

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.

Bellkartoffeln 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 Kümmel 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 Semmelbröfeln und Kümmel.

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

Für die Schmorkartoffelchen 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 Bratensaft schön braun und schmackhaft werden.

Kartoffel-Rohscheiben.

Gebaken. Von großen Kartoffeln mehligter 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 Krapsfenstecher 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 Kostbraten 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 Rösteln und Aufstechen 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.

Kartoffelbri.

Als Kartoffelschmarren. Mehlig, 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 Bri, 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 Bri 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 Wanneln oder eine Reifform streicht man stark mit Butter aus, drückt Kartoffelbri 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 Straubensmodel, 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 Zuspeise 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 fahrschierte 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 Deka 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. Ungerichtet 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 1½ Liter Kartoffel- und ½ 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 gebratenem 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 Kasserolle 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, feingeschnittener 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 blätterig 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.

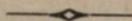
Mit Speck läßt man Zwiebel, dann Mehl anlaufen, vergießt es dünn mit Wasser und Essig und dünstet damit roh geschälte und geschnittene Kartoffeln, feingeschnittene Salzgurken und Pfeffer. Genügend gekocht, gibt man sie zu Hammelfleisch.

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 Ären 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 feingeschnittenen Zwiebeln zu einer dünnen Sauce, mischt das Geschnittene dazu und garniert den angerichteten Salat mit hartgekochten, zu Scheiben geschnittenen Eiern.

Mit Salatfischen. Man schneidet Aal, Hering, Bricken u. dgl. zu kleinen Stückchen und mischt nudelig geschnittene 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 sulzige, dicke Ölsauce (Mayonnaise). Zu dieser mischt man, wenn das in einer glatten Form dünn eingegossene Aspik gesulzt und mit dem Weißen der Eier, roten Rüben, Kapern oder Gurken und Heringstückchen zierlich belegt und mit Aspik angesulzt ist, das übrige des Herings und zweimal so viel Kartoffeln, gekochte Selleriewurzeln und Salzgurken, alles kleinstwürfelig geschnitten, 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 Dekka 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 Dekka 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.