

hafter, erfordern aber etwas mehr Fett), schält man und schneidet sie in dünne Scheibchen. 2 Löffel Fett werden in einer eisernen Pfanne heiß gemacht, sodann eine fein geschnittene Zwiebel und die Kartoffeln mit dem nötigen Salz dazugegeben und die Kartoffeln zugedeckt langsam angebraten; erst wenn sie auf der einen Seite schön gelb geworden sind, dürfen sie gedreht werden.

2 Kilo Kartoffeln 8 Pf., Fett, Salz und Zwiebeln 12 Pf.
= 20 Pf.

6. Rahmkartoffeln.

2 Kilo Kartoffeln werden gewaschen, geschält, in Scheiben geschnitten, wieder gewaschen und in kochendem Salzwasser abgekocht. Sodann werden 40 g Butter heiß gemacht, 2 Löffel Mehl darin gelbgeschwitzt, mit kaltem Wasser abgelöscht, mit heißem Wasser nachgefüllt, die Kartoffeln dazugeschüttet, gesalzen, etwas fein gewiegte Petersilie darüber gestreut und nochmals zum Aufkochen gebracht. Vor dem Anrichten giebt man 1 Löffel sauern Rahm dazu.

2 Kilo Kartoffeln 8 Pf., 40 g Butter 10 Pf., Salz, Rahm und Petersilie 7 Pf. = 25 Pf.

7. Saure Kartoffeln.

2 Kilo Kartoffeln werden gewaschen, geschält, in Scheiben geschnitten, nochmals gewaschen und in kochendem Salzwasser abgekocht. Sodann werden 2 Löffel Mehl in 1 Löffel heißem Fett dunkelgelb gedünstet, mit etwas kaltem Wasser abgelöscht, mit heißem Wasser nachgefüllt, 2 Löffel Essig, eine ganze Zwiebel, auch ein Lorbeerblatt und das nötige Salz hinzugefügt, die Kartoffeln dazugegeben und nochmals aufgekocht.

2 Kilo Kartoffeln 8 Pf., Fett, Mehl, Salz und Zwiebeln 8 Pf. = 16 Pf.

8. Würfelfkartoffeln.

2 Kilo Kartoffeln werden gewaschen, geschält, in gleichmäßige

**