KART, PUFFER 181 S. 79

Die

Kartoffel-Küche.

238 Recepte

zur Bereitung von Kartoffelspeisen

erprobt und herausgegeben

von

Sophie Roberts

Verfasserin

des „Praktischen Koch- und Wirthschaftsbuches".

Dresden,

Verlag von Barth & Schirrmeister.

Die

Kartoffel-Küche.

238 Recepte

zur Bereitung von Kartoffelspeisen

erprobt und herausgegeben

von

Sophie Roberts

Verfasserin des „Praktischen Koch- und Wirthschaftsbuches".

Dresden 1884

Verlag von Barth & Schirrmeister.

Tante Elisabeth

der Kartoffel-Freundin

widmet dies Büchlein

zur Erinnerung an gemeinsames Haushalten

Die Verfasserin.

Einleitung.

Als ich vor fast zwei Jahren mein „Praktisches Koch- und Wirthschaftsbuch“ aussandte, um den Hausfrauen und meinen jungen Freundinnen ein treuer Gehilfe in ihrem Wirkungskreise zu werden, ahnte ich nicht, daß auf Grund dieses größeren Werkes mir wiederholte Aufforderung zugehen würde, im Interesse der Kochkunst „die Kartoffelspeisen“ speciell in einem besonderen Heft zusammenzustellen. Diesem Wunsch zufolge habe ich diese Blätter geschrieben und biete sie heute den deutschen Frauen mit derselben Bitte an, welche ich auch in dem größeren Koch- und Wirthschaftsbuch vorausschickte: „Widmen Sie hin und wieder einen müssigen Augenblick dem Lesen dieser Kochrecepte im Interesse Ihrer Tafel und Ihrer Vorräthe.“ Kein anderes Nahrungsmittel kann in so großer Mannigfaltigkeit Verwendung finden, als gerade die Kartoffel, die so unentbehrlich wie das Brot das billigste Nahrungsmittel der Armuth und in ihren Verwandelungen ein leckeres Gericht auf der Tafel der Reichen ist und der Hausfrau jederzeit die Bestellung des Menus erleichtert. Zugleich sollen diese Blätter eine Art Festbüchlein zu Ehren der Kartoffel werden. In nächster Zeit sind 300 Jahre verflossen, seit Walter Raleigh im Jahre 1584 die ersten Kartoffeln aus Virginien nach England brachte und sein Reisegefährte Thomas Heriot sie zuerst in Irland anbaute. Irrthümlicher Weise hielt man damals die grünen Samenknollen, welche sich an der Staude aus der Blüthe entwickeln, für eßbar und

fand wenig Gefallen daran. Erst als Franz Drake 1585 aufs Neue Kartoffeln nach Europa brachte und die in der Erde gewachsenen Wurzelknollen als zur Speise geeignet erkannt wurden, fand die Kartoffel nach und nach Eingang, zuerst freilich nur als Rarität auf der Tafel der Reichen. Durch die Truppenbewegungen zur Zeit des dreißigjährigen Krieges wurden die Kartoffeln in den verschiedensten Ländern Europas eingeführt. In Deutschland wurde sie auf Anregung Friedrich des Großen ganz besonders cultivirt und vielfache Versuche angestellt, unter welchen Bodenverhältnissen und bei welcher Behandlungsweise die Kartoffeln am besten gedeihen würden. Diese Bemühungen wurden vom besten Erfolge gekrönt, das Volk gewöhnte sich nach und nach an den Genuß derselben und als in den Jahren 1771 und 1772 in Deutschland große Theuerung und Hungersnoth herrschte, verschwand das letzte Vorurtheil und von dieser Zeit an sind die Kartoffeln zu großem Ansehen gelangt — und heute ist die einst so verachtete südamerikanische Knollenwurzel ein unentbehrliches Nahrungsmittel für die Völker des ganzen Weltalls.

Berlin. **Sophie Roberts.**

I. Suppen.

1. Kartoffel-Suppe für den bürgerlichen Tisch.

Ein Teller voll geschälter roher Kartoffeln werden sauber gewaschen, reichlich mit kaltem Wasser bedeckt, auf ein gutes Feuer gebracht, damit sie schnell zum Sieden kommen. Wenn sie 5 Minuten gekocht haben, gießt man das Wasser rein ab, schüttet 1½ Liter reines kochendes Wasser darauf, giebt eine rein geputzte Mohrrübe, eine Petersilienwurzel und ein Stück Sellerie, Salz und einige Körner weißen Pfeffer, nach Belieben auch eine in Fett oder Butter gedämpfte Zwiebel dazu und läßt alles zusammen so lange kochen, bis die Kartoffeln ganz zerfallen sind. Die Suppe muß wiederholt gequirlt werden, damit die Kartoffelmasse recht fein flockig wird. Zuletzt treibt man die Suppe durch ein Sieb, giebt ein Stück Butter dazu, läßt sie nochmals aufkochen. Statt Butter anzulegen, kann man ein Stück Pökelfleisch, durchwachsenen Speck oder eingesalzene Schweinsohren mitkochen. Nach Belieben richtet man die Suppe über fein würflich geschnittenem Pökelfleisch, Cervelatwurst oder gerösteten Semmelwürfeln an. In manchen Gegenden wird eine Assiette mit gewässertem, appetitlich gehäutetem Hering apart zu der Suppe gereicht.

2. Kartoffel-Suppe für den bürgerlichen Tisch.

2. Art.

Die Kartoffeln werden geschält und in Salzwasser gar gekocht. Wenn sie völlig weich sind, gießt man das

Wasser rein ab, zerdrückt die Kartoffeln, treibt sie durch ein Sieb, schüttet so viel Bouillon von Rind-, Schaf- oder Schweinefleisch dazu, daß man eine sämige Suppe erhält, fügt noch eine in Butter gedämpfte Zwiebel und Sellerieſcheiben dazu, läßt die Suppe 1/4 Stunde kochen und richtet sie dann über goldbraun gerösteten Semmelwürfeln an.

3. Kartoffel-Suppe von gekochten Kartoffeln.

Kalte gekochte oder übrig gebliebene Kartoffeln werden gerieben, in siedendes Wasser geschüttet und darin zur Suppe verkocht; in gleicher Weise kann man Kartoffelpüree verwenden. Die Suppe kann ebenfalls mit Butter, Fleischresten oder Speckwürfeln geschmälzt werden, ist sie zu dünn, so rührt man sie mit ein wenig Buttermehl ab, sonst giebt man 1—2 Löffel süße Sahne dazu, damit sie milder schmeckt.

4. Kartoffel-Suppe mit Schnittlauch.

Ein Teller geschälte rohe Kartoffeln werden in kaltes Wasser gelegt und dasselbe einige Mal erneuert. Nach Verlauf einer Stunde gießt man das Wasser ab trocknet die Kartoffeln mit einem sauberen Tuch, reibt sie auf einem Reibeisen und deckt sie fest zu. Alsdann röstet man eine kleine Obertasse geriebenes Brod in Butter oder Schmalz hellbraun, stäubt einen Theelöffel voll Mehl darüber, vermischt damit die geriebenen Kartoffeln, giebt so viel siedende Fleischbrühe oder Wasser dazu, daß man eine sämige Suppe erhält und kocht dieselbe unter öfterem Rühren so lange, bis die geriebenen Kartoffeln gar und recht mit der Flüssigkeit verbunden sind. Dann würzt man die Suppe mit dem nöthigen Salz, fügt nach Belieben eine Prise Pfeffer oder Muskatnuß, zuletzt 3—4 Löffel fein gehacktes Schnittlauch dazu, läßt die Suppe aufkochen und giebt sie sogleich zu Tisch, damit der Schnittlauch nicht gelb wird. Für 6 Personen genügt ein guter Teller geriebener Kartoffeln.

5. Kartoffel-Suppe mit Roggenbrod.

Die rohen Kartoffeln werden geschält, nachdem sie in Würfel geschnitten sind, eine Stunde in kaltes Wasser gelegt. Alsdann schneidet man zu 3 Obertassen würflich geschnittener Kartoffeln, 1 Obertasse Roggenbrodwürfel, röstet dieselben in Butter oder Schmalz bräunlich, aber nicht zu dunkel, stäubt einen Löffel Mehl darüber, schüttet das Brod mit den Kartoffeln und einer gebratenen Zwiebel in 2 Liter siedendes Wasser, giebt das nöthige Salz, auch nach Belieben etwas Pfeffer dazu, läßt alles langsam weich und gar kochen und richtet die Suppe ohne sie durch ein Sieb zu gießen mit den kleinen Kartoffel- und Brodstückchen an.

6. Kartoffel-Suppe mit Rindfleischbrühe und Essig.

Man kocht von 1½ Pfund Rindfleisch und Suppenwurzeln eine gute Bouillon. (Siehe Koch- und Wirthschaftsbuch von Sophie Roberts Seite 20 Nr. 1.) ¾ Stunde vor dem Essen werden rohe geschälte, sauber gewaschene Kartoffeln einige Minuten in Salzwasser gekocht, abgegossen, alsdann in der Bouillon ganz so weich und breiig gekocht, daß sie zerfallen, die Suppe durch ein Sieb gestrichen und wieder auf das Feuer gestellt. Sobald sie wieder anfängt zu kochen, gießt man unter beständigem Rühren ½ Liter süße Sahne (Rahm, Schmetten) dazu, mischt zuletzt unter starkem Schlagen, damit die Suppe nicht käsig kocht, so viel Essig darunter, daß sie angenehm säuerlich schmeckt, zieht sie zuletzt mit 4 Eidottern ab und giebt sie sogleich zur Tafel.

7. Kartoffel-Suppe mit süßer Sahne.

Man verwendet dazu übrig gebliebene Kartoffeln vom vorhergehenden Tage, reibt dieselben kurz vor dem Gebrauch recht locker auf einem Reibeisen, verrührt sie mit siedendem Wasser oder Fleischbrühe zu einem dicken

Brei, verdünnt denselben mit heißer Sahne zu einer nicht zu dicken Suppe, schmeckt diese mit Salz ab, läßt sie unter beständigem Rühren, damit sie nicht anbrennt, 10 bis 15 Minuten kochen und richtet sie durch ein Sieb über in Butter geröstete Brodwürfel an.

8. Feine Kartoffel-Suppe zu einem Diner an Fasttagen.

Man kocht die Suppe, wie in Nr. 1 angegeben ist, und treibt sie durch ein Haarsieb. Alsdann reibt man 1 Stück Butter zur Sahne, schlägt 2 Eidotter dazu und giebt zuletzt eine Tasse dicke saure Sahne darunter. Nachdem man dies recht schaumig gerührt hat, mengt man einen reichlichen Theelöffel kleine gewiegte, in Butter gedämpfte Petersilie darunter, rührt die kochende Suppe damit durch, indem man sie tüchtig mit einem Ruthenbesen schlägt, damit sie recht gebunden und glatt, aber nicht breidick wird. Ein Teller mit warmen Semmelcroctons, reichlich mit Parmesankäse bestreut, wird für Liebhaber besonders herumgereicht.

9. Feine Kartoffel-Suppe zu Fastendiners.

2. Art.

Ein altbackenes Milchbrot wird gerieben und in Butter geröstet. Alsdann zerdrückt man 3 große, gar gekochte noch heiße Kartoffeln ganz fein, giebt 3 hart gekochte Eidotter und das Weißbrod dazu, reibt Alles zusammen in einem Napf einige Minuten, verdünnt alsdann die Masse mit siedender Fleischbrühe oder Wasser zu einer nicht zu dicken Suppe, läßt dieselben eine Zeitlang kochen, treibt sie dann durch ein Sieb und giebt, sobald sie nochmals aufkocht, kleine Klößchen hinein, welche man auf folgende Weise bereitet: 1 ganzes Ei wird zerklopft, 1—2 Löffel feingehackte, in Butter gedämpfte Champignons, 1 Theelöffel gehackte und gedämpfte grüne Petersilie, nach Belieben eine Messerspitze geriebener, in Butter

gedämpfter Knoblauch dazu gegeben und soviel feines Mehl damit verarbeitet, daß man aus dem Teig eine fingerdicke Rolle formen kann, von welcher man kleine, nußgroße Klößchen dreht. Diese kocht man in siedendem Salzwasser gar und giebt sie dann zu der Suppe in die Terrine. Die Klößchen dürfen nicht zu heftig kochen, damit sie die Form behalten.

10. Kartoffel-Suppe mit grünen Erbsen.

Man nimmt dazu kalte, am Tage vorher gekochte Kartoffeln und reibt sie recht locker und nicht fest aufdrückend auf einem Reibeisen. Zu 1 Pfund geriebener Kartoffeln nimmt man 1/4 Pfund grüne, schon etwas dicke, ausgehülste Gartenerbsen, wäscht dieselben und kocht sie in schwach gesalzenem Wasser gar. Wenn sie ganz weich sind, werden sie in dem Wasser, in welchem sie gekocht sind, zerdrückt, durch ein Sieb getrieben und die geriebenen Kartoffeln damit vermischt. Sollte die Suppe noch zu dick sein, gießt man ein wenig siedendes Wasser oder Fleischbrühe dazu, läßt sie unter fortgesetztem Rühren und Schlagen kochen, giebt ein Stück Butter und das nöthige Salz dazu, treibt die Suppe durch ein feines Sieb, damit sie so gebunden und glatt wie Haferschleim ist und richtet sie über in Butter geröstetem Brod oder Semmelwürfeln an.

11. Kartoffel-Suppe mit Reis oder Graupen.

Man läßt 1/2 Pfund geschälte rohe Kartoffeln einige Male aufkochen, gießt sie rein ab, schüttet dann 1 1/2 Liter siedende Fleischbrühe oder Wasser darauf, giebt 1/2 Tasse gewaschenen Reis oder Graupen dazu und kocht Alles zusammen unter fleißigem Rühren weich und zu einer sämigen Suppe, welche zuletzt durch ein Sieb getrieben und mit 1 Eidotter und 1 Löffel süßer Sahne abgerührt wird.

12. Kartoffel-Suppe mit Hafergrütze.

Auf 6 Personen rechnet man 1 Tasse Hafergrütze, wäscht dieselbe wiederholt mit kaltem und zuletzt mit siedendem Wasser ab und stellt sie mit kaltem Wasser aufs Feuer. Sobald das Wasser mit der Grütze heiß geworden ist, noch ehe es wirklich kocht, wird es rein abgegossen, die Grütze nochmals mit kaltem Wasser auf das Feuer gebracht und gut ausgeschäumt. Durch dies Verfahren wird die Grütze sehr weiß. Sobald diese ziemlich weich gekocht ist, giebt man ein Teller voll geschälter und 2 mal abgebrühter Kartoffeln, nebst Würfeln von gebratenem Speck, Pökelfleisch oder Rauchfleisch dazu und läßt die Suppe damit sämig kochen.

13. Kartoffel-Suppe mit Käse.

1 Löffel frische Butter wird zu Sahne gerieben, 2 Löffel geriebener Parmesankäse, 1 Löffel Mehl, 2 Tassen geriebene Kartoffeln und so viel Milch dazu gegeben, daß man einen dickflüssigen Teig erhält. Diesen verdünnt man mit siedender Fleischbrühe zu einer gebundenen, aber nicht zu dicken Suppe, läßt dieselbe 15—20 Minuten langsam, aber ununterbrochen kochen, treibt sie durch ein Sieb und giebt sie mit in Butter gerösteten Brod- und Schinkenwürfeln zur Tafel. Die Kartoffeln müssen am Tage vorher gekocht, völlig erkaltet und erst kurz vor dem Gebrauch gerieben sein.

14. Kartoffel-Suppe mit Pilzen.

Geschälte, sauber gewaschene Kartoffeln werden mit Wasser auf das Feuer gebracht, einige Male aufgekocht, alsdann das Wasser abgegossen und von neuem siedendes Wasser darauf geschüttet. Nachdem darauf die Kartoffeln ganz in dem Wasser verkocht sind, treibt man die Suppe durch ein Sieb und bringt sie nochmals auf das Feuer, giebt auf 2 Liter Suppe 1 Obertasse in Butter weich gedämpfte Steinpilze, eine Prise weißen gestoßenen Pfeffer, eine fein

geriebene, in Butter gedämpfte Zwiebel, läßt die Suppe noch 15 Minuten kochen, richtet sie dann recht heiß in einer Terrine an und verrührt ein Stückchen frische Butter und 1 Löffel gehackte Petersilie oder Schnittlauch damit. Für Liebhaber kann man geröstete Brodscheiben besonders dazu geben.

15. Holländische Kartoffel-Suppe.

Rohe geschälte und gewaschene Kartoffeln müssen im Wasser einige Mal aufwallen, dann gießt man dasselbe rein ab und kocht die Kartoffeln in Fleischbrühe zu einer nicht zu dünnen Suppe. Nachdem dieselbe durch ein Sieb getrieben ist, giebt man so viel Bratensauce oder Jus, daß die Suppe eine hell bräunliche Farbe bekömmt, dazu, läßt sie noch 1/4 Stunde ganz langsam kochen, und richtet sie über kleine Klöschen an, welche man auf folgende Weise bereitet: Die Hälfte von einem Kalbshirn wird gewässert und die Haut sorgfältig abgezogen. Nachdem das Gehirn auf einem Sieb abgetropft ist, reibt man es mit einem Löffel zerlassener Butter und einem ganzen Ei ganz fein wie zu einem Crême, giebt Salz, ein wenig weißen Pfeffer oder nach Belieben auch eine Prise Muskatnuß, einige Löffel Milch und so viel Mehl dazu, daß man kleine Klöschen daraus drehen kann, welche man in Salzwasser nicht zu scharf gar kocht und recht heiß in der Suppe anrichtet. Statt Bratensauce kann man etwas Liebig'schen oder Kemmrich'schen Fleischextract oder den neuen flüssigen australischen Fleischextract, Cibils genannt, verwenden.

16. Böhmische Gerstel-Suppe mit Kartoffeln.

1 Teller rohe, geschälte, sauber gewaschene Kartoffeln werden in Salzwasser gar gekocht, abgegossen und nachdem sie abgedampft sind, zerstampft und durch ein Sieb gestrichen. Schon vorher hat man 2 Liter Fleischbrühe (Siehe Koch- und Wirthschaftsbuch von Sophie Roberts,

Seite 20, Nr. 1) gekocht, diese vermischt man mit den Kartoffeln, giebt 1/2 Tasse im Mörser fein gestoßene Perlgraupe und einige in Butter gedämpfte Pilze dazu, läßt die Suppe unter öfterem Rühren noch 3/4 Stunde langsam kochen, streicht sie nochmals durch ein Haarsieb und rührt zuletzt einen Theelöffel geriebene, in Butter gedämpfte Zwiebeln und etwas Butter dazu.

17. Hamburger Kartoffelsuppe.

Man schneidet 1/4 Pfund geräucherten Speck und eine große Zwiebel in feine Würfel und läßt sie langsam goldgelb braten. Zu gleicher Zeit setzt man 1 Teller rohe geschälte Kartoffeln reichlich mit Wasser bedeckt aufs Feuer, läßt sie einige Male aufwallen, gießt das Wasser rein ab, schüttet 1 1/2 Liter neues siedendes Wasser darauf, giebt den Speck, die Zwiebeln und klein geschnittene säuerliche Aepfel dazu und läßt Alles zusammen nebst dem nöthigen Salz langsam zu einer sämigen Suppe kochen, wobei die Kartoffelscheiben jedoch nicht gänzlich zerfallen dürfen.

18. Süddeutsche Kartoffelsuppe.

Man setzt 1/2 Pfund derbes Rind- oder Schweinefleisch ohne Knochen mit 1 Obertasse gelber guter Kocherbsen, 1 Tasse gerollter Ulmer Gerste und 4 Liter Wasser auf das Feuer, nimmt allen Schaum, der sich zeigt, sorgfältig ab und kocht Alles zusammen langsam so lange, bis das Fleisch halb weich ist. Alsdann brüht man 18 bis 20 geschälte, rein gewaschene und in große Würfel geschnittene Kartoffeln mit siedendem Wasser, läßt sie auf einem Siebe abtropfen und schüttet sie nebst in Butter gedämpfter Zwiebelscheiben und grüner gehackter Petersilie zu dem Fleisch, läßt dasselbe völlig weich und die Kartoffeln gar kochen. Das Fleisch wird dann herausgenommen, in Würfeln geschnitten und wieder unter die Suppe gemischt, die ziemlich dick und konsistent ist und

im Nothfall als einziges Gericht für 5—6 Personen dienen kann. Statt Fleisch kann auch Speck genommen werden.

19. Suppe von Fischresten.

Man kocht 1 Pfund Kartoffeln in Salzwasser gar, gießt das Wasser rein ab, läßt die Kartoffeln auf dem Feuer abdampfen und reibt sie dann mit 1/4 Pfund entgräteten Fischresten, von welchem man die Haut oder die etwa noch anhaftenden Schuppen entfernt hat, in einem erwärmten Topf ganz fein, verdünnt die Masse mit Fleischbrühe zu einer sämigen Suppe, giebt das nöthige Salz, eine Prise Pfeffer dazu, läßt die Suppe 10—15 Minuten kochen, treibt sie durch ein Sieb und richtet sie, nachdem sie nochmals recht heiß geworden ist, mit einem Stück frischer Butter und einem Löffel gehackter Petersilie an. Nach Belieben kann man die Suppe, besonders wenn sie etwas dünn sein sollte, mit einem Eidotter abziehen.

20. Kartoffelsuppe mit Fleisch-, Braten- oder Schinkenresten.

Die Fleischreste, welcher Art sie auch sein mögen, werden ganz fein gehackt, Sehnen und Haut entfernt. Zu gleicher Zeit kocht man für 6 Personen 1 Pfund geschälte rohe Kartoffeln in Salzwasser gar, gießt sie rein ab, läßt sie abdampfen und reibt sie alsdann mit den Fleischresten in einem Mörser zu einem feinen glatten Brei, welchen man mit Fleischbrühe zu einer sämigen Suppe verdünnt und diese, nachdem sie mit dem erforderlichen Salz 15 Minuten langsam gekocht hat, über gerösteten Brodwürfeln anrichtet. Zu dieser Suppe kann man sehr gut die Brühe von einem ausgekochten Knochen von Rinds-, Kalbs- oder Schweinebraten, auch von einem geräucherten Schinken verwenden.

21. Israelitische Kartoffelsuppe.

Die Kartoffeln werden gekocht, so heiß und schnell als möglich geschält und sogleich auf einem Backbret mit einem Nudelholz zu Mehl gedrückt. Dieses verrührt man mit siedender Milch zu einer gut gebundenen Suppe, läßt dieselbe unter fortgesetztem Rühren noch 10 Minuten kochen, salzt sie zuletzt, schüttet sie sogleich in eine Terrine und streut eine Obertasse geriebenes, in Butter geröstetes Brod darüber.

II. Suppenklöschen von Kartoffeln.

22. Kartoffelklöschen in Fleisch- oder Obstsuppen.

Man reibt 1 Löffel frische Butter zu Sahne, giebt nach und nach 3 Eidotter, 2 ganze Eier, 7—8 Löffel frisch geriebene, am Tage vorher abgekochte und erkaltete Kartoffeln, etwas gehackte grüne Petersilie, Salz und einige Stäubchen gestoßene Muskatblüthe dazu. Nachdem der Teig 10 Minuten lang gerührt und recht glatt ist, sticht man kleine Klöschen davon ab und kocht dieselben in Salzwasser. Sollte ein Probeklos nicht zusammenhalten, rührt man noch etwas geriebene Kartoffeln oder geriebene Semmel unter den Teig.

Anmerkung. Wenn gleich nicht im eigentlichen Sinne zu den Kartoffelspeisen gehörig, dürfen wenigstens im Allgemeinen hier die Obst- und Weinsuppen nicht unerwähnt bleiben. Dieselben werden mit feinem Kartoffelmehl, — auch Kartoffelstärke genannt, — dessen Bereitung in einem späteren Abschnitt angegeben ist, bündig gerührt und man rechnet dabei auf je 1 Liter Suppe ungefähr 1 Eßlöffel Kartoffelmehl, welches man mit ein wenig kaltem Wasser auflöst und dann mit der siedenden Suppe verrührt und einige Mal aufkochen läßt.

23. Kartoffelklöschen in eine helle Fleischsuppe zu geben.

Man reibt 3 Dekagramm gut gewässertes Rindermark weiß und schaumig und giebt ein ganzes Ei, 1/2 Messerspitze gestoßene Muskatblüthe. Alsdann streicht man 3 große in Salzwasser gar gekochte Kartoffeln noch heiß durch ein Sieb, vermischt dieselben nebst dem nöthigen Salz und soviel geriebener Semmel mit dem Rindermark, daß man kleine Klöschen daraus formen kann. Diese werden in heißer Butter oder Backfett schwimmend recht knusprig gebacken und appart zu der Suppe gereicht.

24. Kartoffelklöschen zu braunen Fleischsuppen.

3 1/2 Dekagramm gut gewässertes Rindermark werden weiß und schaumig gerieben, nach und nach 2 Eidotter, 2 große, frisch geriebene, am Tage vorher abgekochte Kartoffeln, 4 Eßlöffel Weizenmehl dazu gegeben, der Teig mit dem nöthigen Salz und 1/2 Messerspitze gestoßener Muskatblüthe abgeschmeckt und zuletzt der steife Schaum von 2 Eiweiß unter denselben gemischt. Wenn der Teig fest ist, sticht man kleine Klöschen ab und läßt dieselben in der Suppe nicht zu stark kochen, bis sie gar sind.

25. Kartoffelcroquettes in Fleisch- und Obstsuppen.

Man streicht 1/4 Pfund frische Butter auf eine flache Schüssel, treibt durch ein feines Sieb 12 große, recht heiße, frisch gekochte Kartoffeln darauf, rührt Muskatnuß, Salz und nach und nach 2 ganze Eier, 3 Eidotter und 1 Löffel dicken sauren Rahm dazu. Nachdem der Teig glatt und gleichmäßig verbunden ist, läßt man denselben 10—15 Minuten an einem kalten Ort erstarren, formt kleine Würste daraus und bäckt dieselben in Schmalz schwimmend recht schön gelbbraun.

26. Kartoffelmehlklöschen zu Fleischsuppen.

Man läßt 5 Dekagramm, das ist ungefähr ein gehäufter Eßlöffel, rohe Butter in 1/4 Liter Milch zum Sieden kommen, rührt 7 Dekagramm mit etwas kalter Milch aufgelöstes Kartoffelmehl dazu und schlägt den Teig so lange auf dem Feuer, bis er sich von der Casserolle löst. Wenn der Teig abgekühlt ist, knetet man 2 ganze Eier, 1 Löffel Mehl und das nöthige Salz dazu, sticht mit einem Theelöffel kleine Klöschen ab, kocht dieselben in Salzwasser gar und legt sie dann in Bouillon.

III. Kartoffelgemüse.

27. Kartoffeln zu kochen.

Es ist durchaus nicht so leicht, als man im Allgemeinen glaubt, Kartoffeln jederzeit wohlschmeckend, weich und appetitlich zur Tafel zu bringen. Aeltere Hausfrauen und Köchinnen haben sich gewöhnlich darüber Erfahrung gesammelt, aber den noch ungeübten Jüngerinnen der Kochkunst will ich hier einige Winke geben, um ihnen bei dieser fast täglich wiederkehrenden Arbeit besseren Erfolg zu sichern.

