wie bei den geschälten (Seite 3) angegeben ist. Die Menge des Salzes zum Wasser richtet sich nach der Quantität der Kartoffeln und ist bei jungen oder frischen mehr Salz als bei den alten Kartoffeln erforderlich.

Man gibt sie als Garnierung oder in einer zugedeckten Schüssel zu Fleisch mit Saucen, zu Ragout, zu Fisch usw.

Kartoffeln mit Butter.

Gesottene oder gebratene gelbe, mehligte Kartoffeln gibt man mit ihrer Schale, auch geschält oder roh geschält in Dunst gekocht in eine Schüssel mit Deckel, oder zwischen eine Serviette, deren Ecken man darüber gegen die Mitte zusammenlegt, damit sie heiß bleiben.

Frische Butter wird als Stück auf einem Teller dazugegeben oder geformt oder durch eine Straubenspritze gedrückt oder Sardellen- oder Kräuterbutter durch ein Passiersieb gestrichen.

Bei frischer Butter kann man auch Hering, Sardellen, Sardinen, Kieler Sprotten oder Bücklinge usw. dazu servieren.

Abgeschmalzene Kartoffeln.

Eine kleine Sorte, besonders neue Kartoffeln, kocht man mit Salz und Kümmerl und übergießt sie

gleich nach dem Schälen mit heißer Butter, in welcher man ziemlich viel feingehackte grüne Petersilie anlaufen ließ, und verwendet sie als Garnierung von gesottenem und gebratenem Fleisch und Fischen.

Größere Kartoffeln, heiß zu Würfeln oder Spalten geschnitten, schmalzt man ebenso mit Petersilie ab, auch mit in Butter gelb angelauener Zwiebel oder mit Speckwürfeln, angelauenen Semmelbröseln und Rümmele.

Auf französische Art gibt man feingeschnittene Zwiebel, Petersilie, Salz und Pfeffer und die gekochten, blätterig geschnittenen Kartoffeln zur heißen Butter, schüttelt sie auf und richtet sie gleich an.

Mit Sardellen bereitet man sie ebenso, indem man solche entgrätet, feingeschnitten, anstatt Zwiebel dazunimmt.

Auf englische Art werden kleine, gekochte Kartoffeln in Scheiben geschnitten, in etwas zerlassene Butter gegeben, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuß bestreut und über dem Feuer geschüttelt recht heiß zu gebratenem Fleisch angerichtet.

Gedünstete Kartoffeln.

Man sticht aus großen, roh geschälten Kartoffeln firschengroße Kügelchen aus, dünstet sie zugedeckt mit ein wenig Butter, gehackter Petersilie und etwas Suppe, schüttelt sie auf und wenn sie weich sind, wozu sie kaum $\frac{1}{4}$ Stunde benötigen, verwendet man sie sogleich als Garnierung.

Mit Zwiebel und Essig. Man schneide Zwiebel blätterig und dreimal so viel rohe Kartoffeln in dicke Scheiben und gibt sie schichtenweise wechselnd in eine mit Butter ausgestrichene Kasserolle, dazwischen Salz, Pfeffer und viele Butterstückchen. Dann bedeckt man sie mit Wasser, dem man etwas Essig beigemischt hat, und kocht sie gut verschlossen eine Stunde ungefähr, bis die Kartoffeln weich sind.

Mit Milch auf amerikanische Art. Roh geschälte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln läßt man $\frac{1}{2}$ Stunde im Wasser liegen, worauf man sie in eine Schüssel legt, mit Milch bedeckt und mit Oberhitze ziemlich heiß dämpft, nachdem man auch Salz, Pfeffer und Butterstückchen daraufgegeben hat.

Mit Petersilie und Knoblauch. Man schneidet die Scheiben zu länglichen Stückchen und gibt sie nebst Petersilie und etwas Knoblauch in heiße Butter, dann Pfeffer, Salz und etwas Suppe dazu und dünstet sie bei öfterem Ausschütteln.

Man gibt sie besonders zu geräuchertem Fleisch, Würsten, Beefsteaks, gerösteter Leber usw.

Ebenso bereitet man sie anstatt mit Speckwürfeln mit Schweins- oder Gänsefett und Zwiebel mit Knoblauch.

Geröstete oder geschmorte Kartoffeln.

Gesottene, heiß geschält und blätterig geschnittene Kartoffeln gibt man in heißes Schweinschmalz, in welchem man viel feingeschnittene oder geringelte

Zwiebeln gelb anlaufen ließ, mischt sie damit und läßt sie am Boden etwas braun werden, was man mit dem Schmarrenschäufel aufsticht.

Man gibt sie gerne zu allen Fleischspeisen, besonders nebst Gemüse oder Saucen zu gesottenem Rindfleisch.

Mit Gries. Während die blätterig geschnittenen Kartoffeln rösten, röstet man ungefähr den vierten Teil Gries, bis er gelblich ist, und mischt ihn unter die Kartoffeln, welche man nun, mit ein paar Löffel Wasser bespritzt, zugedeckt weiter röstet.

Für die Schmorkartöffelchen sucht man runde, nur nußgroße oder kleine Kipfel- oder Mandel-erdäpfel aus, schabt die Haut ab und gibt sie gewaschen und auf einem Tuche abgetrocknet in heiße, braun geschmolzene Butter (für 1 Liter 5 Defa) in eine flache Kasserolle oder Pfanne, bestreut sie mit Salz und brät sie auf mäßiger Hitze bei öfterem Umschütteln auf allen Seiten schön braun, worauf man sie erst zudeckt, bei öfterem Schütteln weich werden läßt und gleich anrichtet. Wenn sie bereits weich genug sind, kann man etwas Zucker darüber sieben, wodurch sie bei Oberhitze glänzend braun glasiert werden.

Gebratene Kartoffeln.

Kartoffeln gleicher Größe, roh geschält, gibt man auf ein Blech gelegt in das Rohr. Wenn sie heiß sind, bestreicht man sie schnell in der Hand mit

Butter und bratet sie fertig, bis sie weich sind und eine schöne Farbe haben.

Fingerdicke rohe Scheiben legt man auf das mit Butter bestrichene Blech und bratet sie ebenso schön braun, worauf man sie umwendet.

Man bratet kleine Kartoffeln auch, indem man sie bei Schweinebraten, Enten, Gänsen in die Bratpfanne gibt, wo sie durch das Fett und den braunen Braten-saft schön braun und schmackhaft werden.

Kartoffel-Rohscheiben.

Gebacken. Von großen Kartoffeln mehligere Gattung, welche man roh geschält hat, schneidet man ziemlich dünne Scheiben, welche man nach dem Waschen auf einem Tuche abtrocknet. Man bäckt davon nur so viele auf einmal in heißem Schweinschmalz, als nebeneinander Raum haben, wendet sie um und bestreut sie nach dem Herausfassen mit dem Backlöffel mit Salz.

Man kann sie auch vorher salzen und in Mehl gedreht, oder dickere Scheiben in gesalzene Eier, dann in Bröseln gedreht nacheinander backen, und verwendet sie als Garnierung von Fleischspeisen und Gemüsen.

Geröstet. Man schneidet dicke, gleichmäßige Scheiben oder sticht sie mit einem kleinen Krapsenstecher aus, legt sie in einer flachen Kasserolle oder Pfanne in heißes Rindschmalz nebeneinander, bestreut sie mit Salz und röstet sie auf beiden Seiten schön braun. Damit sie schneller weich werden, deckt man sie anfangs kurze Zeit zu.

Wenn man nur wenig Kartoffelscheiben bedarf, legt man sie gerne zu Rostbraten und bratet sie mit diesen zugleich.

Berraufte Nudeln von Kartoffeln.

Große Rosenkartoffeln schält man roh, schneidet ein Käppchen ab und schneidet auf der Zahnscharbe (Rübenhachel) jedesmal so viel, als man zu einmaligem Backen benötigt. Man bäckt sie in Schmalz, gibt sie als Garnierung von Wildbret, Lungenbraten und dergleichen und bestreut sie mit Salz und geriebenem Parmesankäse.

Kartoffeln mit Rahm.

Ganze Kartoffeln gleicher Größe, gekocht und geschält, röstet man mit Butter, bis sie Farbe bekommen, worauf man etwas sauren Rahm darüber gibt und ihn verdünsten läßt.

Blätterig geschnittene Kartoffeln röstet man in Butter wie Schmarren; wenn sie schon Farbe haben, gibt man ein wenig sauren Rahm mit Ei gesprudelt darüber und setzt das Rösten und Aufstecken fort, bis alles Ei gestockt ist, worauf man sie gleich anrichtet.

Gestürzte Kartoffeln.

Mittelgroße, roh geschälte Kartoffeln schneidet man zu Scheiben, trocknet sie ab und legt sie in eine messerrückendick mit Butter ausgestrichene Kasserolle,

jede Lage mit weißem Pfeffer und Salz bestreut. Nachdem man obenauf einige Stückchen Butter gegeben, bäckt man sie $\frac{3}{4}$ Stunden im Rohre und stürzt sie.

Kartoffelbrei.

Als Kartoffelschmarren. Mehliges, mit der Schale gekochte Kartoffeln, heiß geschält und zerdrückt und mit Salz gemischt, gibt man in heiße Butter oder in Schweinschmalz und läßt sie unten braun werden, worauf man sie wie Schmarren aufsticht und zerbröckelt.

Als Kartoffelnocken schmort man diesen Brei, indem man davon mit einem in das heiße Fett getauchten Eßlöffel von Blech längliche Stückchen nacheinander heraussticht und sie nicht zu nahe aneinander in das Fett einlegt. Wenn die ersten unten braun geworden sind, dreht man sie nacheinander um und verwendet sie zur Garnierung von gerösteter Leber, gebratenem Fleisch usw.

Als Kartoffellaibchen formt man diesen Brei auf dem Brette mit dem Messer fingerdick schön rund und oben gleich aus, röstet sie wie die Nocken und wendet sie dabei erst um, nachdem sie unten braun und steif geworden sind.

Als gestürzte Krusten. Kleine Wannen oder eine Reifforn streicht man stark mit Butter aus, drückt Kartoffelbrei hinein, gibt auch oben etwas Butter darauf und bäckt es, auf ein Blech gestellt, im Rohre

bei ziemlicher Hitze, damit es eine steife, gelbe Kruste bekommt.

Als Würstchen. Man rollt auf dem Nudelbrett von heiß passierten Kartoffeln fingerlange und ebenso dicke Würstchen, dreht sie in ein Ei und Brösel und bäckt sie in Rindschmalz.

Als Klößchen. Man macht von den passierten warmen Kartoffeln kleine Klößchen in der Größe großer Kirschen, läßt sie auskühlen, dreht sie in Ei und Brösel und bäckt sie in Rindschmalz.

Als Nudeln. Man drückt die passierten gesalzenen Kartoffeln fest zusammen und erhält sie heiß. Zum Gebrauche drückt man sie durch einen Straubenmodel, dessen Stempel fünf bis sechs runde bleistiftdicke Löcher hat, als Nudeln schnell auf die Schüssel und schmalzt sie mit Butter ab.

Abgeschmalzen. Man kocht die Kartoffeln nicht zu weich, schält und passiert sie schnell in eine erwärmte Schüssel und setzt mit einer dreispizigen Gabel davon Häufchen als Garnierung um Wild- oder Lungenbraten, wo man sie reichlich mit Butter abschmalzt.

Kartoffel-Mus oder -Püree.

Mit Butter und Rindsuppe. Die, wie für Brei (Seite 3) angegeben, gekochten und zerdrückten Kartoffeln verrührt man entweder nur mit einem Stückchen Butter, bis diese geschmolzen ist, und dem nötigen Salz und Pfeffer oder gibt weniger

Butter, dafür etwas Rindsuppe dazu, daß es ein saftiger, jedoch nicht auseinanderfließender Brei ist.

Mit Milch. Nachdem die gekochten Kartoffeln zerdrückt sind, rührt man mit einer Gabel oder Schneerute von starkem Draht nebst Butter, warme Milch oder Obers dazu, um den Brei geschmeidig und wohlschmeckend zu machen und gibt ihn als Garnierung häufchenweise um das Fleisch. In einer Schüssel für sich allein als Zuspelise zu gesottenem oder gebratenem Fleisch, vorzüglich zu Beefsteaks, Koteletten, Würsten angerichtet, darf das Püree etwas weicher sein.

Sollte es nicht sogleich angerichtet werden können, so läßt man es unzugedeckt seitwärts am Herde stehen, damit es nicht mehr kocht, weil dadurch der Milchgeschmack verloren geht. Man kocht deshalb die Kartoffeln nicht früher, als daß sie zur Zeit des Abrührens gerade ausgekocht sind oder läßt sie vor dem Abrühren stehen.

Über das angerichtete Püree streut man dann in Schmalz gelb angelaufene feingeschnittene Zwiebel oder in Butter gelb geröstete Semmelbrösel oder geriebenen Parmesankäse.

Oder man häuft über angerichtetes Püree gebackene Kartoffelnudeln (Seite 28), streut Salz und Parmesankäse darüber und gibt geröstete Leber oder kleine fascierte Schnitzchen herum.

Mit Buttermilch und Speck. Anstatt Milch gibt man reichlich Buttermilch zu den zerdrückten Kartoffeln, rührt sie damit über dem Herde, damit

sie recht heiß bleiben, gibt auch Fett von gebratenen Speckwürfeln dazu und streut diese dann darüber.

Mit Eidottern. Nachdem das Püree mit Milch, wie angegeben, bereitet und recht heiß erhalten ist, sprudelt man ein oder zwei Eidotter mit etwas kalter Milch ab und mischt sie gerade vor dem Anrichten dazu.

Mit Eiern und Rahm gebacken. Zerdrückte Kartoffeln, welche man mit der Schale gekocht hat, vermischt man bei weniger als 1 Kilo mit 5 Dekla Butter, einem mit 2 Löffel milden sauren Rahms gemischten Dotter, einer im Wasser gekochten, dann feingehackten Zwiebel, Salz und Pfeffer. Man häuft diesen Brei in eine Schüssel, schneidet die Oberfläche mit einem Messer gitterartig an und bäckt sie im Ofen.

Mit Erbsen oder Bohnen. Zu Kartoffelpüree, mit Fleischbrühe bereitet, mischt man die gleiche Menge von gekochten und passierten Erbsen oder Bohnen und gibt Salz und Pfeffer dazu. Angerichtet bestreut man das Püree mit gelb gerösteten Zwiebelringeln und belegt es mit Stückchen von Kaisersfleisch oder gebratenen Würstchen.

Kartoffel-Mus mit Äpfeln.

Auf norddeutsche Art bereitetes beliebtes Gericht. Roh geschälte Kartoffeln siedet man mit mäßig gesalzenem Wasser weich, gießt es dann ab und zer-

stampft sie zu Brei. Zugleich dünstet man säuerliche Äpfel, Taft oder dergleichen mit Wasser und streicht sie durch ein Sieb. Man mischt beides zusammen und gibt bei $1\frac{1}{2}$ Liter Kartoffel- und $\frac{1}{2}$ Liter Äpfelbrei 6 Deka Butter und etwas Salz dazu und läßt es miteinander einige Zeit kochen. Beim Anrichten übergießt man das Mus auf der Schüssel mit gebräunter Butter oder streut in Butter gelb geröstete Brösel über das bergartig angerichtete Mus.

Man gibt es warm zu gebratenen Schnitzchen, Würsten, Leber, besonders zu eingebeiztem gebratenen Fleisch (Sauerbraten).

Auf rheinländische Art, „Himmel und Erde“ genannt. Man schneidet ungefähr 8 mittelgroße, roh geschälte Kartoffeln zu Spalten und ebenso 3 säuerliche Äpfel. Dann macht man von einem Stückchen Butter, etwas Mehl und kaltem Wasser lichte Buttersauce und legt, ehe das Wasser damit heiß wird, die Kartoffelspalten hinein, welche darüber herausragen müssen, und bedeckt die Kartoffeln mit Äpfelspalten. Man läßt die Casserolle gut zugedeckt seitwärts auf mäßiger Hitze stehen, damit sich die Speise beim Dünsten nicht am Boden bräunt. Wenn Kartoffeln und Äpfel weich sind, zerdrückt und verrührt man sie wie Püree und gibt sie wie solches besonders zu gebackenem Fleisch, Leber oder zu Bratwürsten und das Fett davon darauf.

Kartoffel-Mus mit Birnen.

Gute, geschälte Birnen, in Stücke zerschnitten, dünstet man in Butter mit etwas Zitronensaft und Wasser sehr weich und verrührt sie fein. Die Kartoffeln werden roh geschält, in Spalten geschnitten und in Wasser gekocht. Man seiht das Wasser ab, verrührt sie mit etwas Salz, gibt wieder etwas Wasser dazu und mischt sie mit den Birnen, läßt sie noch etwas kochen und schmalzt sie mit Butter ab.



Warme Kartoffel-Saucen oder Tunken.

Kartoffel-Kren.

Mit Suppen. In Scheiben geschnittene, roh geschälte Kartoffeln siedet man in Suppe, bis sie ganz zerfallen, verrührt sie alsdann fein und gibt geriebenen Kren hinein.

Mit Milch wie Püree. Roh geschälte, in Spalten geschnittene Kartoffeln kocht man im Wasser, welches man abgießt, sobald die Kartoffeln ganz weich sind, verrührt sie fein, gibt heiße Milch dazu, wie bei Püree, und vor dem Anrichten ein Stückchen Butter und eine Handvoll geriebenen Kren.

Kartoffel-Sauce mit Paradiesäpfeln.

Roh geschälte, würfelig geschnittene Kartoffeln dünstet man in Rindschmalz oder Butter, worin man Petersilie anlaufen ließ, staubt ein wenig Mehl darauf und gibt einige gekochte, passierte Paradiesäpfel dazu, wonach man kalte Suppe dazumischt, ohne die Kartoffeln zu zerdrücken, und es noch kochen läßt.

Kartoffel-Sauce mit Sardellen.

Feingeschnittene Zwiebeln oder Schalotten läßt man in Bratensaft anlaufen, gibt gekochte, passierte Kartoffeln, dann feingeschnittene Sardellen, Suppe, Bratensaft und sauren Rahm dazu und läßt es aufkochen.

Gesäuerte Kartoffel-Sauce.

