

Kartoffelgerichte.

221. Kartoffeln in der Schale.

2 kg Kartoffeln K 0.20

Die sauber gewaschenen Kartoffeln werden in Wasser gelegt, zum Sieden gebracht und dann in die Kiste gestellt. Sollen sie als Beigabe zum Fleisch dienen, so wählt man kleinere Kartoffeln.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 2 bis 4 Stunden.

222. Salzkartoffeln.

1.50 kg geschälte Kar-
toffeln K 0.23
Zubehör " 0.03

K 0.26

Die gewaschenen, geschälten Kartoffeln werden in größere Stücke geteilt, in Salzwasser angekocht und in die Kiste gestellt. Vor dem Anrichten gießt man das

Wasser ab und bestreut das Gericht auf der Schüssel mit sehr fein gehacktem Grün. Besser und mehlig werden die Kartoffeln, wenn sie nach dem Abgießen im offenen Topf auf der Herdplatte unter zeitweiligem Schütteln ein wenig verdampfen können.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 2 bis 4 Stunden.

223. Kartoffelstengel.

1.50 kg geschälte Kar-
toffeln K 0.23
3 dkg Butter " 0.09
Zubehör " 0.03

K 0.35

Man schneidet die gewaschenen, geschälten Kartoffeln in gleichmäßige, kleine Stengel, siedet sie 1 Minute im Salzwasser und stellt sie in die Kiste. Vor dem

Anrichten gießt man das Wasser ab, läßt die Kartoffeln verdampfen und gibt auf der Schüssel zerlassene Butter und fein gehacktes Grün darüber.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 1 bis 4 Stunden.

224. Geröstete Kartoffeln.

2 kg Kartoffeln K 0.20
5 dkg Pflanzenfett . . . " 0.07
Zubehör " 0.05

K 0.32

Die mit der Schale in der Kiste gesottene Kartoffeln werden geschält und feinblättrig geschnitten. Dann röstet man eine große, feingehackte Zwiebel in heißem

Fett lichtgelb, fügt die Kartoffeln mit etwas Salz hinzu und läßt sie bei langsamer Hitze schöne Farbe annehmen.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 2 bis 4 Stunden.

1 Krone (K) = 1.05 Franken.
1 Krone (K) = 0.85 Mark.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

225. Bratkartoffeln.*

1·50 kg geschälte Kar-	
toffeln	K 0.23
6 dkg Pflanzenfett	" 0.08
Zubehör	" 0.03
	<hr/> K 0.34

Geschälte, kleine Kartoffeln werden gewaschen, in Salzwasser 2 Minuten gesotten, dann herausgenommen und im Fett goldgelb gebraten. Am besten gelingen sie im Bratrohr.

226. Speckkartoffeln.

2 kg geschälte Kar-	
toffeln	K 0.30
8 dkg Räucherfett	" 0.16
Zubehör	" 0.01
	<hr/> K 0.47

Die geschälten, in Stücke zerteilten Kartoffeln werden in Salzwasser zum Sieden gebracht und in die Kiste gestellt. Vor dem Anrichten wird der würfelig geschnittene Speck gebraten, die Kartoffeln werden abgegossen, noch heiß fein zerdrückt und mit dem Fett des Speckes gut verrihrt. Auf einer Schüssel hübsch aufgetürmt, wird die Speise mit den Speckgrieben (Grammeln) verziert.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 1 bis 4 Stunden.

227. Kartoffelbrei.

2 kg geschälte Kar-	
toffeln	K 0.30
2 dkg Schweinefett	" 0.04
³ / ₈ l Magermilch	" 0.03
Zubehör	" 0.03
	<hr/> K 0.40

Die Kartoffeln werden gewaschen und geschält, im Salzwasser vorgekocht und in die Kiste gestellt. Dann treibt man sie durch ein Sieb, verrihrt sie mit siedender Milch, salzt und schlägt die Mischung auf dem Herd tüchtig mit dem Kochlöffel. Auf der Schüssel hübsch angerichtet, wird der Brei mit im Fett lichtgelb gerösteten Zwiebelringeln bestreut.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 2 bis 4 Stunden.