Während jedes andere Gemüse mehr oder weniger einer bestimmten Jahreszeit angehört und dann wieder von dem Küchenzettel verschwindet, können wir die Kartoffeln kaum einen Tag im ganzen Jahr auf unserer Tafel entbehren, obgleich wir sie nur einmal im Jahre ernten. Mit Rücksicht auf letzteren Umstand müssen wir in den verschiedenen Jahreszeiten je nach der Zeitdauer, seit welcher die Kartoffel aus dem Erdreich entnommen sind, das Verfahren bei dem Kochen derselben etwas ändern. Frühkartoffeln und auch spätere, frisch aus der Erde genommene Sorten, die noch nicht eingekellert waren, setzt man mit kaltem Wasser auf helles Feuer und kocht

sie schnell gar. Bei vorrückender Jahreszeit, schon von Weihnachten an, erfordern einige Kartoffelsorten ein längeres Sieden und man stellt sie gleich mit heißem Wasser auf das Feuer. Dies ist besonders bei den letzten Kartoffeln im Juni nöthig, da diese oft 3/4 Stunden Zeit brauchen, um gar zu werden. Auch die Art des Schälens und Kochens ist nicht unwesentlich. Junge, frische Kartoffeln kocht man ungeschält, nachdem schnell Erde oder sonstige Unreinigkeit abgewaschen sind und giebt gleich etwas Salz und Kümmel in das kalte Wasser, mit welchem man sie auf das Feuer stellt. Im September thut man besser, die Kartoffeln wenigstens für den Mittagstisch zu schälen und alle Triebe und Augen fortzuschneiden, die Kartoffeln werden dabei sogleich in kaltes Wasser gelegt, wiederholt in frischem Wasser abgespült und bis zum Gebrauche reichlich mit Wasser bedeckt, an einen kühlen schattigen Ort gestellt. Kartoffeln zu Braten und Fisch oder Gemüse dürfen vorher nicht zerschnitten sein, sondern man wählt dazu gleichmäßig mittelgroße Kartoffeln, legt die ganz kleinen zu Braten, die großen dagegen zu Suppen, Pürees und Klößen zurück. Man stellt die Kartoffeln in einem gut emaillirten Eisengeschirr, reichlich mit Wasser bedeckt, nebst etwas Salz auf Mittelfeuer, läßt sie zuerst schnell zum Sieden kommen, schöpft den Schaum ab und kocht sie dann zugedeckt etwas langsamer gar, damit sie nicht zerfallen. Die Zeit, welche dazu erforderlich ist, läßt sich nicht genau bestimmen; die Kartoffelsorte, die Jahreszeit, das dazu benutzte Wasser mit seinen verschiedenen Bestandtheilen sind dabei zu berücksichtigen. Man nimmt daher mit einem Holzlöffel eine Kartoffel, doch nicht eine von den obersten heraus und bricht sie mit einer Gabel auseinander, um zu prüfen, ob das Innere völlig gar ist. Sobald dies der Fall ist, werden die Kartoffeln schnell und ganz rein abgegossen, mit halb gelüftetem Deckel nochmals auf eine heiße Stelle gesetzt und der Topf einige Mal geschüttelt. Dadurch entweicht die noch vorhandene Flüssigkeit und die Kartoffeln werden locker und mehlig.

Für Ungeübte ist gerade das Abgießen und Abdämpfen der Kartoffeln sehr schwierig, deshalb kann auch zum Kartoffelkochen der Becker'sche Dampftopf mit durchlöchertem Einsatz nicht genug empfohlen werden. Die Kartoffeln werden in demselben überall vom Boden und von den Seiten mit siedendem Wasser übersprudelt und können sobald sie gar sind, ohne Mühe im Einsatz aus dem Wasser gehoben werden, wobei der Dampf schnell auf allen Seiten entweicht und die Kartoffeln sogleich austrocknen. Jede Köchin muß darauf halten, die Kartoffeln gerade im Augenblick des Gebrauchs fertig zu haben und recht heiß zur Tafel zu schicken, da kaum ein anderes Gemüse so unansehnlich und unschmackhaft wird, als gestandene, halb erkaltete Kartoffeln.

28. Bouillon-Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden roh geschält, mit kaltem Wasser gespült, mit frischem Wasser nebst etwas Salz auf das Feuer gebracht und halb gar gekocht. Alsdann gießt man sie schnell ab und schüttet sie in siedende Rindfleischbouillon. Schon vorher hat man eine Zwiebel, 1/2 Lorbeerblatt und einige Pfefferkörner in abgeschöpftem Fett oder Butter weich und weiß gedämpft, diese gießt man alsdann auch noch dazu und läßt die Kartoffeln damit in reichlicher Brühe gar kochen. Wer die Brühe auf den Kartoffeln nicht klar liebt, kann zuletzt einen Löffel flüssiges, helles Buttermehl damit durchkochen.

29. Lorbeer-Kartoffeln.

Rohe, mittelgroße Kartoffeln werden geschält, gewaschen, mit siedendem Wasser übergossen, auf ein Sieb geschüttet und nachdem sie abgetropft sind, in eine Casserolle gethan, 1 Eßlöffel frische Butter oder gutes Bratenfett, 1 geschälte Zwiebel, 1—2 Lorbeerblätter, 5—6 Pfefferkörner dazu gegeben und so viel kaltes Wasser darauf gegossen, daß die Kartoffeln nur gerade bedeckt

sind. Alsdann kocht man sie auf mäßigem Feuer so lange, bis sie auseinanderfallen, aber nicht zu Brei werden, gießt etwas Essig dazu, schüttelt sie leicht und giebt sie recht heiß zu Tisch.

30. Kartoffeln mit saurer Sahne
(Rahm-Schmetten.)

1 Liter roh geschälte, gut gewaschene Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten, gebrüht und nachdem sie auf einem Siebe abgetropft sind, schichtweise in eine reichlich mit Butter ausgestrichene Form gelegt. Alsdann quirlt man 1/2 Liter saure Sahne klar, vermischt sie mit 1/2 Tasse geriebenem Parmesankäse, gießt die Sahne über die Kartoffeln, die davon knapp bedeckt sein müssen, stellt die Form fest verdeckt in einen heißen Ofen, bis die Sahne eingezogen ist und die Kartoffeln weich, aber noch feucht sind.

31. Kartoffeln in Milch.

Man schneidet einen gehäuften Teller rohe geschälte Kartoffeln in feine Scheiben und legt dieselben glatt in eine Casserolle. Alsdann koche man 1 Löffel frische Butter in 3/4 Liter Milch auf, gießt dieselbe über die Kartoffeln, deckt die Casserolle fest zu, stellt sie in einen heißen Ofen, bis die Kartoffeln weich sind und die Milch eingekocht ist.

32. Petersilien-Kartoffeln.

Man schält 1 Liter rohe kleine runde Kartoffeln und kocht dieselben in Salzwasser gar. Während dieses geschieht, dämpft man 1 Löffel Mehl mit 2 Löffel Butter hellgelb, giebt 1 Tasse gut gequirlte saure Sahne, 1 Löffel fein gewiegte Petersilie dazu und läßt die Sauce unter beständigem Rühren bis vor das Kochen kommen, aber nicht wirklich kochen. Die Kartoffeln müssen unterdessen gar sein, sie werden schnell abgegossen, müssen abdampfen und werden recht heiß mit der ebenfalls heißen Sauce

durchgeschwenkt. Die Sauce soll nicht flüssig über den Kartoffeln stehen, sondern dieselben eigentlich blos einhüllen.

33. Petersilienkartoffeln zu Fisch oder einem Abendgericht.

Gekochte, recht heiße Kartoffeln werden schnell geschält in die Hälfte oder Viertel geschnitten. Zu gleicher Zeit läßt man ein gutes Stück Butter mit 2—3 fein gewiegten Sardellen zum Steigen kommen, schüttet die Kartoffeln hinein, giebt reichlich fein gehackte Petersilie dazu, schwenkt die Kartoffeln einige Minuten hin und her und giebt sie sogleich recht heiß zur Tafel.

34. Petersilienkartoffeln. 3. Art.

Man schält mittelgroße Kartoffeln, kocht sie in Salzwasser gar, gießt das Wasser sorgfältig ab und läßt die Kartoffeln abdampfen. Dann giebt man ein Stück frische Butter dazu, schüttet nach und nach reichlich fein gehackte, grüne Petersilie darüber, schüttelt die Kartoffeln nochmals, bis die Butter zergangen ist und schickt sie recht heiß zur Tafel.

35. Speck-Kartoffeln.

1/4 Pfund geräucherter Speck wird in kleine Würfel geschnitten und bräunlich gebraten, die Würfel herausgenommen und in dem Speckfett 1 Löffel Mehl goldgelb gedämpft und dann mit Bouillon oder siedendem Wasser, Salz, 1 Lorbeerblatt und Pfefferkörnern zu einer leicht flüssigen Sauce verkocht, welche man mit Essig, nach Belieben auch mit etwas Zucker abschmeckt und über frisch gekochte, geschälte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln gießt, welche damit einmal aufkochen müssen.

35. Braune Kartoffeln.

Man reibt eine mittelgroße Zwiebel, dämpft sie in 1 Löffel Butter und 1 Löffel Fett bräunlich, giebt 2 Löffel Mehl dazu und läßt dasselbe unter beständigem Rühren zu einem braunen Buttermehl (Mehlschwitze) dämpfen.

Dieses Buttermehl verdünnt man mit Bouillon oder siedendem Wasser zu einer gebundenen Sauce, läßt dieselbe mit dem nöthigen Salz, 1 kleinen Lorbeerblatt, 2 Gewürzkörnern und etwas ganzem Pfeffer kochen und schmeckt sie nach Belieben mit etwas Essig und Zucker ab. Zu gleicher Zeit kocht man Kartoffeln mit der Schale; wenn sie gar sind, werden sie schnell geschält, noch heiß in Scheiben geschnitten, die fertige Sauce gießt man durch ein Sieb darüber und läßt Alles zusammen nochmals aufkochen.

37. Kartoffeln in Majoransauce.

Rohe Kartoffeln werden geschält, in dicke Scheiben geschnitten, in kaltem Wasser abgespült, mit siedendem Wasser übergossen und nachdem sie auf einem Sieb abgetropft sind, nebst Butter oder gutem hellen Bratenfett und dem nöthigen Salz in eine Casserolle gelegt, soviel Fleischbrühe oder heißes Wasser darüber gegossen, daß die Kartoffeln reichlich bedeckt sind und 1—2 Löffel geriebene Majoranblätter darüber gestreut. Die Casserolle wird fest verdeckt auf mäßiges Feuer gestellt, damit die Kartoffeln langsam weich kochen, doch darf man dieselben nicht umrühren. Sobald sie gar sind, rührt man 1 Theelöffel Mehl mit etwas flüssiger Butter zusammen, rührt das Buttermehl in etwas Fleischbrühe klar, gießt Alles zu den Kartoffeln und läßt sie damit nochmals aufkochen.

38. Kartoffeln mit Bechamelsauce.

1 Liter Kartoffeln wird mit der Schale gekocht, noch heiß geschält und in Scheiben geschnitten. Während dies geschieht, hat man eine geriebene Zwiebel und etwas Schinkenabfall mit einem gehäuften Löffel Butter gedämpft, und die Butter mit 2 Theelöffel Mehl zu einem flüssigen Buttermehl gerührt. Dieses wird mit zwei Löffel geriebenem Parmesankäse, 1 Tasse saure Sahne und 1 Tasse süßer Sahne, etwas gestoßenem Pfeffer und Salz zu einer recht gebundenen Sauce verrührt und die in Scheiben

geschnittenen Kartoffeln darin aufgekocht. Als Beilage ist Kalbs-Karbonade oder Hammel-Cotelettes zu empfehlen.

39. Kartoffeln in Dampf.

Mittelgroße rohe Kartoffeln werden geschält, rein gewaschen, auf ein Sieb geschüttet und damit so auf einen Topf voll kochendes Wasser gestellt, daß dasselbe die Kartoffeln nicht berührt, sondern nur der Dampf durchzieht. Nachdem man sie fest zugedeckt hat, läßt man sie auf diese Weise weich dämpfen. Sobald sie gar sind, schüttet man sie auf eine erwärmte flache Schüssel, streut etwas gehackte Petersilie darüber, bestreicht einen passenden Deckel schnell nicht zu dünn mit Butter oder wohlschmeckendem Gänse- auch Schweineschmalz, deckt die Kartoffeln damit zu, stellt sie noch einige Minuten auf siedendes Wasser und giebt sie sogleich zu Tisch.

40. Süddeutsche Würfelkartoffeln.

1 Liter gute, aber nicht zu mehlige Kartoffeln werden gewaschen, in siedendem Wasser fast gar gekocht, geschält und in nicht zu kleine Würfel geschnitten. Dieselben schüttet man nebst 2 Löffel frischer Butter in eine Casserolle, schwenkt sie immer leise so lange über dem Feuer, bis die Butter sich den Kartoffeln mitgetheilt hat. Dann gießt man 4 gutverquirlte ganze Eier darüber und schüttelt die Kartoffeln nochmals so lange, bis die Eier fest geworden sind und die Kartoffelwürfel umhüllen.

41. Kartoffeln à la crême.

Roh geschälte, gut gewaschene Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten, mit siedendem Wasser übergossen und, nachdem sie abgetropft sind, nebst 1 Stück Butter und dem nöthigen Salz in eine Casserolle gethan, zugedeckt auf das Feuer gesetzt und fleißig geschüttelt. Nach zehn Minuten gießt man nach und nach 2 Tassen siedendes Wasser dazu, stellt die Kartoffeln fest zugedeckt in den

Ofen und schüttelt sie öfter. Wenn sie weich sind, schüttet man sie in eine mit Butter ausgestrichene Form, schlägt 2 Tassen Milch, 2 Eier, 2 Eßlöffel saure Sahne, 1 Theelöffel Weizenmehl und etwas Salz zusammen, gießt diese Mischung über die Kartoffeln, pflückt etwas frische Butter darüber, stellt die Form 1/4 Stunde in den Ofen, bis die Speise fest ist. Dann giebt man sie in der Form zur Tafel.

42. Kartoffeln mit verschiedenem frischen Gemüse.

Eine beliebige Gemüseart: Mohrrüben, Bohnen, Wirsing- oder Weißkohl wird nach Vorschrift (siehe Koch- und Wirthschaftsbuch von Sophie Roberts) zubereitet, aber etwas dünner als sonst üblich gekocht. Fast zu gleicher Zeit kocht man kleine runde Kartoffeln gar, schält sie schnell, schüttet sie in das bereits fertige Gemüse und läßt die Speise noch einige Minuten kochen. Man nimmt zu diesem Gericht eben so viel Kartoffeln wie Gemüse.

43. Kartoffeln mit Pilzen.

Man reinigt junge frische Pilze, schält und schneidet sie in kleine Stückchen. Alsdann spritzt man auf je ein Liter Pilze eine halbe Tasse Weinessig, läßt sie damit 10 Minuten stehen, wäscht sie sorgfältig in kaltem Salzwasser ab und dämpft sie mit 1 Zwiebel, etwas grob gestoßenem Pfeffer, Salz und reichlich Butter. Nach Verlauf von 1/4 Stunde, wenn die Pilze recht viel Saft gezogen haben, rührt man 5 ganze, gut zerklopfte Eier zu den Pilzen, läßt dieselben unter beständigem Rühren 2—3 Minuten auf gelindem Feuer ziehen und mischt alsdann recht heiße, in Scheiben geschnittene, frisch gekochte Kartoffeln darunter, schüttet Alles in eine mit Butter ausgestrichene Puddingsform, hängt dieselbe in siedendes Wasser und läßt sie kochen. Nach Ablauf von 20 Mi-

nuten nimmt man die Form heraus und stürzt die Speise auf eine Schüssel.

44. Kartoffeln mit Trüffeln.

Man wäscht die Trüffeln ungeschält mit einer Bürste zuerst in kaltem, dann in heißem Wasser, läßt sie auf einem Siebe abtropfen, schneidet sie in Scheiben und dämpft sie in Butter weich. Dann schneidet man gekochte Kartoffeln noch heiß in Scheiben, legt dieselben schichtweise mit den Trüffeln und Scheiben von hartgekochten Eiern in eine dick mit Butter bestrichene und mit geriebenem Zwieback ausgestreute Form, giebt zwischen jede Lage etwas Salz und kleingepflückte Butterstückchen, gießt dann 3 Tassen gut gequirlte saure Sahne darüber und stellt die Form noch 1/4 Stunde in einen heißen Ofen.

45. Kartoffeln mit Aepfeln.

1 Liter mehlige Kartoffeln werden geschält, rein gespült, mit Salzwasser halb gar gekocht und abgegossen. Dann schüttet man 1 Teller voll geschälte, klein geschnittene säuerliche Aepfel und 1/8 Pfund Butter dazu, bringt die Speise auf schwaches Feuer und dämpft die Kartoffeln mit den Aepfeln unter beständigem Rühren zu einem feinen Brei. Sollte derselbe sehr trocken und derb erscheinen, so kann man nach Bedürfniß etwas kochende Milch zusetzen und gleichmäßig damit verrühren.

46. Kartoffeln mit Pflaumen.

Man bereitet sie ganz nach vorhergehender Nr.

47. Kartoffeln mit Birnen.

Man kocht 1/2 Pfund durchwachsenen geräucherten Speck ungefähr 1/2 Stunde lang, giebt alsdann 1 Liter geschälte Birnen dazu und kocht dieselben in der Speckbrühe. Wenn sie halb gar sind, giebt man 1 Liter roh geschälte und gebrühte Kartoffeln dazu und kocht nun

Alles in reichlicher Brühe klar. Vor dem Anrichten giebt man das etwa fehlende Salz und einige Tropfen Essig und Citronensäure dazu, um die Speise schmackhafter zu machen. Will man statt frischer Birnen gebackenes Obst kochen, so werden Obst und Speck zugleich auf das Feuer gesetzt.

48. Kartoffeln mit Wein.

Man dämpfe 1 Eßlöffel gehackte Petersilie, ebensoviel Schnittlauch und 1 Prise gestoßenen weißen Pfeffer in 1/8 Pfund frischer Butter, giebt dann einen Eßlöffel feines Weizenmehl dazu. Wenn dieses in der Butter ganz hellgelb durchdämpft ist, verrührt man 1/4 Liter Weißwein damit, läßt die Sauce aufkochen, schüttet dann so viel gekochte in Scheiben geschnittene, recht heiße Kartoffeln hinein, als die Sauce aufnimmt und läßt sie damit einige Minuten auf dem Feuer ziehen, aber nicht kochen. Dieses Gericht muß in einem irdenen Gefäß bereitet werden.

49. Herings- oder Prinzeßkartoffeln.

Man wässert 3 mittelgroße Heringe 12 Stunden ein, wechselt das Wasser noch 1—2 mal, zieht dann die Heringe ab, reinigt und entgrätet sie und hackt sie ganz fein. Dann kocht man 1 Liter Kartoffeln mit 2 Löffel Salz in der Schale weich, schält sie schnell ab und schneidet sie in Scheiben. Ehe sie abkühlen, schichtet man sie mit dem Hering abwechselnd in eine gut mit Butter ausgestrichene Form, giebt auch zwischen die Lagen etwas zerpflückte Butter, schließt oben mit einer Schicht Kartoffeln, welche man mit in Butter gebratenen, geriebenen Zwiebeln bestreut. Zuletzt verquirlt man 2 Eidotter mit 1 1/2 Tasse saurer Sahne, mischt etwas Salz nach Belieben auch eine Messerspitze geriebene Muskatnuß dazu, gießt diese Sauce über die Speise und läßt dieselbe in einem mittelheißen Ofen 1/2 Stunde backen.

50. Straßburger Heringskartoffeln.

2 mittelgroße Zwiebeln werden gerieben und in 1/4 Pfund Butter weich gedämpft. Dann giebt man so viel Weizenmehl dazu, daß man ein ganz flüssiges Buttermehl erhält, verkocht dasselbe mit einer Tasse süßer Sahne und 1/2 Tasse Geflügelbrühe zu einer Sauce, fügt eine fein gewiegte Heringsmilch, welche man durch ein Sieb streicht, und das nöthige Salz dazu, schmeckt die Sauce mit weißem Pfeffer ab und vermischt sie mit heißen Kartoffelscheiben und 2 in feine Würfel geschnittenen Heringen. Diese Masse füllt man in einen Teigrand, streut geriebenen Parmesankäse darüber und bäckt sie 1 Stunde im Ofen.

51. Kartoffelscheiben mit Fischresten.

Die Kartoffeln werden gar gekocht, heiß geschält und in Scheiben geschnitten. Dann legt man sie lagenweise mit Resten von beliebigen Fischen, welche man in kleine Stücke zerpflückt hat, in eine Form und giebt zwischen jede Lage reichlich Butter, das nöthige Salz und fein gestoßenen weißen Pfeffer. Nach Belieben kann man etwas geriebene in Butter gedämpfte Zwiebel dazufügen. Zuletzt gießt man 1 Tasse Bouillon gleichmäßig über die Speise, streut geriebenen Parmesankäse darüber und schiebt die Form 3/4 Stunde in den Ofen. Man kann feine Pilz- oder Capernsauce dazu reichen.

52. Kartoffeln à la maitre d'hôtel.

Die Kartoffeln werden mit wenig Wasser gar gekocht, schnell geschält, in Scheiben geschnitten, mit einem großen Stück frischer Butter in eine Casserolle gethan, gehackte Petersilie, ein wenig Schnittlauch nebst dem Saft einer Citrone dazugegeben und die Kartoffeln über gelindem Feuer 10 Minuten vorsichtig geschüttelt; doch dürfen die Kartoffelscheiben dabei nicht unansehnlich werden.

53. Kartoffeln mit Rührei.

6 ganze Eier werden mit 6 Eßlöffel frischem Wasser klar gequirlt, 2 Theelöffel fein gehackte Petersilie oder Schnittlauch und Salz nach Geschmack dazu gegeben und die Flüssigkeit in einer flachen Pfanne in steigende Butter gegossen. Alsdann legt man sogleich 5—6 heiße, in Scheiben geschnittene Kartoffeln dazu, löst mit einem großen flachen Löffel den Eierteig in möglichst große Stücken, wie bei einem gewöhnlichen Rührei von der Pfanne und schickt die Speise recht heiß zu Tisch.

54. Kartoffelpüree, auch Kartoffelbrei oder gerührte Kartoffeln genannt.

Um ein lockeres, weißes Püree zu erhalten, muß man mehlige Kartoffeln wählen, denn von andern, besonders von wässrigen Kartoffeln wird das Püree gelb und weder schaumig noch wohlschmeckend. Zum Püree sind besonders die großen Kartoffeln zu verwenden, da es hierbei nicht schadet, wenn sie in Stücke zerschnitten werden. Wenn die Kartoffeln geschält und mehrere Mal mit frischem Wasser abgespült sind, setzt man sie mit kaltem Wasser auf das Feuer, schüttet einen guten Löffel Salz auf je 1 Liter Kartoffeln, kocht sie unter wiederholtem Abschäumen gar, gießt sie, ohne daß sie aus dem Kochen kommen, schnell ab und läßt sie abdampfen. Dieses muß Alles mit gehöriger Sorgfalt geschehen, denn obwohl die Kartoffeln völlig gar und weich sein müssen, dürfen sie doch nicht zu lange kochen, weil dadurch zu viel Wasser einzieht und das Püree dadurch fade und wässerig schmeckt, auch grau und unappetitlich aussieht. Sobald die Kartoffeln gut abgedämpft sind, zerstampft man sie mit einer Keule ganz fein, verrührt sie mit so viel kochender Milch, daß man sie schnell durch ein erwärmtes Sieb in eine saubere, ebenfalls erwärmte Casserolle streichen kann. Wenn dieses geschehen ist, gießt man noch etwas kochende Milch oder Sahne dazu, rührt das Püree noch mit einer

Holzkeule stark nach einer Seite, bis es geschmeidig, weiß und schaumig ist, aber nicht verläuft. Nach Belieben kann man noch 1 Löffel frische Butter im letzten Augenblicke, ehe es auf die Tafel kommt, darunter schlagen, wodurch es sehr verfeinert wird. Wenn das Püree fertig ist, darf es nicht wieder auf helles Feuer kommen, sondern muß möglichst bald zur Tafel geschickt werden.

55. Gebackenes Kartoffelpüree.

Man macht nach voriger Nr. ein geschmeidiges Kartoffelpüree. Wenn dasselbe etwas abgekühlt ist, rührt man zu 2 tiefen Tellern Püree, 3 Eidottern und 2 Eßlöffel frische Butter, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Mehlspeisenform, streut einige Löffel geriebenen Parmesankäse nicht zu dick darüber und beträufelt die Speise reichlich mit zerlassener Butter. Dann wird dieselbe 1/2 Stunde lang in einen mäßig heißen Ofen geschoben. In Ermangelung einer Form kann man das fertig gemischte Püree in Form einer Pyramide auf eine Schüssel thürmen. Dann streicht man dieselbe von allen Seiten glatt, macht mit einer Löffelspitze kleine flache Vertiefungen hinein, streut von allen Seiten geriebenen Parmesankäse darüber, beträufelt Alles mit Butter und schiebt die Schüssel 20 Minuten in den Ofen.

56. Indisches Kartoffelpüree.

2 Pfund Kartoffeln werden geschält in Salzwasser gar gekocht, abgegossen, abgedämpft, und nachdem sie mit einer Keule zerdrückt sind, durch ein Sieb getrieben, doch dürfen sie dabei nicht erkalten. Alsdann rührt man 60 Gramm frische Butter, 2 geriebene in Butter weich gedämpfte Zwiebeln und 1 Eidotter dazu, schmeckt das Püree mit 1 Messerspitze gestoßenem Cayenne-Pfeffer ab, legt es auf eine mit Butter bestrichene Schüssel und schiebt die Speise in den Bratofen, bis sie oben gelb geworden ist.

57. Kartoffelpürce mit geriebenem Käse.

Man macht von 2 Liter Kartoffeln nach Nr. 54 ein Püree. Wenn dasselbe durch ein Sieb getrieben ist, schlägt man es mit 1/2 Tasse frischer Butter und 1 1/2 Tasse geriebenem Parmesan- oder Schweizerkäse auf gelindem Feuer schaumig. Wenn das Püree zu derb sein sollte, giebt man noch etwas kochende Milch dazu, richtet es alsdann sehr heiß auf einer erwärmten Schüssel an und garnirt es mit länglich viereckig geschnittenen, in Butter gerösteten Semmelscheiben.

58. Kartoffelpurce mit weißen Bohnen.

Man kocht 1/2 Liter weiße Bohnen in Wasser weich und stampft sie fein. Zu gleicher Zeit kocht man 1 Liter abgeschälte Kartoffeln in Salzwasser gar, läßt sie abdampfen, zerstampft sie, vermischt sie mit dem Bohnenpüree, gießt so viel Fleischbrühe dazu, daß man das Püree durch ein Sieb treiben kann, läßt dasselbe nochmals heiß werden, aber nicht kochen, und richtet es auf einer heißen Schüssel an.

