

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 Viertelstunde, 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 grob nudelig 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 angelaufener 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 (Kibizen). Die wie obige geschnittenen Schwämme und Kartoffeln werden mit Wurzelbrühe weich gekocht, worauf man Butter mit angelaufener 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 kochen 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 Rübchen 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 Kümmel, 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 Sellerie-Wurzeln, $\frac{1}{2}$ 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-Erbsenockerl.

$\frac{1}{4}$ 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 Nocken 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 Deka 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 Abrieb 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 Dekka Butter mit 3 Eiern ab, mischt die Kartoffeln, 10 Dekka 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 Dekka Butter mit 3 Dottern ab, gibt die Kartoffeln und Salz dazu und formt nußgroße Knödel, 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 auskühlen 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 Deka 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.