

gehet, gepflückte Butter oben darauf gethan und langsam gebacken.

Erdäpfel geschmort zum Bekränzen. Pommes de terre risolées ou grillées pour garniture.

Kleine Wälschnußgroße Erdäpfel werden in der Schale gekocht, geschält und alle gleichgroß abgerundet; in einem breiten Kasserol ein Stück Butter recht heiß gemacht, die Erdäpfel darein gethan, gesalzen und unter öfterm Umschwenken gang langsam zu schöner Farbe geschmort. Auch können die Erdäpfel roh geschält, ganz kleinen Eidottergroß zugerundet, gewaschen, zum Abtropfen gelegt, und dann wie erstere ganz langsam zu schöner, röthlichgelber Farbe gebraten werden.

Erdäpfel weiß zum Bekränzen. Pommes de terre au blanc pour garniture.

Die Erdäpfel werden in der Schale gekocht, geschält und klein und gleichgroß zugerundet; dann ein Stückchen Butter nur ganz leicht zerlassen, die Erdäpfel darein gethan, gesalzen, umgeschwenkt und warm gestellt.

Erdäpfelmaronen. Pommes de terre en marons.

Kleine Erdäpfel werden in der Schale gekocht, geschält und in Maronengroße zugerundet; zwei kleine Nurrichtlöffelvoll braune Brühe mit ein wenig brauner Glasur aufgelöst, halben Eßlöffelvoll Zucker und kleine Wallnußgroß frische Butter dazu gefügt, die Erdäpfelchen darein gethan, gesalzen, umgeschwenkt und warm gestellt; sie müssen gut glasirt seyn. In Ermanglung der braunen Brühe und der Glasur kann auch bloß Fleischbrühe und einige Tropfen gebräunter und aufgelöster Zucker genommen werden. Diese Erdäpfelchen werden besonders zu Krauskohl und Teltower Rübchen, in Ermanglung der wirklichen Maronen gebraucht.

Erdäpfelschmarn, oder geschmorte Erdäpfel. Pommes de terre risolées.

Die Erdäpfel werden gekocht, geschält und in Blättchen (nicht zu dünne) geschnitten; auf ein und eine halbe bis zwei Kannen ein halbes Pfund Butter heiß gemacht, die Erdäpfel dazu gethan, gesalzen und unter öfterem Aufheben und Umkehren vermittelst eines Eierschäufelchens so lange geschmort, bis sie viel gelbe Kruste haben, und dann gehäuft angerichtet. Nach Belieben können eine oder zwei Zwiebeln klein würflicht geschnitten und in der Butter geschwitzet werden, bis sie zusammen geschwunden sind und anfangen