59. Kartoffelreis.

Man kocht einen Teller voll roher geschälter, mehliger Kartoffeln recht schnell in Salzwasser weich, gießt zu rechter Zeit das Wasser ab und läßt die Kartoffeln abdampfen. Dann zerreibt man dieselben mit einer Holzkeule ganz fein, vermischt das Püree mit einem gehäuften Eßlöffel frischer Butter, 4 Eßlöffel gekochter Milch, schmeckt es mit Salz und gestoßenem weißen Pfeffer ab und treibt das Püree durch ein erwärmtes Sieb auf eine Schüssel, welche über kochendem Wasser steht, während man das Sieb beständig hin- und herbewegt. Das Püree fällt dadurch in Gestalt von Reiskörnern leicht und flockig über die ganze Schüssel und wird so, unberührt bergartig angerichtet, recht heiß zu Cotelettes, Beefsteaks oder Bratwurst zur Tafel gegeben.

60. Kartoffelpüree mit Kümmel.

Rohe Kartoffeln werden geschält, gewaschen, schnell gerieben, mit kaltem Wasser überspült und etwas ausgedrückt. Alsdann vermischt man die Masse mit soviel Milch, etwas Mehl und geriebenen gekochten Kartoffeln, daß man einen ziemlich dünnen Teig erhält. Zu diesem giebt man eine Handvoll gereinigter Kümmelkörner, sowie das nöthige Salz, füllt Alles in eine mit Butter ausgestrichene Form und läßt die Speise bei Mittelhitze gar backen. Sie muß inwendig so trocken werden, daß, wenn man mit einem Hölzchen hineinsticht, keine flüssige Teigmasse daran hängen bleibt. Sobald dies der Fall ist, muß die Speise sogleich zur Tafel kommen.

61. Kartoffelpüree mit Sauerkraut.

Wenn man nach Nr. 54 ein Kartoffelpüree bereitet hat, vermischt man dasselbe mit der gleichen Menge von gekochtem, gut geschmälztem Sauerkraut, übergießt die Speise mit gebräunter Butter und bringt sie sogleich zur Tafel.

62. Kartoffelpüree mit grünen Erbsen.

Man macht nach Nr. 54 ein Kartoffelpüree. Zu gleicher Zeit kocht man die gleiche Menge grüner, etwas überreifer Erbsen, streicht dieselben durch ein Sieb und vermischt sie mit dem Kartoffelpüree, richtet die Speise recht heiß auf einer nicht zu tiefen Schüssel an, gießt fein geschnittene, in Butter bräunlich gedämpfte Zwiebeln nebst hellbrauner Butter darüber und legt einen Kranz von in Butter gerösteten Semmelscheiben rings herum.

63. Kartoffelpüree mit geräuchertem Speck.

Man macht ein Kartoffelpüree nach Nr. 54. Alsdann schneidet man auf 1/2 Pfund Kartoffelpüree 1/4 Pfund geräucherten Speck in ganz kleine Würfel, dämpft dieselben mit 6—8 kleinen Zwiebeln hellbräunlich. Dann streicht

man eine Lage Püree auf eine Schüssel, füllt die Speckwürfel nebst etwas flüssigem Fett dazwischen, legt wieder Püree darauf und fährt so fort, bis Speck und Püree verbraucht sind. Die oberste Lage muß das Kartoffelpüree bilden, auf dieses werden fein geschnittene, in Butter gebratene Zwiebeln gefüllt; die Schüssel nach 5 Minuten in einen heißen Ofen geschoben und dann servirt. Man kann eine Heringssauce dazu reichen.

64. Kartoffelpüree mit Hering.

Ein großer Milchhering wird abgewaschen, 1 Stunde gewässert, gereinigt, nebst der Milch fein gehackt und durch ein Sieb gestrichen. Alsdann vermischt man denselben mit dem Püree von 1 Liter Kartoffeln, schmeckt die Speise mit dem etwa fehlenden Salz und etwas gestoßenen weißen Pfeffer ab, fügt, wenn sie sehr derb sein sollte, noch 1 Tasse Bouillon dazu und läßt sie nebst einem Stück frischer Butter einige Minuten auf schwachem Feuer ziehen.

65. Kartoffelrand zu feinen Ragouts und Fricassees.

Man schält ungefähr 1 Dutzend große mehlige Kartoffeln, wäscht dieselben recht sauber, kocht sie in Salzwasser gar und zerreibt sie mit einer Holzkeule ganz fein. Dann treibt man das gewonnene Püree durch ein Sieb und knetet es mit ganzen gut verquirlten Eiern und 1 Eßlöffel geriebenem Parmesankäse und dem nöthigen Salze zu einem festen Teig, von welchem man eine 3 Finger dicke Rolle formt. Der Rand einer Ragoutschüssel wird mit zerklopftem Ei bestrichen, die Teigrolle fest darauf gesetzt, mit Butter bestrichen, mit Parmesankäse bestreut und nochmals mit geschmolzener Butter beträufelt. Alsdann stellt man die Schüssel auf eine Casserolle mit Wasser in einen heißen Ofen, begießt den Kartoffelrand noch einige Mal mit geschmolzener Butter, läßt ihn eine Stunde backen und füllt sie nachher mit einem beliebigen Ragout

oder feineren, gemischten Gemüse. Von Zeit zu Zeit muß man etwas Wasser in die Casserolle nachgießen.

66. Saratoga-Kartoffeln.

Große rohe Kartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten, nachdem sie rein abgewaschen sind, einige Minuten auf Eis oder in Eiswasser gelegt, schnell mit einem weichen Tuch abgetrocknet und schwimmend in Schmalz gebacken. Wenn sie goldgelb gebacken sind, nimmt man die Kartoffelscheiben mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie auf weißes Löschpapier und bestreut sie noch recht heiß mit fein geriebenem Salz.

67. Gebratene Kartoffeln.

Hierzu werden übrig gebliebene kalte Kartoffeln verwendet, doch schmecken frisch gekochte, noch warme Kartoffeln besser, bedürfen aber auch mehr Fett. Die Kartoffeln werden geschält und wenn sie groß sind, in Scheiben geschnitten. Nur ganz kleine Kartoffeln dürfen ganz bleiben, weil sie sonst nicht völlig durchwärmen. Dann läßt man eine in Scheiben geschnittene Zwiebel in Butter oder in halb Butter und halb Gänsefett oder Schweineschmalz durchbraten, nimmt sie dann heraus und schüttet die Kartoffeln in das steigende Fett, giebt das nöthige Salz dazu und wendet die Kartoffeln mit einem flachen breiten Löffel vorsichtig um, damit sie nicht zerbröckeln, deckt sie zu und läßt sie unter wiederholtem Schütteln und Wenden goldgelb braten. Vor dem Anrichten giebt man noch ein Stückchen frische Butter dazu, damit die Kartoffeln feiner schmecken. Wenn die Kartoffeln sehr mehlig sind, kann man, wenn sie bereits heiß und fast genügend durchbraten sind, 1—2 Löffel siedendes Wasser dazu schütten und sie dadurch saftiger machen.

68. Französische gebratene Kartoffeln.

Man nimmt dazu kleine runde Kartöffelchen, schält sie rund und glatt, oder sticht sie mit einem Kartoffel-

Ausstecher aus. Dann wäscht man die Kartoffeln einige Male in kaltem Wasser ab, reibt sie mit einem weichen Tuch trocken, schüttelt sie mit trockenem Salz tüchtig durch und bäckt sie in Backfett schwimmend gelbbraun. Nachdem man sie mit einem Schaumlöffel herausgenommen hat, servirt man sie recht heiß als Gemüseschüssel zu Beefsteaks oder Fricandeaux oder benutzt sie zur Garnitur von Braten und Gemüse.

69. Glacirte Kartoffeln.

Man nimmt zum Garniren von Gemüse oder Schmorfleisch kleine runde Kartoffeln, kocht dieselben mit der Schale ab, schält sie und läßt sie in einer Casserolle mit steigender Butter mit etwas Salz goldgelb schmoren. Von Zeit zu Zeit giebt man einen Löffel Bratenjus und zuletzt gesiebten Zucker darüber, damit die nußgroßen Kartöffelchen glänzend braun werden.

70. Gebratene Kartoffeln mit Apfelscheiben.

Uebrig gebliebene gekochte Kartoffeln werden in nicht zu dicke Scheiben geschnitten und in eine Pfanne mit steigender Butter oder Bratenschmalz gelegt. Auf einen Teller Kartoffelscheiben rechnet man reichlich die Hälfte säuerliche Aepfel, schält dieselben, schneidet sie in Scheiben und bedeckt die Kartoffeln damit. Dann wird die Pfanne fest zugedeckt, auf mäßiges Feuer gestellt und zuweilen geschüttelt, damit die Kartoffeln nicht anbrennen. Wenn die Kartoffeln goldgelb gebraten und die Aepfel weich sind, giebt man von der Seite 2 Löffel kochendes Wasser in die Pfanne, läßt die Kartoffeln damit einen Augenblick ziehen und schiebt sie, ohne sie umzurühren, auf eine erwärmte Schüssel.

71. Ausgehöhlte Kartoffeln mit Crême gefüllt.

Man schält 9—10 große rohe Kartoffeln, wäscht sie sehr sauber, brüht sie mit kochendem Wasser, schneidet sie in zwei Hälften und höhlt sie aus. Alsdann nimmt man

3 gekochte, recht mehlige Kartoffeln, zerdrückt dieselben noch warm zu einem feinen Puree, reibt dasselbe mit zwei gehackten Chalotten, 1 Eßlöffel fein würflich geschnittenem Speck, 2 Löffel frischer Butter, 1 Theelöffel gehackter Petersilie oder Schnittlauch, einer Messerspitze gestoßenem Pfeffer, 1 ganzen gut verquirlten Ei und dem nöthigen Salz zu einem glatten crêmeartigen Teig. Die ausgehöhlten Kartoffeln werden mit Butter ausgestrichen, mit dem Farcencrême gefüllt und in steigender Butter in einer flachen Pfanne auf nicht zu starkem Feuer von allen Seiten braun und glänzend gebraten. Will man zur Farce kalte, vorräthige Kartoffeln verwenden, so muß man dieselben auf einem Reibeisen mit leichter Hand recht flockig reiben. Dieses Gericht kann bei unerwartet eingetroffenen Tischgästen als Zwischenspeise gegeben werden.

72. Polenta ohne Fleisch.

Man reibt 100 Gramm Butter zu Sahne, giebt nach und nach 4 Eidotter dazu, vermischt schnell und gleichmäßig ohne viel zu rühren 1 Pfund recht locker geriebene Kartoffeln, 25 Gramm geriebenen Parmesankäse, das nöthige Salz, 1 Messerspitze geriebene Muscatnuß und 1 Obertasse heiße Sahne dazu, zieht zuletzt den steifen Schaum von 4 Eiweiß unter die Masse, füllt diese in eine mit Butter ausgestrichene Form, streut oben darauf zwei fein gestoßene Zwieback, 1 Löffel geriebenen Parmesankäse, träufelt 2 Eßlöffel geschmolzene Butter darüber und schiebt die Form eine halbe Stunde in einen heißen Ofen.

73. Polenta ohne Fleisch anderer Art.

Man kocht am Abend vorher, ehe man die Polenta bereiten will, große mehlige Kartoffeln und schält dieselben ab. Am nächsten Tage reibt man die Kartoffeln recht flockig, ohne sie stark auf das Reibeisen zu drücken. Dann rührt man 1/4 Pfund Butter zu Sahne, giebt nach und nach 6 ganze Eier dazu und verarbeitet damit soviel geriebene Kartoffeln (ungefähr ein tiefer Teller voll), daß

man einen nicht zu derben Teig erhält. Diesen füllt man in eine Serviette, bindet dieselbe so zu, daß der Kloß genügend Raum zum Aufgehen behält, legt ihn in siedendes Salzwasser und kocht ihn 1 Stunde ununterbrochen. Wenn der Kloß gar ist, legt man ihn auf eine heiße Schüssel und bestreut ihn mit geriebener, in Butter gerösteter Semmel. Ehe man den Teig in die Serviette legt, muß letztere noch dazu vorbereitet werden. Man brüht die Serviette eine viertel Stunde in siedendem Wasser, drückt sie dann so trocken als irgend möglich aus und bestreicht sie noch warm, in Rücksicht auf die Größe des Puddings von der Mitte aus mehr oder minder breit reichlich mit frischer Butter und stäubt etwas Mehl darüber. Erst wenn dies geschehen ist, wird der Teig darauf gegeben und die Serviette so zusammengebunden, daß derselbe um ein Viertel größer werden kann.

IV. Kartoffeln mit Fleisch.

Alle in dem vorhergehenden Abschnitt aufgeführten Kartoffelgemüse können mit einer Fleischbeilage als selbstständiger Gang bei einem Mittagsmahl gereicht werden. Ebenso kann man die meisten derselben zum Braten zu Cotelettes, Beefsteaks, gebratener Leber und Fricandeaux serviren. In diesem Abschnitt wird die Bereitung verschiedener Speisen gelehrt, in welchen Fleisch und Kartoffeln, nicht jedes für sich allein, sondern gleich in engster Verbindung zusammen bereitet werden.

74. Kartoffelpolenta mit Schinken.

Man reibt 1 Pfund schon am Tage vorher gekochte, ganz erkaltete Kartoffeln recht flockig, vermischt sie mit 200 Gramm zu Sahne geriebener Butter, 6 ganzen Eiern, 2 Eidottern, 1/2 Pfund geriebenem Schweizerkäse und 1 Pfund gehacktem Schinken, giebt 2—3 Löffel geriebene

Semmel und das nöthige Salz dazu und legt den Teig in eine Serviette, welche man, wie es in Nr. 73 angegeben ist, vorbereitet, und kocht den Klos 1/2 Stunde in stark siedendem Salzwasser. Alsdann läßt man ihn etwas abkühlen, schneidet ihn in fingerdicke Scheiben und ordnet letztere, reichlich mit geriebenem Parmesan- oder Schweizerkäse bestreut, in eine mit Butter ausgestrichene Form, träufelt zwischen jede Lage etwas Butter und bedeckt die oberste Lage mit geriebenem Käse und kleinen Butterstückchen. Zuletzt wird die Polenta 1/2 Stunde in einen heißen Ofen geschoben und dann schnell servirt.

75. Schinkenkartoffeln.

Man verwendet dazu von einem nicht zu harten Schinken die kleinen Stücke, welche sich nicht recht zum Aufschneiden eignen, kocht sie mit wenig Wasser weich und hackt dieselben fein. Die Kartoffeln werden mit der Schale in Salzwasser gar gekocht, schnell geschält und in Scheiben geschnitten. Auf einen reichlichen Teller Kartoffeln rechnet man etwas weniger gehackten Schinken und schichtet beides abwechselnd in eine recht gut mit Butter ausgestrichene Form, giebt auch etwas zerpflückte Butter dazwischen, so daß man im Ganzen auf diese Portion 1/4 Pfund verbraucht und schließt mit einer Lage Kartoffeln. Dann verrührt man 1 1/2 Tasse säuerliche Sahne mit 2 Eidottern, 1 Eßlöffel geriebenem Parmesankäse und 1 Theelöffel Weizenmehl, gießt die Sauce über die Kartoffeln, streut geriebenen Parmesankäse darüber und läßt die Speise 3/4 Stunde in einem heißen Ofen backen.

76. Höllenspeise.

Rohe Kartoffeln werden geschält und in Scheiben geschnitten. Alsdann legt man eine Schicht Kartoffelscheiben auf den Boden einer Mehlspeisen- oder Puddingsform, welche man vorher mit Butter ausgestrichen hat, giebt etwas zerpflückte Butter und eine Lage von ganz fein ge-

schnittenen gekochten Pökelfleischscheiben darüber, streut ganzen weißen Pfeffer, 3—4 Lorbeerblätter, 2 geschälte Schalotten, Scheiben von roher Sellerie und 1—2 ganze Paprikaschoten dazwischen, legt dann nochmals eine Schicht roher Kartoffelscheiben nebst etwas zerpflückter Butter in die Form und gießt die erkaltete Brühe von dem gekochten Pökelfleisch darüber. Dann schieb man die Form in einen Ofen, deckt sie zu und läßt die Speise langsam schmoren. Ungefähr 1/2 Stunde vor dem Anrichten streut man eine Lage gestoßenen Zwieback auf die Speise, gießt gleichmäßig 1 Obertasse gut verquirlte saure oder süße Sahne darüber, legt kleine Butterstückchen darauf und bäckt die Speise völlig gar.

77. Speise aus Kartoffel- und Fleischresten.

Man nimmt Braten-, Schinken- und Pökelfleischreste, wie man sie gerade hat, hackt dieselben fein, giebt, wenn das Fleisch selbst nicht fett ist, auch etwas gehackten Speck darunter. Dann dämpft man 2 geriebene Zwiebeln in etwas Butter weich, rührt dieselben nebst gehackter Zwiebel, Petersilie und gestoßenem Pfeffer unter das Fleisch. Uebrig gebliebene Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten, etwas gesalzen, dann lagenweise mit dem Fleisch in eine mit Butter ausgestrichene Form geschichtet, die oberste Lage bilden Kartoffeln. Ueber diese gießt man einen flüssigen Eierkuchenteig, welchen man auf nachstehende Weise bereitet und läßt die Speise 1 Stunde in einem mittelheißen Ofen backen.

Eierkuchenteig.

Auf jede Person rechnet man 1 Ei, läßt das Weiße ab und schlägt davon einen steifen Schaum. Jedes Eigelb wird mit 2 Eßlöffel süßer Milch oder Sahne, etwas Zucker, Salz und 2 Theelöffel Mehl gut verquirlt, der Eiweißschaum dazu gegeben und der Teig über die Kartoffeln gegossen. Oben auf giebt man, ehe die Form in den Ofen kommt, einige Stückchen zerpflückte Butter.

78. Kartoffelpudding mit Rinderfleisch.

Man schlägt 1 Ei mit 2 Löffel Milch zusammen und verarbeitet damit soviel Mehl, daß man einen lockern Nudelteig erhält. Diesen rollt man so dick wie einen Messerrücken aus und legt ihn auf eine Serviette, welche man vorher in kaltes Wasser gelegt und dann mit Butter bestrichen hat. Zu gleicher Zeit schneidet man 5—6 Scheiben von einem guten rohen Rinderfilet, klopft dieselben mit einem flachen Messer, streut Salz und Pfeffer darauf, legt die Scheiben in eine Schüssel übereinander und deckt sie zu. Dann hackt man 1/2 Pfund frisches, gut gewässertes Rindernierenfett fein, reibt es kräftig, bis es ganz weiß und schaumig ist, giebt nach und nach 2 ganze Eier, 1 Pfund geriebene gekochte Kartoffeln und das nöthige Salz dazu und breitet die Hälfte der Masse auf den Nudelteig, den man auf die Serviette gelegt hat. Auf die Kartoffelmasse werden dann die Fleischscheiben gelegt, ein Löffel fein gehacktes Rindernierentalg darüber geschüttet und dieses mit dem Saft einer Citrone beträufelt. Dann legt man die übrige Kartoffelmasse auf die Fleischschicht, bindet die Serviette nicht zu dicht zu und legt sie in stark gesalzenes siedendes Wasser. Darin muß der Pudding 1 1/2 Stunde kochen. Sobald das Wasser eingekocht, muß immer von Neuem siedendes Wasser dazugegossen werden.

79. Kartoffelpudding mit gehacktem Fleisch.

Man hackt 1/2 Pfund Schweinefleisch und ebensoviel Rindfleisch ganz fein, entfernt alle Sehnen und mischt das Fleisch gut durcheinander. Dann schält man 1 Liter rohe Kartoffeln, wäscht dieselben, schneidet sie in Scheiben und brüht sie, nachdem sie gewaschen sind, mit siedendem Wasser. Nachdem die Kartoffelscheiben auf einem irdenen Sieb abgetropft sind, schichtet man sie lagenweise mit dem gehackten Fleisch in eine mit Butter ausgestrichene Puddingsform, streut zwischen jede Lage etwas zerpflückte

Butter, Salz und Kümmelkörner, schließt dann die Form fest zu und hängt sie dann in siedendes Wasser, in welchem der Pudding ununterbrochen 2 Stunden kochen muß. Da der Dampf nicht entweichen kann, bildet sich auf den Kartoffeln eine kräftige Brühe. Man muß die Form sehr vorsichtig auf eine nicht zu flache Schüssel umstürzen, damit die Brühe nicht verschüttet wird.

80. Englischer Kartoffelpudding.

Man kocht am Tage vorher Kartoffeln in Salzwasser, schält sie sogleich, läßt sie stehen und reibt sie am andern Morgen recht locker und flockig. Alsdann hackt man 1/2 Pfund frisches, gut gewässertes Rindernierentalg recht fein, reibt es zu Schaum und giebt 2 ganze Eier und 1 Pfund geriebene Kartoffeln, das nöthige Salz und 1—2 Eßlöffel fein gehackte Petersilie dazu. Wenn der Teig gleichmäßig verbunden ist, bestreicht man eine Serviette von der Mitte aus mit Butter, streut geriebene Semmel darüber und legt die Serviette in eine tiefe runde Assiette, so daß die Zipfel heraushängen. Die Hälfte des vorher bereiteten Teiges wird nun auf die Serviette gebreitet, 2 Pfund roher Kalbsnierenbraten, mit der Niere daran, darauf gelegt, Salz und fein gehackte Petersilie nebst etwas Majoran darüber gestreut. Das Fleisch wird mit dem noch übrigen Teige zugedeckt, die Serviette nicht zu locker zugebunden, der Pudding in siedendes Salzwasser gehangen und darin 1 1/2 Stunde langsam und ununterbrochen gekocht. Der Pudding muß sehr heiß zur Tafel kommen und kann mit einer Pilzsauce servirt werden.

81. Englischer Kartoffelpudding. 2. Art.

Man macht einen Nudelteig, wie er in Nr. 78 angegeben ist, rollt ihn in der Stärke eines Messerrückens aus und legt ihn auf eine mit Butter bestrichene Serviette. Zu gleicher Zeit rührt man 1/4 Pfund gut gewässertes Rindernierenfett schaumig, verarbeitet damit 1 Pfund gekochte, recht locker geriebene Kartoffeln, 2 Löffel gehackte

grüne Petersilie, 1 Messerspitze Pfeffer und 2 ganze Eier. Nachdem der Teig mit dem nöthigen Salz abgeschmeckt ist, breitet man die Hälfte davon auf den Nudelteig, so daß von letzteren noch ein breiter Rand stehen bleibt, legt rohes ausgebeintes Hammelfleisch von einem jungen fetten Thier, etwas gehackte in Butter abgedämpfte Zwiebeln, ein wenig Salbeiblätter, eine Prise weißen gestoßenen Pfeffer darauf, bedeckt es mit dem übrigen Teig und bindet die Serviette nicht zu locker zu. Wenn dies geschehen ist, hängt man sie sogleich in siedendes Salzwasser und läßt sie 1¼ Stunde ununterbrochen kochen.

82. Airytschu.

Man schält 1½ Liter Kartoffeln, schneidet sie in Scheiben, legt sie in ein Sieb, übergießt sie mit kochendem Wasser und läßt sie abtropfen. Alsdann schneidet man 1½ Pfund rohes derbes Kalbfleisch aus der Keule in Würfel, giebt einige in Scheiben geschnittene Petersilienwurzeln, nach Belieben auch etwas Schwarzwurzeln und echte Kastanien dazu, schichtet dieses mit den Kartoffeln und 3—4 Citronenscheiben lagenweise in eine gut mit Butter ausgestrichene Mehlspeisenform, pflückt etwas Butter dazwischen, gießt 2 Tassen Bouillon darüber und läßt die Speise in einem Ofen langsam gar werden. Kurz vor dem Anrichten gießt man 1 Glas Weißwein gleichmäßig darüber. In Ermangelung von Bouillon kocht man etwas Wasser mit Fleischextract auf.

83. Bratwurst-Kartoffeln.

Die Bratwurst wird einige Minuten in lauwarmes Wasser gelegt, dann vorsichtig mit einem weißen Tuch abgetrocknet und in steigender Butter mit einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel langsam, nicht braun gebraten. Wenn dies geschehen ist, nimmt man die Wurst und Zwiebel aus dem Bratenfett, dämpft darin 1 Löffel Mehl, rührt 1 Tasse beliebige Bouillon, auch etwas Bratenjus, wenn man denselben vorräthig hat, dazu, während dieses

geschieht, kocht man Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser gar, schält dieselben schnell, schneidet sie in nicht zu dünne Scheiben und läßt dieselben in der Bratwurstsauce 5—10 Minuten auf schwachem Feuer schmoren. Dann streicht man eine Mehlspeisenform mit Butter aus, bestreut den Boden und die Seiten mit gestoßenem Zwieback und giebt lagenweise Kartoffeln und fingerdicke Bratwurstscheiben hinein. Die oberste Lage Kartoffeln bestreut man leicht mit Zwieback, legt etwas zerpflückte Butter darauf und läßt die Speise 3/4 Stunde in einem heißen Ofen backen. Vor dem Anrichten stürzt man sie auf eine erwärmte Schüssel.

84. Gefüllte Kartoffeln. 1. Art.

Man nimmt ein Kalbsgehirn, wässert und blanchirt dasselbe, zieht die Adern heraus, hackt es mit dem gleichen Gewicht von zartem rohen Schinken, einer kleinen Zwiebel und etwas Citronenschale ganz fein, verrührt die Masse mit 2 ganzen Eiern, 3 Löffeln dicker saurer Sahne, dem nöthigen Salz und etwas gestoßenem Pfeffer zu einer feinen Farce und treibt dieselbe durch ein Sieb. Während dies geschieht, hat man 15—20 große Kartoffeln sauber geschält, gewaschen und in Salzwasser halb gar gekocht. Dann gießt man dieselben schnell ab, schneidet von jeder Kartoffel einen Deckel, höhlt dieselbe mit einem scharfen Messer, ohne die Außenwände zu verletzen, aus, füllt sie mit der Farce und bindet den Deckel wieder fest darauf. Die so vorbereiteten Kartoffeln werden in eine Casserolle mit steigender Butter gesetzt und mit etwas guter brauner Bratensauce langsam 1 Stunde gedämpft, bis sie weich, bräunlich und glänzend sind. Die Casserolle muß mit einem irdenen Deckel zugedeckt werden, damit so wenig Dampf als möglich entweicht und sich eine kräftige, kurz gebundene Sauce bildet.

85. Gefüllte Kartoffel. 2. Art.

Große Kartoffeln werden wie in voriger Nummer

vorbereitet. Dann hackt man beliebige Fleischreste, nebst 1 bis 2 Sardellen fein, giebt ein Ei, eine gedämpfte geriebene Zwiebel, 1 Prise Pfeffer und das nöthige Salz zu der Farce und füllt dieselbe in die ausgehöhlten Kartoffeln, welche man im Uebrigen nach vor. Nummer bereitet. Wenn man nur wenig Fleisch hat, kann man etwas geriebene, in Butter geröstete Semmel unter die Farce mischen. In dem Fett oder der Butter, in welche die Kartoffeln gelegt werden, kann man einen Zweig grüner Petersilie mit dämpfen lassen, doch nimmt man ihn vor dem Anrichten wieder heraus.

