

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.

Feingehschnittene Zwiebeln oder Schalotten läßt man in Bratensaft anlaufen, gibt gekochte, passierte Kartoffeln, dann feingehschnittene 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 feingehschnittene 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.