In Schweinschmalz läßt man Mehl bei beständigem Rühren ziemlich dunkel werden, rührt dann Essig und kalte Suppe dazu und läßt es mit einem Lorbeerblatt und einem Sträußchen Thymian gut kochen, streicht diese Sauce dann durch ein Sieb und gibt kleinwürfelig geschnittene, gekochte Kartoffeln hinein.

Kartoffeln in Butter-Sauce.

In einer lichten Einmach von Butter und Mehl läßt man feingeschnittene Petersilie anlaufen, verrührt sie glatt mit Suppe und kocht würfelig oder blätterig geschnittene Kartoffeln damit auf.

Oder man dünstet roh geschälte, zu Scheiben geschnittene Kartoffeln mit Butter, feingehackter Zwiebel und etwas Suppe weich und braun und kocht sie mit Buttersauce mit Petersilie, Pfeffer und Ingwer auf.

Eingebrannte Kartoffeln.

Mit Majoran. Eine gelbbraune Einbrenn von Schweinschmalz und Mehl mit Suppe glatt vergossen, würzt man mit Majoran und schneidet gekochte Kartoffeln noch heiß würfelig hinein, daß es eine ziemlich dicke Zuspelze wird, welche man zu gesottenem Rindfleisch oder zu Hammelfleisch gibt.

Gesäuert. Braune Einbrenn mit Suppe oder Wurzelbrühe vergossen, kocht man mit Essig, Thymian, Lorbeerlaub, Saturei und einigen Pfefferkörnern auf und entfernt dann das Gewürz oder passiert die Sauce, ehe man heiß blättrig geschnittene Kartoffeln dazumischt. Man gibt sie zu gesottenem oder gebratenem Rind- oder Hammelfleisch, zu gebratenen oder geräucherten Blutwürsten, oder als Speise an Fasttagen für sich allein. Zur Vermehrung der Nahrhaftigkeit kann man auch gesottene Linsen mit ihrer Brühe dazumischen.

Kartoffeln mit Bier.

Für 2 Kilo Kartoffeln, die man gekocht zu Scheiben schneidet, siedet man 1 Liter nicht bitteres Braunbier

mit 1 Zwiebel und 1 Gewürznelke. Wenn es etwas eingekocht ist, gibt man die heißen Kartoffeln, Salz und 4 Deka Butter dazu und serviert sie zu Würsten.

Kartoffeln mit Gurken.

Mit Speck läßt man Zwiebel, dann Mehl anlaufen, vergießt es dünn mit Wasser und Essig und dünstet damit roh geschälte und geschnittene Kartoffeln, feingeschnittene Salzgurken und Pfeffer. Genügend gekocht, gibt man sie zu Hammelfleisch.

Kartoffeln in Buttermilch.

Man läßt Mehl in heißer Butter nur etwas gelb werden, vergießt es mit Buttermilch, streut weißen Pfeffer und Salz dazu, läßt es ein wenig verkochen, gibt roh geschälte, wenig gekochte Kartoffeln, in Scheiben geschnitten, hinein, läßt diese kochen, bis sie weich sind, und serviert sie.

Rahm-Kartoffeln.

Viel feingeschnittene Petersilie läßt man in Butter anlaufen, gibt gekochte, blätterig geschnittene, noch warme Kartoffeln hinein und läßt sie etwas anziehen; dann gießt man so viel sauren Rahm darüber, daß er mit den Kartoffeln in gleicher Höhe steht, läßt es dünsten und gibt ein wenig Suppe dazu. Man gibt die Kartoffeln meist zu gekochtem Rindfleisch.



Kalte Saucen und Salate.

Sauce von Kartoffel-Püree.

Mit Meerrettig. Gesottene, heiß passierte Kartoffeln macht man mit Essig, Öl und Salz zu einer dickflüssigen Sauce ab und gemischt geriebenen Kren dazu.

Mit Zwiebel. Man verrührt die passierten Kartoffeln wie obige und gibt anstatt Meerrettig feingehackte Zwiebel und weißen Pfeffer dazu.

Kartoffel-Sauce mit Dottern.

Mit Schnittlauch. Einen hartgesottenen Dotter rührt man mit Essig und Öl recht fein und dünn ab, mischt einige gesottene, kalt geriebene Kartoffeln, Salz, Pfeffer und feingeschnittenen Schnittlauch dazu und bestreut mit solchen auch die Sauce in der Schale.

Mit Sardellen. Zwei zerdrückte Sardellen, 2 Dotter hartgekochter Eier und 2 oder 3 gekochte Kartoffeln, gerieben oder zerdrückt, verrührt man mit Essig und Öl.

Mit Heringsmilch. Man rührt eine solche mit einem hartgekochten Dotter und passierten Kartoffeln mit Essig und Öl recht fein ab.

Specksalat von Kartoffeln.

Kleinvürfelig geschnittenen Speck läßt man heiß werden und feingeschnittene Zwiebel damit gelb anlaufen, dann mischt man die heiß zu Scheiben geschnittenen Kartoffeln, Essig, Salz und Pfeffer dazu und richtet ihn warm an.

Kartoffel-Salat.

In Scheiben geschnittene, gekochte Kartoffeln mischt man mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl und bestreut sie entweder mit kleingehackter Zwiebel oder mit feingeschnittenen Bertramblättern oder Schnittlauch oder Limonenschalen.

Ist der Essig sehr scharf, so mildert man ihn, indem man vor dem Abmachen etwas warme Rindsuppe auf die Kartoffelscheiben gibt.

Mit Sellerie. Weichgekochte Sellerieknollen schneidet man zu Scheiben, macht sie wie den Kartoffelsalat ab, belegt diesen damit franzartig und streut Pfeffer darauf. Man gibt ihn besonders zu Schweinsbraten.

Mit Himbeereffig. Rote und blaue Kartoffeln macht man am besten nur mit Öl, Salz und Himbeereffig ab.

Mit Bertrameffig. Man macht die Kartoffelscheibchen mit reichlich Öl und wenig Essig, feingehackter Petersilie, Salz und Pfeffer ab und ziert die Oberfläche mit Oliven und Sardellenstreifen.

Zum Zieren von Kartoffelsalat verwendet man grünen Kapünzchensalat, rotgesprenkten Zichoriensalat, grüne Fisolenschoten, Kapern, rote Rüben u. dgl. und das gehackte Gelbe und Weiße von hartgekochten Eiern. Vor dem Abmachen mit Rindsuppe begießen.

Kartoffel-Salat mit Gurken.

Zu 3 gekochten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln mischt man 2 Handvoll auf dem Gurkenhobel in dünne Scheiben geschnittene, gesalzene, dann ausgedrückte, frische Gurken, etwas Kümmel und gibt $\frac{1}{8}$ Liter sauren Rahm, mit etwas Essig gemischt, darüber oder macht sie mit Öl, Essig und Pfeffer ab.

Kartoffel-Salat mit Senf-Sauce.

Man rührt 2 noch warme Dotter hartgefotterer Eier mit gutem Essig, Provenceröl, 2 Kaffeelöffelvoll Senf, 1 Löffel Salz, etwas Pfeffer und feingeschnittene Schalotten zu einer zarten Sauce und mischt damit die zu Scheibchen geschnittenen Kartoffeln.

Kartoffel-Salat mit Gourmands.

Man kocht längliche, nicht mehlig kleine Kartoffeln im gesalzenem Wasser, schält sie noch warm und schneidet sie in gleich dicke Scheibchen. Dann

mischt man sie mit Madeira- oder Rotwein gekochten, geschälten, feingeschnittenen Trüffeln, Salz, Pfeffer, feinstem Öl und sehr gutem Weinessig (Rosineneffig), feingeschnittenen Bertram- und Petersilienblättern und häuft den Salat in die Schüssel.

Den Rand kann man mit in Salzwasser gekochten gelben und roten Rüben und Sellerie, in Scheiben geschnitten und zierlich ausgestochen, belegen.

Kartoffel-Salat mit Fleisch.

1 bis 2 gekochte Dotter rührt man mit Öl ab, gibt Essig, Pfeffer und Salz dazu, schneidet kleine Stückchen von Bratenresten, mischt sie zu in Scheiben geschnittenen Kartoffeln und gießt das Abgerührte darüber.

Kartoffel-Salat mit Fischen.

Mit Sardellen. Zu gewöhnlichem Kartoffel-salat mischt man in kurze Streifen geschnittene Sardellen und ganze oder gehackte Kapern und Pfeffer.

Mit Heringsmilch. Die Milch von einem Hering, zwei zerdrückte Dotter, Essig, Öl und etwas Pfeffer verrührt man zu einer dünnen Sauce und macht damit blätterig geschnittene Kartoffeln ab.

Heringssalat. Man schneidet einige Kartoffeln und zwei Bordsdorfer Äpfel kleinwürfelig, ebenso einen gepuzten, entgräteten Hering. Dann rührt

man die Heringsmilch mit Essig, Öl, Pfeffer und feingehackten Zwiebeln zu einer dünnen Sauce, mischt das Gehackte dazu und garniert den angerichteten Salat mit hartgekochten, zu Scheiben geschnittenen Eiern.

Mit Salatfischen. Man schneidet Aal, Hering, Bräsen u. dgl. zu kleinen Stücken und mischt nudelig gehackte Kartoffeln dazu. Dann rührt man 3 hartgekochte Dotter, 2 passierte Kartoffeln und Öl flaumig ab, gibt Essig, 2 Löffel Senf und weißen Pfeffer dazu und gießt es über die Kartoffeln und Fische.

Kartoffel-Salat mit Mayonnaise.

Man stößt von 3 hartgekochten Eiern die Dotter und 3 Sardellen, streicht sie durch ein Sieb und rührt in einer in Schnee oder kaltes Wasser gestellten Schüssel davon mit 3 Deziliter Aspik, 7 Deka Öl und einigen Eßlöffelvoll Essig, was man kaffeelöffelweise abwechselnd dazugibt, eine sülzige, dicke Ölsauce (Mayonnaise). Zu dieser mischt man, wenn das in einer glatten Form dünn eingegossene Aspik gesülzt und mit dem Weißen der Eier, roten Rüben, Kapern oder Gurken und Heringstückchen zierlich belegt und mit Aspik angesülzt ist, das übrige des Herings und zweimal so viel Kartoffeln, gekochte Selleriewurzeln und Salzgurken, alles kleinstückig gehackt, und füllt damit die Form voll. Die nach dem Festwerden gestürzte Sulze garniert man mit Salat und Aspik.

Mit Senf. Zu obiger Mayonnaise rührt man auch 2 passierte Kartoffeln und 1 Eßlöffelvoll Senf und unterlegt diese, in einer Form schichtenweise gefüllt, mit Kartoffelscheiben und Stückchen von Hering, Bricken und dergleichen Salatsfischen.

Kartoffel-Salat mit Rahm-Mayonnaise.

Gekochte Kartoffeln schneidet man noch heiß zu dünnen Scheiben und übergießt sie mit ein wenig heißer Rindsuppe und ein paar Löffel Essig. Dann verrührt man mit 3 rohen Dottern nach und nach 12 Deka Öl, 6 Löffel sauren Rahm, 6 Löffel guten Essig, 6 Löffel kaltschlüssiges Aspik, weißen Pfeffer und Salz. Davon mischt man einen Teil zu den Kartoffeln, häuft sie in die Schüssel, streicht das übrige darüber, stellt es kalt und garniert den Rand vor dem Servieren mit Mixed pickles.

Kartoffel-Mayonnaise.

2 Kartoffeln werden heiß passiert, dann in einer in Schnee gestellten kalten Schüssel mit 3 rohen Dottern flaumig abgetrieben, wobei man löffelweise nach und nach 10 Deka feinstes Öl, Pfeffer und so viel Essig dazugibt, daß es eine angenehme Säure bekommt und breiartig dick wird. Man verwendet es als Garnierung von kalt aufgeschnittenem Braten.

Gesulztes Kartoffel-Püree.

Man gießt klares Aspiß messerrückendick in eine Form und läßt es sulzen, worauf man Petersilienblätter mit kaltem Aspiß (wie einen grünen Kranz) anklebt. Dann mischt man heiß zerdrückte Kartoffeln, welche man roh geschält gesotten hat, mit Salz, Pfeffer und kaltem Aspiß und streicht davon fingerdick in die Form. Man belegt es mit schönen Schnittchen von Wildbret und wechselt mit beiden schichtenweise ab, bis die Form voll ist. Nachdem es, in kaltes Wasser oder Schnee gestellt, gestockt ist, stürzt man es aus der etwas erwärmten Form.



Kartoffelpeisen zu Fleischgarnierung.

Kartoffel-Sterz.

Roh geschälte, in Spalten geschnittene Kartoffeln mehligter Gattung kocht man mit gesalzenem Wasser weich, gießt dieses dann ab und zerstampft die Kartoffeln mit einem Quirl. Diesen Brei zerreißt man mit einer zweizackigen Gabel und bröckelt ihn damit auf eine Schüssel heraus, wo man ihn mit in Butter gelb angelauener Zwiebel und dem Fette reichlich abschmalzt.

Mit Roggenmehl. Wenn 50 Deka Kartoffel, wie angegeben, halbweich gekocht sind, schüttet man das Wasser in ein anderes Geschirr, gibt 25 Deka Roggenmehl darauf, sticht mit einem Kochlöffelstiel mehrere Löcher durch, gießt das Wasser darüber und läßt die Kartoffeln fertigkochen. Nun wird das Wasser abermals abgegossen, worauf man Mehl und Kartoffeln mit einem großen Kochlöffel gut verrührt und mit der Gabel den Sterz herausbröckelt und mit Butter oder Speck abschmalzt.

Mit Griesß bereitet man Sterz, indem man 1 Kilo Kartoffeln auf obige Weise kocht, wenn sie weich sind, in der Mitte auseinanderzieht, 2 Deziliter Griesß in diese Vertiefung schüttet und den Griesß mit den Kartoffeln bedeckt. Gut zugedeckt laßt man den Topf eine halbe Stunde auf der Wärme stehen, damit der Griesß durch den Dunst gekocht wird. Man rührt dann das Ganze ab, schmalzt das Schweinefett hinein und gibt es wie Sterz auf die Schüssel und die Speckgrammeln (Grieben) darüber.

Mit Reis. Dieser wird, mit gesalzenem Wasser und einigen Pfefferkörnern nicht ganz weich gekocht, zu den zerdrückten Kartoffeln gemischt und dann wie obiger mit Butter abgeschmalzen herausgebröckelt.

Kartoffel-Schmarren.

Gerebelter. (Ohne Ei.) 1 Kilo nach dem Kochen noch heiß geschälter, geriebener Kartoffeln

vermischt man auf dem Rudelbrette mit $\frac{1}{4}$ Kilo Weizenmehl, indem man es zwischen den Händen ineinander verreibt, wodurch sich Klümpchen verschiedener Größe bilden. Diese gibt man in heißes Schmalz und sticht das am Boden Braungeröstete auf, wie bei anderem Schmarren.

Gerollter (à la Fiesco). Man macht von wie oben geriebenen Kartoffeln, dem vierten Gewichtsteil Weizenmehl und ein paar Eidottern einen Teig, welcher sich fingerdick austreiben läßt, und läßt ihn vom Brettchen in eine entsprechend große Kasserolle mit so viel heißem Schmalz, daß es den Boden bedeckt, gleiten. Wenn der Teig dann unten braun geworden ist, wendet und zerreißt man ihn zu Bröckeln wie gewöhnlich.

Gesprudelter. Man sprudelt $\frac{3}{8}$ Liter Milch mit 3 Eiern, dann mit stark $\frac{1}{4}$ Liter Mehl und Salz, mischt 2 heiß und jäh zerdrückte Kartoffeln überkühlt leicht darunter, gießt es fingerhoch in heißes Schmalz und bäckt und zerreißt den Schmarren wie andern.

Gerührter. $\frac{3}{8}$ Liter gekochte, passierte Kartoffeln treibt man ausgekühlt mit 4 Dottern unter allmählichem Zugießen von $\frac{1}{4}$ Liter Milch ab, mischt den festen Schnee von 4 Klar und $\frac{1}{4}$ Liter Mehl leicht darunter und bäckt den Schmarren in 7 Defa Schmalz wie sonst.

Mit saurem Rahm. Man sprudelt $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm mit 2 Eiern und 2 Dottern, dann

mit 4 gehäuften Löffeln Mehl und etwas Salz, mischt es unter 8 Löffel heiß passierter, ausgekühlter Kartoffeln und bäckt es gleich anderem Schmarren.

Diese Speisen eignen sich besser für Friedenszeiten.

Ich glaube auf den Krieg!

Jägerspeise.

Man dünstet $\frac{1}{4}$ Kilo Reis mit wenig Fett, Salz und Wasser nicht sehr weich und ziemlich trocken und schält und schneidet $\frac{1}{2}$ Kilo frisch gekochte Kartoffeln blätterig. Nun läßt man etwas feingehackte Zwiebel in 1 Löffel Schweineschmalz goldbraun rösten, gibt die warmen Kartoffeln mit dem Reis vermischt hinein, sticht es wie Schmarren ein paarmal auf, mischt 7 Deka gehackten Schinken und 2 Deka Parmesankäse darunter und richtet die Speise bald an.

Kartoffel-Nudeln.

Gesottene. Von $\frac{1}{2}$ Kilo gekochter, geriebener Kartoffeln, 30 Deka halb Mehl, halb Maisgrieß, 1 Ei, 1 Dotter und etwas Salz macht man schnell einen Teig, welchen man zu gleich großen Stücken schneidet. Diese rollt man auf dem bemehlten Brette zu fingerdicken, an den Enden zugespitzten Nudeln, kocht sie in gesalzenem Wasser oder Milch, gibt sie abgeseiht in heißes Schmalz, worin man etwas Grieß oder Semmelbrösel anlaufen ließ, und dünstet sie, bis sie etwas Farbe haben.

Geröstete. 1 Liter heiß passierte Kartoffeln, $\frac{1}{4}$ Liter Mehl, 1 Ei, 1 Dotter, etwas Salz knetet man zu Teig. Dieser wird in fingerdicke Stangerln gerollt, in fingerlange Stücke geschnitten, in heißes Schmalz gegeben, so daß sie nicht übereinander liegen, und goldbraun geröstet.