86. Kartoffeln mit Kalbsleber.

Man kocht 1/2 Pfund Kalbsleber mit Suppenwurzeln in Salzwasser 10—15 Minuten. Alsdann zerschneidet man die Leber, sehnt sie aus, entfernt die harte Haut und hackt die Leber ganz fein, vermischt damit 8—10 gekochte kalte geriebene Kartoffeln, eine geriebene in Butter gedämpfte Zwiebel, Pfeffer, Salz, 2 Löffel Schmalz und soviel Fleischbrühe, daß die Masse feucht ist und nicht auseinander fällt. Dieselbe wird in eine mit Butter ausgestrichene Form gelegt, 4 ganze, mit etwas Salz verquirlte Eier darüber gegossen und die Speise 15—20 Minuten in einen mäßig warmen Ofen geschoben.

87. Kartoffelcotelettes.

Man hackt 1/2 Pfund Rindfleisch und ebensoviel zartes Schweinefleisch, reibt 5—6 am Tage vorher gekochte Kartoffeln, vermischt sie mit dem Fleisch und giebt ferner 1 in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Semmel, 3 ganze, gut verquirlte Eier, gestoßenen weißen Pfeffer, das nöthige Salz und eine fein gehackte, in Butter gedämpfte Zwiebel dazu, mischt den Teig gut unter einander, formt fingerdicke Cotelettes daraus und läßt dieselben in steigender Butter oder halb Butter und halb Fett

gelbbraun braten und richtet sie mit geviertheilten sauren Gurken auf einer flachen Schüssel an.

88. Speise von Kalbsbrust und Kartoffeln.

Kalbfleisch von der Brust wird ausgebeint, tüchtig geklopft und nachdem es abgewaschen und getrocknet ist, in Scheiben geschnitten und dieselben auf beiden Seiten recht schnell in steigendem Fett gelbbraun gebraten. Zuletzt giebt man 1 Tasse saure verquirlte Sahne dazu. Wenn dieselbe sich mit dem Bratenfett verbunden hat, schichtet man rohe in Scheiben geschnittene Kartoffeln darüber, gießt auf diese einige Löffel kochendes Wasser, deckt die Casserolle fest zu und schmort die Kartoffeln langsam weich. Von Zeit zu Zeit gießt man etwas siedendes Wasser zu und schüttelt die Casserolle etwas, damit das Fleisch nicht anbrennt.

89. Kartoffeln mit Schweinefleisch.

1 Pfund Schweinefleisch aus der Keule, welches einen Tag eingesalzen war, hackt man fein, treibt es mit einer geriebenen, in Butter gedämpfte Zwiebeln durch ein Sieb, fügt das nöthige Salz nebst etwas Pfeffer, in Butter gedämpfte Pilze (letztere können auch fortgelassen werden) und 1/4 Pfund geriebene gekochte Kartoffeln hinzu. Alsdann streicht man 1 Casserolle mit Schweineschmalz aus, legt eine 2 Finger dicke Schicht roher Kartoffelscheiben auf den Boden, breitet den Fleischteig darüber, gießt so viel Wasser dazu, daß nur die Kartoffeln bedeckt sind, ohne daß das Fleisch davon berührt wird, stellt die Casserolle fest verdeckt in den Ofen und läßt das Gericht langsam schmoren.

90. Miridon von Kartoffeln mit Schweinefleisch.

1 Pfund Schweinefleisch aus der Keule schneidet man in fingerdicke, thalergroße Scheiben, klopft sie, reibt sie mit Salz und etwas Pfeffer ein und dämpft sie nebst

etwas Mohrrüben, Sellerie und 3 Zwiebeln in steigendem Fett gelbbräunlich und weich. Dann schichtet man sie lagenweise mit gekochten geriebenen Kartoffeln in eine mit Schmalz ausgestrichene Napfkuchenform (Gugelhopfform) und giebt jedesmal einige Löffel Bratenbrühe dazwischen. Wenn die Form voll ist, gießt man nochmals Bratensauce oder eine Tasse gute Bouillon darüber und schiebt die Form in einen heißen Ofen. Wenn sie gelb gebacken ist, stürzt man sie auf eine erwärmte Schüssel und giebt die Speise recht heiß zur Tafel. Eine Capern- oder Sardellensauce ist dazu passend.

91. Rehbrust mit Kartoffelfüllung.

Man löst bei der Rehbrust wie bei der gefüllten Kalbsbrust die Knochen aus, lüftet die Haut und legt die Brust, wenn sie sehr blutig ist, 1/2 Stunde in frisches Wasser. Alsdann hackt man 1/4 Pfund Rehleber und 1/2 Pfund grünen Speck ganz fein, giebt 3 geriebene, in Butter gedämpfte Zwiebeln, ein wenig abgeriebene Citronenschale und 1 Pfund gekochte, geriebene Kartoffeln, 1 ganzes Ei, Salz und Pfeffer dazu, rührt die Masse gut durcheinander, füllt damit die Rehbrust und heftet sie zusammen. Alsdann legt man sie in steigende Butter, fügt noch einige Scheiben von Mohrrüben, Sellerie, Pilzen, nach Belieben auch einige Wachholderbeeren bei und bratet die Rehbrust unter fleißigem Begießen braun und saftig. In der letzten Viertelstunde kann man noch einige Löffel süße oder saure Sahne an den Braten gießen.

92. Schafsmagen mit Kartoffelfüllung.

Die sauber geputzten Schafsmagen werden 2 Stunden in frisches Wasser gelegt und nach Ablauf dieser Zeit mit einem reinen Tuch abgetrocknet. Alsdann rührt man 1 Pfund gekochte geriebene Kartoffeln, 1 1/2 Tasse süße Sahne, 3 ganze Eier, 4 geriebene, in Butter oder Fett gedämpfte Zwiebeln und etwas geriebenen Majoran zu einem Teig, schmeckt denselben mit Salz ab, füllt damit

die beiden Schafsmagen, bindet sie fest zu, damit die Füllung nicht herausquillt. So vorbereitet setzt man die Magen mit frischem Salzwasser auf und läßt sie langsam kochen. Wenn sie weich sind, hebt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, trocknet sie mit einem Tuch ab, wendet sie in zerklopftem Ei und geriebener Semmel um und läßt sie in steigender Butter und Fett gelbbraun braten.

93. Goulasch-Kartoffeln. (Ungarisches Nationalessen.)

2 Pfund Rindfleisch, womöglich vom Filet, werden in große Würfel geschnitten und nebst 3 Zwiebeln, Salz, Paprika in steigendes Fett gelegt, fest zugedeckt und auf Kohlen oder in einen Ofen gestellt. Es bildet sich so viel Brühe, daß man kein Wasser zuzugießen braucht. Zu gleicher Zeit schneidet man 2 Pfund rohe, geschälte Kartoffeln in Scheiben, spült sie mit kaltem Wasser ab, schüttet kochendes Wasser darüber und legt sie auf ein Sieb. Wenn das Fleisch anfängt bräunlich zu werden, streicht man eine Form mit Schweineschmalz oder Butter aus, legt die Hälfte der inzwischen abgetropften Kartoffelscheiben nebst Salz hinein, schüttet das Fleisch nebst der Brühe darüber, bedeckt es mit den noch übrigen Kartoffeln, deckt die Form fest zu und schiebt sie in einen heißen Ofen. Wenn die Kartoffeln weich sind, giebt man das Gericht in der Form zu Tisch.

V. Kartoffelpasteten.

Die Kartoffelpasteten werden theils in Formen, theils aber auch in Teignäpfen gebacken, welche man entweder vom Conditor für einen billigen Preis kauft oder auch selbst anfertigt. Einen vorzüglichen Mürbteig, besonders zu kleinen Kartoffelpasteten, bereitet man auf folgende Weise: 3 ganze Eier, 1/2 Tasse süße Sahne, 3/4 Pfund Weizenmehl, 1/2 Pfund frische Butter und etwas Salz werden schnell zu einem klaren, gut gemischten Teig ge-

knetet und derselbe zum Erstarren eine halbe Stunde kalt gestellt. Dann rollt man den Teig einen Federkiel dick aus, schneidet die Pastetenböden und Pastetenränder nach vorgeschriebener Größe, klebt sie mit zerklopftem Ei zusammen, verziert sie mit einem Kneifeisen.

Statt des Mürbteigs aus Butter kann man auch aus Rindermark oder aus Schweinefett einen guten Teig zu Pastetenformen machen und verfährt dabei auf folgende Art:

a. Man läßt 1/2 Pfund gut gewässertes Rindsmark nur flüssig, aber nicht heiß werden, gießt es durch ein Sieb und stellt es kalt. Ehe es ganz hart wird, verarbeitet man 1/2 Pfund Mehl, etwas Salz und soviel saure Sahne damit, daß man einen Teig wie einen lockeren Butterteig erhält. Man rollt denselben zu einem runden Kuchen aus, schlägt ihn vierfach zusammen und stellt ihn recht kalt. In Zeiträumen von je einer Stunde wiederholt man das Auswallen noch zweimal und schneidet dann die Pasteten- oder Kuchenformen daraus.

b. 1/2 Pfund ausgebratenes und wieder erstarrtes Schweineschmalz wird über Nacht in frisches Wasser gelegt und kalt gestellt. Am andern Tage läßt man das Wasser in einem kalten Raum etwas von dem Schmalz abtropfen und verarbeitet letzteres mit 1/2 Pfund Mehl, 1 ganzen Ei und 2 Löffel saurer Sahne zu einem Teig. Diesen rollt man dünn aus, schlägt ihn vierfach zusammen, läßt ihn eine Stunde in einem kalten Raum liegen und wiederholt dieses Ausrollen in Zwischenräumen von je 1 Stunde noch zweimal, ehe man ihn zu Pasteten- oder Kuchenformen benutzt.

a. Kleine Pasteten.

94. Kleine Kartoffelpasteten.

3 Eidotter und ein ganzes Ei werden zerklopft, mit 2 Löffel frischer Butter, 1 Löffel Weizenmehl und 1 Pfund

geriebenen Kartoffeln zu einem gut gebundenen Teig verarbeitet. Aus demselben sticht man mit einem 3 Finger breiten und eben so hohen Blechcylinder kleine Walzen aus, panirt dieselben mit zerklopftem Ei und geriebener Semmel und bäckt sie schwimmend in Backfett. Alsdann schneidet man mit einem scharfen Messer einen dünnen Deckel von der Kartoffelform und höhlt dieselbe entweder mit einem kleineren Blechcylinder oder vorsichtig mit einem scharfen Messer aus und füllt sie mit einem herzhaften feinen Ragout.

95. Kartoffelpasteten mit Käse.

Man reibt 12—14 große Kartoffeln, welche am Tage vorher gekocht wurden, giebt 1/4 Pfund geriebenen Parmesankäse, 3 Eßlöffel saure Sahne, 5 ganze gut gequirlte Eier dazu, schmeckt der Teig mit dem nöthigen Salz ab, füllt ihn in kleine, mit Butter ausgestrichene Blechformen und bäckt die Pasteten langsam in einem mittelheißen Ofen.

96. Kartoffelpasteten mit übrig gebliebenem Eiweiß.

Rohe geschälte Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten, gewaschen, gebrüht und nachdem sie abgetropft sind, mit zwei geriebenen, in Butter gedämpften Zwiebeln und nur wenig Wasser fest zugedeckt auf schwaches Feuer gestellt und langsam weich gekocht, wobei das Wasser ganz verdampfen muß. Wenn die Kartoffeln gar sind, zerdrückt man sie, gießt etwas heiße Milch dazu, treibt sie durch ein Haarsieb, giebt zu 1 Liter Kartoffeln 4 Eßlöffel saure Sahne und den steifen Schaum von 4 Eiweiß. Nachdem die Masse mit dem nöthigen Salz abgeschmeckt ist, füllt man sie in kleine mit Schmalz ausgestrichene Formen und bäckt die Pastetchen bei gelinder Hitze strohgelb.

97. Kartoffelpastete mit Schinken.

Man wäscht die Kartoffeln, ohne sie zu schälen, sauber ab, legt sie in eine heiße Ofenröhre, wendet sie öfter um und läßt sie auf diese Weise gar dämpfen. Wenn dies geschehen ist, zieht man die Schale sauber ab, zerdrückt die Kartoffeln und streicht sie durch ein Haarsieb. Zu 1 Pfund durchstrichenen Kartoffeln giebt man 1/2 Pfund klein gehackten Schinken, 3—4 ganze Eier, welche man mit 3 Eßlöffel saurer Sahne verquirlt und das nöthige Salz. Wenn die Masse gut vermischt ist, füllt man sie in kleine mit Schmalz bestrichene Förmchen und bäckt sie schnell in einem heißen Ofen.

98. Kartoffelpastetchen mit Schinken. 2. Art.

Gekochte, noch recht heiße Kartoffeln werden schnell in kleine Würfel geschnitten. Zu 2 Obertassen Kartoffelwürfel giebt man 1 Tasse kleine Würfel von gekochtem Schinken, 2 Theelöffel Schnittlauch, 1 1/2 Tasse saure Sahne, 2 gut verquirlte Eier, rührt Alles zu einem gleichmäßigen Teig, schmeckt denselben mit Salz und etwas Pfeffer ab und füllt ihn in kleine Formen, welche man vorher mit einem Mürbteich, wie er oben in der Vorbemerkung angegeben ist, auslegt. Die Pastetchen werden bei guter Mittelhitze gebacken.

99. Kartoffelpastetchen zu Ragout.

12—15 große mehlige Kartoffeln werden gekocht, noch heiß geschält, zerdrückt, durch ein Haarsieb gestrichen und in einer Casserolle mit 1/4 Pfund Butter, Salz, etwas geriebener Muskatnuß, einer gehackten, in Butter gedämpften Zwiebel und 1 Löffel gehackter Petersilie so lange auf schwachem Feuer gerührt, bis sich die Masse zusammenballt und von der Casserolle löst. Nachdem der Teig erkaltet ist, giebt man 6 Eidotter dazu, knetet ihn schnell in einem kalten Raum und rollt ihn 2 Finger dick aus. Dann

sticht man davon runde kleine Kuchen aus, macht einen Finger breit vom Rande rings herum einen kleinen Einschnitt, um den Deckel zu bezeichnen, und bäckt die Kuchen in Backfett schwimmend. Wenn sie ausgebacken sind, schneidet man den Deckel aus, höhlt den Kuchen etwas aus, füllt in die Oeffnung ein feines Ragout und legt den Deckel darauf.

100. Kartoffelpastetchen mit Speck.

Roh geschälte Kartoffeln werden in kaltem Wasser sauber gewaschen und in kleine Würfel geschnitten. Zu gleicher Zeit dämpft man 4—5 in Würfel geschnittene Zwiebeln in 1/2 Pfund geräuchertem, würflich geschnittenem Speck. Wenn die Zwiebeln weich und weiß sind, schüttet man sie nebst dem Speck über die Kartoffeln, vermischt Alles gleichmäßig unter einander, giebt gestoßenen weißen Pfeffer und das erforderliche Salz dazu und füllt die Masse in kleine, mit Mürbteig ausgelegte Blechformen. Zuletzt deckt man eine Speckscheibe über die Pasteten und bäckt sie bei guter Mittelhitze so lange, bis die Kartoffeln gar sind.

101. Kartoffelpastetchen mit Aepfeln.

Rohe Kartoffeln und gute säuerliche Aepfel, von Beiden zu gleichen Theilen, werden geschält und in Würfel geschnitten. Die Kartoffelwürfel werden, nachdem sie gewaschen sind, mit siedendem Wasser übergossen und auf ein Sieb geschüttet. Wenn sie abgetropft sind, vermischt man sie mit den Aepfeln, giebt 1/2 Tasse gereinigte kleine Rosinen, 1 Messerspitze gestoßenen Zimmet und Zucker nach Geschmack dazu. Dann macht man von 1 Löffel saurer Sahne, 1 Löffel frischer Butter oder Schmalz und Mehl einen Teig, den man dünn ausrollen kann. Diesen zerschneidet man, legt die mit Schmalz bestrichenen Blechformen damit aus, füllt die Pastetenmasse hinein und bäckt sie bei guter Mittelhitze, bis die Kartoffeln weich sind.

102. Kartoffelpastete mit Aepfeln. 2. Art.

Kartoffeln, welche schon am Tage vorher gekocht waren, werden geschält, gerieben und in eine tiefe Schüssel geschüttet. Alsdann röstet man 1 Tasse voll kleiner Schwarzbrodwürfel in Butter oder Schmalz, giebt dieselben nebst 2 Tassen süßer Sahne, etwas Zucker und Zimmt und 1 Tasse in Würfel geschnittener säuerlicher Aepfel zu den Kartoffeln, fügt noch 3 Eidotter und den steifen Schaum von 3 Eiweiß dazu und füllt die Masse in kleine, mit Butter ausgestrichene und mit geriebenem Brod ausgestreute Formen und bäckt die Pasteten goldgelb.

103. Kartoffelpastete mit Aepfeln. 3. Art.

Man schält 1 Pfund rohe Kartoffeln und ebensoviel säuerliche Aepfel, schneidet sie in Scheiben, schüttet sie zusammen in einen Topf, kocht sie mit ein wenig Wasser weich, zerrührt sie zu einem Brei, streicht denselben durch ein Sieb, rührt 5 Eidotter und 1 Löffel frische Butter dazu, schmeckt die Masse mit ein wenig Zucker und ein wenig Salz ab, giebt etwas geriebene Citronenschale und zuletzt den steifen Schaum von 5 Eiweiß dazu, füllt den Teig in kleine mit Butter bestrichene und mit geriebenem Schwarzbrod ausgestreute Formen und bäckt sie bei Mittelhitze schön goldgelb.

b. Große Kartoffelpasteten.

104. Englische Kartoffelpie (Pastete).

Man schneidet von einem Rinderfilet oder von einem Hammelrücken fingerdicke Scheiben, klopft dieselben roh mit einem Fleischhammer, damit sie mürbe werden, (doch dürfen sie dabei nicht unansehnlich werden) reibt sie mit Salz, gestoßenem Pfeffer und etwas geriebener, in Butter gedämpfter Zwiebel ein. Alsdann bestreicht man eine flache Pastetenform reichlich mit Butter, legt die

Fleischscheiben dicht neben einander hinein und schichtet auf jede 8—10 rohe, rein gewaschene Kartoffelscheiben, gießt 2—3 Tassen gute Fleischbrühe darauf, verklebt die Pastetenform mit einem Deckel aus Mürbteig (siehe Vorbemerkung oder „Praktisches Koch- und Wirthschaftsbuch von Sophie Roberts") und bäckt die Pastete langsam 1½—2 Stunden bei Mittelhitze. Das Hammelfleisch darf nicht zu fett sein.

105. Kartoffelpastete mit Rindfleisch.

1 Pfund rohe, geschälte Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten, ½ Stunde in kaltes Wasser gelegt und dann zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet. Zugleich schneidet man 1 Pfund Rinderfilet in dicke Scheiben von der Größe eines Thalers, klopft sie, ohne daß sie unansehnlich werden, mit einem flachen Messer mürbe und legt sie nebst Scheiben von Mohrrüben, Sellerie und Zwiebeln in einer Casserolle in steigende Butter, giebt Salz, gröblich gestoßenen Pfeffer und den Saft einer Citrone zu dem Fleisch, deckt es fest zu und läßt es mürbe und saftig dämpfen. Von Zeit zu Zeit wendet man die Scheiben um, giebt, wenn es nöthig ist, zuweilen einen Löffel kochendes Wasser oder Bouillon dazu, damit das Fleisch nicht anbrennt. Alsdann bestreicht man eine Form mit Butter, legt sie mit einem dünn ausgerollten Nudelteig aus, breitet eine Lage von den abgetropften, mit Salz bestreuten Kartoffelscheiben darüber, legt auf diese das Fleisch und füllt so abwechselnd die Form, doch müssen die Kartoffelscheiben immer die oberste Lage bilden. Zuletzt gießt man die Sauce, in welcher das Fleisch dämpfte, darüber, deckt die Form zu und stellt sie in einen heißen Ofen. Von Zeit zu Zeit gießt man gleichmäßig etwas Bouillon oder, wenn man sie vorräthig hat, etwas heiße Bratensauce über die Pastete. Wenn die Kartoffeln weich sind, lockert man die Pastete mit einem scharfen Messer in der Form und stürzt sie aus.

106. Kartoffelpastete mit Kalbfleisch.

1½ Pfund Kalbfleisch von der Brust wird geklopft und nachdem die Knochen heraus gelöst sind, in kleine Stücke geschnitten. Alsdann giebt man 2 Löffel frische Butter in eine Casserolle, sobald dieselbe steigt, legt man das Fleisch nebst 1 geputzten Mohrrübe, 1 Stück Sellerie und 3—4 Citronenscheiben hinein und läßt es fest zugedeckt unter öfterem Umwenden dämpfen. Wenn das Fleisch braun wird, stäubt man 1 Theelöffel Mehl darüber, gießt 1 kleine Obertasse heiße Bouillon dazu und läßt es völlig gar dämpfen. Während dies geschieht, reibt man 1 Pfund kalte gekochte Kartoffeln auf einem Reibeisen, rührt dieselben mit 4 ganzen Eiern, 2 Tassen Milch, 2 Löffel fein gehacktem Lauch, dem nöthigen Salz zu einem gleichmäßigen Teige und fügt nach Belieben etwas geriebene Muskatnuß dazu. Alsdann legt man eine Form mit dünn ausgerolltem Mürbteig aus (siehe Vorbemerkung) stellt ein breites reines Töpfchen umgestürzt in die Mitte, gießt den Kartoffelteig rings herum, schiebt die Form in einen heißen Ofen und bäckt die Pastete goldgelb. Sobald man sie aus dem Ofen nimmt, stürzt man sie auf eine heiße Schüssel, schneidet in der Mitte, soweit das Töpfchen reicht, einen Deckel aus, nimmt das Töpfchen vorsichtig heraus, füllt in die gewonnene Oeffnung das Kalbsragout und deckt den Teigdeckel wieder darüber.

107. Kartoffelpastete mit Kalbshirn.

Man kocht am Tage vor dem Gebrauch Kartoffeln in Salzwasser, schält sie sogleich, läßt sie erkalten und reibt sie am andern Morgen recht locker und flockig auf einem Reibeisen. Zu 1 Pfund geriebenen Kartoffeln verquirlt man 3 ganze Eier in 1½ Tasse Milch, salzt den Teig und giebt nach Belieben 1 Löffel fein gehackte Petersilie hinein. Zu gleicher Zeit häutet man ein gewässertes Kalbshirn, zieht alle Adern heraus und läßt es unter fleißigem Umrühren nebst einer geriebenen Zwiebel, Salz

Pfeffer in 1/4 Pfund Butter dämpfen. Wenn es fast gar ist, träufelt man den Saft einer Citrone dazu, stäubt 1 Theelöffel Mehl darüber, läßt es damit anziehen und mischt es nebst der Bratensauce, in welcher es gedämpft wurde, unter den Kartoffelteig, füllt diesen in eine mit Butter bestrichene und mit Mürbteig ausgelegte Form und bäckt die Pastete bei Mittelhitze goldgelb.

108. Kartoffelpastete von rohen Kartoffeln und Schweinefleisch.

1 Pfund Schweinefleisch wird fein gehackt, mit 2 ganzen Eiern, 1 1/2 Tasse süßer Milch, 1 Löffel geriebenem Weißbrod, Salz, gestoßenem Pfeffer und 2 geriebenen, in Butter gedämpften Zwiebeln zu einem crêmeartigen Teig gerührt und durch ein Sieb gestrichen. Alsdann schält man 1 Pfund Kartoffeln, legt dieselben 1 Stunde lang in kaltes Wasser und wechselt dieses einige Mal. Nach Ablauf dieser Zeit werden die Kartoffeln recht schnell, damit sie nicht roth werden, auf einem Reibeisen gerieben. Darauf streicht man eine flache Pastetenform dick mit erkaltetem Schweineschmalz aus, streut geriebenes Schwarzbrod darüber, breitet einen schon vorher bereiteten Fleischteig darauf, bedeckt denselben mit den übrigen geriebenen Kartoffeln, legt noch Schweinefett darüber und läßt die Pastete bei guter Mittelhitze 1 1/2 Stunde backen.

109. Kartoffelpastete mit Schweinsnetz.

1 Pfund gebratenes Schweinefleisch wird fein gehackt, 2 geriebene, in Butter gedämpfte Zwiebeln dazu gegeben, die Fleischmasse mit 1 Pfund kalten gekochten und geriebenen Kartoffeln vermischt, der Teig mit Salz und nach Belieben auch mit etwas geriebener Muskatnuß abgeschmeckt. Wenn der Teig fertig ist, legt man eine Form am Boden und an den Seitenwänden doppelt mit einem frischen, gut gewässerten Schweinsnetz aus, füllt den Teig hinein und bäckt die Pastete in einem Ofen bei mäßiger

Hitze recht schön braun. Das Fett, welches heraustritt, schöpft man sorgfältig ab und servirt die Pastete recht heiß.

110. Kartoffelpastete mit Stockfisch.

1 Pfund Kartoffeln wird in Salzwasser gekocht, schnell geschält und noch heiß in Scheiben geschnitten. Zugleich legt man eine mit Butter bestrichene Form mit Mürbteig aus, schichtet auf diesen eine Lage Kartoffelscheiben, giebt darauf heißen zerblätterten Stockfisch. Diesen bedeckt man nicht zu dick mit in Butter gerösteten Zwiebeln, legt wieder Kartoffeln darüber und füllt so abwechselnd die Form. Zuletzt gießt man 2 Tassen verquirlte saure Sahne darüber, verschließt die Form mit Mürbteig, läßt die Pastete 3/4—1 Stunde bei guter Mittelhitze backen und giebt sie dann in der Form zur Tafel.

111. Kartoffelpastete mit Hering.

Zwei Heringe werden gewässert, gereinigt und, nachdem Haut und Gräten entfernt sind, in kleine Würfel geschnitten. Alsdann schält man 1/2 Pfund gekochte Kartoffeln, so lange sie noch heiß sind, bestreut sie ein wenig mit fein geriebenem Salz und Pfeffer und schüttelt sie leise mit 2 Löffel ausgebratenem und wieder erstarrtem Schweineschmalz hin und her. Zu gleicher Zeit streicht man eine Pastetenform mit Gänse- oder Schweineschmalz aus und belegt sie mit dünn ausgerolltem Mürbteig (siehe Vorbemerkung), giebt zuerst eine Lage Kartoffelscheiben, dann eine Schicht Heringswürfel und füllt so abwechselnd die Form. Wenn dies geschehen ist, verquirlt man 2 ganze Eier mit 2 Tassen saurer Sahne, füllt diesen Guß über die oberste Lage von Kartoffelscheiben, legt zerpflückte Butter oben darauf und schiebt die Pastete in einen nicht übermäßig heißen Ofen. Wenn dieselbe recht schön gelbbraun ist, wozu gewöhnlich 3/4—1 Stunde erforderlich ist,

stürzt man sie auf eine erwärmte Schüssel und giebt sie gleich zur Tafel. Man muß Sorge tragen, daß der Teigboden nicht anbrennt, deshalb muß man bei starker Hitze einen Dreifuß unterstellen.

VI. Kartoffelsaucen.

a. Warme Kartoffelsaucen.

112. Kartoffelsauce zu Rindfleisch und kaltem Wildpret.

Man schält 6 mittelgroße Kartoffeln, schneidet sie in zwei Theile, kocht sie in fetter Fleischbrühe weich und treibt sie durch ein Sieb. Alsdann gießt man einige Löffel Bratensauce dazu, stäubt einen Theelöffel Mehl daran und gießt soviel Fleischbrühe dazu, daß man eine nicht zu dicke Sauce erhält. Nachdem dieselbe einigemal aufgekocht hat, rührt man 1 Eßlöffel geriebenen Parmesankäse und den Saft einer Citrone daran, läßt sie unter beständigem Rühren noch 10 Minuten stark kochen und rührt sie vor dem Anrichten mit 2 Eßlöffel gut verquirlter saurer Sahne ab.

