

guter Butter bestrichen, Kartoffeln, welche ziemlich dick geschnitten sind, hinein gethan, dann wird ein Schoppen saurer Rahm mit zwei ganzen Eiern gut verrührt, darüber geschüttet und in Ofen gethan, bis der Rahm wie eine gutgestandene Crem aussieht, dann gleich auf den Tisch. Auch ein Bißchen Salz muß unter die ganze Masse.

173. Gefüllte Kartoffeln.

Rohe, längliche, gelbe Kartoffeln werden gleichmäßig geschält, unten eben geschnitten, daß sie stehen bleiben und oben ein Deckel dazu abgeschnitten. Dann werden sie inwendig mit einem Kartoffelbohrer ordentlich ausgehöhlt, doch nicht verletzt. Man macht dann von Butter, Zwiebel, Grünes, von in Milch eingeweichtem und ausgedrücktem Brode, Eiern, Salz und Gewürz eine Fülle, mengt diese untereinander und füllt damit die Kartoffeln. Den Deckel und die obere Seite der Kartoffeln bestreicht man mit Ei, drückt beide Theile gut aufeinander, setzt sie mit Butter, Fleischbrühe in eine Kasserole, läßt sie auf schwachem Feuer weich dämpfen, gibt sie alsdann auf eine Platte, löst den Schü mit Rahm und Fleischbrühe auf und gießt denselben daran.

174. Kartoffeln mit Käse.

Frisch gesottene Kartoffeln werden geschält und zu dünnen Blättchen geschnitten. Eine Form wird gut mit Butter gestrichen, mit Blättchen Kartoffeln ausgelegt, geriebener Käse darauf gestreut. Sodann zerkläppert man drei Eier mit einem Schoppen ($\frac{3}{8}$ Liter) sauren Rahm, gibt etwas davon auf den Käse, dann Kartoffeln, Käse u. s. w. bis die Form voll ist. Oben müssen aber Kartoffeln sein, auf die man einige Stückchen Butter legt, backt es in einem Ofen nicht stark und stürzt es auf eine Platte.

175. Kartoffeln mit gelber Sauce.

Man röstet abgekochte ganz kleine Kartoffeln (englische) in Butter schön gelb. In frischer Butter läßt man Mehl anziehen, schüttet Fleischbrühe dazu und läßt es kochen. Auf eine Platte von mittlerer Größe werden dann drei Eigelb in die Sauce gerührt, wenn es dick geworden ist, vom Feuer gestellt und dann mit etwas Del und Essig vermischt. Die