Gebackene. Ganz gleich lang abgeschnittene Nudeln vom letzteren Teig stellt man in eine gut ausgebackene Kasserolle eng aneinander auf, bestreicht sie oben ein wenig mit Butter, bäckt sie im Ofen und stürzt sie auf die Schüssel.

Kärntner Nudeln. ✓

Man knetet $\frac{1}{4}$ Liter gekochte passierte Kartoffeln ausgekühlt mit 1 Dotter, Salz und so viel Mehl, daß es wie Nudelteig wird, rollt ihn messerrückendick aus und läßt die Flecken gut abtrocknen, da sie leicht zusammenkleben. Oder man schneidet sie sogleich in dreifingerbreite Streifen und diese unzusammengerollt in grobe Nudeln, die man in Salzwasser kocht und mit Butter und Bröseln oder Parmesankäse abschmalzt.

Kartoffel-Biveckerln.

Von 1 Liter heiß passierter Kartoffeln, $\frac{1}{8}$ Liter Mehl, 3 Dottern und etwas Salz macht man eine stark daumendicke Wurst, schneidet fischbeinbreite Stückchen herab und bäckt sie in Schmalz.

Kartoffel-Nocken. ✓

Man kocht einige große Kartoffeln, zerdrückt sie und läßt sie auskühlen, worauf man Salz, 4 Dotter, 4 Löffel Obers und so viel Mehl dazumischt, daß es wie Nockenteig wird. Dann läßt man in einer flachen Kasserolle 2 Löffel Schmalz und 6 Löffel Wasser heiß werden und legt mit einem jedesmal eingetauchten Löffel große Nocken von Teig hinein, deckt die Kasserolle gut zu, damit kein Dunst heraus kann, und läßt die Nocken auf dem Herde ausdünsten, bis man es prasseln hört, worauf man nachsieht. Man richtet sie an, sobald sie Farbe haben.

Mit saurem Rahm. Roh geschälte, gekochte Kartoffeln zerdrückt man im heißen Topfe fein, bröseln sie auf und läßt sie auskühlen.

Auf je 1 Dotter nimmt man 3 Löffel dicken, sauren Rahm, 3 Löffel Kartoffeln und 3 Löffel Mehl, salzt, drückt es zusammen gut ab und kocht Nocken in Salzwasser, die man mit Butter und gerösteten Bröseln oder Parmesankäse abschmalzt.

Kartoffel-Polenta.

Man treibt 14 Deka Butter mit 4 Dottern ab, gibt 28 Deka passierte gesalzene Kartoffeln und Schnee von 3 Klar dazu und füllt es in einen gut ausgeschmierten, mit Bröseln ausgestreuten Model. Nachdem man es $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst gekocht, dann gestürzt hat, schneidet man es in kleinfingerdicke

Schnitten, legt sie mit der Schnittfläche gegen oben auf die Schüssel, streut Semmelbrösel und Parmesan-Käse darauf und schmalzt heiße Butter darüber.

Mit Bröseln. Einen Liter heiß passierte Kartoffeln und $\frac{1}{8}$ Liter in eigroß Butter geröstete Semmelbrösel läßt man auskühlen, sprudelt 2 Eier und 2 Dotter ab, mischt sie, sowie $\frac{1}{8}$ Liter Mehl dazu, gibt es in eine gut ausgeschmierte, glatte Form und kocht es $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst. Herausgestürzt schneidet man es in Schnitten, welche man über Brösel oder Käse mit Butter abschmalzt.

Mit Maismehl. Man mischt $\frac{1}{4}$ Liter Polentamehl und $\frac{1}{4}$ Liter heiß zerdrückte Kartoffeln zusammen, salzt es und schüttet es in 1 Liter siedendes Wasser. Man läßt es 10 Minuten kochen und sticht einmal mit einem Kochlöffelstiel mitten durch, wodurch das Wasser aufsieden kann, warauf man das Ganze mit einem Kochlöffel zu einem dicken Koch verrührt. Nun drückt man es in eine gut mit Butter ausgestrichene Kasserolle ein und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde zugedeckt im kühlen Rohre stehen. Gestürzt, schneidet man mit einem Faden Schnitten herab, welche man wie die vorigen abschmalzt.

Pikanter Kartoffel-Auflauf zu Braten.

Man bratet und passiert 5 große Kartoffeln und treibt während des Auskühlens 4 Deck Butter mit 2 oder 3 Dottern und $\frac{1}{8}$ Liter saurem Rahm ab,

rührt den Kartoffelbrei, Salz, weißen Pfeffer, eine Messerspitze geriebene Muskatnuß, 4 Deka geriebenen Parmesankäse, den Schnee von 2 Eiweiß und 1 Löffel Mehl dazu und bäckt es in einer mit Butter ausgestrichenen Reifform $\frac{1}{2}$ Stunde.

Ausgestochene Krapfeln mit Käse.

14 Deka Butter treibt man mit 3 Eiern ab, gibt passierte Kartoffeln, geriebenen Parmesankäse und ein wenig sauren Rahm dazu, füllt es fingerdick in eine gut ausgeschmierte Kasserolle und bäckt es im Rohre. Man stürzt es auf ein Brettchen, sticht kleine Krapferln davon aus und legt sie um Rindsbraten, Hasenrücken oder dergleichen.

Eingebröseln gebacken. Einen Teller voll Brei von gebratenen, heiß zerdrückten Kartoffeln mischt man mit 7 Deka Butter, 1 Ei, etwas saurem Rahm, Salz und geriebenen Parmesankäse, streicht diesen Teig auf ein reines Backblech und läßt ihn erkalten.

Dann sticht man ihn mit kleinen Formen aus, dreht diese Stückchen in Ei und Brösel, bäckt sie in Schmalz und bestreut sie mit Käse.

Kartoffelbällchen.

Man kocht und zerdrückt $\frac{1}{2}$ Kilo Kartoffeln, mischt Salz, 4 Deka Butter mit angelauener Petersilie und Schalotten und ein paar Löffel voll warmer Milch

dazu und rollt diesen dicken Brei mit den Händen zu kleinen Kugeln. Man dreht sie in Ei und Brösel, bäckt sie in Schweineschmalz und gibt sie zum Fleisch, zu Gemüse oder zu Salat.

Bauern-Kartoffelkrapfen.

Roh geschälte, in Stücke geschnittene Kartoffeln kocht man weich, seiht das Wasser ab und zerstampft sie, gibt Salz, etwas sauren Rahm und so viel Mehl dazu, daß man eigroße Kugeln formieren kann. Diese legt man in eine mit Butter sehr gut ausgeschmierte Kasserolle, bestreicht sie oben leicht mit Butter und bäckt sie im Rohre.

Kartoffel-Pofesen.

Ungefähr $\frac{1}{2}$ Kilo oder 6 Stück mehliges Kartoffeln zerdrückt man noch heiß am Nudelbrette und mischt, wenn sie ausgekühlt sind, 2 Eier, Salz und ein Stückchen Butter dazu. Diesen Teig treibt man auf dem bemehlten Brette kleinfingerdick aus und schneidet ihn zu länglichrunden Stückchen, die man mit Ei bestreicht und mit Bröseln bestreut, dann umkehrt und auch seitwärts so bestreicht und bestreut und in Schweineschmalz oder Butter goldbraun bäckt.

Man gibt sie zu gebratenem oder gedünstetem dunklen Fleische, zu Nierndln (oder Beuschel).

Gefüllte Kartoffeln.

Mittelgroße, schön geschälte Kartoffeln werden ausgehöhlt, unten etwas abgeschnitten, so daß sie stehen können, mit gutem Haschee von Bratenresten gefüllt und in eine gut ausgeschmierte Kasserolle gegeben. Die Kartoffeln bestreicht man mit Butter, das Haschee betropft man mit saurem Rahm, was man während des Bratens im Rohre wiederholen muß. Wenn die Kartoffeln fast weich sind und Farbe haben, gibt man fingerhoch Milch in die Kasserolle, deckt sie zu und läßt die Milch eindunsten.

Kartoffel-Laibchen.

1½ Liter heiß geriebene Kartoffeln, ¼ Liter Mehl und 1 Ei am Brett zu einem Teig gemacht, walkt man kleinfingerdick aus, sticht Laibchen aus und röstet sie in heißem Schmalz auf beiden Seiten.

Eingebrösel. Man macht von Butter mit Eiern einen Abtrieb, gibt Salz und so viel heiß geriebene Kartoffeln dazu, daß es sich noch bindet, macht runde Laibchen davon, bestreut sie mit Semmelbröseln, hackt diese mit dem Messer etwas ein und röstet sie in heißem Schmalz auf beiden Seiten schön braun.

Kartoffel-Würstchen.

Man stößt 1 Schöpflöffelvoll gekochter, zerdrückter Kartoffeln mit 2 Dottern und etwas Butter und gibt Salz und so viel Semmelbrösel darunter,

daß es zusammenhält. Aus diesem Teige rollt man auf dem Brette Würstchen in der Länge und Dicke eines Fingers und bäckt sie aus dem Schmalz.

Kartoffel-Kohlwürstchen.

Einen Kohlkopf kocht man etwas in gesalzenem Wasser, überspült ihn mit kaltem und entblättert ihn. Man macht einen Abtrieb von eigroß Butter mit 2 Eiern, gibt 3 Handvoll zerdrückte Kartoffeln und Salz hinein, füllt davon halbfingerdick jedes Kohlblatt, rollt es zusammen, legt die Würstchen aneinandergereiht in eine gut ausgeschmierte Kasserolle, übergießt sie mit $\frac{1}{8}$ Liter mit 1 Dotter abgesprudeltem sauren Rahm, dünstet sie zugedeckt, bis sie nur mehr etwas saftig sind, und gibt sie um gesottenes oder gebratenes Rindfleisch.

Kartoffel-Schüsselkrapferln.

6 Stück mittelgroße, roh geschälte Kartoffeln kocht man nicht zu weich, seigt das Wasser ab und rührt sie im Topf, bis sie kalt sind, gibt 4 Eier nach und nach dazu, legt mit 2 Löffeln nockenartige Teigstückchen in heißes Schmalz und bäckt sie schön braun.

Kartoffel-Kranzerl.

Zu dickem Kartoffel-Püree mit Milch staubt man etwas Mehl, streicht es heiß halbfingerhoch auf ein Brett und läßt es erkalten. Nun sticht man Kranzeln aus, dreht sie in Ei und Semmelbröseln und bäckt sie aus dem Schmalz.

Kartoffel-Schifteln.

4 ziemlich große, roh geschälte Kartoffeln kocht man nicht zu weich und passiert sie heiß mit 1 Stückchen Butter, gibt feingeschnittene Petersilie, 1 Ei, 2 Dotter und etwas Salz dazu, macht auf dem Brette mit Hilfe eines Messers Schifteln, dreht sie in Ei und Semmelbrösel und bäckt sie aus dem Schmalz.

Kartoffel-Strudel.

Man macht einen Strudelteig von 3 Deziliter Mehl und bestreicht ihn mit folgendem: Man treibt 4 Deka Butter mit 2 Dottern und 2 Löffeln sauren Rahm ab, mischt 4 Löffel passierte Kartoffeln, den Schnee von 2 Eiweiß und Salz dazu. Man rollt den Teig dann zusammen und schneidet diese Wurst zu dreifingerbreiten Stücken ab und legt sie auf dem mit Fett bestrichenen und mit Mehl bestreuten Bleche halb übereinander auf, bestreicht die Oberfläche mit Ei und bäckt sie im Rohre. Man nimmt die Strudelstücke dann einzeln weg und garniert damit gebratenes Wildbret, Hammelfleisch u. dgl.

Stangeln und Bögen.

Man brösel 20 Deka Butter mit 20 Deka Mehl ab, gibt 20 Deka passierte kalte Kartoffeln, Salz und 2 Dotter dazu und macht schnell den Teig zu=

sammen. Man treibt ihn zu einem viereckigen Flecken aus und legt ihn von beiden Seiten übereinander wie Buttermig, treibt ihn wieder aus und wiederholt dies dreimal. Zuletzt ausgetrieben, schneidet man längliche Fleckchen ab, bestreicht sie mit Ei oder Butter, bestreut sie mit geriebenem Parmesankäse und bäckt sie auf dem Bleche oder auf den Bogenmodeln, welche man auf das Backblech gelegt hat.

Man verwendet sie als Garnierung von gebratenem Fleisch mit brauner Sauce.

Kartoffel-Speisen.

Anstatt Gemüse mit Beilage.

Kartoffeln mit Schwämmen.

Man legt in eine gut ausgeschmierte Kasserolle eine Lage gekochter, blätterig geschnittener Kartoffeln, eine Lage mit wenig Suppe vergossener, gedünsteter Schwämme, eine Lage hartgekochter in Scheiben geschnittener Eier und so fort, gießt sauren Rahm, mit Eiern abgesprudelt, über die letzte Lage von Kartoffelscheiben und bäckt es.

Pfeffer-Kartoffeln.

5 Kartoffeln, roh geschält und nicht sehr weich gebraten, und 4 hartgekochte Eier schneidet man zu Scheiben. In eine gut ausgeschmierte Kasserolle legt

man eine Lage Kartoffelscheiben, gibt eine Priesse Salz und weißen Pfeffer, dann eine Lage Eier uff., gießt $\frac{1}{8}$ Liter Milch, mit 1 Ei und 2 Löffel lauwärmer Butter abgesprudelt, darüber und bäckt es im Rohre.

Kartoffel-Eierspeise.

Frisch gekochte Kartoffeln schneidet man zu Scheiben, brät sie mit Butter, sprudelt indessen 4 Eier mit mildem Rahm, Schnittlauch, Pfeffer und Salz ab und mischt es mit den Kartoffeln. Genügend dick, gibt man sie zu Spinat oder Sauerkraut.

Kartoffel-Eiernudeln.

Man macht Fritatten von etwas Milch, beliebig Eiern und wenig Mehl und schneidet feine Nudeln daraus. Dann schmiert man eine Schüssel mit guter Sardellenbutter aus, legt eine Lage gekochter, in Scheiben geschnittener Kartoffeln hinein, gibt Sardellenbutter und sauren Rahm darüber, dann eine Lage Fritatten-Nudeln, wieder Kartoffeln uff. und läßt es auf dem Herde dünsten.

Kartoffel-Speise mit Bellerie.

Man macht Beschamel, indem man $\frac{1}{4}$ Liter Milch aufkochen läßt, dann 4 Deka Butter mit 4 Deka Mehl vermengt einkocht. Glatt verrührt, genügend gekocht, läßt man es auskühlen, rührt dann etwas Salz und 3 Eier dazu. Nun schält man 10 Kar-

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 beseuchtet, 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 Querstreischen.

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, schichtet 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.

Passete mit geräuchertem Fisch.

Man legt eine Kasserolle 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 feingeschnittenem, 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 Krebs-schweischen 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.

Gestürzte Kartoffeln mit Bratwürsten.

Man brät eine dicke Bratwurst mit ziemlich viel Butter und feingeschnittener 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 abgeprüdelt, 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 Deka Butter mit zwei Dottern gibt man 4 gekochte, heiß passierte, ausgekühlte Kartoffeln, 10 Deka gehacktes Selchfleisch und den Schnee von einem Mar. 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 Deka Butter fein ab, treibt es mit $\frac{3}{10}$ Liter saurem Rahm, Salz und 3 Eiern gut ab und mischt 20 Deka feingehackten Schinken dazu. Man streut einen ausgeschmierten Model mit feingehacktem Schinken aus, füllt die Masse ein und kocht sie in Dunst.

Speck-Kartoffeln.

30 Deka Speck, 30 Deka 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 Seldschfleisch. ✓

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 Seldschfleisch 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 Seldschfleisch, 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 Dekk Butter und 3 Eiern mischt man 28 Dekk heiß passierte, erkaltete Kartoffeln mit 28 Dekk 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 Dekk von diesen zu einem Abtriebe von 8 Dekk Butter und 3 Eiern, dann eine Handvoll Brösel, mit Milch befeuchtet, Salz und 20 Dekk 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 Dekk Butter mit 4 Dottern ab, gibt 33 Dekk 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-Schinkenmudeln.

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 Eiern 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, kleinwürfelig geschnitten, mit etwas Suppe und Essig und zerdrückt

ungefähr 9 mittelgroße, gekochte Kartoffeln. Dann treibt man 7 Defa 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 Rostbraten, bäckt es im Rohre und stürzt es.

Oder man dünstet 2 schöne Rostbraten 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 schichtet 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.

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,

dicke 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 Deka Kartoffeln. Wenn diese erkaltet sind, mischt man sie mit 14 Deka Mehl, bröseln 14 Deka Butter damit ab, mischt dies mit 1 Ei und dem nötigen Salz schnell mit Messer und Rollholz 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 Decka 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 Rollholz schnell zusammen, läßt ihn rasten und treibt ihn stark messerrückendick in ein Bierdeck 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 Rollholze 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.



Kartoffelspeilen anstatt Mehlspeisen.

Gesalzene Speisen.

Bäuerliche Kartoffel-Kücheln.

Gesottene Kartoffeln schneidet man in dickere Scheiben, taucht diese in den Teig und bäckt sie in Rindschmalz. Der Teig wird aus Mehl, warmer Milch und Eiern gut gesprudelt, gesalzen und noch warm verwendet, da die Kartoffeln sonst alt schmecken.

Logische. Warme Kartoffeln werden zerdrückt und mit Mehl, 1 Ei, 1 Löffel saurem Rahm und Salz zu Teig gemacht. Zu kleinen runden Laibchen geformt, treibt man ihn messerrückendick aus und bäckt diese Fleckchen, auf ein Backblech gelegt, im Ofen. Sie werden mit Butter bestrichen heiß gegessen.

Reibekuchen von rohen Kartoffeln.

Auf rheinländische Art. Man wäscht und schält 12 mehligte Kartoffeln, gibt sie wieder in frisches Wasser, reibt sie schnell, salzt sie sogleich, läßt sie 5 Minuten stehen und schöpft die sich absondernde Flüssigkeit mehrmals mit einem Löffel weg. Dann mischt man 2 bis 3 Dekk Weißbrot mit Milch erweicht und ausgedrückt oder gekocht als heißen Brei und 1 Ei dazu. Während man dieses vorbereitet, läßt

man in einer Pfanne so viel Schweineschmalz (oder reines Rüböl), daß es den Boden gut bedeckt, heiß werden und gibt in dieses mit einem kleinen Suppens schöpflöffel so viele Häufchen vom Teige, als leicht Raum haben, und drückt sie etwas nieder, damit sie nur fingerdick sind. Wenn sie unten steif geworden sind, löst man sie los, damit sie schwimmend backen, und dreht sie dann um. Sobald sie braun und spröde (kroß) gebacken sind, genießt man sie zum Bier nebst Schinken, auch zum Tee mit Zwetschenmus oder eingekochten Preiselbeeren. Bei Abendessen wird dieses beliebte Gericht auch zu Ragout, zu Rauchfleisch oder Salat gegeben.