113. Kartoffelsauce mit Sardellen.

Man dämpft 2 geriebene Zwiebeln in Butter oder Schmalz hellgelb, giebt 1 Eßlöffel voll Bratensauce, 6 Eßlöffel gekochte, durch ein Sieb gestrichene Kartoffeln und soviel Bouillon dazu, daß man eine mäßig dicke Sauce erhält. Nachdem dieselbe einige Minuten scharf gekocht hat, mischt man 3—4 Sardellen, welche man mit einem Stückchen Butter fein gehackt hat, dazu, läßt die Sauce nochmals 5 Minuten kochen, streicht sie durch ein Haarsieb und zieht sie mit einem Eidotter ab.

114. Kartoffelsauce mit Petersilie.

Man reibt 5 mittelgroße, gekochte und völlig erkaltete Kartoffeln, vermischt sie mit 2—3 Tassen Fleischbrühe, giebt Salz und etwas Essig oder Citronensaft dazu und läßt die Sauce einigemal aufkochen. Während dies geschieht, dämpft man 2 Eßlöffel fein gehackte Petersilienblätter in einem Löffel frischer Butter, stäubt 1 Theelöffel Mehl dazu und rührt das Mehl nebst Butter und Petersilie zu der Sauce. Diese muß noch einige Minuten langsam damit kochen, ehe man sie zur Tafel giebt.

115. Kartoffelsauce mit Suppenwurzeln.

5 bis 6 große Kartoffeln werden geschält, in Stücke geschnitten und mit klein geschnittenen Mohrrüben, Petersilienwurzeln und einem Stück Sellerie in fetter Fleischbrühe ganz weich gekocht. Wenn die Kartoffeln gar sind, nimmt man die Mohrrüben und übrigen Wurzeln aus der Brühe, zerdrückt die Kartoffeln darin, treibt sie mit der Brühe durch ein Sieb. Sobald dies geschehen ist, nimmt man ein Stück Butter, so groß wie ein Taubenei, wendet es in 2 Theelöffel Mehl herum, bis das Mehl ganz hineingeknetet ist und verkocht die Butter in der Sauce. Zuletzt schmeckt man dieselbe mit dem etwa noch fehlenden Salz und etwas Essig oder Citronensaft ab und giebt sie recht heiß zur Tafel.

b) Kalte Kartoffelsaucen.

116. Sardellen-Kartoffelsauce.

Man reibt 3 mittelgroße Zwiebeln und dämpft sie in nur wenig Butter weich. Alsdann hackt man 5 große Sardellen mit einem Theelöffel frischer Butter ganz fein, reibt 2 hart gekochte Eidotter mit einem rohen Eidotter klar, giebt nach und nach langsam, wie in einem dünnen Faden gießend, eine halbe Tasse Provenceröl dazu, mischt

die Sardellen und die gedämpften Zwiebeln dazu, rührt 2 Löffel gekochte geriebene Kartoffeln, 2 Tassen lauwarme Fleischbrühe darunter, schmeckt die Sauce mit Salz und Essig ab und servirt sie zu kaltem Fleischaufschnitt.

117. Mostrich-Kartoffelsauce.

Man rührt 2 hart gekochte Eidotter mit einem rohen Eidotter und 3 Löffel Speiseöl klar, giebt 2 Löffel Mostrich, 4 Löffel geriebene gekochte Kartoffeln, 2 Löffel fein gehackte grüne Petersilie, 1 Löffel geriebene, in Butter etwas weich gedämpfte Zwiebeln dazu, rührt die Masse so fein wie einen Crême, verdünnt sie mit etwas lauwarmer Fleischbrühe zu einer dickflüssigen Sauce, schmeckt dieselbe mit etwas Salz und Essig, nach Belieben auch mit etwas gestoßenen Pfeffer und Zucker ab, und fügt zuletzt noch 2 Löffel Capern hinzu.

118. Herings-Kartoffelsauce.

Man hackt eine kleine gekochte Sellerieknolle und 1 gewässerten und entgräteten Hering recht fein. Dann reibt man 2 hart gekochte Eidotter mit 3 Eßlöffel Oel klar, giebt nach und nach 2 geriebene, in Butter weich gedämpfte Zwiebeln, die zerhackte Sellerie, den Hering, 2 Löffel geriebene gekochte Kartoffeln dazu, rührt die Masse so lange nach einer Seite, bis sie wie ein feiner Crême ist, und verdünnt sie mit Fleischbrühe zu einer gebundenen Sauce, welche man mit Essig und nach Belieben mit einer Messerspitze gestoßenem Zucker abschmeckt.

119. Aepfel-Kartoffelsauce.

3 gekochte Kartoffeln, 3 säuerliche Aepfel, 1 hart gekochtes Eidotter werden auf einem Reibeisen gerieben, mit Oel klar gerührt, mit etwas Fleischbrühe verdünnt und die Sauce mit Salz, Essig und 1 Eßlöffel geriebenem Zucker abgeschmeckt.

120. Grüne Kartoffelsauce.

Das Gelbe von einem rohen Ei wird mit 2 Eßlöffel Speiseöl so lange gerührt, bis es ganz dick ist. Dann mischt man 3 geriebene Kartoffeln, 2 geriebene Zwiebeln, 1 Theelöffel gehackte Petersilie, ebensoviel Estragon, Pfeffer und Salz dazu, rührt die Masse 10 Minuten nach einer Seite, verdünnt sie dann mit Essig und Fleischbrühe und giebt noch einen Löffel Capern dazu.

VII. Kartoffelsalat.

121. Einfacher Kartoffelsalat.

Zu Kartoffelsalat sucht man nicht zu mehlige Kartoffeln aus, weil dieselben sehr leicht zerbrechen, kocht sie in Salzwasser ab, schält sie recht heiß und schneidet sie in Scheiben. Ueber je einen Teller Kartoffelscheiben gießt man eine Tasse feines Oel, eine halbe Tasse guten Weinessig, eine halbe Tasse kräftige Bouillon, giebt gestoßenen weißen Pfeffer, nach Belieben auch fein gehackte Zwiebeln und das etwa noch fehlende Salz dazu, deckt eine Schüssel über die Kartoffeln und schüttelt sie leise so lange, bis der Salat ganz gleichmäßig vermischt ist. Statt Oel kann man recht schmackhaft ausgebratenes und wieder erstarrtes Gänseschmalz nehmen, dasselbe erhält bei dem Durchschütteln mit den noch warmen Kartoffeln die nöthige Flüssigkeit. Statt Bouillon kann man einige Löffel süße Sahne nehmen.

122. Kartoffelsalat mit Majonaisensauce.

2 rohe Eidotter werden klar gerührt und unter beständigem Rühren ganz langsam, so dünn wie ein Faden, 1 Tasse feines Provenceröl dazu gegossen, alsdann mischt man 1 Tasse feinen Weinessig, 2 Tassen warme

Bouillon und zuletzt 2 Blatt in etwas Wasser aufgelöste weiße Gelatine zur Sauce und gießt dieselbe über 1½ Liter gekochte, in Scheiben geschnittene noch warme Kartoffeln, schüttelt sie leise wiederholt in einem großen Napf mit der Sauce durcheinander und läßt den Salat mit derselben 2—3 Stunden durchziehen, doch darf der Salat dabei nicht zu kalt werden. Nach Belieben kann man dem Salat ein wenig gestoßenen Zucker beifügen; dies ist besonders anzurathen, wenn der Essig nicht sehr gut ist.

123. Warmer Kartoffelsalat.

Man kocht 1 Liter nicht zu große Kartoffeln, schält sie schnell und schneidet sie noch heiß in Scheiben. Zugleich dämpft man eine geriebene Zwiebel in 3 Eßlöffel schon vorher ausgebratenen und wieder erstarrten Gänse- oder Schweineschmalz, giebt Essig, Pfeffer, Salz und 1 kleines Lorbeerblatt dazu, läßt die Sauce 10 Minuten ziehen und vermischt sie heiß mit den Kartoffeln. Sollten dieselben sehr trocken und mehlig sein, so gießt man eine halbe Tasse Milch oder ein wenig kochendes Wasser zu der Sauce.

124. Warmer Kartoffelsalat anderer Art.

Rohe Kartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten, gewaschen, mit siedendem Wasser gebrüht, in eine Casserolle gelegt, 1 Stück Butter, Salz, eine gute Messerspitze gestoßenen Pfeffer, 2—3 ganze Chalotten dazu gegeben und soviel Wasser dazu gegossen, daß die Kartoffeln knapp bedeckt sind und das Wasser ziemlich einkochen muß, ehe die Kartoffeln gar sind. Wenn die Kartoffeln fast weich sind, schmeckt man sie, ohne das übrige Wasser abzugießen, mit Essig und etwas Zucker ab. Ehe man den Salat noch heiß zu Tisch giebt, schwenkt man ihn mit etwas fein gehackter grüner Pimpinelle durch.

125. Kartoffelsalat mit Speck.

Man dämpft eine in Scheiben geschnittene Zwiebel mit ein viertel Pfund in kleine Würfel geschnittenem geräucherten Speck. Wenn die Zwiebel und Speckwürfel goldgelb sind, nimmt man dieselben aus der Fettsauce, giebt in letztere unter beständigem Rühren Essig, Salz, 1 Prise Pfeffer, 2 Löffel saure Sahne oder süße Milch, läßt Alles zusammen recht heiß werden, schüttet einen gehäuften tiefen Teller gekochter, in Scheiben geschnittener Kartoffeln dazu, schwenkt dieselben gut mit der Speckfauce durch und giebt den Salat lauwarm zur Tafel.

126. Polnischer Kartoffelsalat.

Eine Hand voll gelber Lauch wird fein geschnitten, 3 gehackte Zwiebeln und 1 Eßlöffel gehackter Estragon dazu gegeben. Alsdann rührt man 1 rohes Eigelb mit 6 Eßlöffel feinem Speiseöl 15 Minuten nach einer Seite, mischt Salz und Essig, sowie die gehackten Kräuter dazu und gießt das Ganze über einen tiefen Teller heißer Kartoffelscheiben, schüttelt den Salat hin und her und giebt ihn noch warm zu Tisch.

127. Bunter Kartoffelsalat.

Hierzu eignen sich vorzüglich die langen rothen Fingerkartoffeln, auch rothe Mäuse genannt, oder die blauen Nierenkartoffeln. Wenn man dieselben nicht gerade bekommen kann, so sucht man wenigstens egale mittelgroße Kartoffeln aus, kocht dieselben in Salzwasser weich, schält sie, schneidet sie in Scheiben, gießt auf 2 Teller Kartoffeln 1 Tasse kochendes Wasser und stellt sie fest verdeckt zur Seite. Zu dieser Portion Kartoffeln mischt man 1 Tasse Oel, 1 Tasse weißen Wein, einige Löffel kräftige Bouillon und soviel Essig zusammen, daß man eine angenehme, säuerlich schmeckende Sauce erhält, welcher man das fehlende Salz, gestoßenen weißen Pfeffer und nach Belieben auch etwas feinen Mostrich beifügt. Wenn die Sauce

recht gut verbunden ist, schichtet man eine Lage Kartoffelscheiben in eine Salatschale, gießt mit einem Löffel soviel Sauce darüber, daß die Kartoffeln gut durchtränkt sind, giebt eine neue Lage Kartoffeln hinein und wieder einige Löffel Sauce darüber und fährt damit fort, bis die Schale gefüllt ist. So bleibt der Salat 3—4 Stunden ruhig stehen, damit die Kartoffelscheiben recht saftig durchziehen, während dieser Zeit träufelt man noch einigemal zurückgelassene Sauce darüber, damit auch die oberste Kartoffelschicht nicht trocken wird. Kurz vor dem Serviren garnirt man den Salat mit Wurst- oder Pökelfleischscheiben, grünen eingelegten Bohnen und Scheiben von sauren Gurken und legt einen Kranz von grüner Petersilie oder Brunnenkresse rings umher.

128. Kartoffelsalat mit saurer Sahne.

2 Tassen dicke saure Sahne werden schaumig geschlagen, etwas guter Weinessig und 1 fein gehackte Zwiebel darunter gemischt, die Sahne über die noch lauwarmen in Scheiben geschnittenen Kartoffeln gegossen. Dann deckt man einen Teller auf den Napf, in welchem die Kartoffeln sind, und schüttelt sie sanft, bis sie von der Sahne befeuchtet und durchzogen sind. Der Napf darf nicht bis zum Rand mit Kartoffeln gefüllt sein.

129. Kartoffelsalat mit Sellerie.

Eine mittelgroße Sellerie wird abgewaschen und in Salzwasser weich gekocht. Nachdem die Sellerie etwas abgekühlt ist, schält man sie und schneidet sie in Scheiben. Zu gleicher Zeit kocht man ebensoviel Kartoffeln, wie man Sellerie hat, schneidet sie ebenfalls in Scheiben, vermischt sie mit dem Sellerie und giebt 5 Eßlöffel feines Provenceröl, 3 Eßlöffel Essig, Salz, gestoßenen weißen Pfeffer und gestoßenen Zucker dazu, schüttelt den Salat in einem tiefen Napf unter einander und stellt ihn einige Stunden in die Nähe eines warmen Ofens, damit er nicht ganz kalt ist, wenn man ihn zur Tafel giebt.

130. Kartoffelsalat mit Hering.

Man kann dazu übrig gebliebene Kartoffeln verwenden oder dieselben frisch kochen, abschälen, in Scheiben oder Würfel schneiden und erkalten lassen. Auf jeden Teller Kartoffeln rechnet man 1—2 Heringe, wässert dieselben 3—4 Stunden ein, zieht dann die Haut ab und schneidet sie ebenfalls fein. Wenn man Bratenreste von weißem Fleisch hat, kann man dieselben auch würflich schneiden und zu dem Salat hinzufügen, ebenso säuerliche Aepfel oder Senfgurken, mischt die einzelnen Theile gut durch einander, bereitet eine Sauce von 2 rohen Eidottern, reichlich Oel, etwas Mostrich, Weinessig und etwas Estragonessig, giebt etwas gestoßenen weißen Pfeffer, sowie das fehlende Salz dazu und rührt damit den Salat mit einem Holzlöffel und einer hölzernen Gabel recht locker und vorsichtig unter einander.

131. Italienischer Kartoffelsalat.

1 Tasse gekochter Kartoffeln, 1 Tasse säuerlicher Aepfel, 1 Tasse saurer Gurken, 1 Tasse Kalbsbraten, eine halbe Tasse eingelegter rother Rüben, 3 hart gekochte Eier, 2 gut gewässerte Heringe schneidet man in feine Würfel und vermischt Alles mit 1½ Tassen Speiseöl, 1 Tasse Weißwein, 1—2 Löffel Estragonessig, Salz und gestoßenem Pfeffer zu einem pikant schmeckenden Salat. Nachdem derselbe 2—3 Stunden verdeckt und kühl gestanden hat, rührt man ihn nochmals leicht durcheinander, schüttet ihn lose in eine Salatschale und garnirt ihn mit Sardellen, eingelegten Bohnen, Wurstscheiben und Streifen von Pökelfleisch.

132. Kartoffelsalat mit Linsen oder weißen Bohnen.

Man kocht Linsen oder weiße Bohnen in Salzwasser weich, schüttet sie auf ein Sieb und läßt sie abtropfen. Zu gleicher Zeit kocht man geschälte Kartoffeln in Salz-

wasser weich, schneidet sie noch heiß in feine Scheiben, vermischt dieselben zu gleichen Theilen mit den Linsen, giebt einige fein gehackte Zwiebeln, Oel und Essig daran, schmeckt den Salat mit dem nöthigen Salz ab und schwenkt ihn in einer Schüssel so lange hin und her, bis Essig und Oel recht gut mit den Kartoffeln und Linsen verbunden ist.

133. Kartoffelsalat mit Rapunzen.

Man macht einen Kartoffelsalat nach Nr. 121 und legt denselben in eine Salatschale. Alsdann verrührt man ein gekochtes Eigelb mit einem rohen Eigelb, gießt feines Provenceröl und Essig dazu, schmeckt die Sauce mit ein wenig Zucker ab und arbeitet damit sauber verlesene Rapunzenblätter durch und schüttet dieselben recht locker auf den Kartoffelsalat.

VIII. Kartoffelklöße.

Das Gelingen der Kartoffelklöße hängt von der Sorgsamkeit und Accuratesse ab, mit welcher man bei der Bereitung derselben verfährt. Zunächst sucht man dazu recht mehlige, lockere Kartoffeln aus, kocht dieselben schon am Tage vor dem Gebrauch, schält sie und läßt sie über Nacht stehen. Erst am nächsten Tage darf man auf dem Reibeisen, immer von oben nach unten streichend, reiben. Obgleich in den nachstehenden Anweisungen das Verhältniß der verschiedenen Bestandtheile nach gesammelten Erfahrungen angegeben ist, wird man doch zuweilen genöthigt sein, etwas mehr Mehl oder Milch zu nehmen; denn verschiedene Kartoffelsorten ergeben nicht immer dasselbe Gewicht, sie sind mehr oder weniger feucht, die Größe der Eier ist ebenfalls nicht gleich und das Mehl quillt bald mehr oder weniger. Darum ist es immer rathsam, stets von dem nach Vorschrift bereiteten Teig einen Probeklos

in Salzwasser gar zu kochen, ehe man alle Klöße einsetzt. Wenn derselbe, nachdem er gekocht ist, zu derb und fest erscheint, fügt man dem Teig etwas Sahne, Milch, Butter, ein Ei oder sonst eine kleine Portion der im Recept bestimmten Flüssigkeit zu; zerfährt dagegen der Klos, wird er bei dem Kochen breit und formlos, so muß eine feste Substanz, etwas Mehl oder geriebene Semmel zu dem Teig gerührt werden. Bei den geriebenen gekochten Kartoffeln muß man darauf achten, daß bei dem Reiben kein Kartoffelstückchen unter die Masse fällt.

134. Kartoffelklöße für den bürgerlichen Tisch.

Man kocht dazu mehlige Kartoffeln am Tage vor dem Gebrauch mit der Schale in Salzwasser gar, schält sie ab und läßt sie erkalten. Am andern Tage reibt man die Kartoffeln. Je weniger man dabei mit der Hand die Kartoffel auf das Reibeisen drückt, desto lockerer und besser werden die Kartoffelfasern. Zu einem tiefen Teller derselben verquirlt man alsdann 2 ganze Eier mit 2 Theelöffel Salz, vermengt diese mit den geriebenen Kartoffeln und verarbeitet soviel Mehl damit, daß man einen Teig erhält, der gerade nur so feucht ist, daß derselbe nicht bröckelt. Nachdem man sich die Hände sehr sauber gewaschen und reichlich mit Mehl bepudert hat, dreht man mittelgroße Klöse davon, welche man zuletzt noch leicht von allen Seiten in Mehl umwendet und dann in siedendem Salzwasser, fest zugedeckt, gar kocht. Es ist zu empfehlen, einen Probeklos zu kochen, da die Klöße weder zu fest noch zu feucht, sondern im Innern recht trocken und lose, fast wie ein Gebäck sein müssen.

135. Einfache Kartoffelklöße 2. Art.

Man legt ein Milchbrod in Milch. Sobald dasselbe ganz aufgeweicht ist, drückt man es fest aus und reibt es zu einem feinen Brei. Alsdann giebt man zu demselben 1 ganzes Ei, 2 geriebene, in 4 Löffel Schweineschmalz

gedämpfte Zwiebeln, 2 Pfund geriebene gekochte Kartoffeln, eine halbe Tasse geriebene Semmel, Salz und soviel Mehl, als der Teig beim Durchkneten annimmt, ohne zu derb und trocken zu werden. Nach Belieben kann man auch gestoßenen Pfeffer und ein wenig fein geriebene Majoranblätter dazu nehmen. Von dem Teig werden nicht zu große runde Klöße geformt und in siedendem Salzwasser gar gekocht.

136. Kartoffelklöße 3. Art.

1 Löffel roher Butter wird zu Sahne gerührt, 2 Eigelb nebst etwas Salz darunter geschlagen, mit 1 1/2 Teller geriebener Kartoffeln, 1 Tasse geriebener Semmel und dem steifen Schaum von 2 Eiweiß zu einem Teige verarbeitet. Aus diesem formt man nicht zu große Klöße, indem man dazu die Hand leicht mit Mehl bestreut, und kocht dieselben 1/4 Stunde in Salzwasser.

137. Feine Kartoffelklöße.

1/4 Pfund frische Butter wird geschmolzen, vom Bodensatz abgegossen und gerührt, bis sie anfängt trübe zu werden, dann schlägt man nach einander 4 ganze gut verquirlte Eier und 1 Eidotter dazu, giebt 1 Pfund geriebene gekochte Kartoffeln, 1 Pfund geriebene Semmel dazu, arbeitet den Teig gut durcheinander, schmeckt ihn mit Salz ab, dreht runde mittelgroße Klöße daraus, bepudert dieselben mit Mehl und kocht sie verdeckt in siedendem Salzwasser, bis sie inwendig gar sind. Der Teig darf nicht zu derb sein.

138. Feine Kartoffelklöße anderer Art.

Eine halbe Tasse Butter wird geschmolzen, mit 1 Suppenteller gekochter geriebener Kartoffeln, 2 gehäuften Löffeln Mehl und 3 Eidottern zu einem Teig gerührt und der steife Schaum von 3 Eiweiß dazu gegeben. Nachdem der Teig gleichmäßig verbunden ist, setzt man davon mit

einem heißen angefeuchteten Blechlöffel Klöße in siedendes Salzwasser und kocht dieselben fest verdeckt bei mittelstarkem Feuer gar.

139. Kartoffelklöße mit Obst.

2 Weißbrödchen werden in kleine Würfel geschnitten und in Butter schnell geröstet. Alsdann rührt man 5 Neuloth Butter zu Sahne, giebt nach und nach 2 Eidotter und 1 ganzes Ei, sowie einen Teller voll gekochter geriebener Kartoffeln und ein wenig Zucker dazu, rührt den Teig 1/4 Stunde recht schaumig, bestreut eine Schüssel und die Hände mit Mehl und formt nicht zu große Klöße, welche man 12—15 Minuten in Salzwasser kocht. Nachdem die Klöße gar sind, richtet man dieselben in der Mitte einer Schüssel an und giebt einen Kranz von gedämpftem Obst darum.

140. Kartoffelklöße mit Obst 2. Art.

1 Tasse rohe geriebene Kartoffeln, 1 Tasse gekochte geriebene Kartoffeln, 1 Tasse Mehl und 1 Löffel Salz werden gut durcheinander gerührt und soviel Milch dazu gegeben, daß man einen gebundenen Klosteig erhält, von welchem man mit einem nassen heißen Blechlöffel Klöße in siedendes Wasser setzt. Hat man Brühe von gekochtem Pökelfleisch übrig, so kann man diese Art Kartoffelklöße statt in Salzwasser in derselben gar kochen. Man richtet sie mit Backobst an.

141. Kartoffelklöße mit Kalbsgehirn.

Man läßt ein Kalbsgehirn einige Stunden in kaltem Wasser ausziehen, entfernt Adern und Haut und hackt es ganz fein. Alsdann rührt man das Gehirn mit 2 ganzen Eiern wie einen Crême, treibt es durch ein Sieb und giebt 2 geriebene gedämpfte Zwiebeln, 1 Löffel gehackte grüne Petersilie, 1 Pfund gekochte geriebene Kartoffeln, Salz, 1 1/2 Löffel Mehl und 1 1/2 Tasse Milch dazu. Wenn der Teig fertig geknetet ist, läßt man ihn 1 Stunde ruhig

stehen, bis er steif ist. Dann macht man Klöße in der Größe eines Hühnereies und kocht sie langsam und ununterbrochen 15 Minuten, legt sie auf eine heiße Schüssel und übergießt sie mit in Butter oder Schmalz gebräunten Zwiebeln.

142. Kartoffelklöße mit Kalbslunge.

1/2 Pfund Kalbslunge wird in Stücke geschnitten und nebst 1 Zwiebel in etwas Schmalz oder Butter gar gedämpft und alsdann fein gehackt. Wenn das geschehen ist, macht man aus 1 Pfund geriebenen gekochten Kartoffeln, 2 ganzen Eiern und 1 Tasse Milch einen Teig, giebt die fein gehackte Lunge, das nöthige Salz, nach Belieben auch etwas gehackten Schnittlauch und so viel Mehl dazu, daß der Teig zusammenhält, formt daraus nicht zu große Klöße und kocht dieselben fest verdeckt langsam gar. Die Klöße werden auf einer warmen Schüssel servirt und mit gebräunter Butter oder Schmalz und gedämpften Zwiebeln übergossen.

143. Kartoffelklöße mit Schinken.

Diese werden in gleicher Weise wie in voriger Nummer angegeben ist, bereitet. Anstatt der Kalbslunge nimmt man 1 Tasse gekochten, fein gehackten Schinken und 2 Eßlöffel Schmalz unter den Teig.

144. Kartoffelklöße mit Fleischresten.

Alle Arten von Fleischresten werden fein gehackt; dann dämpft man 1 geriebene Zwiebel in reichlich Butter, übergießt damit die Fleischreste, läßt sie darin heiß werden und vermischt sie mit einem Kloßteig, der nach Nr. 135 bereitet ist und kocht die Klöße in Salzwasser.

145. Grüne Kartoffelklöße.

3 Löffel gehackte grüne Petersilie, ebensoviel gehackter Schnittlauch, 1 geriebene Zwiebel und 30 Gramm roher

feingehackter Speck werden in einer Schüssel mit der Reibkeule unter einander gerieben. Dann giebt man 1 Pfund gekochte geriebene Kartoffeln, 2 ganze, gut verquirlte Eier, Salz und soviel Mehl dazu, daß der Teig zusammenhält. Man dreht runde, mittelgroße Klöße daraus und kocht dieselben fest verdeckt in Salzwasser gar. Wenn die fertigen Klöße auf eine erwärmte Schüssel gelegt sind, übergießt man sie mit in Butter oder Schmalz gebratenen Zwiebeln.

146. Gefüllte Kartoffelklöße.

1 Liter Kartoffeln wird geschält, zerschnitten und in Salzwasser gar gekocht. Die Kartoffeln werden noch heiß trocken zerstampft, durch ein Sieb gestrichen, mit 2 Eiern und soviel Mehl verarbeitet, daß man den Teig ausrollen kann. Wenn dies geschehen ist, schneidet man davon viereckige Stücke, legt auf jedes eine ausgesteinte Pflaume oder eine bezuckerte Apfelscheibe, formt runde Klöße davon und kocht dieselben in Salzwasser gar.

