

Gesulztes Kartoffel-Püree.

Man gießt klares Aspik messerrückendick in eine Form und läßt es sulzen, worauf man Petersilienblätter mit kaltem Aspik (wie einen grünen Kranz) anklebt. Dann mischt man heiß zerdrückte Kartoffeln, welche man roh geschält gesotten hat, mit Salz, Pfeffer und kaltem Aspik 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 Grieß bereitet man Sterz, indem man 1 Kilo Kartoffeln auf obige Weise kocht, wenn sie weich sind, in der Mitte auseinanderschiebt, 2 Deziliter Grieß in diese Vertiefung schüttet und den Grieß mit den Kartoffeln bedeckt. Gut zugedeckt laßt man den Topf eine halbe Stunde auf der Wärme stehen, damit der Grieß 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 herausgebrösel.

Kartoffel-Schmarren.

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

vermischt man auf dem Nudelbrette 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 gefochte, 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 Kauf!

Jägerspreiße.

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 Nocken Teig 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 auffieden 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 Kröpfeln 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 Kohre. Man stürzt es auf ein Brettchen, sticht kleine Kröpfeln davon aus und legt sie um Hindsbraten, Hasenrücken oder dergleichen.

Eingebröselte 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 angelaufener 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, seigt 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 mehligte 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 abgesprudelmtem 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 Dekka 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 Ofen. Man nimmt die Strudelstücke dann einzeln weg und garniert damit gebratenes Wildbret, Hammelfleisch u. dgl.

Stangeln und Bögen.

Man bröfelt 20 Dekka Butter mit 20 Dekka Mehl ab, gibt 20 Dekka passierte kalte Kartoffeln, Salz und 2 Dotter dazu und macht schnell den Teig zu-