Auf westfälische Art mischt man zu einem Teller voll schnell geriebener, ausgedrückter, gesalzener Kartoffeln 2 Eier oder 5 Dotter, 2 Löffel dicker Sahne (sauren Rahm) und ein paar Löffel Mehl zu einem dick vom Löffel fallenden Teig und fängt gleich an zu backen. Man gibt dazu den Teig löffelweise als Häufchen in das Fett, wendet sie dann mit einer Ruchenschaufel um, bäckt die sehr dünnen, kleinen Ruchen auf beiden Seiten schön braun und gibt dann eingesottene Schwarzbeeren dazu oder verwendet sie wie obige.

Auf bayrische Art. Einige Kartoffeln reinigt und reibt man wie die vorigen, jedoch in frisches Wasser, und preßt sie dann aus, indem man ein Tuch in ein Sieb legt, das Geriebene hineinschüttet und nach Durchfließen des Wassers gut ausdrückt.

Das im Tuche Gebliebene wird dann auseinandergezupft, in einen Topf gegeben, gesalzen und mit heißer Milch wie ein dicker Schmarrenteig gemischt, worauf man ein Stückchen Butter dazu rührt. Diesen Teig gibt man daumendick in eine gut mit Butter ausgestrichene Pfanne oder Kasserolle und bäckt ihn mit Oberhitze. Der herausgestürzte Kuchen wird dann in Stücke geschnitten und wie Kartoffeln mit Butter zu Tee genossen.

Dalkerln mit Käse.

Mit Butter. 20 Ecks Butter treibt man mit 1 Ei und 3 Dottern ab, gibt 6 große geriebene Kartoffeln und Salz dazu, macht Knöderln, drückt sie flach, bäckt sie in dem Dalkenmodel und gibt Parmesanläse darauf.

Mit Rahm. Ziemlich große, geschälte Kartoffeln kocht man nicht zu weich, passiert sie, nimmt auf je 1 Kartoffel 1 Ei und 1 Löffel sauren Rahm, treibt es zusammen ab, bäckt Dalken und bestreut sie mit Käse.

Bairische gebackene Klöße.

Tagszuvor gekochte und geschälte Kartoffeln reibt man in eine Schüssel und mischt zu $1\frac{1}{4}$ Liter $\frac{1}{4}$ Liter Grieß, mit siedender Milch abgebrüht, sowie 1 Semmel, kleinvürfelig geschnitten und mit Schmalz geröstet, heiß dazu, und wenn es ausgekühlt ist, Salz und 2 Eier.

Davon macht man faustgroße Klöße, gibt sie in

heißes Schmalz in eine Bratpfanne, wendet sie darin um, setzt sie nahe aneinander, bäckt sie im Rohre und serviert eine Zwiebel- oder Paradeis-Sauce oder Zwetschenmus dazu.

Abgeschmalzene Klöße.

Zu einem Abtriebe von 7 Dekk Butter und drei Eiern mischt man 2 Litr passierte, ausgekühlte Kartoffeln, Salz und $\frac{1}{8}$ Litr Mehl und macht mit bemehlten Händen 9 Klöße davon, die man in gesalzenem Wasser $\frac{1}{2}$ Stunde kocht.

Man reißt sie dann mit 2 Gabeln auseinander und bestreut sie reichlich mit goldbraun gerösteten Semmelbröseln.

Wickelklöße.

Von 6 mittelgroßen, passierten Kartoffeln, Salz, 1 Ei, 1 Dotter, etwas Milch und Mehl macht man einen ziemlich weichen Teig und läßt in heißer Butter ziemlich viel feingeschnittene Zwiebel, dann Brösel gelb anlaufen. Diese streut man heiß auf den kleinfingerdick ausgetriebenen Teig und rollt ihn wie einen Strudel zusammen. Ausgekühlt schneidet man ihn zu vierfingerbreiten Stücken ab und biegt von diesen an beiden Seiten den Teig ein, damit die Fülle beim Kochen nicht ausfließen kann, und drückt sie zu runden Klößen. Nachdem man sie in Salzwasser gesotten hat, bestreut man sie mit in Butter oder Rindschmalz gelb angelautenen Bröseln. Man gibt sie als Mehlspeise oder auch zu gedünstetem Fleische.

Klöße von rohen Kartoffeln.

Auf thüringische Art. Tags vor dem Gebrauche reibt man 2 Kilo große Kartoffeln mehligter Sorte wie für Kartoffelmehl (Seite 4) in Wasser, welches man mehrmals wechselt und den folgenden Tag durch eine leinenes Säckchen oder Tuch auspreßt, während man aus $\frac{1}{2}$ Liter Milch und 10 Deka Reis, Grieß oder enthülster Hirse einen Brei kocht, welchen man heiß zu den ausgepreßten Kartoffeln mischt. Dann gibt man noch heiße Milch, 2 Semmeln würfelig geschnitten, mit Speck oder Butter geröstet, und gequirlte Eier und Salz zur warmen Masse. Man formt diesen Teig noch warm zu Klößen, die man in gesalzenem Wasser kocht, bis sie an der Oberfläche schwimmen, richtet sie sogleich an und gibt sie zu Braten mit fetten Tunken.

Klöße mit Powidl.

Man mischt 1 Liter passierte Kartoffeln mit 1 Ei, 1 Dotter und 1 Handvoll Bröseln, nimmt so viel Mehl dazu, daß der Teig zusammenhält, macht Knödel, bohrt mit dem Löffelstiel ein Loch, gibt einen Kaffeelöffelvoll Powidel hinein und schließt den Knödel darüber. Man kocht sie in gesalzenem Wasser und schmalzt sie mit Butter ab.

Klöße mit Zwetschkennus.

Man zerdrückt eine in Milch geweichte und ausgepreßte Semmel recht fein, mischt $1\frac{1}{4}$ Liter heiß

passierte, gekochte Kartoffeln, 10 Deka zerlassene Butter, Salz, 1 würfelig geschnittene, in Butter geröstete Semmel, 2 Löffel Mehl, 1 Handvoll Brösel, 2 Eier und 3 Dotter abgesprudelt dazu. Man macht Knödel, die man in Mehl dreht, in gesalzenem Wasser kocht, mit Butter und Bröseln abschmalzt und zu Zwetschenmus gibt.

Zwetschenknödel.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Liter Mehl, eigroß Butter, 2 Dotter, Salz und so viel heiß geriebene, erkaltete Kartoffeln, daß man damit einen mäßig weichen Teig machen kann. Gut abgearbeitet, rollt man eine dicke Wurst, schneidet kleine Stücke herab, füllt in jedes eine frische Zwetsche und wickelt den Teig so herum, daß er keine Sprünge hat. Man kocht die Knödel in viel gesalzenem Wasser, wobei man achthaben muß, daß sie sich nicht anlegen, läßt Brösel in Butter goldbraun anlaufen und röstet damit die Knödel.

Gesalzene Strudel.

In Dunst gekocht. Man kocht mehrere große Kartoffeln nur halbweich, läßt sie erkalten, schält sie und schneidet sie auf der Zahnscharbe nudelartig. Dann macht man einen Abtrieb von 12 Deka Butter mit 2 Eiern und $\frac{1}{8}$ Liter saurem Rahm, streicht ihn auf feinausgezogenen Strudelteig von 20 Deka

Mehl, streut 4 Handvoll Kartoffelnudeln und etwas geröstete Brösel darauf, rollt ihn zusammen und gibt ihn in eine gut ausgeschmierte Kasserolle. Eine Stunde in Dunst gekocht, dann gestürzt, schmalzt man ihn mit Butter oder Speck ab.

Gebacken. Einige gekochte Kartoffeln passiert man, mischt sie zu einem Abtrieb von 11 Deka Butter, 4 Eiern, $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm und Salz, streicht dies auf feinausgezogenen Strudelsteig, rollt ihn zusammen, legt ihn zum Backen in eine gut ausgeschmierte Kasserolle und bestreicht ihn mit Butter.

Topfen-Strudel.

Man treibt eigroß Butter mit 2 Eiern ab, gibt ein paar Handvoll geriebenen oder passierten Topfen, etwas sauren Rahm und Salz dazu, streicht es auf messerrückendick ausgerollten Teig, wie zu den Kärntner Nudeln (Seite 48), rollt ihn zusammen, dreht ihn in Schnecken und kocht ihn in einem mit Butter ausgestrichenen Model in Dunst. Gestürzt schneidet man den Strudel in fingerdicke Scheiben und schmalzt Butter darüber.

Gesalzener Pudding.

Mit Sauce. Zu einem Abtrieb von 14 Deka Butter und 4 Dottern mischt man 56 Deka gekochte, passierte Kartoffeln, Schnee von 4 Klar, Salz und $\frac{1}{10}$ Liter sauren Rahm, kocht es 1 Stunde in Dunst,

schmalzt den gestürzten Pudding mit Butter ab und serviert Zwiebelsauce dazu.

Mit Käse. 8 Deka heiß geriebene Kartoffeln, $\frac{1}{8}$ Liter sauren Rahm und Salz rührt man zu einem Abtrieb von 5 Deka Butter und 3 Dottern und gibt zuletzt 5 Deka Parmesankäse und den festen Schnee von 3 Klar dazu. Man füllt dies in einen Model und siedet es $\frac{1}{2}$ Stunde in Dunst. Den gestürzten Pudding bestreut man mit Käse und schmalzt ihn mit Butter ab.

Speck-Pudding.

Man läßt 14 Deka kleinwürfelig geschnittenen Speck gelb werden, feingeschnittene Petersilie und eine kleinwürfelig geschnittene Semmel darin anlaufen und kühlt es dann aus. Nun mischt man $\frac{1}{2}$ Liter heiß passierte Kartoffeln, Salz und 3 gesprudelte Eier dazu, gibt es in eine gut ausgeschmierte Kasserolle und siedet es in Dunst. Gestürzt schmalzt man den Pudding mit Butter ab.

Kartoffel-Koch.

Zu einem Abtrieb von 11 Deka Schmalz und 4 Eiern mischt man 2 Liter geriebene, tags zuvor gekochte Kartoffeln, $\frac{1}{4}$ Liter Obers, $\frac{1}{4}$ Liter Mehl und etwas Salz, füllt es in einen gut ausgeschmierten Model und bäckt es bei mäßiger Hitze.

Oder: 12 gekochte, heiß geriebene Kartoffeln mischt man zu einem Abtrieb von 7 Deka Butter

mit 3 Eiern und $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm, füllt es in einen ausgeschmierten, mit Bröseln bestreuten Model und bäckt es ziemlich braun im Rohre.

Kartoffel-Wanneln mit Käse.

Man treibt 5 Dekla Butter mit 3 Dottern ab, nachdem man 3 mittelgroße, gebratene Kartoffeln warm passiert und eine Handvoll Rispelbrösel mit $\frac{1}{8}$ Liter Obers befeuchtet hat. Dann mischt man beides nebst 2 Eßlöffeln voll geriebenem Parmesankäse und etwas Salz dazu und füllt es zum Backen in ausgestrichene kleine Formen.

Kartoffel-Tommerl.

Man sprudelt 2 Eier gut ab, dann mit $\frac{1}{8}$ Liter Milch, Salz und, nur bis es glatt gemischt ist, mit $\frac{1}{8}$ Liter Mehl und mischt $\frac{1}{4}$ Liter passierte Kartoffeln dazu.

Dann streicht man eine flache Kasserolle von der Größe, daß man die Kartoffelmasse in der Dicke eines Fingers ausbreiten kann, mit Butter oder Schmalz gut aus, gibt sie hinein und stellt sie in das Rohr. Wenn es halb gebacken ist, bestreicht man die Oberfläche mit Butter und bäckt es fertig braun und resch. Wenn man zum Anstreichen Schweineschmalz verwendet, kann man auch Speckgrammeln in den Teig mischen.

Kartoffel-Hase.

1 Liter gekochter, passierter Kartoffeln, $\frac{1}{8}$ Liter Grieß, etwas grobgestoßenen, weißen Pfeffer und Salz mischt man zu einem Abtrieb von eigroß Butter mit 1 Ei und 1 Dotter. Man rollt davon eine dicke Wurst, drückt sie ein wenig flach, ähnlich einem Hasenrücken, und spickt sie mit geräuchertem Speck. Sollte der Speck sich nicht durchziehen lassen, so kann man die Speckstreifen in ihrer Mitte nur in den Teig eindrücken, daß die Enden hervorsehen. Man legt den Hasen in eine mit Butter bestrichene Bratpfanne, bestreicht auch ihn mit Butter, legt um ihn herum Speckblättchen, Zwiebelscheiben und ein paar Stückchen Paprika und brät ihn im Rohr, mit Butter mehrmals bestrichen. Wenn Hase, Speck und Zwiebel schön Farbe haben, gibt man noch $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm darüber, der eine kurze, gelbliche Sauce bilden soll.

Gesalzene Speisen von mürben Teigen.

Risolen mit Pilzen.

Man passiert heiße Kartoffeln, läßt sie auskühlen und nimmt zu 18 Deka davon 14 Deka Mehl, salzt dies und bröckelt es mit 10 Deka Butter ab, worauf man 1 Ei dazuknetet und den Teig $\frac{1}{2}$ Stunde an einem kühlen Orte rasten läßt.

Dann treibt man ihn messerrückendick aus, gibt Häufchen von ziemlich trocken gedünsteten, gehackten Pilzen, ausgekühlt mit Pfeffer und Dotter gemischt, wie bei Schlickkrapseln, darauf, bestreicht den Teig mit Eiklar wie bei solchen, damit die Krapseln nicht aufgehen, und radelt sie halbrund ab.

Man bäckt sie in Schmalz, bestreut sie mit gebackener Petersilie und gibt sie vor dem Rindfleisch oder vor Fisch.

Hasenöhrl.

Ungefähr 6 mittelgroße, gekochte Kartoffeln schält, salzt und zerdrückt man, auf ebensoviel nicht feines Weizenmehl gegeben, mit dem Kollholze ganz fein, wobei man sie mit dem Mehl mischt. Man arbeitet dann diesen Teig in den Händen besser zusammen, treibt ihn stark messerrückendick aus und radelt verschobene Vierecke ab, die man in Schweineschmalz bäckt und zu grünem Salat gibt.

Kartoffel-Krapseln (Fasching).

Man passiert 8 gebratene Kartoffeln, stößt sie mit 4 Deka Butter, Salz und 3 Dottern, treibt diesen Teig aus, sticht Krapseln aus, dreht sie in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Speckkrapseln mit Kümmel.

6 Deka frischen, feingehackten Speck, 8 Deka Mehl, 8 Deka passierte Kartoffeln, 1 Dotter und Salz mischt man schnell zusammen und läßt diesen

Teig rasten, treibt ihn messerrückendick aus, sticht Krampfeln aus, bestreicht sie mit Ei, streut Salz und Kümmel darauf, bäckt sie im Rohr und serviert sie heiß.

Mürber Strudel.

Man macht einen mürben Teig von 20 Deka Mehl, 10 Deka Butter, 1 Ei, etwas Salz und dem nötigen Wasser, treibt ihn aus, schlägt ihn zusammen und läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde rasten. Man treibt 14 Deka Butter mit 2 Eiern und 1 Löffel Obers ab, gibt Salz, ein wenig Anis, mit einem Stückchen Muskatblüte gestoßen, und 4 Handvoll passierte Kartoffeln hinein und streicht es sogleich auf den in ein längliches Viereck messerrückendick ausgetriebenen Teig, rollt ihn leicht zusammen, legt ihn gerade auf ein Blech, bestreicht ihn mit Ei und bäckt ihn.

Speck-Strudel.

Teig von 1 Liter heiß zerdrückter Kartoffeln, $\frac{1}{4}$ Liter Mehl, 2 Dottern, Salz und nußgroß Butter macht man schnell zusammen, wälzt ihn schwach halbfingerdick aus, bestreut ihn dicht mit heißen Speckgrammeln, rollt ihn zusammen, legt ihn in eine flache, gut ausgeschmierte Kasserolle nicht fest zusammen, bestreicht ihn oben mit lauer Butter, was man ein paarmal wiederholt, und bäckt ihn $\frac{3}{4}$ Stunden im ziemlich heißen Rohr.

Speck-Kuchen.

Obigen Teig, etwas dicker ausgetrieben, legt man auf ein Blech, streut kalte Grammeln darauf und macht von Teigstreifchen ein Gitter darüber, biegt den Rand über die Enden der Teigstreifchen, bestreicht den Teig mit Ei, bäckt den Kuchen und schneidet ihn zu Stücken.

Kleine Speck-Kuchen.

Teig von 1 Liter heiß passierter Kartoffeln, $\frac{1}{4}$ Liter Mehl, eigroß Butter, 3 Dottern und Salz treibt man halbfingerdick aus, sticht runde Laibchen aus, klebt eine Teigrolle um den Rand, streut dicht kalte Speckgrammeln darauf, legt in die Mitte eine zusammengedrehte Teigrolle und bestreicht allen sichtbaren Teig mit Ei. Die Kuchen werden im Rohre jäh gebacken und heiß serviert.

Poganze mit Töpfen.

Teig von 14 Deka heiß passierter erkalteter Kartoffeln, 14 Deka Mehl, 10 Deka Butter, 1 Ei, 1 Dotter und Salz, mit dem Kollholze gemischt, macht man schnell zusammen, treibt ihn aus, schlägt ihn wieder zusammen, treibt ihn aus und läßt ihn $\frac{1}{4}$ Stunde rasten. Man weicht zur Fülle eine feinblättrig geschnittene Semmel in etwas Milch und gibt 1 Ei, 1 Dotter, Salz, $\frac{1}{8}$ Liter sauren Rahm und soviel trockenen, geriebenen Töpfen (Quark) dazu, daß es sich schwer streichen läßt.