147. Klöße aus rohen Kartoffeln.

Rohe Kartoffeln werden geschält, wiederholt in kaltem Wasser gespült und dann auf einem Reibeisen gerieben. Von Zeit zu Zeit gießt man 1/2 Tasse Wasser über das Reibeisen auf die Kartoffeln, wodurch man verhütet, daß dieselben roth werden. Wenn alle Kartoffeln gerieben sind, gießt man noch mehr kaltes Wasser dazu, rührt sie mit einem Holzlöffel gut um und läßt sie 1/4 Stunde stehen, gießt das Wasser wieder ab, füllt neues darüber und rührt die Kartoffeln nochmals durch. Dieses Verfahren wiederholt man mehrere Male. Ungefähr 3/4 Stunden vor dem Gebrauch der Klöße preßt man die Kartoffeln in einem dazu bestimmten Säckchen oder Tuch rein und so trocken aus, daß diese wie ein trockner Kuchen sind. Diesen breitet man auf eine flache Schüssel aus, gießt soviel kochende Milch dazu, daß man einen weichen, aber nicht fließenden Teig erhält. Man schmeckt denselben

mit Salz ab, mischt einige gekochte geriebene Kartoffeln und nicht zu wenig kleine, in Butter geröstete Semmelwürfel dazu, formt ziemlich große Klöße aus dem Teig, bringt dieselben so schnell als möglich, aber alle auf einmal in siedendes Salzwasser und läßt sie fast 1/2 Stunde kochen. Diese Klöße kann man zu fettem Braten reichen.

148. Gebackene Kartoffelklößchen.

1. Art. Ein gehäufter Eßlöffel frischer Butter wird weich gerieben, 1 ganzes Ei, Salz und 1 Teller geriebener Kartoffeln dazu gegeben. Wenn der Teig gut durchgearbeitet ist, dreht man davon kleine Klöße von der Größe einer Wallnuß, garnirt dieselben in zerklopftem Ei und geriebener Semmel und bäckt die Klößchen schwimmend in Backfett.

149. Gebackene Kartoffelklöße anderer Art.

1/4 Pfund geräucherter Speck wird in kleine Würfel geschnitten, mit demselben 1/4 Pfund kleine Semmelwürfel goldgelb und hart geröstet und Alles zusammen mit 1 Pfund gekochten geriebenen Kartoffeln vermischt. Ferner giebt man 2 Löffel Mehl, 1 Prise gestoßenen Pfeffer, 4 ganze Eier und 1/4 Liter saure dicke Sahne dazu, knetet den Teig gleichmäßig durch, schmeckt ihn mit Salz ab und formt nicht zu große runde Klöße daraus, welche man etwas breit drückt und in halb Butter, halb Speckschmalz in einer flachen Pfanne von beiden Seiten bräunlich bäckt. Man reicht braune Butter oder braune Sardellensauce dazu. In letzterem Falle kann man unter den Klosteig einen in feine Würfel geschnittenen, vorher gut gewässerten Hering mischen.

150. Kartoffelklöße auch Huller genannt.

Man schält 1 Liter Kartoffeln, zerschneidet dieselben in 3—4 Stücke, wäscht sie recht sauber, kocht sie schnell in siedendem Salzwasser. Sobald die Kartoffeln gar sind, werden sie abgegossen und einige Minuten auf das Feuer

gestellt, damit sie abdämpfen. Alsdann reibt man sie auf einer warmen Stelle des Ofens mit einer Reibkeule ganz fein und vermischt die Masse, so lange sie noch heiß ist, mit 1/4 Pfund gesiebter Kartoffelstärke, giebt das nöthige Salz dazu und formt von dem Teig kleine Klöse in der Größe einer Kartoffel. Zu gleicher Zeit läßt man halb Butter, halb Schweineschmalz nebst 2 ganzen Zwiebeln heiß werden, nimmt dann die Zwiebel heraus und bäckt die Kartoffelklöschen schwimmend von allen Seiten goldgelb. Sollte der Teig nicht zusammenhalten und zu trocken sein, so verquirlt man 1 ganzes Ei und giebt davon 1—2 Löffel an den Teig.

IX. Eierspeisen von Kartoffeln.

a. Aufläufe.

Die Aufläufe müssen stets so gebacken werden, daß sie erst im Augenblicke des Gebrauchs fertig sind, da sie durch langes Stehen zusammenfallen und unschmackhaft werden. Die dazu verwendeten Kartoffeln müssen recht locker und flockig gerieben sein.

151. Kartoffelauflauf. 1. Art.

Man kocht recht mehlige Kartoffeln am Tage vor dem Gebrauch nicht ganz weich, schält sie am andern Morgen und reibt sie auf einem Reibeisen. Alsdann rührt man 6 Neuloth Butter zu Sahne, giebt nach und nach 4 Eidotter, 18 Neuloth gesiebten Zucker, einige geriebene Mandeln, 20 Neuloth geriebene Kartoffeln, 5 Neuloth geriebenes Weißbrod und zuletzt den steifen Schaum von 4 Eiweiß dazu. Die Mehlspeise muß eine Stunde backen und wird mit einer Obstsauce zu Tisch gegeben.

152. Kartoffelauflauf. 2. Art.

10—12 große Kartoffeln werden in heißer Asche gebraten, dann geschält und noch heiß mit 100 Gramm

Butter ganz fein gestampft und die Masse durch ein Sieb gestrichen. Nachdem der Teig erkaltet ist, giebt man 5 gut verquirlte Eidotter, 7 Löffel süße Sahne (Rahm), 3 Löffel Mehl und den Schnee von 5 Eiweiß dazu, füllt den Teig in eine mit Butter ausgestrichene Form und schiebt sie 1 Stunde in einen mittelheißen Ofen.

153. Kartoffelauflauf. 3. Art.

Ein Stück Butter von der Stärke eines Hühnereis wird zu Sahne gerieben, nach und nach 4 Eidotter, 17 Neuloth geriebenen Zucker, 2 Löffel geriebene Mandeln und 25 Neuloth gekochte, kalt geriebene Kartoffeln und das nöthige Salz sowie auch 5 Neuloth geriebene Semmel und nach Geschmack etwas Citronenschale dazu gegeben, die Masse mit dem steifen Schaum von 4 Eiweiß vermischt, der Teig in eine gut mit Butter ausgestrichene Form gefüllt und der Auflauf au bain marie 1 Stunde im Ofen gebacken.

154. Kartoffelauflauf. 4. Art.

Man läßt 10 große Kartoffeln in heißer Asche gar werden, schält und zerdrückt sie schnell, vermischt sie noch heiß mit 90 Gramm frischer Butter und streicht sie durch ein Sieb. Nachdem die Masse erkaltet ist, verrührt man noch 5 Eidotter, 1/4 Liter recht fette Sahne, 2 Löffel Weizenmehl und 90 Gramm geriebenen Parmesan- oder Schweizerkäse. Den fertigen Teig füllt man in eine mit Butter ausgestrichene Form und schiebt dieselbe 1 Stunde in einen gut geheizten Ofen.

155. Feiner Kartoffelauflauf.

Man schält einen gehäuften Teller voll Kartoffeln, wäscht sie recht sauber ab, kocht sie in Salzwasser gar, gießt sie schnell ab, stampft sie ganz fein und treibt sie durch ein feines Sieb. Alsdann setzt man sie mit 1 1/2 Tassen kochender süßer Sahne und einem eigroßen Stück

Butter auf mäßiges Feuer und rührt sie so lange, bis die Masse sich von der Casserolle löst. Nachdem sie etwas erkaltet ist, vermischt man damit 8 Eidotter, 8 Neuloth Zucker, etwas Salz, 8 Neuloth geriebene Mandeln und 4 Eßlöffel Arrak, schlägt den Teig 1/4 Stunde lang nach einer Seite, mischt dann den steifen Schaum von 8 Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form und bäckt sie in einem mäßig warmen Ofen au bain marie gar.

156. Kartoffelauflauf mit Aepfeln.

1 Pfund gekochte, geriebene Kartoffeln, 1 1/2 Tasse süße Sahne, 4 Eidotter, 50 Gramm verlesene, gewaschene und wieder getrocknete Corinthen und etwas abgeriebene Citronenschale wird zu einem Teige verrührt, dann ein Pfund geriebene säuerliche Aepfel und zuletzt der steife Schaum von 4 Eiweiß dazu gethan, der Teig mit ein wenig Salz und Zucker nach Belieben abgeschmeckt und schnell in eine mit Butter ausgestrichene Form gefüllt. Der Auflauf wird bei mäßiger Hitze 1 Stunde im Ofen gebacken.

157. Kartoffelauflauf mit Aepfeln. 2. Art.

Man röstet 1/4 Pfund in kleine Würfel geschnittenes Weißbrod in Butter goldgelb, giebt 1/2 Pfund in Würfel geschnittene säuerliche Aepfel und ein Pfund ebenfalls in Würfel geschnittene, sauber gewaschene Kartoffeln dazu, vermischt dies mit gestoßenem Zucker und Zimmet, gießt 4 ganze, in 1 Tasse Milch verquirlte Eier dazu, füllt den Teig schnell in eine mit Butter ausgestrichene Form und bäckt den Auflauf 1 Stunde bei Mittelhitze.

158. Kartoffelauflauf mit Semmel.

2 gehäufte Eßlöffel frische Butter werden mit 1/4 Liter süßer Sahne auf das Feuer gestellt; sobald die Butter zerschmolzen ist, schüttet man 1 Pfund geriebene gekochte Kartoffeln und 2 in Milch geweichte, wieder aus-

gedrückte und fein geriebene Milchbrödchen dazu, rührt die Masse so lange auf mäßigem Feuer, bis sie sich von der Casserolle löst. Nachdem sie wieder erkaltet ist, rührt man 4 Eidotter, nach Geschmack gestoßenen Zucker, etwas abgeriebene Citronenschale, eine Prise Salz und den steifen Schaum von 4 Eiweiß dazu, bringt den Teig in eine mit Butter ausgestrichene und mit geriebener Semmel ausgestreute Form und bäckt den Auflauf 3/4 Stunde bei Mittelhitze.

159. Kartoffelauflauf mit Käse.

1 Pfund geriebene gekochte Kartoffeln, 2 Eßlöffel frische Butter, 1/4 Pfund geriebener Parmesan- oder Schweizerkäse und 1/2 Liter süße Milch werden zusammengerührt, der Teig in einer Casserolle auf mäßiges Feuer gebracht und so lange gerührt, bis er sich von dem Boden löst. Nachdem er erkaltet ist, verquirlt man 4 Eidotter mit 2 Löffel süßer Sahne, giebt dieses zu dem Teig, schmeckt denselben mit Zucker ab und durchzieht ihn mit dem steifen Schaum von 4 Eiweiß. Dann füllt man ihn schnell in eine mit Butter bestrichene und mit geriebenem Zwieback ausgestreute Form und läßt es bei gelinder Hitze 1 Stunde backen.

160. Kartoffelauflauf mit Schinken.

Man dämpft eine große in Scheiben geschnittene Zwiebel in 60 Gramm Schweineschmalz, gießt das Fett durch ein Sieb, vermischt es mit 1 Pfund gekochten geriebenen Kartoffeln, 1/2 Pfund fein gehackten Schinken und 6 Eidottern, welche man in 2 Tassen süßer Milch klar gequirlt hat. Zuletzt zieht man den steifen Schaum von 4 Eiweiß unter den Teig und füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit geriebener Semmel ausgestreute Form, schiebt dieselbe in einen heißen Ofen und bäckt den Auflauf recht schön goldgelb. Ehe man ihn zur Tafel schickt, löst man den Rand mit einem dünnen Messer von der Form und stürzt den Auflauf auf eine flache erwärmte Schüssel.

161. Kartoffelauflauf mit Gänseschmalz.

Rohe Kartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten, abgewaschen, in einem Sieb auf kochendes Wasser gestellt und dort fest verdeckt durch den Dampf gar gekocht, ohne daß sie vom Wasser berührt werden. Sobald sie weich sind, zerreibt man sie mit einer Keule ganz fein. Zu gleicher Zeit dämpft man 2—3 große, in Scheiben geschnittene Zwiebeln in einer kleinen Obertasse Gänseschmalz weich und gießt letzteres durch ein Sieb. Alsdann rührt man 1/4 Pfund Butter schaumig, giebt nach und nach 5 Eidotter, 1/2 Pfund von den geriebenen Kartoffeln, 1 1/2 Tasse süße Milch und das warme Gänsefett zu dem Teig und durchzieht denselben mit dem steifen Schaum von 5 Eiweiß. Nachdem die Masse mit dem nöthigen Salz abgeschmeckt ist, füllt man sie in eine mit Gänsefett bestrichene Form, gießt einen Löffel Gänsefett darüber, streut geriebene Semmel darauf und bäckt den Auflauf bei Mittelhitze gelbbräunlich.

162. Kartoffelauflauf mit Speck.

Man schneidet 1/4 Pfund gekochten geräucherten Speck, nachdem er erkaltet ist, in kleine Würfel. Alsdann verquirlt man 3 ganze Eier in 1 Tasse süßer Milch, giebt ein Pfund gekochte geriebene Kartoffeln, die Speckwürfel und Salz nach Geschmack dazu und füllt den Teig in eine mit Butter bestrichene und mit geriebenem Zwieback bestreute Form. Wenn dies geschehen ist, schlägt man schnell 1/4 Liter saurer Sahne mit einem ganzen Ei und 1 Theelöffel feinem Mehl zusammen, vertheilt dies gleichmäßig über den Kartoffelteig in der Form und läßt den Auflauf 3/4 bis 1 Stunde backen. Dann stürzt man denselben auf eine erwärmte Schüssel.

163. Kartoffelauflauf mit Füllung.

Geschälte rohe Kartoffeln werden sauber gewaschen, in Salzwasser gar gekocht und so lange sie noch heiß sind, mit einem Wallholz zerdrückt. Mit der so verrie-

benen Kartoffelmasse verarbeitet man 1—2 ganze Eier und so viel Mehl, daß man einen Teig erhält, welcher sich wie Kartoffelnudeln ausrollen läßt. Nachdem man den Teig nicht zu dünn ausgerollt hat, legt man einen umgestürzten flachen Teller darauf und schneidet in der Größe desselben 3—4 Kuchen, bäckt dieselben einzeln in einer runden Eierkuchenform wie eine Omelette und legt sie, sobald sie fertig sind, über einander in eine mit Butter bestrichene und mit geriebener Semmel ausgestreute Form. Zwischen jeden der Kuchen giebt man einige Löffel von einer Füllung, welche man auf folgende Weise bereitet: 3 ganze Eier werden mit 1/4 Liter Milch klar gequirlt, dann 3 Eßlöffel geriebener Parmesankäse und 1 Theelöffel Mehl dazu gerührt. Wenn alle Kuchen auf diese Weise in der Form untergebracht sind, gießt man den Rest der Füllung oben darauf und läßt den Auflauf in einem mittelheißen Ofen recht schön goldgelb backen. Zu dieser Portion braucht man 1 Pfund gekochte Kartoffeln.

164. Kartoffelauflauf mit Obstfüllung.

Man rührt einen Teig von einer kleinen Obertasse Milch, 30 Gramm geriebenen Zucker, 1/2 Pfund gekochten geriebenen Kartoffeln, 2 ganzen Eiern und dem nöthigen Salz, gießt die Hälfte desselben in eine mit Butter ausgestrichene und mit Semmel ausgestreute Form, stellt darauf dicht neben einander kleine geschälte Borsdorfer Aepfel, denen man das Kernhaus rund ausgebohrt hat, füllt die Aepfel mit gehackten Mandeln, kleinen Rosinen und geriebenem Zucker, gießt die andere Hälfte des Teiges darüber, zerpflückt etwas rohe Butter oben darauf und bäckt den Auflauf bei Mittelhitze goldgelb.

165. Kartoffelauflauf mit Schweinefleisch.

1/2 Pfund rohe Kartoffeln werden geschält, gerieben, abgespült und in einem sauberen Tuch trocken gepreßt. Alsdann vermischt man sie mit 1/4 Liter süßer Sahne, 1/2 Pfund gehacktem, rohem Schweinefleisch, einer gerie-

benen, in Butter gedämpften Zwiebel, etwas geriebenem Majoran, einer Prise Pfeffer, 1/2 Tasse geriebenem Weißbrod und dem nöthigen Salz, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene Form und bäckt die Speise bei Mittelhitze, bis die Kartoffeln gar sind. Man kann zu diesem Auflauf eine Sardellensauce geben; auch eignet sich derselbe, wenn er erkaltet ist, als Aufschnitt.

b. Puddings.

166. Kartoffelpudding.

Die Kartoffeln dazu müssen schon am Tage vorher gekocht und geschält sein, werden aber erst am Tage des Gebrauchs recht lose, ohne die Kartoffeln fest auf die Reibe zu drücken, gerieben. Zu 1 Pfund geriebener Kartoffeln giebt man 12 Eidotter, 1/2 Pfund gesiebten Zucker, 7 Neuloth geriebene süße und 5—6 bittere Mandeln, 3 Löffel süße Sahne, den Saft und die abgeriebene Schale von 1 Citrone und zuletzt den Schaum von 12 Eiweiß. Nachdem der Teig schnell mit dem Eiweißschaum durchgerührt ist, füllt man denselben in eine mit Butter ausgestrichene und mit geriebenem Zwieback ausgestreute Form und kocht den Pudding 1 1/2 Stunde nach Vorschrift. Man giebt eine Schaumsauce von weißem Wein dazu.

167. Kartoffelpudding.

1/2 Pfund Butter wird zu Sahne gerieben, 6 ganze Eier, 1/2 Pfund gesiebter Zucker, 1/2 Pfund gekochte geriebene Kartoffeln und zuletzt ein Weinglas Sherry oder Cognac dazu gegeben, der Teig schnell in eine mit Butter gestrichene und mit gestoßenem Zwieback ausgestreute Form gefüllt und der Pudding in siedendem Wasser hängend 1 Stunde gekocht.

168. Kartoffelpudding.

Man reibt 1/4 Pfund frische Butter zu Sahne, giebt 6 Eidotter und löffelweiße 3/4 Pfund gekochte geriebene

Kartoffeln, nach Belieben 1—2 Löffel gehackten Schnittlauch und zuletzt den steifen Schaum von 6 Eidottern zu dem Teig, füllt denselben in eine mit Butter ausgestrichene Form, stellt diese sogleich in siedendes Wasser und kocht den Pudding 1—1¼ Stunde. Hierzu reicht man eine feine Sardellensauce.

169. Kartoffelpudding mit Vanille.

1 Pfund Kartoffeln werden geschält, einige Mal in frischem Wasser abgewaschen, rein abgegossen und in einem reinen Beutel ziemlich trocken gepreßt. Alsdann rührt man die Kartoffelmasse mit 5 Eidottern und 1 Tasse süßer Sahne, in welcher eine kleine Schote Vanille 1 Stunde lang eingeweicht war, zusammen, mischt den steifen Schaum von 5 Eiweiß in den Teig und füllt denselben in eine mit frischer Butter ausgestrichene und mit geriebener Semmel ausgestreute Form und läßt den Pudding 1 Stunde in siedendem Salzwasser kochen. — Neuerdings ist ein Surrogat der Vanille, Vanillin, in den Handel gekommen, welcher die Vanille vollkommen ersetzt.

170. Kartoffelpudding mit Aepfeln.

Man schneidet 3—4 mittelgroße Aepfel in kleine Würfel, bestreut sie mit 4 Eßlöffel geriebenem Zucker und ein wenig gestoßenem Zimmet oder abgeriebener Citronenschale und läßt sie ½ Stunde fest zugedeckt in einem irdenen Geschirr stehen. Während dieser Zeit reibt man ½ Pfund gekochte erkaltete Kartoffeln, rührt sie mit 4 ganzen Eiern und 1 großen Weinglas Weißwein zu einem Teig, mischt 2 Obertassen fein geschnittene, in Butter geröstete Semmelwürfel und die Aepfelwürfel darunter, schmeckt den Teig mit dem etwa noch fehlenden Zucker und Salz ab, füllt ihn in eine mit Butter bestrichene und mit geriebener Semmel ausgestreute Form und kocht den Pudding 1 Stunde in stark siedendem Wasser.

171. Kartoffelpudding mit Mandeln.

½ Obertasse frische Butter wird zu Sahne gerieben,

nach und nach 4 Eidotter, die abgeriebene Schale 1/2 Citrone, 1/2 Pfund gekochte geriebene Kartoffeln, 1/4 Pfund nicht ganz fein gestoßene Mandeln, 1 Tasse süße Sahne nebst dem nöthigen Salz und geriebener Zucker nach Geschmack dazu gegeben. Zuletzt zieht man den steifen Schaum von 4 Eiweiß unter den Teig, füllt letzteren in eine mit Butter bestrichene und mit gröblich gestoßenen Mandeln ausgestreute Form, hängt dieselbe in siedendes Wasser und kocht den Pudding 3/4 Stunde ununterbrochen aber nicht zu heftig. Eine Obstsauce paßt vorzüglich zu diesen wie zu anderen süßen Puddings.

172. Kartoffelmehlpudding.

1/4 Pfund Kartoffelmehl wird in 1/4 Liter Milch klar gequirlt und mit 1/4 Pfund frischer Butter so lange auf dem Feuer gerührt, bis sich der Teig von der Casserolle löst. Nachdem er etwas abgekühlt ist, giebt man 1/4 Pfund Zucker, 8 Eidotter, etwas abgeriebene Citronenschale und zuletzt den steifen Schaum von 8 Eiweiß dazu, füllt den Teig schnell in eine nach Angabe vorbereitete Form und kocht den Pudding 1 1/2 Stunde.

C. Eier- oder Pfannenkuchen.

Zu allen Kartoffeleierkuchen muß wenigstens noch einmal soviel Butter oder Schmalz in die Pfanne gelegt werden als zu Mehleierkuchen.

173. Großer Kartoffeleierkuchen. 1. Art.

2 Milchbrödchen, von welchen die dunkle Rinde abgerieben ist, werden in Milch gelegt und nachdem sie aufgeweicht sind, fest ausgedrückt und in einem Napf ganz fein gerieben. Wenn dies geschehen ist, giebt man 3 Obertassen geriebene gekochte Kartoffeln, 3 Eidotter, 1 Eßlöffel feines Mehl und soviel süße Milch dazu, daß man einen ziemlich dicken Teig erhält, welchen man mit dem steifen Schaum von 2 Eiweiß durchzieht und nach Geschmack mit

Salz und Zucker abschmeckt. Von diesem Teig bäckt man in steigender Butter oder Schmalz einige ziemlich dicke Pfannenkuchen auf beiden Seiten recht schön goldgelb, bestreut sie mit Zucker und giebt sie recht heiß zur Tafel. Gedämpftes Obst eignet sich sehr gut zu dergleichen Eierkuchen.

174. Feiner Kartoffeleierkuchen.

9 Neuloth Butter werden schaumig gerieben und nach und nach 9 Neuloth Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, 5 Eidotter, 3 Eßlöffel Weizenmehl, 2 Löffel geriebener Semmel und 1/4 Pfund gekochte, nach dem Erkalten geriebene Kartoffeln dazu gegeben und der Teig zuletzt mit dem steifen Schaum von 5 Eiweiß durchzogen. Dann bäckt man in einer reichlich mit Butter ausgestrichenen Pfanne dünne Eierkuchen auf mittelstarker Kohlengluth, bestreut dieselben noch recht heiß mit fein gestoßenem Zucker und reicht dazu gekochtes Obst oder eine Obstsauce.

175. Billiger großer Kartoffeleierkuchen.

3 gehäufte Eßlöffel voll gekochter geriebener Kartoffeln, 1 knapper Eßlöffel Mehl, 3 Eidotter werden mit so viel süßer Milch zusammengerührt, daß man einen ziemlich dicken Teig erhält. Man durchzieht denselben mit dem steifen Schaum von 3 Eiweiß und bäckt davon einige ziemlich dicke Eierkuchen in steigendem Schmalz oder Butter in einer flachen Pfanne auf beiden Seiten goldgelb.

176. Großer Kartoffeleierkuchen mit Aepfeln.

3 kleine Obertassen roher, geriebener, säuerlicher Aepfel, 3 kleine Obertassen gekochter, geriebener Kartoffeln, 4 ganze, gut verquirlte Eier, etwas abgeriebene Citronenschale werden zusammengerührt, noch so viel Milch dazu gegeben, daß man einen dickflüssigen Teig erhält, von welchem man in steigender Butter oder Schmalz in einer flachen Pfanne fingerdicke Eierkuchen bäckt.

177. Süddeutscher Kartoffeleierkuchen.

Man vermischt 8 Eßlöffel geriebene gekochte Kartoffeln, 1 Eßlöffel Mehl, 2 ganze, gut verquirlte Eier und etwas süße Milch zu einem dickflüssigen Teig, schmeckt denselben mit Salz und nach Belieben auch mit Zucker ab, bäckt daraus nicht zu dünne Eierkuchen. Zu gleicher Zeit dämpft man 4—5 fein gehackte Zwiebeln in Butter goldgelb, verrührt dieselbe mit 1/4 Liter dicker saurer Sahne, in welcher ein ganzes Ei verquirlt ist. Jeder fertig gebackene Eierkuchen wird sogleich in eine mit Butter bestrichene Mehlspeisenform gelegt und 1 Löffel der Sahnen- und Zwiebelmischung darüber gefüllt, der nächste Eierkuchen darauf gelegt und damit fortgefahren, bis alle Eierkuchen fertig sind. Auf der obersten wird etwas zerpflückte Butter gelegt und die Form 1/4 Stunde in den Ofen geschoben.

178. Gefüllte süddeutsche Kartoffeleierkuchen.

Man röstet 1/2 Tasse geriebenes Schwarzbrod in 3 Löffel Gänse- oder Schweinefett, giebt klein gehackte, gekochte oder gebratene Fleischreste nebst etwas gestoßenem Pfeffer dazu und läßt das Fleisch heiß werden, aber nicht braten. Alsdann bäckt man aus einem nach Nr. 173 bereiteten Teig dünne Eierkuchen, breitet von der heißen Fleischfüllung einen Löffel voll darüber und rollt die Eierkuchen zusammen. Wenn dies geschehen ist, legt man die Eierkuchenrollen dicht neben einander in eine mit Butter bestrichene Mehlspeisenform, gießt 1/2—1 Tasse heiße Fleischbrühe darauf und läßt die Speise so lange in einem heißen Ofen, bis die Flüssigkeit ganz eingekocht ist.

179. Kartoffelkuchen aus Püreeresten.

Das kalte Püree wird mit so viel Mehl verarbeitet, daß man den Teig auf einem Backbret daumendick ausrollen kann. Alsdann bestreut man ihn von beiden Seiten mit geriebener Semmel und bäckt ihn in steigen-

der Butter von beiden Seiten goldgelb. Man darf nicht zu viel Butter zu diesem Kartoffelkuchen nehmen.

180. Billige kleine Kartoffeleierkuchen.

Man reibt kalte gekochte Kartoffeln recht lose, rührt 1 Obertasse davon mit 2 Tassen frisch geriebenen rohen Kartoffeln durcheinander, verrührt den Teig mit 1 ganzen Ei nebst etwas Salz und bäckt davon in reichlich Fett oder Butter in einer offenen Pfanne kleine runde Kuchen, welche mit Fruchtsauce oder geschmortem Obst zur Tafel gegeben werden.

181. Kartoffelpuffer.

1/2 Pfund rohe, geschälte Kartoffeln werden gerieben, mit Wasser überspült und auf ein feines Haarsieb zum Ablaufen geschüttet, ein Teller darauf gelegt und dieser mit einem Gewicht beschwert, um das Wasser aus den Kartoffeln zu pressen. Wenn diese trocken sind, rührt man einige Löffel süße Sahne, 3 Eidotter und 1 Obertasse gestoßenen Zwieback dazu, mischt 1/2 Pfund gekochte, recht flockig geriebene Kartoffeln und zuletzt den steifen Schnee von 3 Eiweiß unter den Teig, bäckt die Puffer in einer flachen Eierkuchenpfanne in steigender Butter oder Schmalz auf Kohlengluth. Das Backen erfordert Sorgfalt, denn die Puffer müssen ziemlich rasch backen, um locker zu bleiben, doch bräunen sie bei großer Hitze zu schnell von außen, ehe sie innen gar und trocken werden.

