

Kartoffelklöße nach böhmischer Art.

Man kocht mittelgroße Kartoffeln in der Schale gar. Unterdeffen schneidet man Semmel kleinwürfelig und bräunt sie in Butter. Nun schält man die Kartoffeln, stampft sie zu Brei, welchen man auf einem mit Mehl bestäubten Brett mit dem Nudelholz rührt. Den Kartoffelbrei bringt man nun in eine Schüssel, mengt die gebräunten Semmelwürfel, einige Eidotter, eine Tasse Gries und ebensoviel Mehl, den Schnee der Eiweiße und das nöthige Salz dazu, macht diese Masse mit Gries fest und formt daraus die Klöße. Diese hebt man vorsichtig in einen Topf mit kochendem Salzwasser, läßt sie kochen und servirt sie mit brauner Butter und Backobst.

Kartoffelklöße ohne Ei.

Man reibt die nöthige Anzahl gekochte Kartoffeln, vermischt sie mit zerlassener Butter, in Butter gebräunten Semmelwürfeln, etwas Zucker, Salz, geriebener Muscatnuß und dem nöthigen Mehl, arbeitet Alles gut durcheinander und formt Klöße. Diese kocht man in Salzwasser 10—15 Minuten und servirt sie mit brauner Butter und Backobst.

Kartoffelklöße, panirt.

Schält und wäscht mittelgroße Kartoffeln, kocht sie ein wenig gar, gießt sie ab und läßt sie noch einige Minuten im Dampf. Dann treibt man sie durch einen Nudelholzschlag, schlägt sie mit Butter und Ei schaumig, mischt diese Masse mit Salz und geriebener Muscatnuß und formt daraus Klöße. Diese drückt man etwas flach, bestreicht sie mit geschlagenem Ei, wendet sie in geriebener Semmel, welche man zur Hälfte mit geriebenem Parmesanpulver vermischt hat und bäckt sie in Butter schön goldgelb.

Kartoffelsuppe.

Man schält gewöhnlich zehn bis zwölf große rohe Kartoffeln, wäscht diese gut, schneidet sie in Stücke und kocht sie mit einer Zwiebel und Sellerie weich, zerquirt sie völlig, giebt ein Stück Butter daran, streicht sie durch ein Sieb und würzt mit Salz, Pfeffer und etwas gehackter Petersilie. — Die Kartoffelsuppe folgender Art ist bedeutend schmackhafter: Die geschälten und zerschnittenen Kartoffeln kocht man in Wasser ziemlich weich, schüttet das Wasser ab, zerstampft die Kartoffeln mit einem großen Stück Butter und einer Prise Salz, gießt dann siedendes Wasser daran, in dem man eine Zwiebel und klein geschnittenes Wurzelwerk eine Stunde lang gekocht hat, läßt die Suppe unter öfterem Umrühren eine Viertelstunde langsam damit verkochen und legirt sie zuletzt mit zwei Eiern.

Kartoffeln mit weißer Sauce.

Die Kartoffeln werden gekocht und geschält; daran stellt man einen Topf mit Wasser auf das Feuer, giebt einige Löffel voll saurer und ebenso viel süße Sahne, fein gehackte Zwiebeln, etwas Butter und Essig nebst geschwitztem Mehl dazu, läßt dieses zusammen aufkochen, fügt dann noch ein wenig Eidotter hinzu, bringt die inzwischen klein geschnittenen Kartoffeln hinein und läßt alles abermals durchkochen. Man kann auch fein gehackte Sardellen oder Seringe hinein mengen.

Kartoffeln in Bier auf ostpreussische Art.

Man kocht 2—3 Liter Kartoffeln in der Schale nicht zu weich, damit sie nicht leicht zerfallen, schält sie und schneidet sie in Scheiben und läßt dieselben etwas auskochen. In der Zwischenzeit kocht man 1—1½ Liter kräftiges, nicht zu dunkles Braubier zum Feuer, legt eine geschälte, mit 2 Nelken steckte Zwiebel hinein und läßt es etwas einkochen, gießt man die Kartoffeln, das nöthige Salz und 70—80 Butter in das Bier thut, Alles eine Weile einschnitten und dann mit oder ohne gebratenes Rindfleisch, Würst und dergl. anrichtet.