Wenn der Teig ausgetrieben ist, gibt man ihn auf das Blech, biegt den Rand auf oder legt eine Teigrolle herum, bestreicht ihn mit Ei und gibt die Fülle halbfingerdick darauf. Den Rest des Eies, mit etwas saurem Rahm abgesprudelt, gießt man vor dem Backen darüber.

Kartoffelpeisen mit Hefe.

Gebackene Hefenklöße.

Von $\frac{1}{2}$ Liter Mehl, 2 Deka Hefe und Milch macht man Dampfel. Dann treibt man 6 Deka Schmalz mit 3 Eiern ab, mischt 20 Deka heiß zerdrückte Kartoffeln lauwarm und das gegangene Hefenstück dazu. Von diesem ziemlich festen Teige formt man mittelgroße Klöße, die man in eine gut mit Schmalz ausgestrichene Pfanne legt, aufgehen läßt, dann im Rohre bäckt.

Bayrischer Hefenknopf.

Man sprudelt 3 Deka Hefe mit etwas Milch und Mehl zu einem Brei und läßt dies aufgehen, während man 4 bis 6 geschält gekochte Kartoffeln abseiht, zerdrückt und mit 4 Löffeln Milch gemischt passiert. Zu 15 Deka vom Kartoffelbrei gibt man noch 4 Löffel Milch, 3 abgesprudelte Eier, Salz,

die gegangene Hefe, 20 Deka Mehl und, wenn nötig, noch etwas Milch. Man schlägt den ziemlich festen Teig gut ab und gibt ihn, auf dem bemehlten Brett zu einem Klumpen gerollt, in einen eisernen Topf, welchen man mit Butter bestrichenem Papier ausgefüttert hat. Wenn der Teig gut gegangen ist, schüttet man seitwärts zwischen Papier und Topf $\frac{1}{4}$ Liter kochendes Wasser hinein, deckt den Topf gut zu und läßt es $\frac{3}{4}$ Stunden kochen. Wenn das Wasser früher verdampft ist, gießt man noch etwas nach.

Wenn der Hefenknopf ausgekocht und auf die Schüssel gestürzt ist, reißt man ihn mit zwei Gabeln einige Male auseinander, gießt heiße Butter darüber und gibt mit Gewürzen gekochte, gedörrte Zwetschen und Selchfleisch oder nur Zwetschenmus dazu.

Böhmische Dalken.

Mit Käse oder Sardellenbutter.

Etwas mehr als $\frac{1}{4}$ Liter Milch, schwach $\frac{1}{2}$ Liter Mehl, 2 Deka Hefe, 4 Dotter und eigroß zerlassenes Rindschmalz sprudelt man zusammen ab und läßt es gehen, dann mischt man 30 Deka heiß passierte Kartoffeln und den Schnee von 4 Klar leicht darunter, läßt es nochmals gehen und bäckt Dalken. Man bestreut sie mit Käse oder gibt zwischen je zwei Dalken ein Stückchen Sardellenbutter.

Dalken mit Eingefottenem.

Von 12 Deka Mehl, 24 Deka passierten lauwarmen Kartoffeln, 3 Deka Butter, 3 Dottern, 2 Deka Hefe, etwas Salz und Milch macht man mittelfesten Teig und läßt ihn aufgehen.

Dann streicht man die erwärmte Dalkenform mit Butter aus und gibt in jede Vertiefung derselben einen Eßlöffelvoll Teig. Nachdem alle auf beiden Seiten gebacken sind, füllt man je zwei mit eingefottenen Himbeeren oder Zwetschenmus zusammen und bestreut sie mit Zucker und Zimt.

In Ermangelung einer Dalkenform mit Vertiefungen gibt man in eine flache Kasserolle etwas Butter und gibt dann den Teig löffelweise zu kleinen Häufchen hinein.

Schwäbische Kartoffeln mit Hefe.

In eine erwärmte Schüssel gibt man 25 Deka Mehl und rührt in dieses 2 Deka Hefe, mit $\frac{1}{8}$ Liter lauer Milch aufgelöst. Wenn sie aufgegangen ist, mischt man 50 Deka Kartoffeln, gesotten oder gebraten und zerdrückt, noch lauwarm dazu, sowie 6 Deka Butter, 3 gesprudelte Eier, Zucker und Salz, knetet den ziemlich festen Teig auf dem Brette gut ab und läßt ihn zugedeckt aufgehen. Man formt daraus eigroße Laibchen, zieht diese mit den Händen dünner auseinander, bäckt sie in Schmalz und bestreut sie mit Zucker und Zimt.

Kartoffel-Faschingkrapfen.

Man sprudelt 2 Dekk Hefe, mit ein wenig Milch aufgelöst, mit Mehl zu einem Brei und läßt diesen etwas aufgehen, während man 4 große rohe Kartoffeln, glatt geschält, in Wasser kocht, mit 4 Löffeln warmer Milch im Topf zerstampft und sogleich passiert. Man wiegt davon 16 Dekk und gibt noch 4 Löffel Milch dazu. Zu diesem warmen Kartoffelbrei mischt man 15 Dekk erwärmtes Mehl, Salz, 1 Ei und 1 Dotter mit wenig Milch abgesprudelt und das gegangene Hefendampfel und schlägt diesen ziemlich festen Teig nur solange in der Schüssel mit dem Kochlöffel in kleinen Wellen ab, bis er anfängt, sich vom Löffel zu lösen. Nun läßt man den Teig mit einem Tuche bedeckt gehen, gibt ihn dann auf das Brett, drückt ihn mit der Hand kleinfingerdick nieder und sticht kleine Krapfen aus, die man unter einem Tuche aufgegangen in Schmalz schwimmend bäckt, dabei umkehrt, wenn sie unten goldbraun sind, und mit dem Backlöffel herausfaßt. Man serviert sie heiß, mit Zucker bestreut.

Gefüllte. Man macht den Teig wie den vorigen von 2 Dekk Hefe, mit Obers aufgelöst, 4 mittelgroßen gebratenen, warm zerdrückten Kartoffeln zu $3\frac{1}{2}$ Deziliter Mehl gemischt, 2 abgesprudelten Eiern, Salz und lauem Obers. Wenn der Teig abgeschlagen, aufgegangen und ausgestochen ist, gibt man auf die Hälfte der Fleckchen ein Häufchen feingehackten Schinken, deckt die andern Fleckchen darauf und sticht sie mit

einem etwas kleineren Ausstecher nochmals aus. Nach dem Backen bestreut man die Krapfen mit geriebenem Parmesankäse.

Gehackte Kartoffel-Krapfen.

Von 15 Deka gebratener Kartoffeln, mit etwas Milch verrührt, 15 Deka Mehl, 1 Ei, 2 Dottern, Salz und 2 Deka Germ macht man einen ziemlich festen Teig, läßt ihn gehen, treibt ihn halbfingerdick aus und schneidet aus daumbreiten Streifen unregelmäßige Stückchen, die man wieder gehen läßt und aus dem Schmalze bäckt. Man streut viel Zucker darauf, übergießt sie mit Likör und serviert sie heiß. Ohne Zucker und Likör sind sie als Garnierung zu Wildbret zu verwenden.

Reibekuchen mit Hefe.

Man sprudelt $1\frac{1}{2}$ Deka Hefe mit etwas Milch und Mehl ab und läßt sie aufgehen, befeuchtet 6 Deka Weißbrot mit kalter Milch und rührt es auf dem Herde, bis es fein und heiß ist. Dann mischt man es heiß zu den wie für Reibekuchen (Seite 75) geriebenen Kartoffeln (von 6 großen mehligeren Sorte), dann die Hefe, 2 gesprudelte Eier, 1 Löffel dicke Sahne und Salz. Wenn dieser Teig abgeschlagen ist, läßt man ihn zugedeckt aufgehen und bäckt die Kuchen wie auf Seite 76 und deckt sie dabei bis zum Umwenden zu.

Man gibt sie warm oder kalt zu Kaffee oder Tee oder mit Zucker und Zimt bestreut nebst eingedampften Preisel- oder Schwarzbeeren anstatt Mehlspeise.

Süße Kartoffelspeisen.

Ausgedünstete Kartoffel-Nudeln.

Aus $\frac{1}{2}$ Liter Mehl, $1\frac{1}{2}$ Liter heiß passierten Kartoffeln, Salz, 1 Dotter und 2 Eiern macht man Teig, rollt fingerdicke Nudeln davon und kocht sie in 1 Liter Milch mit 14 Deka Butter ein.

Man läßt die Milch einkochen, bis die Nudeln schön braun werden und bestreut sie beim Anrichten mit Zucker und Zimt.

Gebackene Kartoffel-Nudeln.

Mit Vanille. Von 28 Deka gebratenen zerdrückten Kartoffeln, mit 28 Deka Mehl abgebrösel, etwas Salz, 14 Deka Butter, 7 Deka Zucker und 1 Ei macht man nur schnell einen Teig zusammen, rollt ihn zu einer Wurst und schneidet diese zu nußgroßen Stückchen. Diese rollt man mit den Händen zu kleinfingerdicken Würstchen, gibt sie nacheinander in heißes Rindschmalz und röstet sie schön braun. Herausgefaßt, gibt man sie in eine weite Kasserolle und gießt, wenn alle gebacken sind, $\frac{1}{4}$ Liter mit

2 Dottern und 2 Löffel Zucker abgesprudelter Milch darüber. Man stellt sie zugedeckt in das Rohr, bis sie die Milch eingesogen haben und bestreut sie angerichtet mit Vanillezucker.

Ausgedünstet. Aus Teig von 14 Dekk Butter mit 5 Eiern abgetrieben, 5 passierten Kartoffeln, Mehl und etwas Salz macht man kleinfingerlange Würstchen, wie die vorigen, und bäckt sie in Rindschmalz. Dann gibt man sie in kochende Milch, läßt diese verdunsten und bestreut die Nudeln mit Zucker.

Ausgedünstete Kartoffel-Nocken.

Man treibt 14 Dekk Butter mit 4 Dottern ab, gibt 8 passierte Kartoffeln, 1 Löffel Zucker mit Vanille, 3 Löffel Obers und Schnee von 4 Klar dazu, kocht Nocken in siedende Milch ein und dünstet sie aus.

Kartoffel-Nocken mit Mohn.

Roh geschälte Kartoffeln kocht man in einem $1\frac{1}{2}$ Liter haltenden Topf, macht ihn jedoch nicht ganz voll. Wenn sie halb gekocht sind, schüttet man etwas vom Wasser weg, gibt dafür $\frac{1}{4}$ Liter Weizenmehl dazu und kocht sie fertig. Sobald die Kartoffeln weich sind, gießt man das ganze Wasser weg und rührt sie mit 4 Dekk Butter und etwas Milch glatt ab. Man faßt diesen dicken Brei nockenartig mit einem in Butter getauchten Eßlöffel auf die Schüssel, bestreut jede Lage mit gestoßenem Mohn und Zucker und gibt von der heißen Butter darüber.

Süße Pfannkuchen.

Man kocht 2 roh geschälte Kartoffeln nicht zu weich, passiert sie; nimmt davon 2 Eier schwer, rührt 4 Löffel lauwarme Milch dazu und läßt es erkalten. Dann mischt man es mit 3 Dottern, 1 Löffel saurem Rahm, treibt es flaumig ab, gibt Schnee von 2 Mar, Salz und 5 Deka Mehl dazu und bäckt davon zwei Pfannkuchen, die man mit Salse füllt oder nur mit Zucker bestreut.

Kartoffel-Spritzstrauben.

In heiße Milch mischt man so viele heiß passierte Kartoffeln, daß ein dicklicher Brei wird und läßt $\frac{1}{4}$ Liter davon aufsieden, kocht unter beständigem Rühren $\frac{1}{4}$ Liter Mehl ein und schlägt es ab, bis es überkühlt ist, worauf man mäßig Salz, 2 Eier und 1 Dotter dazuschlägt. Dann taucht man die Straubenspritze in das heiße Rindschmalz, gibt vom Teig hinein und drückt ihn mit dem Holze in das heiße Schmalz. Aus dem Schmalz genommen, bestreut man die Strauben mit Zucker.

Sollte der Teig zu dünn sein, so mischt man noch Mehl dazu.

Kartoffel-Polsterzipfel.

Von 14 Deka passierten Kartoffeln, Salz, 14 Deka Mehl, 2 Dottern und etwas saurem Rahm macht man einen Teig, treibt ihn aus, schlägt ihn zusammen

und läßt ihn $\frac{1}{4}$ Stunde rasten. Messerrückendick ausgetrieben gibt man Häufchen von dicker Schokoladecreme oder Salze darauf, bestreicht den Teig um die Fülle mit Ei, schlägt ihn über und radelt Dreiecke mit einem längeren Zipfel ab, bäckt sie aus dem Schmalze und bestreut sie mit Zucker.

Schneeballen.

Roh geschälte gekochte Kartoffeln zerdrückt man fein im Topfe, läßt sie auskühlen und macht bei 20 Deka mit 10 Deka Mehl, 2 Dottern, 2 Löffel dickem sauren Rahm und etwas Salz auf dem Brett schnell einen Teig zusammen. Man rollt ihn stark messerrückendick aus, radelt mit dem Krapfenrädchen handgroße Flecken und diese innen in fingerbreite Streifchen, wobei man einen fingerbreiten Rand ganz läßt.

Man hebt die Flecken mit dem Kochlöffelstiel so auf, daß man abwechselnd einen Streifen liegen läßt, einen hebt, und läßt sie in heißes Schmalz gleiten, worin man sie schwimmend bäckt. Man bestreut sie gebacken mit Zucker und serviert sie heiß.

Kartoffel-Würstchen.

Man kocht 1 Stückchen Vanille in $\frac{1}{8}$ Liter Obers und passiert das Weiße von 12 mittelgroßen gebratenen Kartoffeln. Diese stößt man mit 6 Deka Butter, verrührt es mit 3 Dottern, 7 Deka Zucker und dem

Obers, läßt es unter Rühren aufkochen, streicht es dann fingerdick auf ein mit Butter bestrichenen Blech und läßt es erkalten.

Man rollt davon fingerdicke Würstchen über feinen Bröseln, dreht sie in Ei und Brösel und bäckt sie in Rindschmalz.

Kartoffel-Krausköpfe.

8 heiß zerdrückte gekochte Kartoffeln vermengt man mit 4 Dotern, 1 Ei, 1 Löffel Zucker, 1 Löffel zerlassener Butter und macht kleine Knöderln. Man taucht sie in Ei und rollt sie in feine, kurze, tagsvorher gemachte Nudeln, bäckt sie aus dem Schmalze und bestreut sie mit Zucker. Man kann den Zucker weglassen und Salz und Parmesankäse darübergeben.

Süßer Kartoffel-Strudel.

Man rührt 7 Deka Zucker in einer Schüssel auf dem Herde, bis er warm wird, dann fort mit 3 Dottern, mischt nur leicht 16 Deka gekochte, geriebene Kartoffeln und Schnee von 3 Klar dazu und streicht es auf den ausgezogenen Strudelsteig (siehe Seite 55). Zusammengerollt und gedreht legt man ihn in eine mit Butter ausgestrichene Kasserolle, bestreicht ihn oben mit Butter und bestreut ihn vor und nach dem Backen mit Zucker.

Zu einem Abtrieb von 7 Deka Rindschmalz, 3 Dottern und Zucker mit Vanille rührt man Kartoffelfüße.

28 Deka feingeriebene Kartoffeln und Schnee von 2 Eiweiß und streicht dies auf ausgezogenen Strudelteig. Man rollt den Teig mit dem Tuche sehr locker zusammen und läßt diese Wurst mit demselben auf das mit Butter bestrichene Backblech gleiten.

Mit Mandeln. Man treibt 10 Deka Butter mit 4 Dottern ab, rührt 7 Deka geriebene Mandeln, 7 Deka Zucker mit Vanille, $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm, 19 Deka passierte Kartoffeln und den Schnee von 4 Klar leicht darunter. Dieses streicht man auf fein ausgezogenen Strudelteig, rollt ihn zusammen, legt ihn in eine ausgeschmierte Kasserolle, bestreut ihn mit Zucker und bäckt ihn.

Kartoffel-Wanneln.

Mit Salse. 9 Deka Zucker mit Limonengeruch rührt man mit 4 Dottern und 11 Deka passierten Kartoffeln, mischt Schnee von 4 Klar leicht darunter, füllt es in ausgeschmierte Wanneln und unterlegt es mit Salse. Man bäckt es bei mäßiger Hitze.

Mit Mandeln. Zu einem Abtrieb von 5 Deka Butter, 3 Dottern, 5 Deka Zucker mit Limonengeruch gibt man eine Handvoll mit Obers befeuchteter Brösel, 5 Deka feingeschnittener Mandeln, bei welchen einige bittere sind, und drei passierte Kartoffeln und bäckt es in kleinen Formen.

Kartoffel-Pudding.

Mit Rosinen. Zu einem Abtrieb von 8 Defa Zucker, 3 Eiern und 2 Dottern gibt man feingeschnittene Limonenschalen, eine Handvoll Rosinen und 14 Defa gekochter, heiß geriebener, erkalteter Kartoffeln, füllt es in einen gut ausgeschmierten Modell und siedet es $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst.

Mit Obstsauc. 8 Defa Butter treibt man mit 5 Dottern ab, mischt 28 Defa feingeriebener, tagszuvor gekochter Kartoffeln, 14 Defa Brösel, 7 Defa Zucker, Limonenschalen und den Schnee von 5 Klar dazu, füllt es in einen gut ausgeschmierten, mit Bröseln bestreuten Model und siedet es $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst. Man kann eine Obstsauc oder Sals dazu servieren.

Mit Creme. 15 Defa gebratener Kartoffeln stößt man mit 5 Defa Butter, rührt dieses mit 6 Dottern, gibt 6 Defa Mandeln, wovon einige bitter sein sollen, 8 Defa Zucker mit Vanille und den Schnee von 3 Klar dazu, füllt es in einen mit Butter bestrichenen Model, kocht es $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst und übergießt den Pudding nach dem Stürzen mit Caramel-Creme.

Kartoffel-Dunstkuch.

Mit Schokolade-Überguß. $\frac{1}{8}$ Liter dickes Kartoffelpüree mit Milch treibt man mit 6 Dottern und 2 Löffel Zucker mit Vanille ab, rührt 1 Kaffee-

löffel Mehl darunter und kocht es in Dunst. Gestürzt gibt man Schokoladecreme darüber.