228. Eingebraunte Kartoffeln.

1·50 kg Kartoffeln	K 0.15
4 dkg Mehl	" 0.02
3 dkg Pflanzenfett	" 0.04
Zubehör	" 0.10
	<hr/> K 0.31

Die mit der Schale in der Kiste gekochten Kartoffeln werden ausgekühlt, geschält und in größere Würfel zerschnitten. Aus Fett und Mehl bereitet man eine hellbraune Einbrenne, gibt ein Gemenge von fein geschnittener Zwiebel, Majoran, Thymian, Zitronenschale, einem Lorbeerblatt und Grünem dazu, vergießt mit ³/₄ l Fleischsuppe und mengt

1 Krone (K) = 1·05 Franken.
1 Krone (K) = 0·85 Mart.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

nach dem Aufsieden die Kartoffeln darunter. Abermals zum Sieden gebracht, wird die Speise mit 1 Eßlöffel Zitronensaft oder Essig gewürzt und kann durch Zugabe von 2 Löffel Rahm noch schmackhafter gemacht werden.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 2 bis 4 Stunden.

229. Kartoffeln mit Milchsoße.

1·50 kg Kartoffeln	K 0.15
6 dkg Mehl	0.02
4 dkg Pflanzenfett	0.06
$\frac{5}{8}$ l Magermilch	0.05
Zubehör	0.02
	<hr/> K 0.30

Die geschälten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln werden in siedendem Salzwasser angekocht und in die Riste gestellt. Kurz vor dem Anrichten bereitet man aus Fett und Mehl eine lichte Einbrenne, die unter fortwährendem Schlagen

mit Milch vergossen, mit Salz und gehacktem Grün gewürzt und aufgegossen wird. Die Kartoffeln werden abgegossen und die Soße darüber angerichtet.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 1 bis 4 Stunden.

230. Kartoffelsoße.

1 kg Kartoffeln	K 0.15
5 dkg Mehl	0.02
3 dkg Pflanzenfett	0.04
Zubehör	0.10
	<hr/> K 0.31

Die geschälten, halbierten Kartoffeln werden in 1 l Salzwasser angekocht. Inzwischen bereitet man aus Fett und Mehl eine helle Einbrenne, gibt eine kleine Zwiebel, etwas Kümmel und Knoblauch

fein gehackt hinzu, verrührt die Einbrenne glatt mit dem Sude, schüttet sie zu den Kartoffeln und stellt diese siedend in die Riste. Vor dem Anrichten werden die Kartoffeln fein zerdrückt und die Soße mit 2 Löffel Weinessig und 2 Löffel saurem Rahm vermischt.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 2 bis 4 Stunden.

231. Kartoffelknödel.

80 dkg gekochte, geriebene Kartoffeln	K 0.12
20 dkg Mehl	0.08
8 dkg Knödelbrot (Nr. 370)	0.03
6 dkg Pflanzenfett	0.08
4 dkg Grieß	0.02
1 Ei	0.06
Zubehör	0.02
	<hr/> K 0.41

Aus noch warmen, geriebenen Kartoffeln, Mehl, Grieß, Ei, 3 dkg Fett und Salz macht man einen Teig. Im übrigen Fett werden die Brotwürfel und eine kleine, feingehackte Zwiebel lichtgelb geröstet. Der Teig wird zentimeterdick ausgewalzt und in Viereckchen geschnitten, die

1 Krone (K) = 1·05 Franken.
1 Krone (K) = 0·85 Mark.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

man mit Brotwürfeln füllt und zu Knödeln formt. Die Knödel kocht man in 3 l siedendem Wasser an und stellt sie in die Riste. Sie können mit gerösteten Zwiebeln, Bröseln oder Butter abgeschmalzen werden. Als Beigabe zu Fleisch oder Soße schmalzt man sie nicht ab.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 2 bis 4 Stunden.

232. Kartoffelklöße.*

1.44 kg geschälte Kartoffeln	K 0.22
8 dkg Grieß	" 0.03
4 dkg Knödelbrot (Nr. 370)	" 0.01
2 dkg Pflanzenfett	" 0.03
Zubehör	" 0.01
	<u>K 0.30</u>

1 kg geschälte, rohe Kartoffeln werden gerieben und 10 Minuten ins kalte Wasser gelegt. 44 dkg geschälte Kartoffeln siedet man, verrührt sie, nachdem sie abgegossen wurden, noch heiß mit 8 Löffel siedendem Wasser und fügt Salz bei. Dann vermengt man die rohen Kartoffeln, die man zuvor

in einem Tuch recht fest ausgedrückt hat, mit den geschälten. Das würfelig geschnittene Knödelbrot wird im heißen Fett geröstet. Nun formt man aus der gut gemischten Masse sechs Knödel und füllt sie mit den Semmelwürfeln. In Grieß gedreht, werden sie in viel siedendem Salzwasser in 10 Minuten gargekocht.

