

## Kartoffelpeilen anstatt Mehlpeisen.

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 Deka 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 Suppenschöpflöffel 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 Ruchenschaukel um, bäckt die sehr dünnen, kleinen Kuchen auf beiden Seiten schön braun und gibt dann eingefottene 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 Deka 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 Parmesan Käse darauf.

Mit Rahm. Bismlich 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, kleinwürfelig 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 Liter passierte, ausgekühlte Kartoffeln, Salz und  $\frac{1}{8}$  Liter 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 mehligere Sorte wie für Kartoffelmehl (Seite 4) in Wasser, welches man mehrmals wechselt und den folgenden Tag durch eine leinene 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 gequirkte 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 Zwetschenmus.

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 Zwetschkenmus gibt.

### Zwetschkenknödel.

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 Strudelsteig 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.

Gebäcken. 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 Strudelteig, 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 Rohr.

### Kartoffel-Wanneln mit Käse.

Man treibt 5 Deka Butter mit 3 Dottern ab, nachdem man 3 mittelgroße, gebratene Kartoffeln warm passiert und eine Handvoll Ripfelbrösel 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 Dekka davon 14 Dekka Mehl, salzt dies und bröselst es mit 10 Dekka 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 Dekka Mehl, 10 Dekka 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 Dekka 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, wälkt 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 Rohre.

### 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 Hefenkopf 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 Eingesottenem.

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 eingesottenen 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 Krapsen mit geriebenem Parmesankäse.

### Gehackte Kartoffel-Krapseln.

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 mehligter 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 eingesottenen 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. Herausgefäßt, 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 Dekka 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 Dekka 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 Dekka 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 Salse 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 Weiche 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 bestrichenenes 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 vermenget 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 Strudelteig (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 Dekka Zucker, 3 Eiern und 2 Dottern gibt man feingeschnittene Limonenschalen, eine Handvoll Rosinen und 14 Dekka gekochter, heiß geriebener, erkalteter Kartoffeln, füllt es in einen gut ausgeschmierten Modell und siedet es  $\frac{3}{4}$  Stunden in Dunst.

Mit Obstsauc. 8 Dekka Butter treibt man mit 5 Dottern ab, mischt 28 Dekka feingeriebener, tagszuvor gekochter Kartoffeln, 14 Dekka Brösel, 7 Dekka 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 Dekka gebratener Kartoffeln stößt man mit 5 Dekka Butter, rührt dieses mit 6 Dottern, gibt 6 Dekka Mandeln, wovon einige bitter sein sollen, 8 Dekka 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-Dunstkoch.

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 Dekä 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 Rindskoch 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.