Weißes mit Salzenbeguß. 2 bis 4 roh geschälte gekochte Kartoffeln passiert man heiß, läßt sie erkalten und treibt 6 Deka davon mit 8 Deka Zucker, 1 Klar und von $\frac{1}{2}$ Limone die Schale $\frac{1}{4}$ Stunde ab, dann gibt man Schnee von 3 Klar dazu, rührt es noch $\frac{1}{4}$ Stunde und mischt den Saft von $\frac{1}{2}$ Limone darunter. Man füllt es in einen ausgeschmierten Model, siedet es so lange in Dunst, bis es noch einmal so hoch ist, stürzt es und gibt Salzenüberguß darüber.

Gebackenes Kartoffel-Koch.

Man stoßt 21 Deka geriebener Kartoffeln mit 7 Deka Butter, rührt es dann mit 8 Dottern, die man nach und nach dazugibt, 10 Deka Zucker und Zitronenschalen in einer Schüssel recht flaumig, mischt den Schnee von 4 Eiweiß dazu und bäckt es.

Mit Pomeranzengeruch. Man rührt 7 Deka Zucker mit 3 Dottern und Drangengeruch und mischt 14 Deka passierter Kartoffeln und Schnee von $1\frac{1}{2}$ Klar dazu. Man bäckt es, in eine ausgeschmierte Form gefüllt, mäßig warm.

Mit Quitten. Eigroß Butter treibt man mit 5 Dottern, 4 Löffel Zucker und 4 mittelgroßen gebratenen passierten Quitten ab und mischt 4 große gebratene passierte Kartoffeln, Schnee von 4 Klar

und 1 Handvoll Brösel leicht darunter. Man füllt es in einen gut ausgeschmierten, mit Mehl ausgestäubten Model, bäckt und stürzt es.

Mit Mandeln. 4 Stück mittelgroße, gekochte, passierte Kartoffeln, 24 geschälte, gestoßene Mandeln, bei welchen einige bittere sind, und 10 Deka Zucker mischt man zu einem Abtrieb von 10 Deka Butter und 4 Dottern, rührt Schnee von 4 Klar leicht dazu, füllt es in einen ausgeschmierten Model und bäckt es kühl.

Falsches Mandel-Koch.

Man treibt 3 Dotter mit 7 Deka Zucker und einigen geschälten und gestoßenen bitteren Mandeln $\frac{1}{4}$ Stunde ab, dann durch $\frac{1}{2}$ Stunde mit 10 Deka gebratener, passierter, erkalteter Kartoffeln, mischt den festen Schnee von 2 Klar und 1 Löffel Brösel von abgeriebener Semmel dazu und bäckt es in ausgestrichenem, mit Mehl bestäubtem Model.

Kartoffel-Auflauf.

Zu einem Abtrieb von 14 Deka Butter und 6 Dottern mischt man zwei Handvoll passierter Kartoffeln, 10 Deka Zucker und den Schnee von 6 Klar, füllt es in eine ausgeschmierte Schüssel und bäckt es langsam.

Mit saurem Rahm. 4 Dotter mit $\frac{1}{4}$ Liter saurem Rahm, 4 Löffel Zucker, 1 Löffel Mehl und Vanillegeruch abgesprudelt, mischt man mit 4 Löffel

gebratener, passierter Kartoffeln den festen Schnee von 3 Klar, füllt es in eine ausgeschmierte Schüssel und bäckt es sogleich.

Kartoffelnudel-Auflauf.

Roh geschälte Rosenkartoffeln schneidet man auf der Zahnscharbe nudelartig und bäckt diese in Schmalz. Für eine Handvoll solcher Kartoffelnudeln treibt man 7 Ecks Butter mit 4 Dottern, 4 Löffel Zucker und $\frac{1}{8}$ Liter Obers ab und mischt Schnee von 4 Klar, die Kartoffeln und 4 Löffel Mehl dazu. Man gibt dieses in eine mit Butter ausgestrichene Kasserolle und bäckt es.

Kartoffel-Crème.

4 mittelgroße, roh geschälte Kartoffeln siedet man mit Wasser, seigt es ab, zerdrückt sie fein, gibt so viel Obers dazu, daß es wie ein dickes Rindsbraten wird, und passiert es. Man gibt es gleich in den warmen Topf zurück, daß es nicht kalt wird. Beiläufig $\frac{1}{4}$ Liter davon, 2 Löffel Zucker, 3 Dotter, 1 Kaffeelöffel Mehl und etwas Rum oder Limonenschalen sprudelt man am heißen Herd, bis es anfängt, sich schnell zu verdicken. Sogleich angerichtet, läßt man es stehen, bis sich eine Haut bildet, bestreut sie mit Zucker und brennt diesen mit glühendem Eisen.

Kartoffel-Backwerk.

Süßer Topfenkuchen.

Von 14 Deka passierter Kartoffeln, 14 Deka Mehl, 12 Deka Butter, 1 Ei, 1 Dotter und Salz macht man schnell einen Teig zusammen und läßt ihn $\frac{1}{4}$ Stunde rasten. Indessen treibt man 7 Deka Butter mit 2 Dottern ab, rührt etwas sauren Rahm und so viel trockenen, geriebenen Topfen dazu, daß die Fülle sich streichen läßt, und gibt sie fingerdick auf den ausgetriebenen, auf das Blech gelegten, mit Ei bestrichenen Teig. Um die Topfenfülle legt man eine Teigrolle, bestreicht sie auch mit Ei, streut Rosinen, Zucker und Zimt auf den Topfen und bäckt den Kuchen ziemlich heiß.

Kartoffelkuchen.

Man schlägt in einem Schneebecken oder Weidling 4 Eier und 28 Deka Zucker und die feingeschnittene Schale einer Zitrone schaumig und rührt es noch $\frac{3}{4}$ Stunden lang mit 28 Deka gebratener, passierter Kartoffeln.

Zum Backen füllt man es in eine mit Butter gut ausgestrichene, mit Bröseln ausgestreute Kasserolle oder Form und bestreut dann den gestürzten Kuchen mit Zucker.

Oder man rührt 2 Eier, 6 Dotter, 14 Defa Zucker, von 1 Limone die Schale $\frac{1}{2}$ Stunde mit 21 Defa passierter Kartoffeln, mischt Schnee von 4 Eiklar und 4 Defa Mehl dazu und bäckt den Kuchen im ausgeschmierten Tortenreiß.

Kartoffelkuchen mit Rum.

14 Defa Butter treibt man mit 5 Dottern ab, gibt 10 Defa Zucker, von $\frac{1}{2}$ Limone die Schale, kleingeschnittenes Zitronat, 1 Löffel Rum, 28 Defa passierter Kartoffeln, den Schnee von 4 Klar und 2 Löffel Ripselbrösel leicht darunter. Man bäckt es im ausgeschmierten Model und bestreut den gestürzten Kuchen mit Zucker.

Kartoffelkuchen mit Mandeln.

Man treibt 14 Defa Butter oder Rindschmalz mit 8 Eiern und 8 mittelgroßen passierten Kartoffeln ab, gibt 12 Defa Zucker, 14 Defa geschälte geriebene Mandeln, Limonenschalen und etwas Muskatblüte dazu, füllt es in eine mit Butter bestrichene, mit Bröseln bestreute Form, bäckt es langsam und bestreut es dann mit Zucker.

Warmer Kuchen. 10 Defa Butter vermengt man mit 8 passierten ausgekühlten Kartoffeln, gibt nach und nach 6 Dotter, 14 Defa Zucker, 8 Defa geschälte geriebene Mandeln, Limonen- oder Vanille-

geruch und den Schnee von 4 Klar dazu. Man füllt es in einen gut beschmierten Tortenreiß und bäckt es bei mäßiger Hitze. Man bestreut den Kuchen dick mit Zucker und serviert ihn warm.

Brauner Kartoffelkuchen. $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker und 3 Dotter rührt man recht schaumig, dann mit Zimt, Gewürznelken, Neugewürz, $\frac{1}{4}$ Kilo mit den Schalen feingeschnittener Mandeln und $\frac{1}{2}$ Kilo geriebener Kartoffeln. Man bäckt den Kuchen nur zweifingerhoch in mit Butter ausgestrichener, mit Bröseln ausgestreuter Tortenform und bestreut ihn nach dem Stürzen mit Zucker und Zimt.

Kartoffel-Kirschkuchen.

15 Deka Rindschmalz treibt man mit 6 Dottern gut ab, gibt 8 mittelgroße passierte Kartoffeln ausgekühlt dazu, 15 Deka Zucker, 15 Deka geschälte geriebene Mandeln, Vanille und den Schnee von 6 Klar. Man füllt einen gut ausgeschmierten Tortenreiß zur Hälfte damit, legt schwarze Kirschen dicht darauf, bedeckt sie mit der zweiten Hälfte des Teiges, streut Zucker darüber und bäckt es.

Bimfkuchen.

Man mischt in einer Schüssel 56 Deka passierter Kartoffeln mit 12 Deka Zucker, $\frac{1}{2}$ Löffel Zimt und etwas Salz. Dann sprudelt man 2 Eier, 1 Dotter

und 2 Löffel Obers gut ab, mischt es nebst $\frac{1}{8}$ Liter geschmolzener Butter dazu und läßt diesen Teig 3 Stunden stehen. Nach dieser Zeit treibt man ihn dünn aus, legt ihn auf das Backblech, bestreut ihn stark mit Grobucker und Zimt, bäckt ihn und schneidet den Kuchen noch heiß zu Stücken.

Gesprudelter Bimfkuchen.

Man schneidet 1 Kipfel blätterig, gießt $\frac{1}{4}$ Liter Obers darauf und sprudelt es, wenn es erweicht ist, mit 2 Dottern, 4 Eiern, $\frac{1}{2}$ Löffel Zimt, 3 Löffel Zucker und 3 Löffel geschmolzener, aber kalter Butter ab, worauf man 6 gebratene Kartoffeln passiert und zuletzt 1 Löffel Mehl dazu gibt. Man füllt es ziemlich flach in eine mit Butter ausgestrichene Kasserolle, bäckt es und bestreut den gestürzten Kuchen mit Zucker und Zimt.

Leichte Kartoffeltorte.

Man brät und passiert 28 Deka Kartoffeln und stößt 14 Deka Zucker mit Geruch. Dann treibt man 14 Deka Butter mit 6 Dottern ab und gibt bei jedem Dotter 1 Löffel voll von den Kartoffeln und vom Zucker dazu und mischt zuletzt den Schnee von 4 Klar nur leicht darunter. Man füllt es zum Backen in eine mit Butter gut ausgeschmierte Form und bestreut die gestürzte Torte mit Zucker.

Kartoffeltorte.

Mit hartgefotenen Dottern. Man treibt 10 Defa Butter mit 2 paſſierten hartgekochten Dottern, 2 Eiern, 10 Defa Zucker, Limonenschalen und Zimt ab und miſcht 10 Defa gebratener paſſierter Kartoffeln und 6 Defa Mehl dazu. Man füllt es in einen mit Butter ausgeſtrichenen und mit Papier ausgelegten Tortenreif und bäckt es.

Mit Mandeln und Zitronat. Man rührt 18 Defa Zucker mit 6 Dottern, gibt 5 Defa geriebener Mandeln, 5 Defa feingefchnittenen Zitronats, von $\frac{1}{2}$ Limone die Schale, 1 Löffel Zimt, 3 geſtoßene Gewürznelken und 40 Defa geriebener Kartoffeln dazu, mit Schnee von 6 Klar und 1 Löffel Mehl leicht darunter und bäckt es in einem mit Papier ausgelegten Tortenreif gefüllt.

Gefüllte Kartoffeltorte.

Von den mehligſten Kartoffeln brät man ſo viele, daß man paſſiert 20 Defa erhält. Dieſe rührt man in einem Weidling nebst 15 Defa Zucker, etwas Vanille, 10 Defa feingestoßener abgezogener Mandeln, Schalen von 1 Pomeranze, 4 ganzen Eiern und 8 Dottern, die man nach und nach dazugibt, wenigſtens $\frac{1}{2}$ Stunde, damit es recht ſlaumig wird.

Dieſe Maſſe füllt man in drei gleiche Tortenreife, welche man, mit Butter beſtrichen, auf Papier

gesetzt hat. Nachdem sie schön lichtbraun gebacken sind, gibt man sie vom Blech auf Siebe zum Auskühlen.

Zwei der Blätter werden mit Eingefottenem bestrichen und alle drei gleichförmig aufeinander gesetzt. Das obere kann man beliebig verzieren. Man bereitet diese Torten am Tage des Gebrauches, da sie frisch am besten sind.

Mandelkranzeln.

Man treibt 2 Dotter mit 4 Löffel Zucker ab, mischt 7 Deka passierte Kartoffeln, 7 Deka zerlassene, aber nicht heiße Butter und 6 Löffel Mehl darunter. Man läßt es etwas rasten und treibt es auf dem bemehlten Brette messerrückendick aus, sticht mit zwei Ausstechern Kranzeln aus, legt sie auf ein Blech, bestreicht sie mit Ei und bestreut sie mit gehackten Mandeln und Zucker. Wenn sie gebacken sind, füllt man je zwei mit Salse zusammen.

Gewürz-Schiffeln.

Man macht Teig von 15 Deka Mehl, 15 Deka gebratener passierter Kartoffeln, 15 Deka Zucker, eigroß Butter, ziemlich viel Limonenschalen, Zimt und Gewürznelken und 1 Eiklar und treibt ihn aus. Davon schneidet man verschobene Vierecke, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie auf dem Bleche.

Teeschnitten mit Kümmei.

14 Deka Butter treibt man ab, gibt 14 Deka Mehl, 20 Deka passierte kalte Kartoffeln, Salz und Kümmei dazu, treibt es halbfingerdick aus, schneidet fingerlange, daumenbreite Schnitten, gibt sie auf ein Blech, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Kümmei und Salz und bäckt sie.

Kümmeikrapfeln zu Tee.

Von gebratenen Kartoffeln, welche man zerdrückt hat, nimmt man 14 Deka zu 14 Deka Mehl und Butter. Man bröseln die Butter mit dem übrigen ab und macht mit 1 Dotter den Teig zusammen, treibt ihn aus und sticht ihn mit einem kleinen, runden Krapfenstecher aus. Die Fleckchen bestreicht man mit Ei, streut Salz und Kümmei darauf und bäckt sie auf dem Bleche im Rohre.

Salzstangeln.

Von 14 Deka Mehl, 8 Deka Butter, 8 Deka passierte Kartoffeln und 2 Löffel Obers macht man schnell einen Teig zusammen, rollt fingerdicke Stangeln, gibt sie auf ein beschmiertes Blech, bestreicht sie mit Ei, streut Salz darauf und stellt sie ins Rohr. Wenn sie halbgebacken, aber noch weich sind, schneidet man sie zu $1\frac{1}{2}$ fingerlangen Stangeln ab, gibt sie sogleich wieder ins Rohr und bäckt sie gar.

Krapfeln und Stangeln mit Salz.

Aus gleich schwer geriebenen Kartoffeln, Mehl und Butter und dem nötigen Salz macht man ohne Ei Teig wie für Bögen (Seite 55) und läßt ihn auch wie Buttermilch rasten.

Nach dem letzten Austreiben sticht man runde Fleckchen aus oder schneidet daumenbreite Stangeln, bestreicht sie mit Ei und bestreut sie mit Salz oder auch etwas Kümmel und hebt sie mit dem Messer auf das Blech. Gebacken gibt man sie noch warm zu Tee.

Süße Krapfeln.

Mit Limonensaft. Von gebratenen Kartoffeln nimmt man das Innere heraus, passiert es, gibt davon 15 Deka auf das Brett, wenn es kalt ist, ebensoviel Mehl, Zucker und Butter, von $\frac{1}{2}$ Limone Saft und kleingehackte Schale und 2 Dotter, macht davon einen Teig, den man halbfingerdick auswalzt, zu kleinen Krapfeln aussticht, auf dem Blech mit Ei bestreicht, mit Grob Zucker bestreut und bäckt.

Mit Eierschnee. Zu festem Schnee von 4 Klar mischt man leicht 7 Deka Zucker, 7 Deka gebratene passierte ausgekühlte Kartoffeln und 4 Deka Mehl, gibt mit einem Kaffeelöffel runde Krapfeln auf ein beschmiertes Blech, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie kühl.

Kartoffelschnitten.

Mit Rosinen und Mandeln. Zu einem Abtrieb von 2 eischer Butter mit 3 Dottern gibt man 3 eischer Zucker, 2 eischer gebratene passierte Kartoffeln, 1 eischer Mehl, etwas Limonenschalen und Schnee von 3 Klar, streicht es auf ein gut beschmiertes Blech, streut gestiftelte Mandeln, Rosinen und Grobzucker darauf, bäckt es im Rohre und schneidet es sogleich zu Stücken.

Kartoffel-Aniskrapfeln.

Man rührt 2 Eier mit $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker recht schaumig, gibt dann $\frac{1}{4}$ Kilo gekochte geriebene Kartoffeln, etwas ganzen oder gestoßenen Anis und 2 Eßlöffel Mehl dazu und macht mit 2 Löffeln kleine Häufchen auf das mit Mehl bestreute Backblech. Man bestreut sie mit ganzen Anis und Zucker und läßt sie vor dem Backen 2 Stunden auf dem Ofen stehen.

Schwäbische Kartoffelbrötchen.

Zu 24 Deka gesottener geriebener Kartoffeln mischt man 6 Deka Zucker, etwas Zimt, Zitronenschalen und Muskatnuß, brösel 6 Deka Butter damit ab und macht es mit 1 Ei zu Teig. Man rollt ihn fingerdick aus, sticht runde Fleckchen daraus und bestreicht diese auf dem Bleche vor dem Backen mit Butter.

Kartoffel-Wanneln.

14 Deka Zucker rührt man recht schaumig dick mit 3 Dottern und gibt Zitronenschalen dann 14 Deka gebratene passierte Kartoffeln und den Schnee der 3 Eiweiß dazu. Man füllt dies in kleine, mit Butter ausgestrichene Formen und bäckt es im Rohre schön gelb.

Kartoffeltorte mit Gitter.

