

## Kartoffel = Speisen.

1.

### Abgekochte Kartoffeln.

Leihe Dir aus Mama's Küche den Kartoffel-Ausstecher, schäle große Kartoffeln und stiche wallnußgroße Kartoffelchen aus, koche sie in gesalzenem Wasser, gieße das Wasser ab und servire die Kartoffeln recht heiß zu Braten, Ragouts oder gekochtem Fisch, ohne weitere Zuthat; zu kaltem Fleisch oder zu Fleisch ohne Sauce, aber meistens mit heißer Butter, in welcher Du gehackte Petersilie aufgehen läßt.

Oder: Schneide die Kartoffelchen der Länge nach in vier Theile, lasse beim Abschütten ein wenig Wasser daran und gieße gehackte und in Butter gelb gebratene Zwiebel darüber.

2.

### **Gebratene Kartoffeln.**

Schütte die nach Nr. 1, erstes Recept, abgekochten nicht zu garen Kartoffeln auf einen Seiher, daß sie trocken werden, lege sie neben einander, in recht heiße Butter oder Gänsefett und schütte sie öfters, bis sie Farbe genommen haben.

3.

### **Gedämpfte Kartoffeln.**

Steche sie wie eine große Haselnuß aus, lasse etwas Zucker in Wasser schmelzen und dämpfe die Kartoffeln darin, die meistens um Braten oder um Rohl gelegt werden.

4.

### **Gefüllte Kartoffeln.**

Stich die Kartoffeln etwas größer aus, als zu Nr. 1, schneide oben ein Deckelchen und unten ein Stückchen ab, daß sie besser stehen und höhle sie aus; hacke nun ein wenig übrig gebliebenes Fleisch oder Fisch, (auch Hering oder Sardelle), füge eingeweichtes Weißbrot, Salz, Pfeffer und Butter hinzu, rühre es mit etwas Ei an und fülle die Kartoffeln damit, lege die Deckelchen darauf, befestige sie mit feinen Hölzchen und dämpfe die Kartoffeln in Butter, mit ein wenig Bouillon oder Wasser.

5.

### **Berchtesgadener Kartoffeln.**

Schäle rohe Kartoffeln, schneide sie in Scheiben und dann in Würfel, etwa wie ein Markstück, oder noch besser, steche sie rund in dieser Größe aus und koche sie in süßem Rahm und etwas Salz, Sorge aber dafür, daß sie nicht zerfallen; dämpfe unterdessen ein Stückchen frische Butter mit einem Stückchen Zwiebel und ganz wenig Mehl etwas, rühre es mit dem von den Kartoffeln abgeseihten Rahm, dem Du, wenn nöthig, noch frischen Rahm beifügst, an und koche es zu einer dickfließenden Sauce, in welche Du die Kartoffeln nebst noch einem Stückchen Butter und Salz gibst und es zusammen über dem Feuer schwingst. Statt Rahm kann gute Milch genommen werden.

6.

### **Englische Kartoffeln.**

Steche sie aus und koche sie, wie Nr. 1, gieße das Wasser ab und gelbe an die Seite der Kartoffeln ein Stückchen Butter, etwas Milch und ganz wenig Mehl und laß sie damit aufkochen. — Alle Arten von Beilagen sind gut dazu, besonders aber kaltes, aufgeschnittenes Fleisch; auch Gurken und Omelette.

7.

**Französische Kartoffeln (à la maitre d'hôtel).**

Koche die Kartoffeln mit der Schale, schäle sie und forme sie, wie bei den Berchtesgadenern angegeben; dämpfe ein wenig fein geschnittene Zwiebel in einem Stückchen Butter weiß, füge ein wenig Mehl nebst guter Bouillon hinzu und lasse es kochen; gebe die Kartoffeln hinein und, wenn sie aufgeköcht haben, gehackte Petersilie, Salz und weißen Pfeffer.

8.

**Kartoffeln mit Äpfeln (Himmel und Erde).**

Schäle ein paar mittelgroße Kartoffeln, bringe sie mit Wasser und einem Stückchen Butter zu Feuer und wenn sie halb gar sind, so lege einen geschälten und zu Stücken geschnittenen, säuerlichen Apfel darauf, decke wohl zu, daß der Dampf die Äpfelstückchen gar mache und mische es dann untereinander.

9.

**Kartoffel-Püree.**

Treibe zwei bis drei geschälte und in gesalzenem Wasser abgekochte Kartoffeln, gleich mit einigen Eßlöffeln Milch, durch einen Seiber in die Schale, worin das Püree aufgetragen werden soll und in

welche Du ein reichliches Stückchen Butter gethan hast, rühre es eine gute Weile recht kräftig und stelle es in den Backofen, daß es recht heiß werde; rühre es vor dem Serviren nochmals gut durch und gieße geriebenes in Butter geröstetes Weißbrot darüber.

10.

#### **Kartoffel-Auflauf.**

Koche zwei bis drei geschälte, mittelgroße Kartoffeln in Wasser, gieße es ab, drücke die Kartoffeln durch ein Sieb und vermische sie mit Pfeffer, Salz, gehackter Petersilie und Halotte, einem halben Eigelb, einem zu sehr kleinen Würfeln geschnittenen Stückchen Schinken und einem reichlichen Stückchen geschmolzener Butter; gebe es in eine Form oder tiefe Schale, bestreue es mit geriebenem Weißbrot, lege hin und wieder ein Flöckchen Butter darauf und stelle es in den Backofen, bis es oben schön gelb ist. Statt Schinken kannst Du Pökelfleisch, geräucherten Lachs, Hering oder Sardellen nehmen.

11.

#### **Kartoffelkuchen.**

Koche Kartoffeln wie vorgehend und zerdrücke sie, wenn das Wasser abgegossen ist, gleich im Topfe selbst; rühre auch gleich ein halbes Ei, ein wenig

Milch und ein klein wenig Mehl daran, backe den Kuchen, der nicht zu dünn sein darf, mit Butter in der Kuchenpfanne schön gelb und gebe ihn zu Ragout, Compot oder Salat.

12.

### Reibkuchlein.

Reibe drei bis vier geschälte, rohe mittelgroße Kartoffeln auf dem Reibeisen, vermische sie gleich mit einem Ei und etwas Salz und beginne sofort mit dem Backen in der Kuchenpfanne, mit recht heißer Butter und trage so rasch wie möglich auf. Die Kuchlein müssen ganz dünn und spröde und nicht größer als ein kleines Weinglas sein und gib sie mit Schinken, Compot, Salat oder zu Thee und Kaffee.

---