

sauce, worin etwas fein verwiegte Petersilie ist, ganz leicht eine Weile gekocht. Wird bald angerichtet, so nimmt man auf eine Platte von mittlerer Größe einen Haring, zieht ihn ab und grätet ihn gut aus, schneidet ihn in ganz kleine Würfelchen, mischt sie dann unter die Kartoffeln nebst einem Löffel voll gutem sauren Rahm und gibt sie dann gleich zu Tische. Dies Gemüse kann recht gut ohne Beilage gegeben werden.

180. Gebratene Kartoffelchen.

Man schält große Kartoffeln, sticht mit einem Ausstecher schöne runde Stückchen aus, wäscht sie sauber, trocknet sie ab mit einem Tuch, thut ausgelassene Butter in eine Casserole, wenn diese etwas heiß ist, thut man die Kartoffeln dazu, salzt sie gehörig, bratet sie schön gelb, weich, doch müssen sie ganz bleiben. Man garnirt mit diesen Kartoffelchen jede beliebige Fleischspeise.

181. Aufgezogene Kartoffeln mit Haring.

Man schneidet ebenfalls abgesottene Kartoffeln in Blättchen, bestreicht ein rundes Blech ein wenig dick mit Butter, streut es leicht mit Brod aus, belegt dann den ganzen Boden mit den größten Blättchen, eines neben das andere, thut stark fingerdick Kartoffeln darauf, drückt es etwas zusammen, streut ein wenig Salz darüber, dann sauren Rahm, auf diesen in kleine Würfel geschnittenen Haring, dann wieder Kartoffeln und sauren Rahm und Haring, zuletzt aber müssen Kartoffeln sein, welche gut zusammengedrückt werden, oben auf wird ziemlich viel recht gute frische Butter gethan, und wenn man es in Ofen thut, werden einige Löffel voll Fleischbrühe darüber gegossen, welches man während dem Backen einigemal wiederholt, damit sie nicht trocken werden; so läßt man sie schöne gelbe Farbe nehmen. Beim Anrichten macht man es mit einem Messer an den Seiten los und stürzt es auf die Platte, so sieht es recht gut aus; gießt man dann noch gute Schü darüber, so werden die Kartoffeln weit besser schmecken. Statt der Haringe kann man auch verwiegten Schinken nehmen oder auch geriebenen Parmesan- oder Schweizerkäse; im Uebrigen aber ganz so verfahren.