Man reibt 50 Deka gekochte Kartoffeln, mischt 15 Deka mit den Schalen geschnittene Mandeln, 15 Deka Zucker, die feingehackte Schale einer Zitrone, 1 Kaffeelöffel Zimt, etwas Gewürznelken und Muskatnuß dazu und macht es mit 2 Eiern zu Teig. Von 2 Dritteln des Teiges macht man eine runde Platte auf das mit Butter bestrichene Blech. Am Rande gibt man eine Teigrolle auf die mit Ei bestrichene Platte, bestreicht diese mit Himbeer- oder Ribisel-Gesottenem und flicht von Teigrollen ein Gitter darüber. Vor dem Backen bestreicht man dieses mit Ei.

Von Hefeteig.

Äpfelbrötchen von Kartoffelteig. ✓

Von $\frac{1}{2}$ Kilo gesottener, geriebener Kartoffeln, einer Handvoll Mehl, 6 Deka erweichter Butter, 2 Löffel voll Hefe, 1 Ei und etwas Salz macht

man einen glatten Teig, welchen man ausgetrieben zu runden Fleckchen austicht. Man belegt die Hälfte derselben mit geschält geschnittenen Äpfeln, streut Zucker und Zimt darauf und bedeckt sie mit den anderen Teigfleckchen.

Nachdem sie auf dem Bleche mit einem Tuche bedeckt gegangen sind, bestreicht man sie mit Ei und bäckt sie im Rohre.

Kartoffel-Brezeln.

Für $\frac{1}{4}$ Kilo gesottener geriebener Kartoffeln, mit $\frac{1}{4}$ Kilo Mehl gemischt, sprudelt man 2 Eßlöffel voll Hefe, $\frac{1}{4}$ Liter lauwärmer Milch, 2 Deka geschmolzener Butter, 1 Ei und etwas Salz und Zucker ab. Damit mischt man das übrige zu Teig, welchem man auf dem Brette gut abarbeitet. Davon macht man kleine Brezeln, die man auf dem mit Mehl bestreuten Bleche an einen warmen Ort gestellt und zugedeckt aufgehen läßt und vor dem Backen mit Ei bestreicht und mit gehackten Mandeln bestreut.

Hefekrapfeln mit Käse zu Tee.

Einen festen Teig von 20 Deka Mehl, 3 Deka Hefe, $\frac{1}{8}$ Liter Obers, 1 Ei, 2 Dottern, 4 Deka Butter, Salz und etwas Zucker schlägt man gut ab, läßt ihn etwas gehen und knetet ihn mit

20 Deka passierter Kartoffeln ab. Man läßt ihn gehen, treibt ihn fingerdick aus, sticht Krapseln aus, drückt mit dem Kochlöffelstiel in jedes ein Grübchen und gibt etwas Butter und Parmesankäse hinein. Man bäckt sie bei starker Hitze im Rohr und serviert sie heiß.

Kartoffel-Golatschen.

Zu einem Abtrieb von 12 Deka Butter, 1 Ei, 3 Dottern, 2 Deka Hefe, Salz und etwas Milch gibt man 10 Deka gebratener passierter Kartoffeln und 15 Deka Mehl. Man macht davon am Rudelebrette viereckige Fleckchen, füllt in die Mitte Powidl, biegt die vier Ecken darüber zusammen, läßt sie gehen, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie auf dem Blech im Rohre.

Kartoffel-Hefekuchen.

Von dem ersten Teig der Faschingskrapsen (Seite 85), nur etwas weicher gehalten, gibt man die Hälfte in einen ausgeschmierten, ausgestaubten Tortenreiß, legt eine Oblatte, so groß, daß am Rande der Teig fingerbreit leer bleibt, mit Salze bestreichen darauf, gibt den andern Teig darüber und läßt ihn gehen. Man bestreicht ihn leicht mit Ei, streut Zucker darauf und bäckt ihn im Rohre.

Hefeschnitten.

Obigen Kuchen füllt man statt in einen Tortenreiß in eine länglich viereckige Form, streut Mandeln und Grob Zucker darauf und schneidet ihn nach dem Backen, etwas überkühlt, in zweifingerbreite Schnitten.

Kartoffelkuchen zu Kaffee.

Man löst 4 Deka Hefe mit lauer Milch auf, rührt sie zum Aufgehen in $\frac{1}{2}$ Liter Mehl und stellt sie an einen mäßig warmen Ort. Dann reibt man gekochte, noch warme Kartoffeln, mischt einen gehäuften Teller voll mit der Hefe, 12 Deka Butter, 3 Eiern, Zucker, Salz und knetet den Teig auf dem Brette ab.

Man treibt ihn zu einem runden, fingerdicken Flecken aus, legt ihn auf das erwärmte, mit Mehl bestreute Backblech und läßt ihn ordentlich aufgehen. Dann sticht man ihn mit einer Gabel gleichmäßig an, gießt etwas geschmolzene Butter darauf, bestreut ihn mit Zucker und Zimt und bäckt den Kuchen im Ofen oder Sparherdrohre. Er wird denselben Tag zu Kaffee oder Tee gegeben.

Kartoffel-Strikel.

Mit Rosinen. Man löst mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch 2 Deka Hefe auf und rührt sie mit etwas von 56 Deka Mehl zu Brei. Wenn die Hefe aufgegangen ist, mischt man auf dem Brette 4 zerdrückte Kar-

toffeln kalt zum Mehle, bröselst dieses mit 14 Deka Butter, 14 Deka Zucker, Salz und Limonenschalen ab und mischt das Dampfel (Hefenstück) und 3 Dotter dazu und knetet den Teig mit den Händen ab, wobei man auch 8 Deka Rosinen dazu mengt. Man schneidet den Teig dann in drei gleiche Stücke und rollt sie mit den Händen zu gleich langen Würstchen, die man wie einen Zopf flechtet. Diesen legt man auf das mit Butter bestrichene Backblech, läßt ihn an einem mäßig warmen Orte besser aufgehen, bestreicht ihn mit Ei und streut gehackte Mandeln und Zucker darüber, ehe man das Blech in den Ofen gibt.

Mit Anis. Man quirlt 2 Löffel Hefe mit $\frac{1}{4}$ Liter lauer Sahne und etwas Zucker ab und mischt $\frac{1}{4}$ Kilo Mehl, Anis und Salz dazu. Dann treibt man 3 Deka Butter mit 1 Ei ab und reibt $\frac{1}{2}$ Kilo Kartoffeln. Nachdem es zu Teig geknetet ist, flicht man einen Zopf davon wie den vorigen.

Kartoffel-Gugelhupf.

Man macht Hefeteig von $\frac{1}{2}$ Kilo etwas erwärmten Mehles, 2 Deka Hefe, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 7 Deka Rindschmalz, 7 Deka Zucker, etwas Salz und 3 Dottern und gibt 4 mittelgroße Kartoffeln, in Dunst gekocht und warm zerdrückt, dazu.

Während des Abschlagens streut man vorher zusammengemischt gestoßenen Anis, Zimt und etwas

Ingwer, 7 Deka feingeschnittene Nüsse und 7 Deka Rosinen darüber.

Mit diesem Teige macht man dann eine mit Butter ausgestrichene Zapfenform (Gugelhupfform) halb voll, läßt ihn gehen, bis die Form voll geworden ist, und bäckt ihn im Ofen oder Sparherdrohre. In der Form zugedeckt ausgekühlt, dann erst gestürzt, bestreut man ihn stark mit Zucker.

Kartoffel-Milchbrot.

Man bratet $1\frac{1}{2}$ Kilo mehligere Kartoffeln, passiert das Weiche noch warm und mischt es zu 1 Liter Weizenmehl, während man 4 Deka Hefe mit Milch aufgelöst und $\frac{1}{2}$ Liter Mehl zu Brei gemischt aufgehen läßt. Man gibt dieses Dampfel dann zum Mehl, nebst 7 Deka Zucker, etwas Salz, gestoßenen Anis, 7 Deka Butter oder Rindschmalz und 2 Dottern und knetet den Teig mit den Händen wie Brotteig, bis er Blasen bekommt. Zu einem Laib geformt, legt man ihn zum Aufgehen zwischen eine bemehlte Serviette in ein Körbchen oder eine tiefe Schüssel und stürzt ihn dann zum Backen auf das mit Butter bestrichene, mit Mehl bestreute Blech und bestreicht ihn vor dem Backen mit Milch. Ebenso macht man es ohne Eidotter.

Oder: Man treibt 3 Deka Butter mit 1 Ei und 1 Dotter ab, mischt $\frac{2}{10}$ Liter Milch, 2 Deka Germ, Salz, etwas Zucker und 56 Deka Mehl dazu,

schlägt es gut ab und läßt es gehen. Dann knetet man 20 Dekka geriebene, tags zuvor gekochte Kartoffeln darunter, macht 2 Wecken, läßt sie gehen, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie.

Kartoffelbrot mit Roggenmehl zu Butter.

Für $\frac{1}{2}$ Kilo Roggen- und $\frac{1}{2}$ Kilo Weizenmehl (oder nur Roggenmehl) reibt man 5 große gesottene mehligte Kartoffeln und rührt sie mit siedendem Wasser zu einem dünnen Brei. Mit diesem macht man, wenn er lauwarm ist, das Mehl, die 2 Dekka Hefe, Salz und Fenchel oder Kümmel zu ziemlich festem Teig, welchen man mit den Händen knetet. Der Teig wird abends gemacht, am nächsten Morgen zu zwei Wecken geformt und zum Backen auf das Blech gelegt, das man im Ofen auf einen Rost stellt.

Speisen von Kartoffelmehl.

Klößchen von Kartoffelmehl.

Man läßt $\frac{1}{4}$ Liter Milch oder Obers und 4 Dekka Butter aufsieden, während man 6 Dekka Kartoffelmehl mit etwas kalter Milch glatt absprudelt (quirlt), gießt dies unter beständigem Rühren in die Milch und rührt fort, bis sich der Brei vom Geschirre

löst, worauf man ihn zum Auskühlen in eine Schüssel gibt. Dann rührt man 2 Eier und Salz und 1 Löffel Weizenmehl dazu, macht runde Klößchen, kocht sie in gesalzenem Wasser und gibt sie in braune Rindsuppe.

Creme von Kartoffelmehl.

Man sprudelt 1 Eßlöffel voll Kartoffelmehl, 7 Deka Zucker mit gestoßener Vanille und einem Löffel voll braun geschmolzenen, mit heißer Milch aufgekochten Zucker und 4 Dotter mit kalter Milch glatt an und gießt es unter fortwährendem Sprudeln oder Schlagen mit der Schneerute in $\frac{1}{2}$ Liter siedender Milch und schlägt so lange fort, bis es steigt und dicklich schaumig ist.

Man häuft die Creme in eine Schüssel und gibt sie warm nebst Zwieback, Biskuit oder Hohlhippen.

Creme-Roch von Kartoffelmehl.

Man kocht $\frac{1}{4}$ Liter Obers (Sahne) und überkühlt es ein wenig, sprudelt $\frac{1}{8}$ Liter kaltes Obers mit 4 Dottern, 20 Deka Zucker und 5 Löffel Kartoffelmehl, gießt es langsam in das warme Obers, sprudelt es am Herd, bis es dick ist, und läßt es auskühlen. Man treibt es alsdann mit 5 Dottern ab, gibt 4 Löffel Rum und Schnee von 3 Klar dazu, füllt es in einen ausgeschmierten Model und bäckt es.

Königs kochbuch G. J. J. J.

Pudding von Kartoffelmehl.

Zu $\frac{1}{8}$ Liter frischer Milch gibt man 6 Defa Zucker mit Vanille und 10 Defa Butter, läßt sie langsam aufkochen, während man 10 Defa Kartoffelmehl mit etwas Obers (süßem Rahm) glatt absprudelt. Bei beständigem Rühren läßt man beides zusammengemischt zu einem Brei kochen, bis er sich vom Geschirre löst, rührt auch während des Auskühlens in einer Schüssel fort und nimmt die Vanillestückchen heraus. Dann rührt man 6 Dotter, dann Schnee von 5 Eiweiß, etwas Salz und Rosinen oder auch Pignoli dazu, füllt es in eine mit Butter ausgestrichene, mit Zucker ausgestreute Form und kocht den Pudding über eine Stunde im Dunst und gibt eine Vanillesauce dazu.

Nach dem Stürzen kann man bei Formen ohne Zapfen ein Stückchen in der Mitte herausschneiden, mit Rum befeuchtete Zuckerstückchen hineingeben und diesen vor dem Aufragen anzünden.

Biskuit-Koch von Kartoffelmehl.

Man rührt 7 Dotter und 15 Defa Zucker recht gut, gibt Vanille- oder Limonengeruch, Schnee von 4 Mar und zuletzt 8 Defa Kartoffelmehl dazu. Man macht damit eine mit Butter ausgestrichene, mit Mehl oder Zucker ausgestreute Form halb voll, siedet es im Dunst und gibt nach dem Stürzen einen Überguß von Aprikosen- oder Weichsel-Marmelade darüber.

Auflauf von Kartoffelmehl.

Man läßt in einer Pfanne 3 Löffel gestoßenen Zucker schmelzen und gibt, wenn er braun geworden ist, etwas heißes Wasser dazu, mit dem man ihn aufkocht. Dann sprudelt man 4 Eßlöffel Kartoffelmehl mit $\frac{1}{2}$ Liter kaltem Obers (Schmetten) glatt ab, gibt den gebrannten Zucker ausgekühlt dazu und kocht es, beständig rührend, zu einem dicken Koch oder Mus. Man rührt es während des Auskühlens mit 4 Dekka Butter in einer Schüssel und dann nach und nach mit 6 Dottern und Zucker nach Geschmack und mischt Schnee von 5 Eiweiß dazu. Man gibt es zum Backen in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel, streicht es gleich und streut Zucker darauf. Gebacken über eine Serviette auf eine flache Schüssel gestellt, trägt man den Auflauf vom Ofen sogleich auf den Tisch.

Omeletten von Kartoffelmehl.

In einer tiefen Schüssel schlägt man mit der Schneerute 5 Dekka Zucker, 5 Dotter und $\frac{1}{4}$ Liter guten süßen Rahm, dann gibt man Salz, den Schnee von 6 Eiweiß und 6 Dekka Kartoffelmehl dazu. Man bäckt davon in der flachen Pfanne mit Rindschmalz (Schmelzbutter) dünne Omeletten, die man mit Zucker und Zimt bestreut und in das Rohr stellt, bis alle gebacken sind.

Mit Eingefottenem. Man bestreicht sie gebacken mit Himbeer=Eingefottenem und rollt sie zusammen oder gibt eingefottene Schwarzebeeren dazu.

Golatschen von Kartoffelmehl.

Zu einem Abtrieb von 3 Deka Butter, 3 Eiern, 3 Dottern und 12 Deka Zucker, Zitronenschalen und Muskatnuß mischt man 3 Deka Kartoffelmehl. Man streicht es auf das Blech, legt regelmäßig Kirschen auf den Teig, streut gehackte Mandeln darüber und schneidet es nach dem Backen zu kleinen Stücken mit einer Weichsel in der Mitte.

Kirschenkuchen von Kartoffelmehl.

Eine leichte Kasserolle streicht man mit Butter aus, streut Brösel von Weißbrot hinein, so viele an der Butter hängen bleiben, leert die Losen heraus und füllt das Geschirr mit entkernten Kirschen nicht ganz voll. Dann sprudelt man 3 Dotter, 6 Deka Zucker, Saft und Schalen einer halben Zitrone, gibt den Schnee der 3 Eiweiß und so viel Kartoffelmehl dazu, daß es dickflüssig ist und noch zwischen die Kirschen hineindringen kann, nachdem man es gleichmäßig darüber gegossen hat.

Nach mäßig heißem Backen etwas ausgekühlt gestürzt, streut man Zucker über den Kuchen.

Ernst Barlag

Vanilleschnitten von Kartoffelmehl.

Schnee von 2 Eiweiß, 4 Dottern und 6 Deka Zucker mit Vanillegeruch rührt man und gibt nach und nach 6 Deka Kartoffelmehl dazu. Man streicht es dünn auf das mit Wachs beschmierte und mit Löschpapier abgewischte erkaltete Backblech und schneidet es während des Backens in schmale Schnitten, die man dann mit Eidotter bestreicht und mit Zucker bestreut.

Gugelhupf von Kartoffelmehl.

Während man $1\frac{1}{2}$ Deka Hefe mit lauwarmem Schmetten (Obers) und etwas Mehl abgesprudelt als Dampfel aufgehen läßt, rührt man 3 Dotter und 7 Deka Zucker mit Vanille- oder Limonengeruch, dann mischt man beides nebst etwas Salz, 20 Deka Kartoffelmehl, Schnee der 3 Eiweiß und einer Handvoll Rosinen zusammen. Man füllt damit eine mit Butter ausgestrichene, mit Bröseln von Weißbrot ausgestreute Gugelhupfform halb voll und läßt den Teig aufgehen, bis sie voll geworden ist.

Nach dem Backen läßt man den Gugelhupf mit einer Serviette bedeckt etwas auskühlen und bestreut ihn dann gestürzt mit Zucker.

Kuchen von Kartoffelmehl.

Mit Limonensaft. 28 Deka Zucker und 6 bis 8 Dotter rührt man eine Viertelstunde, dann

noch drei Viertelstunden mit dem Saft einer ganzen und Schalen von einer halben Limone, worauf man Schnee von 6 Eiweiß und 14 Deka Kartoffelmehl dazumischt. In einen mit Butter ausgestrichenen, mit Kartoffelmehl ausgestreuten Tortenreiß gefüllt, bäckt man dies mäßig heiß über eine Stunde lang. Man läßt den Kuchen in der Form auskühlen, stürzt ihn heraus, durchschneidet ihn mit einem Seidenfaden und streicht Marillen- oder Himbeersalze zwischen beide Teile, setzt sie wieder aufeinander und überzieht den Kuchen mit Glasur.

Torten von Kartoffelmehl.

Mit bitteren Mandeln und Rum. Man rührt 20 Deka Zucker mit 6 Dottern, Vanillegeruch und nach $\frac{1}{4}$ Stunde 2 Löffel Rum. Nach langem Fortrühren gibt man 12 bittere Mandeln, fein gestoßen, Schnee von 5 Eiweiß und 10 Deka Kartoffelmehl dazu, bäckt den Kuchen wie obigen und bestreut ihn mit Vanillezucker.