233. Kartoffelnudeln.

80 dkg gekochte, geriebene Kartoffeln	K 0.12
16 dkg Brösel	" 0.10
15 dkg Mehl	" 0.06
6 dkg Pflanzenfett	" 0.08
1 Ei	" 0.06
Zubehör	" 0.02
	<u>K 0.44</u>

Die in der Riste gesottenen Kartoffeln werden mit Mehl, 2 dkg Fett, Ei und Salz noch heiß zu einem Teig verarbeitet. Man formt daraus fingerdicke Nudeln, die man nach und nach in viel siedendes Salzwasser einlegt und solange ziehen läßt, bis sie schwimmen, und dann mit dem

Schaumlöffel herausnimmt. Inzwischen werden die Brösel im heißen Fett schön goldgelb geröstet, die Nudeln in kleinen Mengen dazu gegeben und die Pfanne geschüttelt, bis alle Nudeln gut eingebröselst sind. Man kann diese Nudeln auch, anstatt sie zu kochen, im tiefen Fett ausbacken.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 2 bis 4 Stunden.

234. Pinzgauernudeln.

Die in der Riste gesottenen Kartoffeln werden geschält, fein zerquetscht und möglichst heiß mit Mehl und Salz zu einem Teig

1 Krone (K) = 1.05 Franken. 1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
1 Krone (K) = 0.85 Mark. 1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

1.50 kg Kartoffeln . . .	K 0.15
20 dkg Mehl	" 0.08
18 dkg Pflanzenfett . . .	" 0.25
Zubehör	" 0.02
	<hr/> K 0.50

verarbeitet. Der Teig wird zu fingerdicken Streifen ausgerollt, die Streifen werden in 3 cm lange Stückchen geschnitten und die Nudeln im flachen Fett ausgebacken.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 2 bis 4 Stunden.

235. Kartoffelschmarren (Nösti).

2 kg Kartoffeln	K 0.20
8 dkg Schweinefett . . .	" 0.17
Zubehör	" 0.04
	<hr/> K 0.41

Die in der Kiste gekochten Kartoffeln werden geschält, in dünne Scheiben geschnitten und im heißen Fett, worin man vorher eine kleine, gehackte Zwiebel anlaufen ließ, mit etwas Salz und Kümmel abgeröstet. Dann werden die Kartoffeln mit der Schmarrenschaufel fest zusammengedrückt und auf dem Herd oder im Rohr zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde gebraten. Die Speise darf nicht mehr umgerührt werden und muß unten eine lichtbraune Kruste haben. Beim Anrichten legt man die Schüssel auf die Pfanne und stürzt den Schmarren.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 2 bis 4 Stunden.

236. Kartoffelgulasch.

1.50 kg geschälte Kartoffeln	K 0.23
10 dkg Pflanzenfett . . .	" 0.14
5 dkg Mehl	" 0.02
Zubehör	" 0.20
	<hr/> K 0.59

2 große Zwiebeln werden in feine Streifen geschnitten und im heißen Fett unter fortwährendem Rühren lichtbraun geröstet. Nun fügt man 2 Eßlöffel Essig, etwas Kümmel, Salz, dann die in große Würfel geschnittenen Kartoffeln bei, dämpft alles

gut durch, staubt das Mehl darüber und dünstet noch solange, bis das Mehl lichtbraun ist. Nachdem das Gericht mit $\frac{3}{4}$ l guter, kalter Fleischsuppe abgegossen worden ist, siedet man es nochmals und stellt es in die Kiste. Einige Löffel saurer Rahm, erst beim Anrichten hinzugegeben, verbessern die Speise.

Vorkochzeit 3 Minuten. — Kochdauer 2 bis 4 Stunden.