182. Kleine Kartoffeleierkuchen.

Ungefähr 12 mittelgroße rohe Kartoffeln werden geschält, mehrere Male abgewaschen und auf einem Reibeisen gleich in eine Schüssel Wasser gerieben, wobei man auch das Reibeisen noch zweimal während des Gebrauchs mit kaltem Wasser abspült, damit die Kartoffeln weiß und zart bleiben. Wenn sie alle gerieben sind, rührt man sie mit dem Wasser durch und stellt sie dann 1 Stunde an einen kühlen Ort, wechselt aber das Wasser noch dreimal

und rührt jedesmal, wenn neues Wasser aufgegossen ist, die Kartoffelmasse damit durch. Nach Verlauf einer Stunde preßt man die Kartoffeln in einem dazu bestimmten Tuch oder Beutel trocken. Zu gleicher Zeit weicht man 1/4 Pfund Weißbrod und 2 runde Zwiebacke in 2 Tassen Milch auf, rührt es dann mit der Milch und etwas Salz klar und zu einem glatten Teig, welchen man so lange auf dem Feuer schlägt, bis er sich von der Casserolle löst. Nachdem der Teig abgekühlt ist, verrührt man mit demselben 4 ganze zerklopfte Eier, 2 Löffel recht fette saure Sahne und 3 Neuloth in Milch aufgelöste Preßhefe, arbeitet den Teig gut durch einander und stellt ihn an einen warmen Ort. Wenn der Teig aufgegangen ist, daß man doppelt so viel als im Anfang hat, streicht man eine erwärmte Pfanne reichlich mit Butter oder mit halb Butter, halb Schmalz aus und bäckt von dem Teig auf Mittelfeuer kleine Pfannenkuchen von beiden Seiten gelbbräunlich. So lange die Pfannenkuchen auf der ersten Seite backen, bleibt die Pfanne zugedeckt, nach dem Umwenden aber nimmt man den Deckel ab, damit die zuerst gebackene Seite recht kroß bleibt. Sobald die Pfannenkuchen fertig sind, bestreut man sie mit gesiebtem Zucker.

183. Kartoffelcroquettes.

16—20 Kartoffeln werden geschält und nachdem sie wiederholt mit klarem Wasser abgespült sind, in Salzwasser weich gekocht, schnell abgegossen und noch einige Minuten auf eine heiße Stelle gesetzt, damit sie abdampfen. Dann werden sie ganz fein gestampft, durch ein erwärmtes Sieb gestrichen und so lange sie noch recht heiß sind, 1/4 Pfund frische Butter dazu gerührt. Wenn die Masse erkaltet ist, verarbeitet man damit 6 Eidotter, schmeckt den Teig mit dem nöthigen Salz ab und rollt ihn auf einem Brett in der Stärke eines Federkiels aus. Alsdann breitet man eine Lage fein gehackten rohen Schinken darüber, macht aus dem Teig eine Rolle und schneidet davon fingerdicke Scheiben. Diese werden schnell in Ei und

geriebenem Zwieback umgewendet und schnell in siedendem Backfett schwimmend von beiden Seiten goldgelb gebacken.

184. Kartoffelcroquettes mit Sardellen.

1 Pfund gekochte geriebene Kartoffeln, 1 kleine Obertasse Mehl, 1 ganzes zerquirltes Ei, 1—2 Löffel süße Milch, das nöthige Salz, eine Prise Muskatnuß, ein klein wenig geriebener Majoran und 5—6 fein gehackte Sardellen werden zu einem gut gebundenen Teig verarbeitet, daraus Croquettes geformt, dieselben in Ei und gestoßenem Zwieback umgewendet und in steigender Butter in einer flachen Pfanne gebacken.

185. Kartoffelcroquettes mit Käse.

3 Eßlöffel Mehl werden mit soviel kalter Milch verrührt, daß man einen flüssigen Teig erhält. Dann fügt man noch 1/4 Pfund geriebenen Parmesan- oder Schweizerkäse und 1 Pfund gekochte kalte geriebene Kartoffeln dazu, stellt die Masse in einer Casserolle auf nicht zu starkes Feuer und rührt sie so lange, bis sie sich von dem Topf löst. Nachdem der Teig erkaltet ist, verarbeitet man ihn mit 3 ganzen Eiern, formt Croquettes (längliche fingerdicke kleine Küchlein) daraus und bäckt dieselben in einer flachen Pfanne in steigender Butter und Schmalz.

186. Beignets von Kartoffeln.

Am Tage vor dem Gebrauch nimmt man 7—8 mittelgroße Kartoffeln, schält dieselben, kocht sie in Salzwasser gar und läßt sie auf einem Teller ausgebreitet erkalten. Am andern Tage reibt man die Kartoffeln mit leichter Hand auf einem Reibeisen flockig. Dann wird ein Löffel frische Butter zu Sahne gerieben, nach und nach 2 Eidotter und die geriebenen Kartoffeln nebst dem noch etwa fehlenden Salz dazu gegeben, kleine nußgroße Klöße von dem Teig gedreht, dieselben in zerklopftem Ei und gesiebtem Zwieback umgewendet und in kochendem Backfett 5—7 Minuten goldgelb gebacken. Denselben Teig

kann man auch fingerdick auf ein mit Mehl bestäubtes Blech ausrollen, kleine Figuren ausstechen, dieselben mit Ei und gesiebter Semmel paniren und in steigender Butter in einer Pfanne von beiden Seiten goldgelb backen.

187. Kartoffelbällchen oder böhmische Dalkerle.

Man rührt 50 Gramm Butter zu Sahne, giebt nach und nach drei Eidotter, 1/2 Pfund Mehl, 1 Pfund gekochte geriebene Kartoffeln, 1/2 Tasse Milch, 2 Löffel gute Hefen dazu, bis man einen ziemlich festen Teig erhält. Nachdem derselbe an einem warmen Ort aufgegangen ist, nimmt man eine Setzeierpfanne, legt in jede Vertiefung ein wenig Butter oder Schmalz, füllt einen Löffel von dem Teig hinein und bäckt die Bällchen von beiden Seiten goldgelb. Man giebt sie mit Zucker bestreut recht heiß zur Tafel. Eine Frucht- oder weiße Schaumsauce oder Compot von Johannis- und Himbeeren paßt dazu.

188. Gewöhnliche Kartoffelbällchen.

Man reibt übrig gebliebene kalte Kartoffeln recht flockig, knetet zu 1 Teller geriebener Kartoffeln 1 zerklopftes Ei oder 2 Eßlöffel süßer Sahne, 1 Theelöffel gehackte Petersilie und das nöthige Salz mit den Kartoffeln zu einem glatten Teig, formt daraus kleine Bällchen, welche man etwas glatt drückt, mit geriebener Semmel panirt und in steigender Butter oder Schmalz von beiden Seiten goldgelb bäckt.

d. Dampfnudeln.

189. Dampfnudeln aus Kartoffeln.

1 Pfund recht mehlige Kartoffeln werden geschält und in Salzwasser gekocht, noch heiß durch ein erwärmtes Sieb gestrichen und 1 gehäufter Eßlöffel frische Butter darin klar gerührt. Wenn die Masse erkaltet ist, verarbeitet man damit 2 ganze Eier und soviel Mehl, daß man einen glatten feinen Teig erhält, aus welchem man

fingerdicke Nudeln formt. Alsdann kocht man 1—1½ Tasse Milch mit 1 Löffel Butter in einer breiten, nicht zu tiefen Casserolle auf, legt die Nudeln ziemlich dicht nebeneinander in die kochende Milch und läßt sie in einem heißen Ofen aufziehen. Die Milch darf nicht über die Nudeln stehen.

190. Dampfnudeln aus Kartoffeln. 2. Art.

1 Pfund gekochte geriebene Kartoffeln, 2 ganze Eier, 2 Eßlöffel dicke saure Sahne werden mit so viel Mehl zusammengeknetet, daß der Teig zusammenhält. Alsdann formt man stark fingerdicke Nudeln daraus und legt dieselben neben einander in eine nicht zu tiefe mit Butter ausgestrichene Casserolle. Zu gleicher Zeit verquirlt man ½ Liter Milch mit 2 Eiern und 2 Löffel Mehl, gießt die Flüssigkeit über die Nudeln und läßt sie bei Mittelhitze in einem Ofen aufziehen.

191. Dampfnudeln aus Kartoffeln mit weißem Käse. (Quarktoppen.)

Man rührt 8 gehäufte Eßlöffel weißen, recht trocken abgelaufenen Käse mit 2 ganzen Eiern, 2 gehäuften Eßlöffeln Mehl gut durcheinander, schüttet zuletzt 16 gehäufte Löffel gekochter geriebener Kartoffeln dazu, knetet den Teig auf einem Backbret klar und formt zweifingerdicke Nudeln daraus. Alsdann kocht man Milch mit 1 Löffel frischer Butter in einer nicht zu flachen Pfanne auf, setzt die Nudeln neben einander und läßt sie im Ofen recht schön gelb werden. Die Milch darf nicht über den Nudeln stehen.

e. Kartoffelstrudel.

192. Einfacher Kartoffelstrudel.

Man schüttet ½ Pfund feines Mehl auf ein Backbret, macht eine Vertiefung hinein und verarbeitet es mit einem ganzen klar gequirlten Ei und etwas süßer Milch

zu einem ziemlich derben Teig. Wenn derselbe Blasen wirft, deckt man eine große erwärmte Schüssel darüber und läßt ihn 1 Stunde unberührt liegen. Nach Ablauf dieser Zeit deckt man ein sauberes großes Tuch über einen Tisch oder ein Backbret, bestreut dasselbe mit Mehl und rollt den Teig in der Dicke eines Messerrückens darauf aus und streicht zerlassene Butter darüber. Zu gleicher Zeit rührt man 1/2 Pfund gekochte geriebene Kartoffeln mit 1/4 Liter saurer Sahne und 2 ganzen Eiern zusammen und streicht diese Masse auf den ausgerollten Teig. Dann hebt man das Tuch an einer Seite so in die Höhe, daß der Teig sich zusammenrollt, legt ihn dann wie eine Schnecke zusammen, setzt ihn in eine stark mit Butter bestrichene Form, gießt ein wenig siedende Milch dazu und schiebt ihn in einen gut geheizten Ofen, bis der Strudel gelbbraun und gar ist, Von Zeit zu Zeit gießt man einige Löffel siedende Milch dazu, damit der Strudel nicht trocken wird. Es darf nur immer wenig Milch in die Form gegossen werden. Nach Belieben kann man, ehe man die Kartoffelmasse ausbreitet, zuerst noch 1/4 Pfund geriebenen Käse über den mit Butter bestrichenen Teig streuen. Auch kann man statt der oben angegebenen Kartoffelmasse fein würflich geschnittene Aepfel mit einigen Eiern und Zucker untermischen und über den Teig breiten.

193. Feiner Kartoffelstrudel.

Man bereitet von 1/4 Pfund gekochten geriebenen Kartoffeln, 30 Gramm gesiebtem Zucker, 60 Gr. fein gestoßene Mandeln, 1/4 Liter süßer Sahne, der abgeriebenen Schale einer Citrone, etwas Mehl und den steifen Schaum von 4 Eiweiß einen Teig, den man zu einer langen Wurst ausziehen kann. Man setzt denselben in Form einer Schnecke in eine stark mit Butter ausgestrichene Mehlspeisenform, gießt etwas siedende Milch dazu, und läßt den Strudel im heißen Ofen aufziehen und gelbbraun werden.

194. Kartoffelstrudel mit Krebsen.

15—20 große Krebse werden nach Vorschrift gereinigt und gekocht (siehe Praktisches Koch- und Wirthschaftsbuch von Sophie Roberts 2c., Nr. 31). Dann bricht man das Fleisch aus den Scheeren und Schwänzen, stößt die harten Schalen nebst den gereinigten Panzer fein, läßt die Masse mit 1/4 Pfund Butter unter beständigem Rühren kochen, bis die Butter roth ist und gießt letztere durch ein reines Mousselinläppchen in kaltes Wasser, damit die Butter schnell gerinnt. Die zurückgebliebene Schalenmasse läßt man nochmals mit 1 Obertasse süßer Milch aufkochen und gießt dann dieselbe in eine Schüssel. Wenn die Milch abgekühlt ist, verarbeitet man damit 1/2 Pfund gekochte geriebene Kartoffeln, giebt die Hälfte der Krebsbutter, 2 ganze Eier sowie das nöthige Salz dazu. Zu gleicher Zeit hat man nach Nr. 192 einen Nudelteig bereitet, ausgerollt und mit flüssiger Butter bestrichen. Auf diesen breitet man die Kartoffelmasse, vertheilt das Fleisch aus Schwänzen und Scheeren darüber, rollt den Teig, wie in Nr. 192 angegeben, zusammen und legt ihn wie eine Schnecke geformt in eine stark mit Krebsbutter ausgestrichene Form, giebt etwas siedende Milch dazu und läßt ihn bei Mittelhitze im Ofen aufziehen und gelbbräunlich backen, wenn es nöthig ist, giebt man von Zeit zu Zeit einen Löffel siedende Milch zu dem Strudel, damit er nicht zu sehr austrocknet. Man servirt ihn mit einer Krebssauce.

X. Backwerk aus Kartoffelmasse.

a. Torten.

195. Kartoffeltorte. 1. Art.

Recht mehlige Kartoffeln werden am Abend vor dem Gebrauch gekocht und geschält. Am nächsten Morgen werden sie gerieben, wobei man darauf achtet, sie recht

lose zu halten, damit die Kartoffelfasern locker durch das Reibeisen fallen. Nur die Masse, welche hinter die Reibe fällt, eignet sich zum Backen. Man wiegt davon 1¼ Pfund ab, breitet sie auf einer flachen Schüssel auseinander und stellt sie 3 Stunden an einen luftigen, aber nicht zu kalten Ort, damit sie noch völlig austrocknen. Nach Ablauf dieser Zeit schlägt man 16 Eidotter mit ¾ Pfund gesiebtem Zucker schaumig, giebt den Saft und die Schale von einer Citrone, 17 Neuloth süße und einige bittere geriebene Mandeln dazu und rührt die Masse ½ Stunde gleichmäßig nach einer Seite. Zu gleicher Zeit vermischt man die geriebenen Kartoffeln mit 2 gehäuften Eßlöffeln Kartoffelmehl, giebt diese Masse löffelweise zu dem Eierteig und durchzieht denselben zuletzt mit dem steifen Schaum von 14 Eiweiß. Sobald der Teig fertig ist, muß derselbe unverzüglich in eine mit Butter ausgestrichene und mit geriebener Semmel ausgestreute Tortenform gefüllt werden und bei dem zweiten Hitzegrad ungefähr 1¼ Stunde backen.

196. Kartoffeltorte. 2. Art.

Man reibt die gekochten Kartoffeln wie es in voriger Nummer angegeben ist. Während sie austrocknen, rührt man 15 Eidotter mit 1 Pfund gesiebtem Zucker schaumig, giebt nach und nach ½ Pfund geriebene Mandeln, unter welchen 20 bittere sein können und die abgeriebene Schale 1 Citrone dazu. Wenn die Masse ½ Stunde nach einer Seite geschlagen ist, mischt man 1 Pfund geriebene Kartoffeln dazu, rührt noch den Teig 15 Minuten und zieht zuletzt den steifen Schaum von 15 Eiweiß darunter, füllt den Teig schnell in eine mit Butter ausgestrichene und mit gestoßenem Zwieback bestreute Form und bäckt die Torte bei nicht zu schwacher Mittelhitze 1 Stunde.

197. Einfache Kartoffeltorte.

8 Eidotter werden mit 13 Neuloth gesiebtem Zucker schaumig geschlagen und 10 Neuloth geriebene Mandeln,

unter welchen einige bittere sein dürfen, 1/2 Stunde nach einer Seite gerührt. Dann giebt man 1 Pfund gekochte und geriebene Kartoffeln und zuletzt den steifen Schaum von 8 Eiweiß dazu, füllt den gut gemischten Teig sogleich in eine mit Butter ausgestrichene und mit geriebener Semmel ausgestreute Form und bäckt die Torte 1 1/4 Stunde bei dem zweiten Hitzegrad.

198. Billige Kartoffeltorte.

1/2 Pfund Zucker wird mit 4 Eidottern schaumig geschlagen, die abgeriebene Schale einer Citrone, 1 Pfund geriebene Kartoffeln, ein wenig Salz und zuletzt der steife Schaum von 4 Eiweiß dazu gegeben. Den fertigen Teig füllt man sogleich in eine mit Butter bestrichene Form und bäckt die Torte bei guter Mittelhitze.

199. Thüringer Kartoffeltorte.

Man schlägt 10 Eidotter mit 17 Neuloth gesiebtem Zucker 3/4 Stunden lang, giebt dann 7 Neuloth süße und 5—6 Stück bittere Mandeln, welche man mit etwas Zucker gestoßen hat, dazu, vermischt den Teig mit der abgeriebenen Schale einer Citrone und 20 Neuloth gekochter geriebener Kartoffeln, rührt den Teig 10 Minuten nach einer Seite und zieht zuletzt den steifen Schaum von 5 Eiweiß durch denselben. Er muß sogleich in eine mit Butter ausgestrichene und mit feinem Gries bestreute Form gefüllt und bei Mittelhitze gebacken werden.

200. Baiersche Kartoffeltorte.

1/4 Pfund Mandeln werden abgewaschen, und nachdem sie mit einem sauberen Tuch trocken gerieben sind, mit der Schale gröblich gestoßen. Dann schlägt man 2 ganze Eier mit 1/4 Pfund gesiebtem Zucker schaumig, giebt die gestoßenen Mandeln, 1 Messerspitze fein gestoßene Nelken 1 Theelöffel fein gestoßenen Zimmet, die fein gehackte Schale 1 Citrone und nach Belieben etwas geriebene Muskatnuß und zuletzt 1 Pfund gekochte, geriebene Kartoffeln dazu,

verarbeitet Alles zu einem wohl vermischten Teige, rollt denselben in der Stärke eines Federkiels aus und schneidet eine runde Teigplatte davon. Den Rand derselben bestreicht man mit zerklopftem Ei und setzt eine fingerdicke Teigrolle darauf, füllt alsdann den inneren Raum der Torte mit eingelegten Himbeeren oder Johannisbeeren oder einer feinen Marmelade. Den noch übrigen Teig rollt man ganz fein aus, schneidet 2 fingerbreite Streifen davon, legt dieselben gitterartig über die Obstfüllung nnd bestreicht sie mit zerklopftem Ei. Dann schiebt man die Torte schnell in einen gut geheizten Ofen und bestreut sie, sobald sie gar ist, mit gesiebtem Zucker.

201. Wiener Kartoffeltorte.

3 säuerliche rohe Aepfel werden geschält, auf einem Reibeisen gerieben, mit 1/4 Pfund altbackenem, geriebenem Schwarzbrot und 1/2 Pfund gekochten, geriebenen Kartoffeln vermischt. Ferner giebt man 60 Gramm gewaschene und mit der Schale gröblich gestoßene Mandeln, 1 Theelöffel gestoßenen Zimmet, 2 Eßlöffel Kirschwasser oder Arac zu dem Teig, schmeckt denselben mit Zucker und nach Belieben auch mit etwas Muskatnuß ab und drückt ihn in ein mit Butter bestrichenes Pottageblech. Dann reibt man schnell 2 gute säuerliche Aepfel, giebt 1 Löffel geriebenes, in Butter geröstetes Schwarzbrot, Zucker, Zimmet, etwas Kirschwasser oder Arac dazu, streicht diese crêmeartige Masse auf die Torte und bäckt letztere langsam gar. Wenn sie aus dem Ofen kommt, nimmt man den Rand von dem Pottageblech und läßt die Torte erkalten.

202. Englische Kartoffeltorte.

150 Gramm rohes, gewässertes und wieder getrocknetes hartes Rindmark wird fein gehackt und zu Crême gerührt. Wenn dies geschehen ist, giebt man nach und nach 6 ganze Eier, 90 Gramm gesiebten Zucker, die abgeriebene Schale 1 Citrone, 210 Gramm gekochte, geriebene Kartoffeln, 30 Gramm gewaschene und wieder

völlig getrocknete kleine Rosinen, 1 Messerspitze Zimmet und 1 Liqueurglas Cognac dazu, rührt die Masse schnell und gut durcheinander, füllt den Teig in eine mit Butter ausgestrichene Form und bäckt die Torte bei starker Mittelhitze gar. Nach Geschmack kann man 1 Prise geriebene Muskatnuß dazu nehmen.

b. Hefengebäck aus Kartoffelmasse.

203. Napfkuchen (Babe, Gugelhopf). 1. Art.

1/4 Pfund Butter wird zu Sahne gerieben, nach und nach 4 ganze Eier, 1/2 Obertasse Milch, 1/4 Pfund Mehl, 1 Pfund geriebene Kartoffeln, etwas Salz und Zucker und zuletzt 2 Eßlöffel gute Bierhefe dazu gegeben. Diesen Teig füllt man in eine mit Butter ausgestrichene Form, läßt ihn an einem warmen Ofen aufgehen und bäckt den Napfkuchen bei Mittelhitze gar. Wenn derselbe aus dem Ofen genommen ist, läßt man ihn 5—10 Minuten still stehen und stürzt ihn dann aus der Form. Dies darf niemals in einem ganz kalten Raum geschehen, da der Kuchen sonst zusammenfällt und streifig wird. Auch muß man denselben in mäßiger Wärme aufbewahren.

204. Napfkuchen 2. Art.

1/2 Pfund Weizenmehl wird mit 1/2 Liter süßer, lauwarmer Sahne verquirlt, nach und nach 2 ganze Eier, 1/2 Pfund gekochte, geriebene Kartoffeln, Zucker nach Geschmack, 1/4 Pfund gewaschene und wieder getrocknete Rosinen, 1/4 Pfund gestoßene Mandeln, etwas Citronat, 3 Eßlöffel gute Bierhefe dazu gegeben, der Teig in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt. Nachdem er darin aufgegangen ist, bäckt man den Kuchen bei Mittelhitze und läßt ihn, wenn er aus dem Ofen kommt, etwas abkühlen, ehe man ihn aus der Form schüttet.

205. Kartoffelkuchen.

50 Gramm Preßhefen werden in 1/2 Liter lauwarmer Milch aufgelöst und knapp 1 Pfund Weizenmehl dazu ge-

rührt. Diesen Teig stellt man an einen warmen Ort. Wenn derselbe aufgegangen ist, verarbeitet man damit noch 3/4 Pfund geschmolzene, aber nicht heiße Butter, 1/4 Pfund gesiebten Zucker, 2—3 ganze Eier und 1/2 Pfund gekochte nnd geriebene Kartoffeln, rollt den Teig dünn aus, legt ihn auf ein mit Speck bestrichenes Blech und stellt ihn an einen warmen Ofen. Nachdem der Teig aufgegangen ist, schneidet man ihn mi einem Kuchenrädchen in längliche, viereckige Stückchen, bestreut diese mit zerklopftem Ei, streut gröblich gestoßenen Zucker darüber und bäckt sie bei Mittelhitze.

206. Kartoffelkränze.

Man verquirlt 1 ganzes Ei und 1 Eidotter mit 2—3 Eßlöffeln Milch, giebt 30 Gramm geschmolzene, nicht mehr warme Butter, 1/2 Pfund Weizenmehl und 40 Gramm in etwas lauwarmer Milch aufgelöste Preßhefe dazu und läßt den Teig an einem warmen Ort aufgehen. Wenn dies geschehen ist, verarbeitet man noch 1 Pfund gekochte, geriebene Kartoffeln damit, rollt den Teig auf einem Backbrett ziemlich dick aus, formt kleine Kränze daraus, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, läßt sie am Ofen nochmals aufgehen, bestreicht sie mit Milch oder zerklopftem Ei, streut gröblich gestoßenen Zucker darüber und bäckt sie bei Mittelhitze schön bräunlich.

207. Kartoffelbretzeln.

1/2 Pfund Weizenmehl, 1/2 Pfund gekochte, geriebene Kartoffeln, 1/4 Liter lauwarme Milch, 1 Ei und 20 Gramm geschmolzene Butter werden mit etwas Mehl zu einem blasigen Teig gerührt und 40 Gramm in ein wenig Milch aufgelöste Preßhefe dazu gegeben. Nachdem der Teig auf einem Backbrett gehörig durchgearbeitet ist, formt man kleine Bretzeln daraus, läßt dieselben auf einem mit Mehl bestreutem Blech aufgehen. Wenn dies geschehen ist, bestreicht man die Bretzeln mit zerklopftem Ei, streut grob gestoßene Mandeln und Zucker darauf und bäckt sie goldgelb.

208. Kartoffelzöpfe.

1/2 Pfund Mehl, etwas Zucker, 1/4 Liter süße, lauwarme Milch und 50 Gramm in etwas Milch aufgelöste Preßbefe werden zu einem Teig gerührt und an einen warmen Ort gestellt. Wenn der Teig aufgegangen ist, vermischt man damit 30 Gramm geschmolzene Butter, 1 ganzes Ei, 1 Eidotter und zuletzt 1 Pfund geriebene Kartoffeln, arbeitet den Teig auf einem Backbrett gut durcheinander, schneidet ihn in Streifen und verbindet immer 3 derselben zu einem Zopf, dessen Enden man fest zusammendrückt. Dieselben werden auf ein warmes, mit Mehl bestreutes Blech gelegt, mit Eiern bestrichen und mit weißen Mohnkörnern oder mit gestoßenem Anis bestreut. Nachdem sie nochmals aufgegangen sind, bäckt man sie bei Mittelhitze recht schön goldgelb.

209. Kartoffelwecken.

1 Pfund gekochte, geriebene, übertrocknete Kartoffeln und 1/2 Pfund erwärmtes Mehl werden zusammengemischt, mit 1/4 Liter lauwarmer Milch, 1 ganzen Ei, 3 Eidottern, 60 Gramm geschmolzener Butter und 50 Gramm in nur wenig Milch aufgelöster Preßhefe zu einem Teig verarbeitet und daraus längliche Wecken geformt. Diese läßt man auf einem mit Mehl bestreuten Blech an einem warmen Ofen aufgehen, ritzt sie dann mit einem Messer oben einmal ein und bäckt sie goldgelb.

c. Kleines Backwerk aus Kartoffelmasse.

210. Waffeln 1. Art.

Man verquirlt 5 Eidotter mit 1/4 Liter süßer Sahne, giebt löffelweise schnell nach einander 1/4 Pfund Weizenmehl, 60 Gramm geriebene Mandeln, 1/2 Pfund kalte, gekochte, geriebene Kartoffeln, die abgeriebene Schale 1 Citrone dazu, mischt zuletzt den steifen Schnee von 4 Eidottern unter den Teig und bäckt von demselben in

einem mit Speck bestrichenen Eisen die Waffeln über Kohlengluth auf beiden Seiten goldgelb und bestreut sie sogleich mit gesiebtem Zucker. Der Teig darf während des Backens nicht in der Nähe des Feuers stehen.