Mit Butter. Man treibt 18 Deka Butter nach und nach mit 6 Dottern ab, dann mit 18 Deka Zucker und der feingehackten Schale einer Zitrone, mischt 36 Deka Kartoffelmehl und den festen Schnee von 6 Klar leicht darunter, füllt es in einen mit Butter ausgestrichenen Tortenreiß, bäckt die Torte und bestreut sie dann mit Zucker.

Mit Limonensaft. In einen 2 Liter haltenden Topf gibt man 9 Deka Zucker, 6 Eier, die fein-

geschnittene Schale einer ganzen Zitrone und den Saft von einer halben, stellt den Topf in warmes Wasser und schlägt die Masse mit der Schneerute unausgesetzt $\frac{3}{4}$ Stunden lang, bis sie dick geworden ist. Dann nimmt man den Topf heraus, schlägt noch eine Weile fort und gibt 10 Deka Kartoffelmehl dazu, worauf man es in einer mit Butter ausgestrichenen, mit Bröseln ausgestreuten Form langsam bäckt.

Gefüllte Torte. Man mischt 25 Deka Kartoffelmehl und 8 Deka Zucker mit Zitronengeruch, bröseln 25 Deka Butter damit ab und macht dies mit gesprudelten Eiern zu Teig. Diesen treibt man zu zwei Flecken aus, schneidet sie gleich rund, den einen zu einem Reif, und sticht den Teigrest beliebig aus. Den auf das Blech gelegten Flecken bestreut man nicht ganz bis zum Rande mit Biskuitbröseln und darüber mit entfernten Sauerkirschen oder auch mit Erdbeeren. Diese bestreut man stark mit Zucker oder auch Zimt und belegt sie mit den Teigflecken und gibt den Ring auf den mit Ei bestrichenen Teigrand, bestreicht den Teig mit Ei und bäckt die Torte ziemlich heiß, aber nicht lange.

Sandtorte von Kartoffelmehl.

Zu 14 Deka Zucker mischt man 14 Deka Kartoffelmehl und teilt dies in vier Portionen. Man treibt nun 14 Deka Butter zuerst allein, dann mit

4 Eiern ab, die man nach und nach dazugibt und bei jedem Ei eine Portion der Mischung. Nachdem es jedesmal 10 Minuten gerührt wurde, gibt man Vanillegeruch und 1 Löffel Rum dazu und füllt es zum Backen in eine mit Butter ausgestrichene, mit Kartoffelmehl ausgestreute Form. Die eine Stunde bei mäßiger Hitze gebackene Torte läßt man etwas auskühlen, worauf man sie stürzt und mit Vanillezucker bestreut oder mit Zuckerglasur überzieht.

Flammerie von Kartoffelmehl.

(Norddeutsche kalte Speise.)

Mit Maraschino. Man quirlt 6 Deka Kartoffelmehl mit kalter Milch glatt ab, während man $\frac{1}{2}$ Liter Milch und 10 Deka Zucker aufsieden läßt. Dann mischt man das aufgelöste Mehl bei beständigem Rühren zur Milch so lange, bis das Ganze wie Stärke gekocht ist, und gibt den festgeschlagenen Schnee von 3 Eiweiß, einige Löffel voll Maraschino und 4 Deka zerstoßene Makronen von bitteren Mandeln dazu. Wenn vom Schnee nichts mehr zu sehen ist, füllt man es in eine mit kaltem Wasser oder Milch naßgemachte Form und stellt sie für mehrere Stunden in kaltes Wasser.

Um den gestürzten Flammerie gibt man dann eine kalte Sauce von geschlagenem Rahmschnee (Oberschaum), mit Zucker und Himbeer-saft gemischt.

Auf diese Weise macht man Flammerie mit verschiedenem Geschmack und rechnet dafür zu einer Ober-
tasse voll Flüssigkeit einen Löffel von Kartoffelmehl,
Schnee von einem Eiweiß und Zucker nach Ge-
schmack.

Für Flammerie mit Schokolade kocht
man diese mit etwas mehr Milch, ehe man Zucker
und das Gequirlte, dann den Schnee dazu mischt.
Als Sauce gibt man gezuckerten Obersschaum mit
Vanillegeruch herum.

Mit Obstsaft. Frische Johannisbeeren mit
Himbeeren gemischt oder allein, zusammen 2 Liter,
kocht man mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser, seiht den Saft
durch Leinwand und kocht ihn dann mit 20 Deka
Zucker und abgetriebenem Geruch und einigen bitteren
Mandeln.

Dann mischt man Kartoffelmehl mit etwas vom
ausgekühlten Saft, gesprudelt, und Schnee bei und
läßt es in der Form über Nacht stehen.

Als Sauce gibt man geschlagenen Obersschaum
mit Vanillezucker dazu.

Ebenso bereitet man Flammerie von Brombeeren
oder Sauerkirschen.

Bei süßen Kirschen kocht man nebst Zitronen-
geruch ein Stück Zimtrinde und 1 Glas Wein mit
den Kirschen.

Für Flammerie mit Eidottern quirlt man
3 Dotter, 6 Deka Zucker, 6 Deka Kartoffelmehl,

4 Deka gestoßene Mandeln und kaltes Obers (süßen Rahm) ab und rührt es in $\frac{1}{2}$ Liter siedender Milch einige Minuten durch fort, ehe man den Schnee von 3 Eiern dazu beimischt. Für Sauce dazu mischt man gekochte erkaltete Wasser-Schokolade mit gezuckertem Rahmschaum.



Inhalts-Verzeichniss.

Über Wahl und Vorbereitung der Kartoffeln.

	Seite		Seite
Welche Sorten zu den Be-		Roh geschälte Kartoffeln	
reitungsarten zu ver-		zu sieden	3
wenden	1	Brühkartoffeln	3
Die Art des Kochens von		Kartoffelbrei	3
neuen und alten	2	Kartoffeln zu passieren,	
Kartoffeln mit der Schale		zerdrücken, reiben . . .	3
zu sieden	2	Kartoffelmehl zu bereiten .	3

Suppenspeisen.

Suppen mit Fleisch- und		Kartoffelsuppe mit Erbsen	11
Wurzelbrühe.		— mit Reis	12
Lichte Kartoffelsuppe . .	5	— mit Hirsegrauen . .	12
— mit Petersilie	5	— mit Speck und Rümme	12
Kartoffelpüreesuppe . . .	6	Nährhafte Kartoffelsuppe	14
Gesäuerte Kartoffelsuppe .	7	Norddeutsche Suppe m. Ei	11
Ungarische Kartoffelsuppe	11	Fürstfelder Suppe . . .	13
Kartoffelsuppe m. Majoran	6	Kartoffel-Brottsuppe . . .	13
— mit Bratwurst	7	Kartoffelsuppe mit Würst-	
— mit Kräutern	7	chen	15
— mit Kraut	8	Kartoffel-Lebersuppe . .	15
— mit Paradiesäpfeln . .	8	— Weinsuppe	16
— mit Schwämmen	8		
— mit getrockn. Schwäm-		Einlagen für klare	
men	9	Suppen.	
— mit Möhren	9	Kartoffel-Farferln . . .	16
— mit Schnittlauch . . .	10	— Nudeln	16
— mit Sellerie	11	— Erbsenmockerln . . .	17
Kartoffelstücke.			

	Seite		Seite
Kartoffel-Rockerln . . .	17	Kartoffel-Klößchen m. Speck	19
— Klößchen	18	— — mit Schinken . . .	20
— — gebackene	20	— Strudel	20
— Klöße oder Knödel . . .	18	— Pfanzel	21
— — mit Grieß	18	— Wanneln	22

Kartoffeln als Beigabe von Fleisch und Fischen.

Einfache Bereitung.

Kartoffeln mit der Schale	22
Salzkartoffeln	23
Kartoffeln mit Butter . . .	23
— abgeschmalzen	23
— — mit Petersilie	24
— — mit Sardellen	24
— — auf französische Art	24
— — auf englische Art . . .	24
— gedünstet	24
— — mit Zwiebel	25
— — mit Milch	25
— — mit Knoblauch oder Zwiebel	25
Schmorkartoffeln (geröstet)	25
— — mit Grieß	26
Gebratene Kartoffeln . . .	26
Kartoffel-Rohscheiben . . .	27
Zerraupte Nudeln	28
— — geröstet	28
Kartoffeln mit Rahm	28
— gestürzt	28
Kartoffelbrei, verwendet als: Kartoffelmus oder Püree	29
— — mit Äpfeln	32
— — mit Birnen	34

Warme Saucen.

Kartoffelsauce mit Meer- rettig	34
— mit Paradiesäpfeln . . .	35

Kartoffelsauce mit Sar- dellen	35
— mit Majoran	36
— eingebrannt, mit Essig	36
— mit Linsen	36
— mit Gurken	37
Kartoffeln in Buttersauce	35
— mit Bier	36
— in Buttermilch	37
Rahm-Kartoffeln	37

Kalte Saucen.

Kartoffelsauce mit Meer- rettig	38
— mit Zwiebel	38
— mit Schnittlauch	38
— mit Sardellen	38
— mit Heringsmilch	38

Kartoffel-Salat.

Specksalat, warmer	39
Salat mit Essig und Öl . . .	39
— mit Sellerie	39
— mit Estragon	39
— mit Senf	40
— mit Gurken	40
— für Gourmands	40
— mit Bratenresten	41
— mit Fischen	41
— mit Mayonnaise	42—43
Kartoffel-Mayonnaise . . .	43
Gesulztes Kartoffel-Püree	44

Kartoffel Speisen zu Fleischgarnierung.

	Seite		Seite
Kartoffel-Sterz	44	Kartoffel-Polenta	49
— mit Grieß	45	Pikanter Kartoffelaufsalz	50
— mit Reis	45	Ausgestochene Krapseln	51
— Schmarren, gerebelt	45	Kartoffel-Bällchen	51
— — gerollt	46	— Bauernkrapsen	52
— — gesprudelt	46	— Pofesen	52
— — gerührt	46	Gefüllte Kartoffeln	53
— — mit saurem Rahm	46	Kartoffel-Laibchen	53
Jägerspeise	47	— Würstchen	53
Kartoffel-Nudeln, gesotten	47	— Rohlwürstchen	54
— — geröstet	48	— Schlüsselkrapseln	54
— — gebacken	48	— Schisteln	55
Kärntner Nudeln	48	— Kranzerln	54
Kartoffel-Zweckerln	48	— Strudel	55
Kartoffel-Mocken	49	— Stangeln u. Bögen von	
— — mit saurem Rahm	49	Kartoffel-Butterteig	55

Kartoffel Speisen anstatt Gemüse.

Für Fasttage.

Pfeffer-Kartoffeln	56	Kartoffel-Eiernudeln mit	
Kartoffeln m. Schwämmen	56	Sardellenbutter	57
Kartoffel-Eierspeise	57	Kartoffelspeise m. Sellerie	57

Kartoffel Speisen mit Fisch- und Krebs-Beigaben.

Kartoffeln mit Stockfisch	58	Kartoffelstrudel m. Sar-	
Gesäuerte Kartoffeln mit		dellen	61
Fischschnitz	59	— Mantaschen m. Sar-	
Kartoffeln mit Hering	59	dellen	61
— mit Hering und Eiern	59	— Schüsseln mit Sar-	
— mit Hering und Käse	59	dellen	62
Schweizer Kartoffeln	60	— Pastetchen m. Karpfen-	
Kartoffeln mit Sardellen-		milch	62
butter	60	— Pastete mit Fisch	63
Kartoffel-Laibchen mit		Kardinal-Kartoffeln	63
Sardellen	61		

Kartoffelspeisen mit Fleisch.

	Seite		Seite
Gestürzte Kartoffeln mit		Pudding mit Tauben . . .	68
Bratwürstchen . . .	63	Schinkennudeln . . .	69
Kartoffeln mit Schinken .	64	Würstchen mit Schinken .	69
— mit Kohl	64	Meridon mit Roßbraten .	69
— mit Sauerkraut . . .	65	Kartoffel-Wurst	70
Kartoffel-Canon mit ge-		Fleischkuchen	71
räuchertem Fleisch . . .	65	Kartoffeln mit Fleisch in	
— Mantel m. Schelffleisch	66	Dunst gekocht	71
Gestürztes Püree mit		Pastete mit geräuchertem	
Schinken	66	Fisch	72
Speckkartoffeln m. Schinken	66	Kartoffelschlangel m. Hirn	72
Laibchen mit geräuchertem		Haschee-Wanneln	73
Fleisch	67	— im Schlafrocke	73
Milzschnitten von Kar-		Schüsserln mit Fleisch-	
toffeln	67	fülle	74
Pudding mit Schinken .	68	Kartoffelfülle für Gänse .	74

Kartoffelspeisen anstatt Mehlspeisen.

Gesalzene.			
Bäuerliche Rüheln . . .	75	Kartoffel-Tommerl . . .	83
Reibekuchen von rohen		Kartoffelhase	84
Kartoffeln	75		
Dalterln mit Käse . . .	77	Von mürbem Teige.	
Gebackene Klöße	77	Risolen mit Pilzen . . .	84
Abgeschmalzene Klöße .	78	Hasenöhrln	85
Wickelklöße	78	Krapfeln	85
Klöße von rohen Kartoffeln	79	Speckkrapfeln m. Rummel	85
Klöße mit Powidel . . .	79	Mürber Strudel	86
— mit Zwetschenmus . .	79	Speck-Strudel	86
Zwetschentnödel	80	— Kuchen	87
Gesalzener Strudel . . .	80	Kleine Speckkuchen . . .	87
Topfens-trudel	81	Poganze mit Topfen . . .	87
Gesalzener Pudding . . .	81		
Speck-Pudding	82	Von Hefenteigen.	
Kartoffel-Roh	82	Gebackene Hefenklöße . .	88
— Wanneln	83	Bairischer Hefentopf . . .	88
		Böhmische Dalken . . .	89

	Seite
Böhmische Dalken m. Käse	89
— — m. Sardellenbutter	89
— — mit Eingefottenem	90
Schwäbische Rucheln	90
Faschingkrapsen	91
— gefüllte	91
Gehackte Krapseln	92
Reibetuchen mit Hefe	92
— mit Eingefottenem	92

Gezuckerte Speisen.

Ausgedünstete Nudeln	93
Gebackene Nudeln	93
Ausgedünstete Nocken	94
Kartoffel-Nocken m. Mohn	94
— Pfannkuchen	95
— Spritzstrauben	95
— Polsterzipfel	95

	Seite
Kartoffel-Schneeballen	97
— Würstchen	97
— Krausköpfe	97
— Strudel	97
— Wanneln	98
— Pudding	99
— Dunstloch m. Schoko-	
lade	99
— Dunstloch mit Salse	99
Gebackenes Kartoffelkoch	100
— — mit Pomeranzen	100
— — mit Quitten	100
— — mit Mandeln	101
Falsches Mandelkoch	101
Kartoffel-Auslauf	101
Kartoffelnudel-Auslauf	102
Kartoffel-Creme	102

Kartoffel-Backwerk.

Süßer Topfentuchen	103
Kartoffeltuchen	103
— mit Rum	104
— mit Manteln	104
— brauner	104
Kirschentuchen	105
Zimftuchen	105
— gesprudelter	106
Kartoffeltorte, leichte	106
— m. hartgesott. Dottern	107
— mit Zitronat	107
— gefüllte	107
Mandelstranzeln	108
Gewürzschisteln	108
Teeschnitten mit Rummel	109
Rummelkrapseln	109
Salzstangeln	109
Teekrapseln mit Salz	110
Süße Krapseln	111
Schnitten mit Rosinen	111

Aniskrapseln	111
Schwäbische Brötchen	111
Wanneln	112
Torte mit Bitter	112

Backwerk von Hefe-

teigen.

Apfelbrötchen	112
Brezeln	113
Teekrapseln mit Käse	113
Golatschen	114
Hefetuchen	114
Hefeschnitten m. Mandeln	115
Hefetuchen zu Kaffee	115
Strizel mit Rosinen	115
— mit Anis	116
Gugelhupf	116
Milchbrot	117
Brot mit Roggenmehl zu	
Butter	118

Speisen von Kartoffelmehl.

	Seite		Seite
Klößchen in die Suppe	118	Kirschentuchen	122
Warme Creme	119	Vanilleschnitten	123
Creme-Rohr	119	Guglhupf	123
Pudding	120	Kuchen	123
Biskuit-Rohr	120	Torten	124
Auflauf	121	Gefüllte Torten	125
Omeletten	121	Sandtorte	125
Golatschen	122	Flammerie	126



Im gleichen Verlage ist ferner erschienen:

Obstspeisen.

Gesammelt und herausgegeben
von

Paula Kortschak.

Preis 1 Krone.

Für sparsame Hausfrauen eine kurze und praktische Anleitung,
die Wahl der Obstspeisen zu erleichtern und das reife
Obst in allen möglichen Gestalten zu verwenden.



Als eines der besten Kochbücher anerkannt



**Reichillustriert
mit Farbentafeln,**

**das Ganze
der süddeutschen
Küche enthaltend**

Fein gebunden

K 7.—

**Für jeden Haushalt u.
jede Küche, wo man**

**gut,
schmackhaft,
vorteilhaft
kochen will, ist**

Richters Kochbuch

unentbehrlich.

Willkommenes Geschenk für Frauen u. Köchinnen.

Verlag von ULR. MOSER (J. MEYERHOFF), GRAZ

Bereits in mehreren Auflagen erschienen

Als trefflicher Ratgeber
in jeder Familie und für alle, die sich der
Krankenpflege widmen wollen, wird empfohlen der
Leitfaden

Die Krankenpflege im Hause und im Spitale

von

Dr. Bernhard Fizia

I. I. Oberbezirksarzt i. R.

Dritte, vermehrte Auflage mit 23 Bildertafeln.
Preis gebunden 5 Kronen.

Wer der Krankenpflege ein warmes Herz entgegenbringt,
wird diese anregende und allgemein verständliche Darstellung
gewiß willkommen finden. Fast jedes Haus hat Kranke oder
Verwundete zu pflegen, womit besonders der Frauenvwelt eine
große Aufgabe zugefallen ist, zu deren Erfüllung Fizias Buch
eine wirksame Mithilfe leistet.

Verlag von Mr. Mosers Buchhandlung
(J. Meyerhoff) in Graz.