1.75 kg Kartoffeln . . .	K 0.18
16 dkg Pflanzenfett . . .	" 0.22
2 dkg Mehl	" 0.01
3 Eier	" 0.18
Zubehör	" 0.02
	<hr/> K 0.61

237. Feine Kartoffellaibchen.

Die Kartoffeln werden in der Kiste gefotten, dann geschält, noch heiß fein zerdrückt und mit 3 dkg zerlassenem Fett, Mehl, den Eiern, und Salz rasch zu einem Teig

1 Krone (K) = 1.05 Franken. 1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
1 Krone (K) = 0.85 Mark. 1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

verarbeitet. Aus der Masse formt man kleine Laibchen und bäckt sie auf beiden Seiten im flachen Fett goldgelb.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 2 bis 4 Stunden.

238. Kartoffeln in der Form.*

1·50 kg geschälte	
Kartoffeln	K 0.23
15 dkg Käse	" 0.15
10 dkg Pflanzenfett . . .	" 0.14
3 Eier	" 0.18
$\frac{3}{8}$ l Vollmilch	" 0.09
Zubehör	" 0.03
	<hr/> K 0.82

Die Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten, 4 Minuten in Salzwasser gesotten und zum Ablaufen auf ein Sieb gegeben. Eine Form streicht man mit 5 dkg Fett aus, gibt eine Lage Kartoffelscheiben hinein, streut Käse darüber, belegt mit Fettstückchen und fährt so fort, bis alle

Zutaten verbraucht sind. Dann sprudelt man die Milch mit den Dottern ab, zieht den steifen Eierschnee darunter, würzt mit Salz und gibt das Ganze über die Kartoffeln. Die Speise wird im heißen Ofenrohr in 20 Minuten fertig gebacken.

239. Petersilienkartoffeln.

1·75 kg Kartoffeln . . .	K 0.18
6 dkg Pflanzenfett . . .	" 0.08
Zubehör	" 0.05
	<hr/> K 0.31

In der Riste gesottene Kartoffeln werden geschält, halbiert oder, wenn sie groß sind, in 4 Teile geschnitten, im heißen Fett mit viel fein gewiegtem Petersilien-

kraut durchgeröstet und schnell angerichtet.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 2 bis 4 Stunden.

240. Reibekuchen.*

1·50 kg Kartoffeln . . .	K 0.15
14 dkg Pflanzenfett . . .	" 0.20
10 dkg Knödelbrot	
(Nr. 370)	" 0.03
5 dkg Mehl	" 0.02
2 Eier	" 0.12
$\frac{1}{2}$ l Magermilch	" 0.04
Zubehör	" 0.01
	<hr/> K 0.57

Große Kartoffeln schält und reibt man, läßt sie etwas stehen, gießt das sich bildende Wasser ab und drückt die Masse in einem Tuch aus. Das Knödelbrot wird in der Milch eingeweicht und sehr fein zerdreht, dann mit der Kartoffelmasse, mit Mehl, Eiern und Salz gut vermischt. In einer flachen Pfanne läßt man Fett heiß werden,

gießt einen Teil der Kartoffelmasse hinein und bäckt sie auf beiden Seiten hellbraun. Die Masse ergibt 12 Kuchen, die, mit Preiselbeeren oder Salat gereicht, eine wohlgeschmeckende Mahlzeit bilden. Die Eier können auch weggelassen werden.

1 Krone (K) = 1·05 Franken.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.

1 Krone (K) = 0·85 Mark.

1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm

241. Kartoffelbogen.*

10 dkg gekochte, geriebene Kartoffeln	K	0.02
15 dkg Mehl	"	0.06
10 dkg Schweinesfett . .	"	0.21
1 Ei	"	0.06
Zubehör	"	0.02
	K	0.37

Die warmen, geriebenen Kartoffeln, Mehl, Schweinesfett, Ei und Salz werden zu einem Teig verarbeitet, den man 15 Minuten an einem kühlen Ort rasten läßt. Darauf wird der Teig ausgewalkt, zusammengeschlagen und wieder kalt gestellt.

Man wiederholt dieses Verfahren dreimal, walkt zuletzt den Teig halbzentimeterdick aus und radelt oder schneidet ihn in 15 cm lange und 3 cm breite Streifen, die man auf einem Bogenblech im Herdrohr bäckt. Als Beigabe zu Lungenbraten, Wild- oder feinem Soßenfleisch ersetzen die Kartoffelbogen den Buttermilch.

- | | |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| 1 Krone (K) = 1.05 Franken. | 1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund. |
| 1 Krone (K) = 0.85 Mark. | 1 Decagramm (dg) = 10 Gramm. |