211. Waffeln mit Hefen.

1/4 Pfund Weizenmehl wird mit lauwarmer Milch zu einem dünnen Teig verrührt, 30 Gramm in Milch aufgelöste Bierhefe dazu gegeben der Teig einige Minuten geschlagen und an einen mäßig warmen Ort gestellt. Während er aufgeht, reibt man 60 Gramm Butter schaumig, giebt nach und nach 5 ganze Eier, 1/2 Pfund kalte, gekochte, geriebene Kartoffeln und etwas Salz dazu, mischt die Masse mit dem Mehlteig und läßt sie nochmals aufgehen. Dann läßt man ein Waffeleisen heiß werden, bestreicht dasselbe leicht mit Butter und bäckt die Waffeln ganz nach voriger Nummer.

212. Münchener Waffeln.

1/2 Pfund recht mehlige Kartoffeln werden geschält, in Salzwasser gar gekocht, abgegossen, und nachdem sie einige Minuten auf Kohlengluth abgedampft und ausgetrocknet sind, zerstampft man sie noch heiß und treibt sie durch ein feines Sieb, rührt zuerst 30 Gramm Butter und 2 Eßlöffel Milch dazu. Wenn der Teig etwas abgekühlt ist, verarbeitet man 2 ganze, klar gequirlte Eier, 15 Gramm fein geschnittenen Citronat, 15 Gramm fein geschnittene, eingezuckerte Pommeranzenschale, 1 gehäuften Löffel gesiebten Zucker und soviel Mehl mit der Masse, daß man kleine Kugeln daraus drehen kann. Diese werden in ein heißes mit Speck bestrichenes Waffeleisen gedrückt, die Waffeln auf Kohlenguth von beiden Seiten goldgelb gebacken und noch warm mit Zucker bestreut.

213. Sahnen-Waffeln.

60 Gramm geschmolzene, vom Bodensatz abgegossene Butter werden zu Schaum gerührt, nach und nach 4 Ei-

dotter, 6 Eßlöffel fette, süße Sahne, 1 Eßlöffel Mehl, 1/2 Pfund kalte, gekochte, geriebene Kartoffeln und der steife Schaum von 4 Eiweiß dazu gegeben und die Waffeln nach Nr. 210 gebacken.

214. Kartoffelmaultaschen.

2 ganze Eier und 1 Eidotter werden klar gequirlt, 1 Löffel Mehl und 1 Pfund kalte, gekochte, geriebene Kartoffeln damit zu einem gut gebundenen Teig verarbeitet. Diesen rollt man dünn aus, bestreicht ihn mit fetter, saurer Sahne und streut gesiebten Zucker darüber. Alsdann schneidet man den ausgerollten Teig in handlange, 3 Finger breite Streifen, klappt dieselben zur Hälfte zusammen, drückt die Ränder fest auf einander und legt die Maultaschen ziemlich dicht neben einander in eine nicht zu tiefe Pfanne in heiße Butter. Sobald die Maultaschen auf der unteren Seite goldgelb gebacken sind, wendet man sie um. Zu gleicher Zeit verquirlt man 2 Eidotter und 2 Löffel gesiebten Zucker mit 1/4 Liter recht fetter, süßer Sahne, gießt diese Mischung gleichmäßig mit einem Löffel über die Maultaschen, schiebt dieselben in einen Ofen und bäckt sie bei Mittelhitze glänzend braun.

215. Theekuchen.

Man vermischt 1/4 Pfund feines Mehl mit 1/2 Pfund geriebenenen, gekochten Kartoffeln und läßt die Masse auf einer flachen Schüssel ausgebreitet 1/2 Stunde stehen. Nach Ablauf dieser Zeit stellt man 2 Tassen Milch und 1 Eßlöffel Butter auf das Feuer. Sobald die Milch siedet, wird das Mehl nebst den darunter gemischten Kartoffeln hinein geschüttet und die Masse so lange gerührt, bis sie sich von der Casserolle löst. Nachdem sie abgekühlt ist, knetet man 6 ganze Eier, 1/4 Pfund gesiebten Zucker und etwas Salz dazu, setzt von dem Teig kleine Häufchen auf ein mit Mehl bepudertes Blech, streut gehackte Mandeln und gröblich gestoßenen Zucker darauf und bäckt die Kuchen

bei Mittelhitze. Nach Belieben kann man die abgeriebene Schale 1 Citrone unter den Teig mischen.

216. Kartoffelmacronen.

1/2 Pfund Mandeln werden gebrüht, und nachdem die Schale abgezogen ist, fein gerieben. Alsdann schlägt man das Weiße von 4 Eiern zu steifem Schaum, giebt 3/4 Pfund geriebenen Zucker, die abgeriebene Schale 1 Citrone und zuletzt 1/2 Pfund gekochte, geriebene Kartoffeln dazu, setzt von dem Teig kleine Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, läßt sie 1/4 Stunde stehen und bäckt sie dann ganz langsam bei mäßiger Hitze.

217. Schwäbische Kartoffelkuchen.

Man knetet einen Teig von 1/2 Pfund gekochten, geriebenen Kartoffeln, 60 Gramm frischer Butter, 60 Gramm Mehl, 1 ganzes Ei, der abgeriebenen Schale einer Citrone, 1 Messerspitze gestoßenen Zucker, ein wenig Salz, rollt den Teig in der Stärke eines Federkiels aus, sticht mit einem Glase oder beliebigen Blechformen kleine Kuchen aus, bestreicht dieselben mit geschmolzener Butter, streut gestoßenen Zucker und gehackte Mandeln darüber und bäckt die Kuchen bei mäßiger Hitze goldgelb.

218. Gebäck an den Weihnachtsbaum.

Sauber geschälte und gewaschene Kartoffeln werden in Salzwasser gar gekocht und abgegossen. Nachdem sie abgedampft und gut abgetrocknet sind, stampft man sie und treibt sie durch ein Haarsieb. Zu 1/2 Pfund durchgetriebenen Kartoffeln giebt man 60 Gramm frische Butter, 90 Gramm Zucker, 60 Gramm geriebene Mandeln, 15 Gramm gestoßenen Zimmet, knetet Alles gut durcheinander, rollt den Teig auf einem mit Mehl bestreuten Brett fein aus und sticht mit einer Blechform Sterne oder kleine Kreuze aus. Diese legt man auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bestreicht sie mit zerklopftem Ei und bäckt sie bei mäßiger Hitze goldgelb.

219. Kleine Törtchen.

Man rührt 3 Eidotter mit 1/4 Pfund gesiebtem Zucker schaumig, giebt die abgeriebene Schale von einer halben Citrone, 1/2 Pfund gekochte, geriebene Kartoffeln und zuletzt den steifen Schaum von 3 Eiweiß dazu, füllt den Teig in kleine, mit Butter bestrichene und mit gestoßenem Zwieback ausgestreute Formen und bäckt die Törtchen bei Mittelhitze.

220. Kartoffelzwieback.

Man rührt 1/2 Pfund gekochte, geriebene Kartoffeln, 60 Gramm Mehl, 1/4 Pfund gesiebten Zucker, 1/4 Pfund gewaschene und wieder getrocknete, ungeschälte, ganze Mandeln unter einander, rührt den steifen Schaum von 2 Eidottern dazu, formt aus dem Teig lange, 3 Finger dicke Brödchen, legt dieselben auf ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt sie bei Mittelhitze. Sobald sie fertig sind, schneidet man schräglaufend mittelstarke Zwiebacke daraus und trocknet dieselben über Nacht in einem nicht zu warmen Ofen.

221. Nonnenkuchen.

1/4 Pfund Mandeln werden gewaschen, getrocknet und mit der Schale fein gestoßen. Dann schlägt man 4 ganze Eier mit 1/4 Pfund gesiebtem Zucker schaumig, giebt die Mandeln, die abgeriebene Schale einer Citrone und 1/4 Pfund gekochte geriebene Kartoffeln dazu, streicht die Masse auf längliche viereckig geschnittene Oblaten, drückt eine halbe geschälte Mandel in die Mitte und läßt die Kuchen bei gelinder Hitze backen.

223. Aepfelröcke.

1/2 Pfund geschälte Kartoffeln werden in Salzwasser gar gekocht und nachdem sie abgedämpft sind, durch ein Haarsieb gestrichen. Diese durchgetriebene Masse verarbeitet man mit 90 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale einer Citrone, etwas Zimmet und 3 ganzen Eiern. Zu

gleicher Zeit hat man einen Mürbteig gemacht, dünn ausgerollt und in runde kleine Platten geschnitten. In der Mitte jeder dieser Teigplatten legt man einen halben geschälten säuerlichen Apfel, bestreut ihn mit Zucker, legt von der Kartoffelmasse darüber und schlägt den Teig in der Form eines dreieckigen Hutes zusammen, drückt ihn oben etwas fest, bestreicht ihn mit zerklopftem Ei und bäckt die Kuchen bei Mittelhitze gelbbräunlich.

d. Schmalzgebäck aus Kartoffelmasse.

223. Rädergebackenes.

1/2 Pfund geriebene gekochte Kartoffeln, 1/4 Pfund Mehl, 1 ganzes Ei, einige Löffel saure Sahne nebst Zucker und Salz nach Geschmack werden zu einem festen Teig geknetet. Dann rollt man denselben in der Stärke eines Federkiels aus, schneidet mit einem Kuchenrädchen länglich viereckige schmale Stücke und bäckt dieselben in siedendem Schmalz schwimmend.

224. Strauben.

1 Pfund gekochte geriebene Kartoffeln, 1 Obertasse Mehl, 4 ganze Eier und etwas Milch werden zu einem ganz dickflüssigen Teig gerührt. Von diesem setzt man mit einem Löffel flache Kuchen in siedendes Backschmalz und bäckt dieselben unter öfterem Schütteln auf beiden Seiten hellbraun.

225. Kartoffelkrapfen.

Man rührt von 1 Pfund Mehl, 1 Pfund gekochten geriebenen Kartoffeln, 2 Löffel frischer Butter, 3 ganzen Eiern und 1 Eidotter, 50 Gramm in etwas Milch aufgelöster Preßhefe und ein wenig lauwarmer Milch einen ziemlich derben Teig, giebt nach Geschmack etwas Zucker und Salz dazu und läßt den Teig an einem warmen Ort etwas aufgehen. Nach Ablauf dieser Zeit rollt man den Teig fingerdick aus und sticht mit einem Glase runde

Kuchen aus. Auf die Hälfte derselben setzt man ein Klümpchen Obstmarmelade, deckt dann immer ein leeres Kuchenstück darüber, drückt die Ränder fest zusammen, läßt die Krapfen noch einige Minuten an einem warmen Ort aufgehen und bäckt sie in kochendem Schmalz schwimmend bräunlich. Wenn man die Krapfen aus dem Fett gehoben hat, legt man sie auf Brodscheiben und bestreut sie mit gesiebtem Zucker.

e. Backwerk aus Kartoffelmehl

(Kartoffelstärke, Kraftmehl.)

Der aus Kartoffelmehl bereitete Tortenteig steigt bei dem Backen sehr in die Höhe, man darf deshalb die Form nur bis zur Hälfte füllen.

226. Sandtorte. 1. Art.

1 Pfund Butter wird geschmolzen, vom Bodensatz abgegossen und nachdem sie erkaltet ist, zu Sahne gerieben. Alsdann giebt man nach und nach 8 Eidotter, 1 Pfund gesiebten Zucker, 1 Pfund gesiebtes Kartoffelmehl, die abgeriebene Schale einer Citrone, 1 Liqueurglas Rum und zuletzt den steifen Schaum von 8 Eiweiß dazu, füllt den Teig schnell in eine mit Butter bestrichene und mit gestoßenem Zwieback ausgestreute Form und bäckt die Torte langsam bei mäßiger Hitze. Der Teig wird im Ganzen 1 Stunde gerührt.

227. Sandtorte. 2. Art.

Man reibt 1 Pfund ausgewaschene, frische Butter zu Sahne, giebt nach und nach 14 Eidotter und löffelweise abwechselnd 1 Pfund gesiebten Zucker, 1 Pfund gesiebtes Kartoffelmehl und den Saft einer halben Citrone dazu. Wenn der Teig 1 Stunde nach einer Seite gerührt ist, zieht man den steifen Schaum von 9 Eiweiß darunter, rührt zuletzt ein trockenes gut vermischtes englisches Brausepulver dazu, füllt den Teig schnell in eine mit

Butter ausgestrichene und mit geriebener Semmel bestreute Form und bäckt sie sogleich bei mäßiger Hitze 1 Stunde.

228. Bisquittorte.

10 ganze Eier werden mit 1/2 Pfund gesiebtem Zucker 10 Minuten stark nach einer Seite geschlagen. Dann stellt man den Topf, in welchem die Eier sind, auf schwaches Feuer, schlägt die Eiermasse unaufhörlich, bis sie warm ist, hebt sie vom Feuer und fährt fort zu schlagen, bis sie wieder kalt ist. Dann erwärmt man sie in gleicher Weise nochmals, schlägt sie wieder kalt, mischt die abgeriebene Schale einer Citrone und 1/2 Pfund gesiebtes Kartoffelmehl darunter, füllt den Teig in eine mit Butter ausgestrichene und mit gestoßenem Zwieback ausgestreute Form und bäckt die Torte bei Mittelhitze eine Stunde.

229. Bisquittorte. 2. Art. (Sehr gut.)

Man schlägt 13 Eidotter und 2 ganze Eier mit 1/2 Pfund gesiebtem Zucker 1 Stunde nach einer Seite. Wenn dies geschehen ist, mischt man den Saft und die abgeriebene Schale von 3 Citronen und löffelweise 3/4 Pfund gesiebtes Kartoffelmehl zu der Masse, durchzieht letztere mit dem steifen Schaum von 11 Eiweiß, füllt sie in eine mit Butter ausgestrichene und mit geriebener Semmel ausgestreute Form und bäckt sie sogleich bei Mittelhitze 3/4—1 Stunde. Sobald die Torte aus dem Ofen kommt, stürzt man sie auf eine erwärmte Porzellanschüssel.

230. Spritzgebackenes.

Man vermischt 87 Gramm frische Butter, 52 Gramm gesiebten Zucker, 2 Tassen Milch und 4 Eßlöffel Kartoffelmehl, rührt die Masse auf schwachem Kohlenfeuer so lange, bis sie sich von der Casserolle löst. Nachdem der Teig erkaltet ist, verarbeitet man 4 ganze Eier und 2 Eidotter damit, füllt den Teig in eine Kuchenspritze und drückt von demselben kleine Kränze in heißes Schmalz.

Nachdem dieselben bräunlich gebacken sind, hebt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie auf Brodschnitten und bestreut sie mit Zucker.

231. Rädergebackenes.

105 Gramm frische Butter, 105 Gramm Zucker, 60 Gramm Kartoffelmehl, 3 Eier, 1—2 Löffel süße Sahne werden in einem kalten Raum zusammengeknetet. Dann rollt man den Teig in der Stärke eines Federkiels aus, schneidet ihn mit einem Kuchenrädchen in Streifen und bäckt dieselben in siedendem Schmalz schwimmend.

232. Kleine Dauerkuchen.

1/2 Pfund Butter wird geschmolzen, vom Bodensatz abgegossen, und nachdem sie erkaltet ist, zu Sahne gerieben. Nach und nach giebt man 5 ganze Eier, 1/2 Pfund gesiebten Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, 1/2 Pfund Kartoffelmehl, 70 Gramm Weizenmehl dazu, setzt von dem Teig kleine Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt die Kuchen schnell bei Mittelhitze.

233. Leb- oder Pfefferkuchenmasse. 1. Art.

Man rührt 28 Gramm Honig, 28 Gramm gesiebten Zucker und 1 Pfund Kartoffelmehl zusammen und läßt diese Masse mit einem Tuch bedeckt einige Tage in einem geheizten Raum stehen. Alsdann verarbeitet man damit 2 ganze Eier, 8 Gramm gestoßene Nelken, ebensoviel Zimmet, 4 Gramm gestoßenen Cardamom, 8 Gramm fein gehackte Mandeln, die abgeriebene Schale 1 Citrone, mischt zuletzt 9 Gramm gereinigte, in etwas Branntwein aufgelöste Pottasche unter den Teig, streicht diesen schnell auf ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt den Kuchen bei Mittelhitze. Sobald derselbe aus dem Ofen gezogen wird, schneidet man ihn schnell in längliche, viereckige Stücke, bestreicht dieselben mit geläutertem Zucker und schiebt sie wieder einige Minuten in den Ofen, damit der Guß trocknet.

234. Leb- oder Pfefferkuchen. 2. Art.

2 Pfund Kartoffelmehl werden mit 2 Pfund Honig, 50 Gramm fein gehackten Mandeln, 15 Gramm gestoßenen Nelken und ebensoviel Zimmet zu einem Teig verarbeitet. Dann giebt man 30 Gramm Piment und ebensoviel in etwas lauwarmen Wasser aufgelöste Pottasche dazu, rollt den Teig fingerdick aus, schneidet ihn in längliche, viereckige Stücke und bäckt dieselben auf einem mit Butter bestrichenem Blech bei guter Mittelhitze. Sobald die Kuchen aus dem Ofen kommen, bestreicht man sie mittelst eines Pinsels mit Braunbier, welches mit etwas Zucker aufgekocht ist und läßt sie einige Minuten im Ofen trocknen.

235. Leb- und Pfefferkuchen. 3. Art.

Man rührt 1 Pfund Kartoffelmehl mit 1½ Pfund gutem Syrup klar und läßt den Teig mit einem Tuche bedeckt 14 Tage in einem warmen Zimmer stehen. Nach Ablauf dieser Zeit knetet man den Teig von Neuem durch, fügt 70 Gramm klein geschnittene, überzuckerte Pommeranzenschale, 70 Gramm Citronat, 11 Gramm gestoßene Gewürznelken, etwas gestoßenen Ingber, Cardamom und Pfeffer dazu und mischt zuletzt 13 Gramm in Wasser aufgelöste Pottasche unter den Teig. Dann rollt man denselben aus und bäckt ihn nach voriger Nummer.

236. Leb- und Pfefferkuchen. 4. Art.

1 Pfund Mandeln wird gebrüht, geschält, fein gestoßen und über schwachem Feuer so lange gerührt, bis die Masse gelblich ist. Nachdem dieselbe etwas abgekühlt ist, schlägt man 12 Eiweiß zu nicht ganz steifem Schaum, rührt 1 Pfund gesiebten Zucker, 70 Gramm fein geschnittene, eingemachte Pommeranzenschale, ebensoviel Citronat, 8 Gramm gestoßenen Zimmet, 2 Gramm Nelken, 2 Gramm Cardamom, 1 Pfund Kartoffelmehl und die Mandelmasse dazu, streicht den Teig auf rund oder viereckig geschnittene Oblaten und bäckt die Kuchen langsam

bei gelinder Hitze. Zugleich rührt man 1 Tasse Rosenwasser mit 1/4 Pfund gesiebtem Zucker so lange nach einer Seite, bis der Zucker ganz aufgelöst ist und man eine nicht ganz klare Flüssigkeit erhält. Diese streicht man mit einem Pinsel auf die halb abgekühlten Pfefferkuchen und läßt sie bei gelinder Hitze trocknen.

XI.

237. Kartoffelmehl zu bereiten.

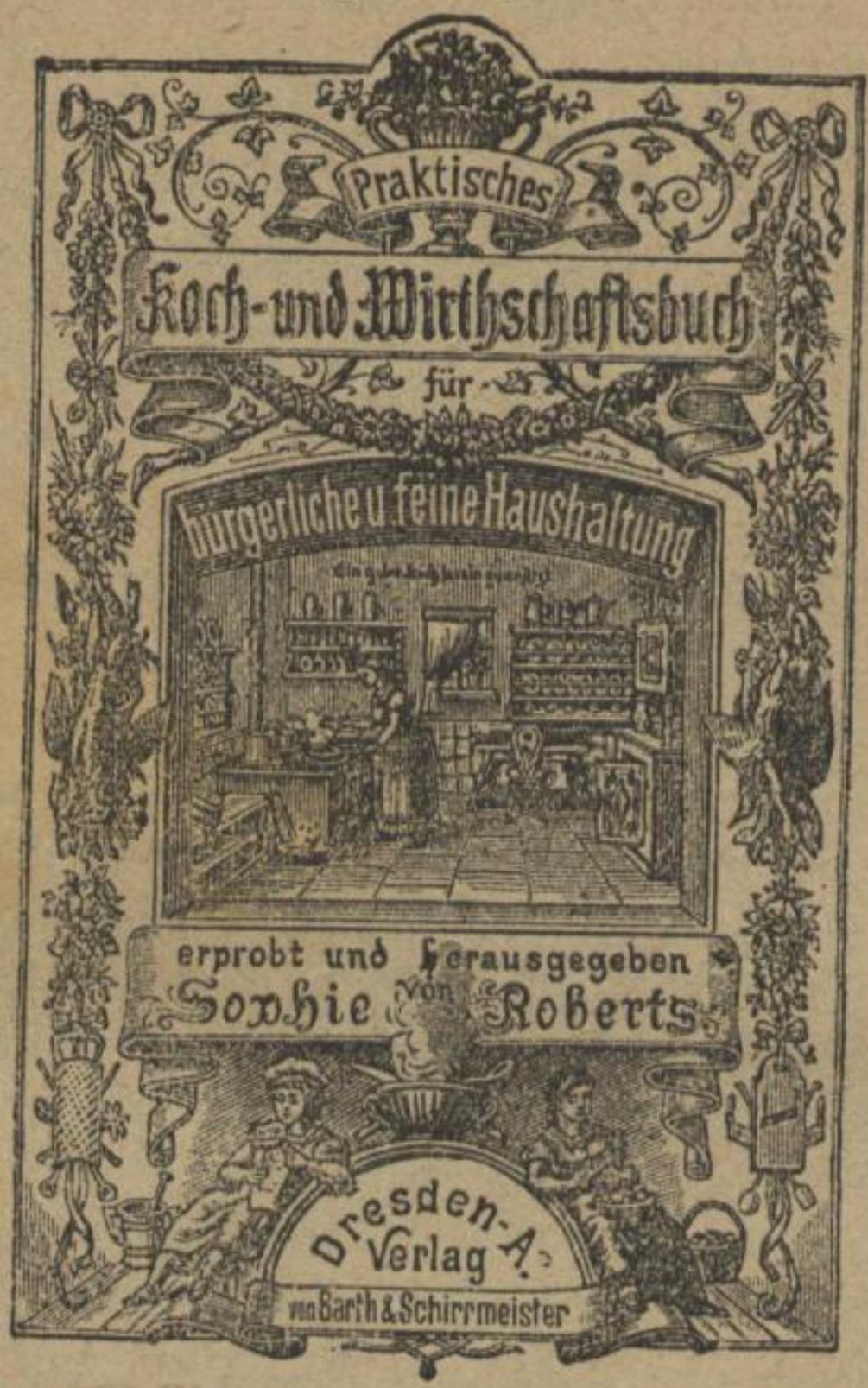
Rohe, recht große Kartoffeln werden geschält, gewaschen, gerieben, mit kaltem Wasser übergossen und durch einige Drahtsiebe von verschiedener Stärke getrieben und dies zuletzt gewonnene Mehl in ein hölzernes Gefäß geschüttet, mit kaltem Wasser übergossen und dieses täglich erneuert. Das Mehl sinkt bald zu Boden und wenn man das alte Wasser abgegossen hat, muß man das Mehl immer wieder mit dem neuen Wasser aufrühren. Wenn auf diese Weise das Mehl recht zart und weiß geworden ist, läßt man es womöglich in der Sonne oder wenigstens an der Luft auf weißen Leinentüchern trocknen.

238. Anwendung des Kartoffelmehls zu Crêmes und Flammeris.

Von Kartoffelmehl kann man verschiedene Frucht- und Milch-Flammeris und Crêmes bereiten. Man rechnet für Obstsaft, den man mit 2 Theilen Wasser verdünnt und mit Zucker abschmeckt, auf je 1 Liter Flüssigkeit 1 Obertasse Kartoffelmehl, verrührt dasselbe mit etwas kaltem Wasser, schüttet es in die siedende Flüssigkeit und läßt Alles zusammen aufkochen. Etwas Citronenschale und Saft verfeinert diese Obstflammeris. Zu Milchcrême, welchem man Eier beifügt, nimmt man etwas weniger Kartoffelmehl auf je einen Liter.

In demselben Verlage erschien:

Preis elegant gebunden M. 6.—, cart. M. 5.—.



Erscheint auch in 21 Lieferungen à 25 Pfg.

Welche Anerkennung dieses ausgezeichnete Werk allgemein gefunden, beweisen am Besten folgende Urtheile der angesehensten Zeitungen:

„Man sieht, daß die Verfasserin aus einer reichen Erfahrung geschöpft hat und die manichfachen Proben, die wir speciell mit diesen Recepten anstellten, haben ihr durchweg Recht gegeben."

„Illustr. Frauenzeitung."

„Kochbücher giebt es zwar schon viele, aber sicherlich kein reichhaltigeres. Hervorzuheben ist, daß zunächst die Hausmannskost berücksichtigt worden ist, wie sie einfach oder feiner bereitet werden kann. Die Anweisungen sind so genau gegeben, daß selbst Anfänger in der Kochkunst dieselben verstehen und danach arbeiten können. Die Ausstattung ist eine vorzügliche."

„Echo."

„Es ist nicht blos eine Sammlung von Recepten sans phrase, sondern überall sind die Principien vorangestellt, nach denen verfahren werden muß, um seinen Haushalt praktisch, billig und angenehm einzurichten. Auch ist das umfangreiche Werk billig genug."

„Ueber Land und Meer."

Ferner erschien in demselben Verlage:

Praktisches Gartenbuch.

Gründliche Anweisung,

sämmtliche Blumen, Gemüse, Obst- und Wein-Sorten, Frucht-Sträucher 2c. 2c.

mit Erfolg zu ziehen.

Unter Berücksichtigung der für die Zimmer-Kultur geeigneten Pflanzen.

Herausgegeben von

Friedrich Schneider,

Kunst- und Handelsgärtner.

Preis 1 Mark.

Der fachkundige Verfasser giebt in geordneter, übersichtlicher Weise eine äußerst gründliche und allgemein verständliche Anweisung, sämmtliche Blumen, Gemüse, Obst- und Wein-Sorten, Fruchtsträucher 2c. 2c. mit Erfolg zu ziehen und berücksichtigt in nicht minder praktischer Anleitung die für die Zimmer-Kultur geeigneten Pflanzen. Das Büchlein ist in Theorie und Praxis äußerst gelungen bearbeitet, ist dem Laien ein nützlicher Rathgeber in der Bebauung und Pflege sowohl als auch Ausnützung seines Gartens und bietet aber auch dem angehenden Gärtner Manches, worauf er seine weiteren Erfahrungen gründen kann. Auch die sehr hübsche Ausstattung und der mäßige Preis (gebunden 1 Mark) lassen das Büchlein als nur empfehlenswerth erscheinen.

Druck von Barth & Co., Dresden-A.

Allen Hausfrauen, die eine genaue Uebersicht über ihre Ausgaben zu haben wünschen, sei empfohlen:

Haushaltungs-Buch

für

alle Tage des Jahres.

Preis 1 Mark.

Dresden
Verlag von Barth & Schirrmeister.