Kartoffeln werden dann auf eine Platte angerichtet, die Sauce, welche nicht zu dünn sein darf, sondern wie ein Crem, wird dann darüber gegossen und aufgetragen.

176. Kartoffeln mit grüner Sauce.

Rohe Kartoffeln werden gewaschen, geschält, dann in dünne Scheiben geschnitten, siedendes Wasser daran gegossen und gut zugedeckt, läßt sie so stehen, bis sie kalt sind, alsdann werden sie mit so viel Fleischbrühe zugesetzt, als man zur Sauce nöthig findet; wenn sie eine Weile gekocht haben, so wird ziemlich viel fein verwiegte Petersilie, ein wenig Schalotten und etwas Mehl in gute frische Butter gedrückt, zu den Kartoffeln gethan und so fertig gekocht. Man muß aber während dem Kochen nicht darin rühren, sondern nur mit dem Geschirr schütteln, weil sie sonst gern zerfahren.

177. Kartoffeln mit Rahm-Sauce.

Man siedet Kartoffeln von mittlerer Größe weich, doch nicht, daß sie auseinander fallen, läßt sie dann erkalten, schält sie und schneidet sie in dünne Blättchen. In frischer Butter läßt man Mehl anziehen, thut Fleischbrühe dazu, daß es eine leichte Sauce wird, läßt sie eine Weile kochen, thut hernach die Kartoffeln hinein und läßt sie darin unter öfterem Schütteln nur einmal aufkochen. Vor dem Anrichten rührt man einen guten Theil sauren Rahm darunter, richtet sie dann auf die Platte an und garnirt sie recht schön mit verwiegtem Schinken.

178. Gebackene Kartoffeln mit Petersilie-Sauce.

Ganz kleine Kartoffeln werden in Butter schön gelb gemacht, fein verwiegte Petersilie und ein wenig Zwiebeln merden in Butter sehr wohl gedünstet, Mehl dazu gethan, dann so viel als nöthig Fleischbrühe und ein Theil gute Schü, und wenn man es liebt, ein wenig Wein, dieses läßt man eine Zeit mit einander langsam recht zart kochen, richtet dann die Sauce auf das dazu bereitete Geschirr an und thut die Kartoffeln hübsch darein und trägt es auf.

179. Kartoffeln mit Häring.

Abgesottene, recht erkaltete Kartoffeln werden in nicht zu dünne Scheiben geschnitten, dann in einer leichten Butter-

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden