



Dreizehnte Auflage, 230.–254. Tausend

Herausgegeben im Selbstverlag der Propagandazentrale
für Erzeugnisse der schweizerischen Landwirtschaft
Zürich 1964

VORWORT ZUR 13. AUFLAGE

Viel rascher als erwartet, war auch die letzte Auflage unseres Büchleins «150x Kartoffeln» vergriffen. Die nun vorliegende 13. Auflage ist vor der Drucklegung gründlich überarbeitet worden.

Der Kartoffelverbrauch für die menschliche Ernährung ist mit zunehmendem Wohlstand in allen Ländern rückläufig. Es ist dies umso bedauerlicher, als gerade die neuesten Forschungen auf dem Gebiete der Ernährung und Hygiene gezeigt haben, dass der Kartoffel nicht nur als preislich vorteilhaftes Volksnahrungsmittel, sondern auch als Gesundheitsträger in der menschlichen Ernährung eine viel grössere Bedeutung zukommt, als allgemein angenommen wird.

Sicher wird das vorliegende Büchlein wiederum vielen Hausfrauen, aber auch den Kollektivhaushaltungen, Anregung geben, die Kartoffeln täglich in immer neuer, abwechslungsreicher und doch vollwertiger Form auf den Tisch zu bringen und damit ihren Familien und Gästen eine gesunde und schmackhafte Kost zu bieten. Die Herstellung küchen- und pfannenfertiger Kartoffelgerichte, die in immer grösserer Auswahl auf dem Markt erscheinen, wird in Zukunft dazu beitragen, dass auch die eilige Hausfrau vermehrt nach Kartoffeln greift, wenn sie sich mit diesen neuartigen Erzeugnissen die Wasch- und Rüstarbeit oder sogar das Kochen ersparen kann.

Zürich, im Januar 1964

Propagandazentrale für Erzeugnisse der schweizerischen Landwirtschaft, Zürich

WIE EINKAUFEN UND WELCHE QUALITÄT?

Die Produzenten und der Handel haben sich in den letzten Jahren sehr angestrengt, dem Verbraucher Kartoffeln in einwandfrei erlesener Sortierung zu liefern. Zu diesem Zwecke sind im Jahre 1953 die besonderen Handelsgebräuche für die Übernahme und die Vermittlung von Kartoffeln den heutigen Verhältnissen angepasst worden. Nach den von den zuständigen Behörden gut geheissenen Qualitätsbestimmungen gelten als handelsübliche Speisekartoffeln:

Unverletzte, trockene, normal geformte, ausgereifte und schalenfeste, gesunde und sonst wie mangelfreie Knollen in bestimmter Mindestgrösse von ein und derselben Sorte.

Bei Frühkartoffeln sind infolge der vorzeitigen Ernte beschränkte Abweichungen hinsichtlich Schalenfestigkeit, Grösse und Sortierung zulässig.

Auf diese Qualitätsvorschrift ist das gesamte Speisekartoffelangebot ausgerichtet. Selbstverständlich wird die Hausfrau nicht immer ganz makellose Ware antreffen, denn bekanntlich wächst die Kartoffel im Boden und wird nicht wie viele Gebrauchsartikel - auf der Drehbank hergestellt. Der Landwirt ist im Anbau, bei der Pflege und Ernte, ja selbst bei der Ablieferung von mannigfaltigen äusseren Faktoren abhängig, auf die er keinen Einfluss hat. Trotz gleichbleibenden Anstrengungen geraten daher die Kartoffeln der bevorzugten Speisesorten hinsichtlich Grösse, regelmässige Form, glatter Schale, Geschmack und Haltbarkeit nicht alle Jahre gleich gut. Mit dieser naturgebundenen Erscheinung muss sich der Konsument abfinden. Eines aber darf die Hausfrau beim Einkauf immer verlangen: Eine tadellos sortierte, gesunde Ware, welche keine speiseuntauglichen Ausschussknollen enthält!

Als Grundregel des Einkaufs gilt wohl für alle Haushaltungen dasselbe:

Jederzeit mit Kartoffeln versorgt sein. Solange ein Vorrat Kartoffeln griffbereit im Hause ist, lässt sich jedes Menu, jede noch so bescheidene Restenmahlzeit auf sparsame und vorteilhafte Art bereichern. Deshalb lohnt es sich, jeweils mehr als gerade den Tagesbedarf, d. h. mindestens einen Wochenbedarf, auf einmal zu beziehen. Dies erlaubt zugleich, sich mit zwei verschiedenen Sorten nach besonderem Geschmack einzudecken.

Frühkartoffeln werden im Sommer meist nicht nach Sorte, sondern allgemein als «Neue» für den sofortigen Verbrauch in kleinen Mengen zugekauft.

In der Übergangszeit (August-Oktober, bzw. April-Mai) wird manche Hausfrau pro Woche lieber einmal eine grössere Menge (5-10 kg) beziehen, anstatt fast täglich 1-2 kg der gewichtigen Knollen vom Laden oder Markt heimschleppen.

Grössere Bezüge werden vom Kundendienst der Lieferanten ohnehin prompt ins Haus gebracht.

In der Einkellerungsperiode (in städtischen Verhältnissen für Familienhaushalte ca. Oktober-Mai) bildet jedoch der zentnerweise Einkauf eines Wintervorrates die Regel. Hierbei ist es empfehlenswert, die ungefähre Bedarfsmenge auf die vorher ausprobierten 2-3 Sorten nach 25- und 50-kg-Säcken aufzuteilen und zum offiziellen Herbstpreis einzukellern; sackweise stellen sich die Kartoffeln erst noch billiger als beim laufenden Bezug in Detailmengen.

Fachgeschäfte sind auch in der Lage, auf Wunsch alle zwei, drei und mehr Wochen oder auf Abruf regelmässig einen 25- bis 50-kg-Sack einer bestimmten Sorte ins Haus zu liefern, wofür sich überall ein Plätzchen freihalten lässt.

Als Dienst am Kunden darf man auch weitere Bestrebungen fortschrittlicher Fachgeschäfte bezeichnen, welche sich bemühen, vielen berufstätigen Frauen entgegenzukommen, indem sie Kartoffeln sauber gewaschen oder sogar schon küchenfertig anbieten: Vorabgepackte 2 oder 3-kg-Beutel zu einem runden Fixpreis ersparen wertvolle Zeit für Abwägen und Geldwechsel.

Aufmerksame Detaillisten in Wohnquartieren sind dafür eingerichtet, ihren Kunden einen kleinen Sofortbedarf gleich noch maschinell zu schälen, so dass eiligen Selbstkochern diese oft unbeliebte Arbeit abgenommen ist.

«Geschwellte», d. h. in der Schale gedämpfte Kartoffeln der beliebtesten Qualitätssorten, sind in vielen Läden jederzeit zu einem geringen Mehrpreis erhältlich. Damit ist z. B. Rösti im Handumdrehen bereit!

Pommes frites (heiss, fertig oder vorblanchiert) können in grösseren Städten bei gewissen Geschäften und am Stand ebenfalls für den Hausgebrauch geholt werden. Spart Zeit und Umtriebe!

Feine Pommes Chips, gewerbsmässig hergestellt, sind im Handel in hygienisch einwandfreien Cellophanpackungen oder büchsenweise erhältlich und können als haltbarer Vorrat bei Besuch jederzeit zum Knuspern mit einem Getränk oder im Menu vorgesetzt werden.

Kartoffelstock ist heute ebenfalls in Konservenform erhältlich, sowohl als Trockenkonserve in Form von Kartoffelmehl, -flocken oder -griess, denen nur noch heisses Wasser und Milch beizufügen sind, wie auch in Form eines fixfertigen, tiefgekühlten Kartoffelstocks, der samt dem umhüllenden Siedesack während 10-15 Minuten aufgekocht wird. Beide leisten besonders der eiligen Hausfrau vorzügliche Dienste und bringen eine beträchtliche Arbeits- und Zeitersparnis.

SCHALENKARTOFFELN – GSCHWELLTI - PELLKARTOFFELN

Speckkartoffeln

1 Teller Schalenkartoffeln in kleine Würfeli geschnitten (ca. 800 g-1 kg), Salz, 150 g kleinwürfelig geschnittener, magerer Speck, 1 Esslöffel Butterfett, gehacktes Grün.

Das Butterfett und die Speckwürfeli in die Bratpfanne geben und leicht rösten lassen, die Kartoffeln beifügen, salzen und alles zusammen unter öfterem Umwenden mit einer Schaufel schön goldgelb braten, anrichten und mit gehacktem Grün bestreut servieren.

Kartoffelrösti

1 kg Schalenkartoffeln in Streifchen geraffelt, 2 Esslöffel Schweinefett, 1 Esslöffel Butter, Salz.

In einer flachen Bratpfanne die Butter und das Fett erhitzen, die geraffelten Kartoffeln beifügen, salzen, mit einer Schaufel sorgfältig vermengen und langsam über schwacher Hitze rösten lassen. Von Zeit zu Zeit wenden, zuletzt einen Kuchen formen, beidseitig goldbraun rösten lassen und auf eine runde Platte stürzen.

Kartoffelrösti mit Käse

800 g geraffelte Schalenkartoffeln, 2 Esslöffel Schweineschmalz, 1 Esslöffel Butter, Salz, 2 Esslöffel geriebener Sbrinz, Parmesan oder Gruyère.

Die geraffelten, leicht gesalzenen Kartoffeln in der flachen Pfanne in Butter und Fett bei öfterem Wenden langsam rösten, zuletzt den geriebenen Käse beifügen, einen Kuchen formen, beidseitig schön goldbraun rösten lassen, auf runde Platte stürzen.

Speckrösti

Zuerst 2-3 Esslöffel voll Speckwürfel in der Pfanne leicht anrösten, sonst Zubereitung wie andere Rösti. Nach Belieben Zugabe einer feingehackten Zwiebel.

Neue Kartoffeln mit Petersilie

Erste Art: 750 g - 1 kg neue Kartoffeln, 50-100 g Butter, 1 Esslöffel gehackte Petersilie, Salz, wenig Pfeffer.

Die Kartoffeln waschen und schaben, im Dampf oder im Salzwasser weich kochen, in eine Pfanne geben, die Butter beifügen, langsam über dem Feuer zergehen lassen und öfters umschwenken. Zuletzt die Petersilie über die angerichteten Kartoffeln streuen und auftragen.

Zweite Art: 1 kg neue, gleich grosse, frisch gekochte und geschälte Kartoffeln, 2 Löffel Butter, gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer, 1 Tasse Bouillon.

Die Kartoffeln in eine flache Pfanne mit frischer, zerlassener Butter geben, mit Salz und Pfeffer würzen, wenig Bouillon dazufügen, sorgfältig schwenken, bis die Kartoffeln durch die Butter vollständig durchgezogen sind, in Platte anrichten und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Maluns

600 g Schalenkartoffeln, 100-200 g Mehl oder Maismehl, 100 g Schweinefett, 1 Esslöffel Butter, Salz, Muskat.

Die Kartoffeln zur Hälfte raffeln und zur andern Hälfte in feine Scheibchen schneiden. Beide Teile mit dem Mehl oder Maismehl tüchtig verwirren, würzen, in einer breiten, grossen Bratpfanne das Fett erhitzen. Die Kartoffelmasse hineingeben und unter ständigem Umrühren und Wenden braten, bis sich kleine Klümpchen bilden, welche nicht hart sein dürfen. Zuletzt die frische Butter dazugeben, sofort anrichten und servieren.

Kartoffelomeletten

500-600 g Schalenkartoffeln kleinwürfelig geschnitten, 6 ganze Eier gut verklopft, Salz, Pfeffer, 2 Esslöffel Rahm, 2 Esslöffel Butterfett.

Die Kartoffeln in Butterfett schön hellgelb rösten, die gut verklopften und gewürzten Eier, vermischt mit dem Rahm, hinzufügen und gut mit der Kartoffelmasse vermischen. Dann eine französische Omelette formen, einrollen, auf eine ovale Platte anrichten und mit gemischtem Salat auftragen.

Bauernomelette

500-600 g Schalenkartoffeln kleinwürfelig geschnitten, Salz, Pfeffer, 1 Esslöffel gehackte Zwiebel, 2 Esslöffel Speckwürfel, 2 Esslöffel Butterfett, 6-8 Eier, 1/2 Tasse Rahm, gehacktes Grün.

Das Fett in flacher Pfanne erhitzen, die Speckwürfel leicht rösten, die gehackten Zwiebeln und kurz danach die Kartoffelwürfelchen hinzugeben, zusammen leicht anziehen lassen, die gut verklopften, mit Rahm und Grün vermischten Eier beifügen, mit einer Essgabel langsam umrühren, bis die Eier halbfest sind. Zu einer französischen Omelette formen, leicht Farbe annehmen lassen, gerollt auf eine ovale Platte stürzen und mit Salat servieren.

Kartoffelfrikadellen

600 g Schalenkartoffeln fein geraffelt, 2 Eier, 1 Esslöffel Mehl, 1 Esslöffel Schinken gehackt, ½ Zwiebel, Grün, alles fein gehackt, Paniermehl, Butterfett, Salz, Muskat.

Die Kartoffeln werden mit Salz und Muskat gewürzt, die leicht angeschwitzten Zwiebeln mit dem

Schinken und etwas Grünem zusammen mit dem einen Ei dazugeben und tüchtig verwirkt. Dann kleine, fingerdicke Plätzchen formen, in Mehl und Ei wenden, panieren und in der Bratpfanne beidseitig schön goldbraun braten.

Kartoffelsalat

800g-1 kg frisch geschwollte Kartoffeln, 1 feingehackte Zwiebel, 3-4 Esslöffel Öl, 1 bis 1.5 dl Bouillon, Salz, Senf, 3-4 Esslöffel Essig, Pfeffer, nach Belieben gehackter Schnittlauch.

In einer grossen Schüssel, die nach Belieben mit einer Knoblauchzehe ausgerieben wird, Salz, Senf und Essig gut vermischen. Die frisch gekochten Kartoffeln in 2-3 mm dicken Scheiben hineingeben. Leicht aufschütteln. Die gehackte Zwiebel im Öl andämpfen, mit der Bouillon ablöschen, einige Minuten aufkochen lassen. Über die Kartoffeln giessen. Kartoffelsalat nie mit Besteck, sondern nur durch Aufschütteln mischen. Grünes am Schluss darüber geben.

OFEN KARTOFFELN - POMMES AU FOUR

Gewöhnliche Art

Die Kartoffeln sauber waschen, nach Belieben schälen und auf ein Ofenblech oder in ein Kuchenblech eine Schicht Salz ausstreuen, die Kartoffeln schön nebeneinander auf das Blech auslegen und im gut heißen Ofen langsam durchbraten. Auf eine Platte mit Serviette anrichten und Butter separat dazu servieren.

Macaire-Kartoffeln

Pro Person 2-3 grosse Kartoffeln, 1 Teelöffel Butter, Salz, Muskat, Butterfett.

Die gereinigten Kartoffeln in der Schale auf einer Salzunterlage im Ofen durchbraten, herausnehmen, halbieren, das Kartoffelmark herauskratzen, mit einer Essgabel gut zerdrücken, mit Butter, Salz und Muskat verwirken. In einer Pfanne in heissem Butterfett auf beiden Seiten wie eine Rösti braten.

Man kann aus der Masse auch grössere oder kleinere Plätzchen formen.

Überbackene Schinkenkartoffeln

8 grosse, gut gereinigte Kartoffeln, 1 Esslöffel Butter, Salz, Muskat, 1 Esslöffel feingehackter Schinken, 1 Esslöffel Rahm, 1 Eigelb, 5 Esslöffel geriebener Käse.

Die Kartoffeln in der Schale im Ofen auf einer Salzunterlage durchbraten, herausnehmen, halbieren, das Kartoffelmark zur Hälfte aus der Schale kratzen, gut zerdrücken. Mit Butter, den übrigen Zutaten und dem leicht gerösteten Schinken vermischen. Die schaumig gerührte Masse in die halben Schalen hoch auffüllen, mit geriebenem Käse bestreuen, mit Butter beträufeln und im heissen Ofen oder auf dem Grill überkrusten lassen.

Kümmelkartoffeln

8-12 gut gereinigte Kartoffeln, wenig Salz, Kümmel, Butter.

Die rohen Kartoffeln halbieren, auf Salzunterlage schön nebeneinander auf ein Ofenblech setzen, mit Butter bestreichen, leicht mit Salz bestreuen, den Kümmel darüber geben und im heissen Ofen hellbraun überbacken und sofort auftragen. Ganz besonders mit neuen Kartoffeln zu empfehlen.

Kartoffelplätzchen

12 grosse Kartoffeln, Salz, Muskat, 2 ganze Eier, 2 Esslöffel Fett, 1 Esslöffel Weissmehl.

Die gebratenen Ofenkartoffeln auskratzen, die Masse fein zerdrücken, mit den Zutaten, ausgenommen das Fett, tüchtig verwirren und kleine, runde Plätzchen formen. Man kann diese nach Belieben panieren oder, in Mehl gewendet, in heissem Fett beidseitig schön hellbraun braten und als Beilage servieren.

GEKOCHTE KARTOFFELN

Gekochte Kartoffeln werden je nach Art der Benennung oder der Verwendung in verschiedener Form zugeschnitten, in reichlich Salzwasser gekocht, stets abgeschüttet und ohne Flüssigkeit aufgetragen; sie dienen als Beilage zu verschiedenen Fisch-, Fleisch- und Gemüseplatten.

Salzkartoffeln (nature)

750 g Kartoffeln, eiförmig oder würfelig oder als Stengelchen geschnitten, Salzwasser, etwas Butter. Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, abtropfen lassen, anrichten und mit etwas flüssiger Butter übergiessen.

Petersilie- oder Schnittlauchkartoffeln (aux fines herbes)

750 g Kartoffeln in Würfelchen oder eiförmig geschnitten, oder auch kleine, ganze Kartoffeln, Salzwasser, 1 Esslöffel Butter, 1 Esslöffel gehacktes Grün.

Die Kartoffeln in reichlich Salzwasser gar kochen, abtropfen lassen, zu dem gewünschten Gericht auf die Platte oder separat anrichten, mit flüssiger Butter übergiessen und mit gehacktem Grün bestreuen.

Kartoffeln mit Bohnen (aux haricots verts)

600 g Kartoffeln in Würfel geschnitten, 3/4 kg grüne Bohnen, Bohnenkraut, 1 Esslöffel Speckwürfeli, Salz, Pfeffer, 5dl Bouillon, gehackte Zwiebel, 2 Löffel Fett.

Die Bohnen entfädeln und gut waschen. In einem Kochtopf das Fett erhitzen, die Speckwürfeli leicht anziehen, die gehackte Zwiebel beifügen und kurz ziehen lassen, die Bohnen und das Bohnenkraut dazu geben, gut vermischen, würzen und mit der Bouillon aufgiessen. Zugedeckt halb weich kochen, die Kartoffelwürfel hinzugeben und alles zusammen gar kochen. Beim Anrichten kann man geröstete Speckwürfeli oder Speckscheiben darüber geben.

Lauchgemüse mit Kartoffeln (au poireaux)

800 g Kartoffeln in Würfel geschnitten, 500 g Gemüselauch, halbiert und in 3 cm lange Stücke geschnitten, 1 Esslöffel Speckwürfeli, 2 Esslöffel Fett, Salz, Pfeffer, 3 Esslöffel Mehl, eine halbe Tasse Rahm, 0.5 l Bouillon.

Den Lauch in Salzwasser abbrühen. Mit Fett, Mehl und Bouillon eine dickliche Sauce bereiten, etwas Würze beifügen und den Lauch darin 20 Minuten kochen. Dann die vorgekochten Kartoffeln

dazugeben und alles zusammen gar kochen, zuletzt den Rahm darunter mischen, anrichten und mit den glasig gerösteten Speckwürfeli abschmelzen.

Zwiebel-Rahmkartoffeln, im Ofen überbacken

750 g-1 kg frisch gekochte Schalenkartoffeln, 30 g Butter oder Fett, 2 mittelgrosse Zwiebeln, 1 Esslöffel Mehl, 2 dl Milch, wenig Salz, 2 Löffel Reibkäse, 1 kleine Tasse Rahm.

Die frisch gekochten Schalenkartoffeln schälen und in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Die feingeschnittenen Zwiebelstreifen in Butter oder Fett gelb dämpfen, mit Mehl bestäuben, mit kalter Milch ablöschen, unter ständigem Rühren zu einer gebundenen Sauce kochen und salzen. Die weite Gratinform gut ausfetten, lagenweise füllen mit Kartoffeln und Sauce, zuoberst sollen Kartoffeln sein. Den Rahm darüber giessen, den Käse darauf streuen und die Zwiebel-Rahmkartoffeln im vorgeheizten Ofen ca. 20-30 Minuten gratinieren, bis die Oberfläche hellbraun ist.

Bechamelkartoffeln

$\frac{3}{4}$ kg frisch gekochte Schalenkartoffeln, 1 Teelöffel feingeschnittener Schnittlauch oder Petersilie.

Bechamelsauce: 30 g Butter, 3 Esslöffel Mehl, 5 dl Milch, Salz, Muskat. Für die Sauce die Butter in einem Pfännchen schmelzen, das Mehl darin aufschäumen lassen, mit kalter Milch ablöschen, unter Rühren zum Kochen bringen und würzen. Die frisch gekochten Schalenkartoffeln schälen. In 3mm dicke Scheiben schneiden und mit der heissen, aber nicht mehr kochenden Sauce mischen. In runde tiefe Platte anrichten, mit Schnittlauch oder Petersilie bestreuen.

Pariser Kartoffeln, Kartoffelkugeln (à la Parisienne)

800 g grosse Kartoffeln, 3-4 Esslöffel Butterfett, Salz, gehacktes Grün.

Mit einem Kartoffelbohrer schöne runde Kugeln ausstechen, in kochendes Salzwasser geben, 20-30 Minuten ziehen lassen. Anrichten, braune Butter und gehacktes Grün darüber geben.

Wurstkartoffeln (aux saucisses)

800 g in 1 cm dicke Stengelchen geschnittene Kartoffeln, 2 Cervelats und 50 g Speck in feine Streifen geschnitten, 2 Esslöffel Butter, Salz, Pfeffer.

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, abtropfen lassen, anrichten, die in Butter gerösteten Speck- und Wurststreifchen darüber geben und servieren.

Kartoffelstengelchen mit Käse und Zwiebelschwitze

750 g-1 kg Kartoffeln in 1 cm dicke Stengelchen geschnitten, Salzwasser, 100 g geriebener Fettkäse, 1 grosse Zwiebel in Blättchen geschnitten, 2 Löffel Fett.

Die Kartoffelstengelchen im Salzwasser knapp weich kochen, gut abtropfen lassen, das Kochwasser nach Belieben für eine Gemüsesuppe verwenden. Die Kartoffeln lagenweise anrichten mit Käse und mit gebräunten Zwiebelstreifen bestreuen.

GEDÄMPFTE KARTOFFELN

Im Gegensatz zu den gekochten Kartoffeln, bei welchen das Wasser in der Regel abgossen wird und der Kochprozess durch das reichlich aufgegossene Wasser vor sich geht, wird bei den gedämpften Kartoffeln die Brühe mitverwendet. Das bedingt eine bessere und genauere Dosierung der Flüssigkeitsmenge. Wie der Name sagt, werden in diesem Falle die Kartoffeln im Dampf gar gekocht; folglich muss das Kochgeschirr gut verschliessbar sein, und die Flüssigkeit wird auf die absolut notwendige Menge beschränkt.

Kartoffeln nach Hofmeisterart (à la maître d'hôtel)

800 g Kartoffeln in ½ cm dicke Scheiben geschnitten, ½ l Bouillon oder Milch, 2 Esslöffel Mehl, ½ Tasse Rahm, 2 Esslöffel Butterfett, Salz, Pfeffer, gehacktes Grün.

Die Kartoffeln bis zur Hälfte mit Bouillon oder Milch aufgiessen, würzen und zugedeckt halb gar kochen. Zuletzt mit einem Mehl-Rahm-Teig vermengen, fertig kochen, gehacktes Grün darunter mischen und anrichten. (Man kann für dieses Gericht auch frisch gekochte, warme Schalenkartoffeln verwenden.)

Kartoffeln nach jurassischer Art (à la Jurassienne)

800 g Kartoffeln in kleine Würfel geschnitten, 2 Esslöffel Butterfett, 2 Esslöffel Speckwürfeli, 20 g Butter, ½ Tasse kleine Zwiebelchen, ½ Tasse Bouillon oder Bratenjus, gehacktes Grün, Salz, Pfeffer.

Die Kartoffeln in Butterfett schwenken, Bouillon aufgiessen, zugedeckt im Ofen gar dämpfen und anrichten. Die in Butter gerösteten, mit den gedämpften Zwiebelchen vermischten und mit etwas Bouillon oder Bratenjus vermischten Speckwürfeli darüber geben und mit gehacktem Grün bestreut servieren.

Bouillonkartoffeln

800 g Kartoffeln in Würfel geschnitten, ½-1 gehackte Zwiebel, 1 Lauchstengel, 1 kleine Karotte, Selleriegrün, alles klein geschnitten, 1 Esslöffel Butterfett, ½ l Bouillon, Salz, Pfeffer, gehacktes Grün.

Das Butterfett im Kochtopf erhitzen, die gehackten Zwiebeln leicht anziehen und das Gemüse beifügen. Kurz dämpfen, die Kartoffeln hinzugeben, würzen, etwas Bouillon begeben und zugedeckt gar dämpfen. In passende Schüssel oder auf Platte mit dem Fleisch anrichten und mit gehacktem Grün bestreut servieren.

Lauchkartoffeln

800 g Kartoffeln in kleine Würfel, 2 kleine Lauchstengel in Streifen geschnitten, ½ - 1 gehackte Zwiebel, 1 Esslöffel Speckwürfeli, 1 Esslöffel Butterfett, Salz, Pfeffer, ¼ l Bouillon.

Die Speckwürfeli in Butterfett anziehen lassen, die gehackte Zwiebel und den Lauch beifügen, würzen und zusammen dämpfen lassen. Die Kartoffeln dazugeben, die Bouillon aufgiessen und zugedeckt gar dämpfen lassen. Auf passende Platte anrichten und mit gemischtem Salat, zu Fleisch oder mit heissen Würstchen servieren.

Heringskartoffeln – Prinzesskartoffeln

800 g Kartoffeln in ½ cm dicke Scheiben geschnitten, 1 gehackte Zwiebel, 1 Tasse in kleine Würfel geschnittenen, gewässerten Salzhering oder Sardellenfilets, 2 Esslöffel Butterfett, Salz, Pfeffer, ½ l Bouillon, gehacktes Grün.

Das Butterfett im Kochtopf erhitzen, die gehackten Zwiebeln leicht anziehen, die Hering- oder

Sardellenfilets beifügen, kurze Zeit dämpfen. Die Kartoffeln hinzugeben, würzen, mit Bouillon aufgiessen, zugedeckt gar dämpfen lassen, anrichten und mit gehacktem Grün bestreut servieren. Die Kartoffeln können auch in Scheiben geschnitten und mit den in Viertel geschnittenen Hering- oder Sardellenfilets lagenweise in Gratinplatte angeordnet und mit Bouillon zubereitet werden.

Speckkartoffeln (au lard)

Erste Art

800 g Kartoffeln in Würfel geschnitten, 1 feingehackte Zwiebel, 3 Esslöffel Speckwürfel, 1/4 l Bouillon, 1 Esslöffel Fett, Salz, Muskat, gehacktes Grün.

Die Speckwürfel in Fett leicht anziehen lassen, die gehackte Zwiebel kurz mitrösten, die Kartoffeln beifügen und alles gut anziehen lassen. Würzen, die Bouillon aufgiessen und zugedeckt gar kochen lassen, anrichten und mit gehacktem Grün bestreut servieren.

Zweite Art

800 g Kartoffeln in kleine Würfel geschnitten, 100 g Magerspeckwürfel, 1 Esslöffel gehackte Zwiebeln, 1 Esslöffel Butterfett, Salz, Pfeffer, ¼ l Bouillon.

Einen Teil der Speckwürfel in Fett anziehen lassen, die Zwiebeln dazugeben, kurz schwenken. Die Kartoffeln beifügen, würzen, mit Bouillon aufgiessen und zugedeckt gar dämpfen lassen. Anrichten und mit dem Rest der leicht gerösteten Speckwürfelchen überstreuen.

Portugiesische Kartoffeln (à la Portugaise)

800 g Kartoffeln in Scheiben oder mittelgrosse Würfel geschnitten, 1 gehackte Zwiebel, 2 Esslöffel Butterfett, 2 Esslöffel Tomatenpüree oder 2 Tassen frische, geschälte, in Würfelchen geschnittene, in Butter mit Zwiebeln und Knoblauch gedämpfte Tomaten, ¼ l Bouillon, Salz, Pfeffer, gehacktes Grün.

Die gehackten Zwiebeln in Butterfett leicht anziehen, das Tomatenpüree beifügen, mit Bouillon aufgiessen, die Kartoffeln dazugeben, würzen und zugedeckt gar dämpfen. Auf eine Platte anrichten und mit gehacktem Grün bestreuen. Die Tomatenwürfelchen am Schluss über die Kartoffeln anrichten.

Ungarische Kartoffeln (à la Hongroise)

800 g Kartoffeln in nussgrosse Würfel geschnitten, 1 Esslöffel Speckwürfel, 2 Esslöffel Butterfett, 1 feingehackte Zwiebel, 1 Messerspitze Paprika, 2 Esslöffel Essig, 1 Esslöffel Tomatenpüree, gehackter Knoblauch, gehacktes Grün, Salz, Bouillon.

Die Speckwürfel mit Butterfett anziehen lassen, die gehackte Zwiebel hinzugeben und kurz dämpfen. Die Kartoffeln beifügen, mit Paprika und Salz würzen, die Bouillon aufgiessen bis zur Hälfte und zugedeckt gar dämpfen lassen. Anrichten und mit gehacktem Grün bestreuen.

Olivenkartoffeln gedämpft (à la Berrichonne)

¾ kg Kartoffeln olivenförmig zugeschnitten, 1 Esslöffel Speckwürfel, 1 feingehackte, kleine Zwiebel, 2 Esslöffel Fett, ¼ l Bouillon, Salz, Pfeffer, gehacktes Grün.

Die Kartoffeln in kochendes Salzwasser geben, aufwallen und abschütten. Die Speckwürfel in heissem Fett anziehen lassen, die gehackte Zwiebel beifügen, kurz dämpfen. Die Kartoffeln hinzugeben, würzen, tüchtig umrühren, die Bouillon aufgiessen und zugedeckt im Ofen gar dämpfen lassen, anrichten und mit gehacktem Grün bestreut servieren.

Grüne Kartoffeln

800 g Kartoffeln in kleine Würfel geschnitten, 1 Tasse gehacktes Grün von Suppensellerie, Petersilie

und feingeschnittenem Lauch, 1 Esslöffel kleine Speckwürfeli, 1 Esslöffel gehackte Zwiebeln, 1 Esslöffel Butterfett, Salz, Pfeffer, ½ l Bouillon.

Die Kartoffeln mit den leicht angezogenen Speckwürfeli und gehackten Zwiebeln in Butterfett schwenken, die Hälfte der Bouillon aufgiessen, würzen und zugedeckt fast gar dämpfen; dann den Rest der Bouillon mit dem gehackten Grün darunter mischen, gar dämpfen und anrichten.

GEBRATENE KARTOFFELN

Bei gebratenen Kartoffeln handelt es sich in der Regel um rohe, geschälte, in beliebiger Form zugeschnittene Kartoffeln, welche in der Regel abgebrüht und dann im notwendigen Fett in breiter Pfanne auf dem Herd oder im Ofen allseitig schön hellbraun gebraten werden. Je nach der Form oder bestimmten Zutaten erhalten diese Kartoffelgerichte ihren Namen. Unter Abbrühen der Kartoffeln versteht man: 1-2 Minuten im Salzwasser kochen, abtropfen auf dem Sieb.

Schmelzkartoffeln (fondantes)

800 g kleine, ganze Kartoffeln oder eiförmig zugeschnitten, 3-4 Esslöffel Butter, ½ l Bouillon, Salz, evtl. dünnes Bratenjus.

Die Kartoffeln abbrühen, abschütten, in einer flachen Bratpfanne mit reichlich heisser Butter unter öfterem Umschütteln allseitig hellbraun anrösten, würzen, schön flach ordnen, die Bouillon aufgiessen und zugedeckt im Ofen langsam schmoren lassen. Von Zeit zu Zeit mit einem Pinsel Butter oder Brühe darüber geben, bis die Kartoffeln gar sind und die Butter und Flüssigkeit aufgesogen haben. Solange die Kartoffeln noch im Ofen sind nach Belieben mit etwas Bratensauce überglänzen.

Kartoffeln nach Parmentier (à la Parmentier)

800 g Kartoffeln kleinwürfelig geschnitten, 2 Esslöffel Butterfett, Salz.

Die Kartoffeln abbrühen, in einer flachen Pfanne mit heissem Butterfett allseitig unter öfterem Schwenken schön goldgelb braten. Nach der halben Bratzeit salzen.

Schlosskartoffeln (château)

Oval zugeschnittene Kartoffeln kurz abbrühen, abschütten und in heissem Fett in einer flachen Bratpfanne im Ofen schön goldbraun braten, mit Salz würzen. Besonders als Beilage zu Fleischgerichten.

Bäckerkartoffeln (à la boulangère)

In Scheiben geschnittene Kartoffeln in kochendem Salzwasser abbrühen, abschütten, in reichlich Butterfett schwenken, halb gar braten, in feine Scheibchen geschnittene Zwiebeln zugeben, gut vermischen, würzen, bei öfterem Umwenden im Ofen fertig braten, anrichten und mit gehacktem Grün bestreut servieren.

Nusskartoffeln (noisette)

Von grossen geschälten Kartoffeln sticht man mit dem Kartoffelbohrer haselnussgrosse Kugeln aus, brüht sie leicht ab und lässt sie in Butter in einer flachen Bratpfanne bei öfterem Schwenken allseitig schön goldbraun braten. Vor allem als Beilage zu Grilladen und Braten.

Mirette-Kartoffeln (à la Mirette)

Kartoffeln in gleichmässige Würfel schneiden, in kochendem Salzwasser abbrühen, in reichlich

Butterfett schön goldbraun braten. Zuletzt eine Julienne von Trüffeln (feine Streifchen) damit vermischen, anrichten und mit gehacktem Grün bestreut servieren.

Kümmelkartoffeln (au cumin)

Die Kartoffeln (neue Kartoffeln ungeschält) in Würfel schneiden, mit reichlich Butterfett in einer flachen Bratpfanne bei öfterem Schwenken allseitig schön goldbraun braten. Zuletzt mit Salz und Kümmel bestreuen, gut vermischen, anrichten und mit gehackter Petersilie bestreut servieren. Mittलगrosse Kartoffeln kann man halbieren, auf Ofenblech setzen, mit Butter bestreichen, mit Kümmel bestreuen und im Ofen gar braten.

Neue Bratkartoffeln (nouvelles)

Neue, geschälte, gleichgrosse Kartoffeln in flachem Bratgeschirr mit Butter allseitig schön hellbraun braten, mit Salz würzen und zu Braten als Beilage oder mit gemischter Salatplatte servieren.

Gebratene Kartoffeln (rissoles)

Die Kartoffeln können in beliebiger Form geschnitten und in reichlich Butterfett in flachem Bratgeschirr im Ofen gebraten werden.

Kartoffeln «Hanswurst»

6-8 grosse oder mittलगrosse Kartoffeln, 2 Schützenwürste oder Cervelats in ½ cm dicken Scheiben und 100 g Magerspeck in lange, dünne Scheiben geschnitten, Salz, Fett, Holzspiessli, 30 g Butter. Die Kartoffeln in Salzwasser $\frac{3}{4}$ gar kochen, abschütten. Je 1 Scheibe Kartoffeln und Wurst fortlaufend (wie z.B. bei Leberspiessli) an ein Holzstäbchen aufspieszen. Dann wird an jedem vollen Spiessli eine lange Speckscheibe am Anfang und am Ende angesteckt (man kann den Speck auch schneiden wie die Wurst und anstecken). Die Spiesschen leicht flach drücken, in heissem Fett langsam auf allen Seiten goldbraun braten, anrichten. Etwas Weisswein in den Fond giessen, ebenso etwas braune Sauce beifügen und über die angerichteten Spiesschen giessen. Zuletzt feingeschnittene Zwiebelstreifen in Butter hellbraungeröstet an beiden Enden der Spiesschen in kleinen Häufchen anrichten und servieren.

Kartoffeln mit Steinpilzen, besonders fein

8 grosse gleichmässige Kartoffeln, 20 g Butter, ½ Tasse Bratenjus, 100 g grobgehackte Steinpilze, ½ gehackte Zwiebel, 1 kleine Tomate und Speck in Würfeli geschnitten, Salz, gehackte Petersilie. Die Kartoffeln aushöhlen, in flachem Bratgeschirr in reichlich Butterfett braten und im Ofen weich werden lassen. Die gehackten Zwiebeln mit den Speckwürfeli in Butter anziehen lassen, Tomatenwürfeli und die grobgehackten Steinpilze beifügen, zusammen trocken dämpfen lassen, würzen, den Bratenjus dazugeben, gut durch kochen und in die weichgebratenen Kartoffeln füllen. Mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

Kleine, neue Kartoffeln mit Speck gebraten

1 kg kleine neue Kartoffeln geschabt, 50-80 g durchzogener, kleinwürfelig geschnittener Speck, 2 Löffel Fett, ½ Teelöffel Salz

Die Kartoffeln nach dem Schaben gründlich spülen, gut vertropfen lassen, mit dem Speck und Salz ins heisse Fett geben. Zudecken und unter öfterem Wenden ca.10 Minuten dämpfen, d.h. bis die Kartoffeln halbweich sind. Hernach abgedeckt hellbraun braten. Der Speck darf nicht zu hart werden.

PÜRIERTE KARTOFFELN

Die Kartoffeln werden in der Regel in Salzwasser weich gekocht, durch ein Sieb, einen Kartoffeldrucker oder ein Passevite getrieben und dann nach Belieben zubereitet. Aus pürierten Kartoffeln werden besonders folgende drei Grundmassen hergestellt:

Kartoffelpüree oder Stock

Passierte Kartoffeln mit gekochter Milch, Haushaltrahm.

Duchessemasse

Passierte Kartoffeln mit Eigelb (ca. 2 Eigelb auf 500 g Kartoffeln).

Dauphinemasse

2/3 Kartoffelpüree unter Zugabe von 1/3 Brandteig.

Rezept für Brandteig

1/4 l Wasser, 60 g Butter, 125 g Mehl, 4 Eier, Prise Salz.

Wasser, Butter und Salz zusammen aufkochen, das Mehl auf einmal hinzugeben, über dem Feuer abrühren bis sich die Masse von der Pfanne löst. Leicht abkühlen lassen und dann ein Ei nach dem andern beifügen und immer vollständig glattrühren.

Püree-Kartoffeln oder Kartoffelstock (purée)

¾ kg Kartoffeln in grobe Würfel geschnitten, Salzwasser, 2 Esslöffel Butter, Muskat, kochende Milch nach Bedarf, zirka 3-5 dl.

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, abschütten, passieren und mit der Butter mittels Kelle gut verarbeiten. Nach und nach die kochende Milch beifügen, tüchtig glattrühren, würzen. Vor dem Anrichten gut verrühren.

Kartoffelpüree mit Rahm (it. la mousseline)

Auf 1 kg Kartoffelpüree gibt man 1-2 dl heissen Rahm, welcher tüchtig eingerührt wird.

Grüner Kartoffelstock

750 g-1 kg rohe Kartoffeln, ca. 1.5 dl Milch, 50 g frische Butter, 1 kleine Tasse feingehackter Spinat (evtl. Resten vom Vortag).

Die Kartoffeln schälen, in grosse Würfel schneiden, im Salzwasser knapp weich kochen, gut verdampfen lassen und durch die Presse treiben. Die kochende Milch und die Butter zufügen und den Kartoffelstock unter tüchtigem Rühren schön luftig werden lassen. Den Spinat darunterziehen und auf einer Platte bergartig anrichten. Der Kartoffelstock kann mit heissen Würstchen garniert werden.

Herzogin-Kartoffeln (à la duchesse)

600 g Kartoffeln in Würfel geschnitten, 3 Eigelb, 1 Esslöffel Butter, Salz, Muskat.

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, abschütten, trocknen lassen, durch ein Sieb oder Passevite streichen, Butter und Muskat tüchtig unter die Masse wirken, mit Dressiersack und gezackter Tülle oder mit zwei Löffeln beliebige Formen (z. B. kleine Höckerli) auf ein gebuttertes Backblech setzen. Mit Eigelb und Butter bestreichen und im Ofen goldbraun backen. Sehr dekorativ als Beilage zu Fleisch- und Gemüseplatten.

Kartoffelpastetchen

Mit Duchesse-Kartoffelmasse 1 cm dicke, runde Plätzchen formen, auf gebuttertes Backblech setzen, mit Ei bestreichen. Mit derselben Masse mittels Dressiersack mit glatter Tülle von 1 cm Durchmesser dressiert man spiralenförmig einen Rand auf die Kartoffelunterlage, so dass man ein Pastetchen von ca. 8 cm Höhe erhält. Mit Eigelb bestreichen und im Ofen bei mässiger Hitze backen, bis das Pastetchen goldgelb und gut heiss ist. Mit einer beliebigen Füllung fertig machen (Pilze, Milken, Erbsen und Karotten).

Füllungen für Kartoffelpastetchen Bolognese

Ca. 150 g grobgehacktes Rindfleisch mit 3 Löffeln feingehackten Zwiebeln in 2 Löffeln Fett anrösten, mit Salz und Pfeffer würzen, mit 1 Löffel Mehl bestäuben, mit einem Schuss Rotwein und etwas Bouillon ablöschen, Tomatenpüree beifügen und in der dicklichen Sauce gar dämpfen.

Champignonsfüllung

Ca. 200 g feinwürfelig geschnittene oder gehackte Champignons mit gehackten Zwiebeln und Butter so lange dämpfen, bis der Saft verdampft ist. Mit 1 Löffel Mehl bestäuben, mit einem Schuss Weisswein und etwas Bouillon ablöschen, Rahm beifügen, gut durchkochen, so dass eine gut gebundene Füllung entsteht.

Sie kann nach Belieben mit kleinwürfelig geschnittenem Schinken ergänzt werden.

Tomatenfüllung

Je zur Hälfte grob gehacktes, wie Bolognese zubereitetes Rindfleisch mit dem gleichen Quantum feinwürfelig geschnittenen, geschälten und in Butter geschmolzenen Tomatenwürfelchen mischen, durchkochen, abschmecken und in die gebackenen Pastetchen füllen.

Hockey-Kartoffeln (hockeyeur)

Kartoffel-Krokettenmasse (Rezept) in 3 cm dicke, runde Plätzchen von 6-8 cm Durchmesser ausstechen, in der Mitte stark eindrücken, ringsum wieder schön formen, mit Ei bestreichen, auf gebuttertes Ofenblech setzen.

Eine Füllung von 1 Löffel Tomatenpüree, 5 Löffeln Reibkäse und 2 hartgekochten, feingehackten Eiern darauf geben. Mit Reibkäse bestreuen und im Ofen überbacken, mit gehacktem Grün bestreut servieren.

Kartoffeltäschchen mit Käse

800 g Kartoffeln halbiert oder in Würfel geschnitten, 50 g Butter, 3 Eigelb, Salz, 150 g Emmentaler Käse.

Die Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, trocknen lassen, passieren, mit Eigelb, dem notwendigen Salz und Muskat vermengen, runde, 0.5 cm dicke Plätzchen formen, mit Eigelb bestreichen, in die Mitte ein Häufchen kleinwürfelig geschnittenen Emmentaler geben. Mit einem zweiten Kartoffel-Teigplätzchen, jedes 0.5 cm dick, zudecken, in Mehl und Ei wenden oder panieren und in heissem Backfett schwimmend backen.

Medaillons-Kartoffeln

Kartoffel-Krokettenmasse (Rezept) mit feingehackten, in Butter leicht gerösteten

Schinkenwürfelchen vermischen, kleine, runde Plätzchen in Mehl formen und in Butter beidseitig schön goldbraun braten.

Kartoffelbrioches

750 g Schalenkartoffeln gerieben, 100 g Mehl, 10 g Hefe, etwas Milch, 2-4 Esslöffel flüssige Butter, 1 Ei, feines Salz.

Die Kartoffeln mit den übrigen Zutaten zu einem weichen Hefeteig verarbeiten, welcher nicht mehr kleben darf. Beiseite stellen, aufgehen lassen, 1 cm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher oder einem dünnrandigen Glas runde Plätzchen ausstechen, auf gebuttertes Ofenblech legen, in der Mitte eindrücken, aus den Teigresten nussgrosse Kugeln formen. Die Plätzchen mit Ei bestreichen, die Kugeln in die Mitte setzen, ebenfalls mit Ei bestreichen und im mässig heissen Ofen hellbraun backen; mit Salat- oder Gemüseplatte servieren.

Kartoffelnudeln

600-700 g Kartoffeln, 2 Esslöffel geriebener Käse, 2 Eier, 150 g Weissmehl, Salz, Wasser, Muskat, 30 g Butter.

Kaltgestellte, pürierte Salzkartoffeln oder Schalenkartoffeln mit den Eiern, dem Mehl und wenig Salz und Muskat zu einem Teig verwirren, wobei so viel Mehl hinzugegeben wird, dass sich der Teig auswallen lässt. Auf bemehltem Brett den Teig 3 mm dick ausrollen, in nudelförmige Streifen schneiden, diese in kochendem Salzwasser ziehen lassen, bis sie gar sind, anrichten, mit geriebenem Käse bestreuen und mit gebräunter Butter übergiessen.

Kartoffelpuffer

750 g möglichst grosse Kartoffeln, 2 Eier, 1 feingehackte Zwiebel, ca. 80 g Kochbutter.

Die rohen, geschälten Kartoffeln an der Bircherraffel reiben und ins Wasser legen, damit sie sich nicht verfärben. Wenn alle Kartoffeln gerieben sind, diese in einem Mulltüchlein auspressen, mit den verklopften Eiern, wenig Salz und den feingehackten Zwiebeln mischen. In der Bratpfanne die Kochbutter heiss machen, mit einem Löffel kleine Häufchen Kartoffelmasse hineinschöpfen und diese mit dem Bratschäufelchen zu flachen Küchlein drücken. Die Küchlein zu goldgelber Farbe braten.

Kartoffel-Aprikosenknödel

Knödelmasse: 500 g frisch gekochte Schalenkartoffeln, 150-200 g Weissmehl, 1 Ei, 6 Löffel Griesszucker, 60 g flüssige Butter.

Ca. 1 kg frische Aprikosen, 100 g Würfelzucker, 50 g Butter, Zucker zum Bestreuen.

Die Schalenkartoffeln schälen, durch das Passevite treiben und mit Ei, Butter, Mehl und Zucker mischen. Der Teig darf nicht kleben, nach Bedarf wenig Mehl nachgeben. Die Aprikosen auf einer Längsseite aufschneiden, entsteinen und mit einem Würfelzucker füllen. Von der Knödelmasse eigrosse Stücke abstechen, eine Aprikose hineinwickeln. In einer weiten Pfanne 2-3 Liter schwach gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, die Knödel hineingeben und ca. 10 Stück auf einmal ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit der Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen lassen, bergartig auf runde Platte anrichten und mit feinem Zucker bestreuen. Bei Tische die Knödel noch mit hellbrauner Butter abschmelzen.

Kartoffelring

800 g-1 kg rohe Kartoffeln, Salzwasser, 2 Eier, 30 g Butter, wenig Salz, Muskat, Fett und Paniermehl

für die Form.

Die rohen Kartoffeln schälen, in grossen Würfeln im Salzwasser knapp weich kochen, durch die Presse geben und mit flüssiger Butter, Ei und Gewürz mischen. Eine Ringform von ca. 20 cm Durchmesser mit reichlich weichem, aber nicht heissem Fett austreichen, mit Paniermehl bestreuen und mit der Kartoffelmasse füllen. Im vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten backen. Nach dem Herausnehmen mit einem Messer den Rand leicht lösen und den Kartoffelring auf eine grosse, runde Platte stürzen. Mit Gemüse, Pilzen oder Fleischragout füllen.

GEBACKENE KARTOFFELN

Alle gebackenen Kartoffelgerichte, ausgenommen die im Ofen gebackenen und gestürzten, werden im Fett schwimmend fertig gemacht. Dazu verwendet man reines Öl oder eine Mischung von verschiedenen Fetten wie Schweineschmalz, Kalbsnierenfett usw. Das Backfett muss immer rauchend heiss sein und ist jeweils nach Gebrauch durch ein feines Drahtsieb, ein Tuch oder durch den Melitta-Kaffeefilter, der mit frischer Watte ausgelegt wird, zu passieren, sonst verbrennen die zurückbleibenden Resten zu Asche und das Fett wird bald in seiner Qualität beeinträchtigt.

Dicke geschnittene Kartoffeln wie Fritkartoffeln werden in der Regel vorgebacken, damit sie um so knusperiger und trotzdem nicht zu trocken werden beim zweiten Backen. Beim Vorbacken darf das Fett oder Öl nicht rauchheiss sein, da die Kartoffeln sonst nicht gar werden. Erst vor dem Servieren gibt man die Kartoffeln nochmals in die sehr heisse Fritüre, so dass sich eine goldbraune, schöne Kruste bildet.

Dünn geschnittene Kartoffelarten wie Chips, Allumettes usw. sollen durch das Backen vollständig trocken und knusperig werden. Das in den Kartoffeln enthaltene Wasser muss rasch verdampfen, weshalb man nie zu viele Kartoffeln auf einmal in das Backfett geben darf. Sonst wird die Gefahr des Überschäumens erhöht. Man lasse die zugeschnittenen Kartoffeln immer einige Zeit abtropfen, trockne sie nach mit einem Tuch und gebe sie dann in kleinen Mengen in das rauchend heisse Backfett. Mit dem Fritürelöffel die Kartoffeln sorgfältig in Bewegung halten, damit sie gleichmässig backen. Sobald das Wasser verdampft ist, bekommen die Kartoffeln langsam Farbe und sind dann in kürzester Zeit fertig. Man nehme sie auf ein Sieb heraus, lasse gut abtropfen und würze mit Salz, eventuell Paprika oder Cayennepfeffer. So gebackene Kartoffeln lassen sich einige Zeit frisch halten, weil sie vollständig knusprig sind.

Aus rohen Kartoffeln

Fritkartoffeln (pommes frites)

1 kg grosse, gleichmässig geformte Kartoffeln, Backfett oder Öl, Salz.

Die Kartoffeln zuerst ringsum glatt und dann in 1 cm dicke und ca. 5-6 cm lange Stäbchen schneiden, einige Zeit unter fliessend kaltem Wasser stehen lassen, auf ein Sieb schütten, trocknen in einem Tuch und in einem Backkorb (Fritürekorb) in das gut heisse Fett oder Öl geben. Die Kartoffeln müssen in kurzer Zeit eine leichte Kruste erhalten, ohne dass sie Farbe annehmen. Wenn sie sich durch leichten Druck mit Zeigefinger und Daumen weich anfühlen lassen, nimmt man sie aus dem Fett

heraus und lässt sie gut abtropfen. In der Hotelpraxis nennt man dies «blanchieren» der gebackenen Kartoffeln. Sobald das Fett wieder rauchend heiss ist, in jedem Falle aber erst kurz vor dem Servieren, gibt man die vorgebackenen Kartoffeln in die sehr heisse Fritüre und lässt sie goldbraun und knusperig backen. Gut abtropfen, Salz einstreuen und auf Papierserviette anrichten.

Chips-Kartoffeln

Gleichmässig grosse Kartoffeln werden mit einem Hobel in 1 mm dicke Scheibchen geschnitten, gut durchgewaschen, auf ein Sieb geschüttet, in einem Tuch getrocknet und in kleinen Mengen in das rauchend heisse Fett gegeben und schwimmend gebacken. Mit dem Drahtlöffel fortwährend in Bewegung halten, bis die Kartoffeln goldgelb und knusprig sind. Auf ein Sieb herausnehmen, gut abtropfen lassen, Salz und eventuell wenig Paprika einstreuen, jedoch sehr dosiert, weil die Chips-Kartoffeln an sich schon würzig sind. Sie können jederzeit aufgetragen werden, passen sowohl zu jedwelchem Getränk wie zum Knuspern in den Ruhestunden oder während der Arbeit.

Kartoffelwaffeln (pommes gaufrettes)

1 kg mittelgrosse, gleichmässig geformte Kartoffeln, Backfett, Salz, Cayennepfeffer.

Die Kartoffeln werden abwechslungsweise kreuz und quer über den gerippten Spezialhobel geschoben, so dass sich das Bild einer Waffel ergibt. Die gehobelten Kartoffeln wässern, abschütten, in einem Tuch trocknen, in heisses Backfett geben und im Fett solange schwimmend backen, bis sie hellbraun und knusperig sind. Mit Salz und eventuell einem Stäubchen Cayennepfeffer würzen; zu Grilladen und Bratenfleisch servieren oder zu Gemüse und Salat.

Zündholz- oder Stroh-Kartoffeln

800 g gleichmässig geformte Kartoffeln, Backfett, Salz.

Die Kartoffeln mit einem geeigneten Messer oder mit einem Hobel in zündholzdicke Stäbchen schneiden, gut waschen, abschütten, in einem Tuch trocknen und in rauchendem Backfett schwimmend solange backen lassen, bis sie goldbraun und schön knusperig sind. Salz einstreuen, zu gebratenen oder grillierten Fleisch- oder auch zu Geflügelgerichten auftragen, oder zu SaucenGemüse und Salat.

Kartoffelnester

In feine Streifchen geschnittene oder gehobelte Kartoffeln gut wässern, trocknen, in den gewünschten Drahtkorb pressen und in der rauchend heissen Fritüre schön braun und knusperig backen. Dient in der Regel für gebackene Kartoffeln als Beilagen zu verschiedenen Gerichten.

Kartoffelkorb

Die Kartoffeln wie für Chips in feine Scheibchen schneiden oder hobeln, in passende Form schuppenförmig auslegen, den inneren Raum mit Trockenerbsen oder Bohnen füllen und in heisser Fritüre schwimmend backen. Am besten eignen sich Drahtkörbe zum Formen.

Kartoffeln «Le Rêve»

400 g grosse Kartoffeln in 3 mm dicke Scheiben geschnitten, 2 Eier, Mehl, weisses Paniermehl, Salz. Die Kartoffeln in Salzwasser halb weich kochen, abschütten, in einem Tuch abtrocknen, in Mehl, Ei und weissem Paniermehl oder geriebenen Semmeln wenden und in rauchend heissem Backfett goldbraun backen, Salz einstreuen und als Beilage oder wie «pommes chips» zum Aperitif servieren.

Gebackene Kartoffelkrausen (fraises)

12 mittelgrosse Kartoffeln zylinderförmig zugeschnitten, Salz, Backfett.

Die Kartoffeln mit einem Rettichmesser (Bohrer) spiralenförmig schneiden, die Enden ineinanderschlingen, in rauchend heissem Backfett schön hellbraun backen bis sie knusperig sind, vor dem Servieren Salz einstreuen.

Kartoffelscheiben gebacken (Demidoff)

Rohe, gleichmässig grosse Kartoffeln werden in 0.5 cm dicke Scheiben geschnitten, gut gewaschen, mit einem Tuch getrocknet und in der gut heissen Fritüre goldgelb gebacken und mit Salz eingestreut angerichtet.

Gebackene Kartoffelbänder (bandelettes)

Grosse, geschälte Kartoffeln mit einem Messer ringsum abschälen, so dass sich lange Kartoffelbänder bilden. Diese in gut heissem Fett vorbacken, auf ein Sieb herausnehmen und kurz vor dem Servieren in heisse Fritüre tauchen, fertig und knusperig backen, Salz einstreuen und auf Papierserviette servieren.

Auflauf-Kartoffeln (Souffle-Kartoffeln)

4 mm dick geschnittene, rohe, gleichmässige Kartoffelscheiben gibt man nach gutem Wässern und nachherigem Trocknen in eine schwach erhitzte Fritüre.

Ständig umschütteln, bis sich an den Kartoffeln Bläschen zeigen; dann die leicht aufgeblähten Kartoffeln in eine stark erhitzte Fritüre geben, wodurch die beiden leicht verkrusteten Schnittseiten gesprengt werden und «soufflieren».

In einem Kartoffelkorb oder auf Serviette servieren.

Kartoffelschnitzel gebacken

6-8 grosse, gekochte Schalenkartoffeln, 2 Eier, ca. 100 g Paniermehl, ca.5 Esslöffel Weissmehl, wenig Salz, ca. 100 g Kochbutter.

Die gekochten, erkalteten Schalenkartoffeln schälen und der Länge nach in gut 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben zuerst im Mehl wenden, dann im gut verklopften, gesalzenen Ei und zuletzt in hellem Paniermehl. Die Kochbutter in der Omelettenpfanne knapp heiss machen, die panierten Kartoffelscheiben darin beidseitig hellbraun braten. Schuppenartig auf vorgewärmte Platte anrichten und zu Salat reichen.

Aus pürierter Kartoffelmasse

Kartoffelkroketten (croquettes)

800 g Kartoffeln in Würfel geschnitten, 3-4 Eigelb, Salz, Muskat, 50 g Butter, Ei, Mehl, Paniermehl, Backfett.

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, in der Ofenröhre oder Pfanne trocknen lassen, passieren, würzen, die Butter und nach und nach die Eigelb darunter rühren. Handgrosse Stücke auf dem Mehlbrett daumendick ausrollen und in ca. 5 cm lange Abschnitte teilen, in verklopftem Ei und Paniermehl wenden und in rauchend heissem Fett schwimmend backen und sofort servieren.

Berny-Kartoffeln (Berny)

Unter die Kartoffel-Krokettenmasse 2 Esslöffel feingehackten Schinken (oder 100 g gehackte Trüffel) geben, kleine, aprikosenförmige Kugeln formen, in verklopftem Ei und ganz feingeschnittenen Mandeln wenden und kurz vor dem Servieren in rauchend heissem Fett goldgelb backen.

Kartoffelkroketten mit Schinken (croquettes au jambon)

Die Kartoffel-Krokettenmasse mit 100 g feinwürfelig geschnittenem Schinken vermischen, in Mehl, verklopftem Ei und geriebener Semmel panieren. Sonst Zubereitung wie Kroketten.

Williams-Kartoffeln (à la William)

Kartoffel-Krokettenmasse in Birnenform dressieren, den Stiel durch eine kurz gebrochene Makkaroni oder Mandelstift markieren, in Mehl, verklopftem Ei und Paniermehl wenden und in rauchend heisser Fritüre hellbraun backen.

Kartoffelgipfeli mit Schinken

Kartoffel-Krokettenmasse mit 100 g kleinwürfelig geschnittenem, leicht gedämpftem Schinken vermischen, die Kartoffelmasse gipfelförmig einrollen, in Mehl, Ei und Paniermehl oder nur in verklopftem Ei wenden und im Fett schwimmend hellbraun backen. Vorzüglich zu einer Salatplatte.

Kartoffelkrapfen oder Dauphine-Kartoffeln (Dauphine)

800 g Kartoffeln, in Würfel geschnitten, 1 ganzes Ei, 3 Eigelb, Salz, Muskat, ca.400 g Brandteig
Die Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, abschütten, trocknen lassen, durch ein Sieb passieren, Eigelb und Ei begeben, mit Salz und Muskat würzen, den Brandteig unter die Masse verarbeiten, mit einem Löffel nussgrosse, wenig längliche Klösschen direkt in die rauchend heisse Fritüre abgleiten lassen und goldgelb schwimmend backen.

Kartoffeln mit Wachsei (aux oeufs mollets)

Kartoffel-Krokettenmasse mit gehacktem Grün und 100 g feingehacktem Schinken vermengen, handgrosse, fingerdicke Plätzchen formen, ein 5 Minuten gekochtes Ei (Wachsei) darauf setzen, die Kartoffelmasse sorgfältig um das Ei pressen und formen, durch Mehl, verklopftes Ei und Paniermehl ziehen, in rauchend heissem Backfett goldbraun braten, mit Tomatensauce und Salatplatte auftragen.

Kartoffelkühlein mit Käse

1 Portion Kartoffel-Krokettenmasse mit 5 Löffel Reibkäse mischen. Die Masse auf dem bemehlten Tisch zu einem länglichen, ca. 8 cm dicken Brot formen. An der Kühle fest werden lassen, am besten über Nacht. Mit scharfem Messer 1 cm dicke Scheiben abschneiden, beidseitig in reichlich Fett knusperig braten.

Kartoffeln auf «meine Art» (à ma facon)

500 g Kartoffel-Dauphinemasse , 1 Esslöffel feingehackten Schinken, 20 g gehackte Pistazien, 40 g

geschälte Mandeln, Backfett.

Die Kartoffel-Dauphinemasse mit Pistazien und Schinken vermengen, mit Dressiersack und gezackter Tülle auf ein Ölpapier kleine Rosetten dressieren, mit Mandeln spicken und dann im heissen Fett schwimmend backen. Als Beilage zu Poulet, Fleisch und Wildgerichten oder zu Gemüse und Salat servieren.

Lorette-Kartoffeln

500 g Dauphinemasse mit 2 Esslöffel geriebenem Käse vermischen, kleinfingerdick zu Halbmonden formen, mehlen und in heisser Fritüre hellbraun backen.

Rosen-Kartoffeln

½ Dauphinemasse und ½ Brandteig zusammen gut vermischen, mit dem Dressiersack und gezackter Tülle auf Butterpapier kleine Rosetten spritzen und in rauchend heissem Backfett goldgelb backen.

Gestürzte Kartoffeln

Anna-Kartoffeln

800 g gleichmässig grosse Kartoffeln, der Länge nach in ca. 5mm dicke Scheiben geschnitten, Salz, Muskat.

Die Kartoffeln in kochendem Salzwasser kurz abbrühen und abschütten. Gut abtropfen lassen, mit Salz und Muskat würzen, in reichlich Butter schwenken, lagenweise in eine Timbaleform oder in eine Auflaufform anrichten, indem man die Aussenwand schuppenförmig auslegt, den Rest der Kartoffeln schön geschichtet leicht anpressen, im heissen Ofen backen und vor dem Servieren auf Platte stürzen.

Gestürzte Kartoffeln mit Käse (à la voisin)

1 kg Kartoffeln in 3 mm dicke Scheiben geschnitten, 100 g Butter, Salz, 150 Greyerzer oder Emmentaler Käse.

Die Kartoffeln in Salzwasser abbrühen, abschütten, mit Salz würzen, in flüssiger Butter schwenken, mit kleinen Scheibchen von Käse schichtweise in gut gebutterte Auflaufform füllen und im heissen Ofen langsam backen. Nach dem Backen auf passende Platte stürzen.

Nanna-Kartoffeln (à la Nana)

1 kg Kartoffeln in feine Streifen geschnitten oder gehobelt, 100 g Butter, Salz, Muskat, Baba- oder Timbaleförmchen.

Die Kartoffeln gut waschen, abtropfen, in einem Tuch trocknen, mit Salz und Muskat würzen, in flüssiger Butter schwenken, leicht pressen, in gut gebutterte Förmchen füllen. Im heissen Ofen backen und vor dem Servieren auf die Platte stürzen.

Gebackene Macaire-Kartoffeln

800 g Kartoffeln, 50 g Butter, Salz, Muskat, gehacktes Grün.

Die geschwellten oder in Salzwasser gekochten, trockenen Kartoffeln tüchtig zerdrücken. Butter, Salz und Muskat mit gehacktem Grün darunter mengen, in gut gebutterte Form einfüllen, im Ofen goldbraun backen lassen und vor dem Servieren auf passende Platte stürzen.

GRATINIERTE KARTOFFELN

Kartoffeln gratiniert (au gratin)

800 g Kartoffeln in Scheiben geschnitten, 1/2l weisse Sauce, 2 Esslöffel Reibkäse.

Weisse Sauce: 20 g Butter, 2 Löffel Weissmehl, 4-5 dl Milch, Salz, Muskat.

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, abschütten, mit der etwas dünn gehaltenen weissen Sauce vermengen, würzen, geriebenen Käse darunter ziehen. In eine gut gebutterte Gratinschüssel anrichten, mit geriebenem Käse bestreuen und mit Butter beträufelt im heissen Ofen überkrusten lassen.

Kartoffeln nach Savoyerart (à la Savoyarde)

750 g Kartoffeln in Scheiben geschnitten, 0.5l Bouillon, 1 Esslöffel Speckwürfelchen, 1 Esslöffel Butter, geriebener Käse, Salz, Muskat.

Die Kartoffeln in Salzwasser abbrühen, abschütten, in eine gut gebutterte Gratinplatte geben, mit Bouillon übergiessen, würzen, mit geriebenem Käse bestreuen. Die leicht gerösteten Speckwürfelchen darüber geben, mit Butter beträufeln und im Ofen weich gratinieren.

Käsekartoffeln (au fromage)

800 g Kartoffeln in Scheiben geschnitten, 200 g Käse, 1 Tasse Milch, Butter, Salz und Pfeffer.

Die Kartoffeln in Salzwasser weich kochen. abschütten, lagenweise schön geordnet mit kleinen Käsescheibchen in gebutterte Gratinplatte geben. Die Milch darüber giessen, mit Salz und Pfeffer würzen, Butterflocken darauf geben und im Ofen überkrusten lassen.

Kartoffeln mit Blattspinat (aux épinards en branche)

750 g rohe Kartoffeln in 5mm dicke Scheiben geschnitten, 20 g Butter, 500 g Blattspinat, feingehackte Zwiebel, 80 g Butterfett, 0.5 l Bouillon, 1 Esslöffel Speckwürfelchen, 1 Esslöffel geriebener Käse, Salz, Muskat.

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, abschütten und in Butter schwenken. Den Blattspinat mit feingehackten Zwiebeln in 40 g Butterfett weichdünsten, würzen und mit den Kartoffelscheiben lagenweise abwechselnd in eine gut ausgebutterte, auch mit Kartoffelscheiben belegte Gratinplatte geben, die Bouillon hinzufügen, die leicht gerösteten Speckwürfelchen und den geriebenen Käse darüber streuen, mit dem übrigen Butterfett beträufeln und im Ofen 20 Minuten backen.

Berner Kartoffel-Auflauf (soufflees à la Bernoise)

500 g Kartoffeln in Scheiben geschnitten, 150 g Magerspeck, 20 g Butterfett, 1 Tasse Milch, 2 Eier, 100 g Emmentaler Käse, 2 Löffel Weissmehl, Salz, Muskat, 30 g Butter.

Die Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, abschütten, die Hälfte Speck in Würfelchen schneiden, in Butterfett anziehen lassen, mit dem Mehl bestäuben, die Milch aufgiessen und zu einer glatten Sauce anrühren, würzen. Die mit 2 Löffeln kalter Milch verrührten Eigelb in die Sauce geben, die Kartoffeln beifügen, zuletzt die zu Schnee geschlagenen Eiweiss und 2/3 des geriebenen Käses darunter ziehen, in gut gebutterte Auflauf- oder Gratinplatte füllen. Mit dem Rest Reibkäse bestreuen, mit Butter beträufeln und im Ofen überkrusten lassen. Den restlichen Speck in Scheiben schneiden, einrollen, leicht rösten und den Auflauf damit garnieren.

Gratin «Josephine» (à la Josephine)

800 g Kartoffeln in 2-3 mm dicke Scheiben geschnitten, 40 g Butter, 1 gehackte Zwiebel, 4 geschälte Tomaten, 100 g Gruyère, 2 dl Bouillon, Salz, Pfeffer.

Die Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und den in Butter gedämpften Zwiebeln vermischen, in gut gebutterte Gratinplatte geben, mit der notwendigen Bouillon oder Wasser begiessen und im Ofen 3/4 gar werden lassen. Abwechslungsweise mit Käse- und Tomatenscheiben belegen und im Ofen vollständig weich gratinieren lassen.

Kartoffelstockkranz mit Hackfleisch oder Bratenresten

Kartoffelstock: 1 kg rohe Kartoffeln in grosse Würfel geschnitten, Salzwasser, 50 g Butter, ca. 1.5 dl Milch.

Hackfleisch: 300 g gehacktes Rindfleisch, 1 Zwiebel, 2 Löffel Fett, Salz, 1 Büschel Petersilie, 1 kleine Tasse Rahm.

Die Kartoffeln im Salzwasser knapp weich kochen, abtropfen lassen, passieren und mit heisser Milch und Butter luftig rühren. Unterdessen in der Bratpfanne das Fett heiss machen, Fleisch, Zwiebeln und Petersilie, alles fein gehackt, darin anziehen lassen, salzen und mit dem Rahm binden. An Stelle von Hackfleisch können gehackte Resten von Braten, Siedfleisch usw. verwendet werden. Den heissen Kartoffelstock in eine längliche, gebutterte Auflaufform füllen, in der Mitte eine Mulde machen und das Fleisch hineingeben. Mit zurückbehaltenem Kartoffelstock einen Kranz spritzen. Im heissen Ofen überbacken bis der Kartoffelstock leicht Farbe annimmt.

Kartoffelstock mit Wienerli überbacken

Kartoffelstock: 1 kg rohe Kartoffeln in grosse Würfel geschnitten, Salzwasser, 50 g Butter, 1.5 dl Milch oder Rahm. 2 Paar Wienerli, 4 dünne Scheiben von Räucherspeck.

Die Kartoffeln im Salzwasser knapp weich kochen, gut abtropfen lassen und durch die Presse geben. Unterdessen die Milch kochen. Milch und Butter mit dem Kartoffelpüree zu einem luftigen Kartoffelstock rühren und diesen in eine gebutterte, weite Auflaufform füllen. In der Mitte mit einem gefetteten Löffel soweit eindrücken, dass die Wienerli nebeneinander gut Platz haben. Die Wienerli einzeln in Speckscheiben einwickeln und hintereinander auf den Kartoffelstock legen. Mit Butterflöcklein belegen, und das Ganze im heissen Backofen lassen bis die Würstchen sehr knusperig sind. Mit Kopf- oder Gemüsesalat reichen.

Pikanter Kartoffelstock mit frischen Tomaten überbacken

1 Platte Kartoffelstockresten vom Vortag, eine halbe Tasse Rahm, 6 kleine, feste Tomaten, 30 g Butter, Salz.

Eine möglichst flache Auflaufform gut ausbuttern. Den Kartoffelstock mit dem Rahm mischen, in die Form einfüllen und mit einem Löffel 6 Löcher eindrücken. Die rohen Tomaten auf der Oberseite kreuzweise einschneiden, die Haut leicht zurückziehen, das Tomatenfleisch mit feinem Salz bestreuen und mit einem nussgrossen Stück Butter belegen. In jedes Loch eine Tomate legen und mit dem Spritzsack mit etwas zurückbehaltenem Kartoffelstock kleine Rosetten spritzen. Die Form in den heissen Ofen schieben und den Gratin backen, bis die Tomaten weich sind und der Kartoffelstock hellbraun ist.

Kartoffelauflauf nach Florentinerart

750 g rohe Kartoffeln in 5mm dicke Scheiben geschnitten, 750 g Blattspinat, 25 g geschmolzene frische Butter, 100 g Speckwürfelchen, 50 g sehr dünne Speckscheiben, 1 dl Rahm.

Den Spinat wie üblich rüsten, waschen, gut ausschütteln und in wenig Kochbutter dämpfen, salzen und mit dem Messer grob hacken. Die Kartoffeln im Salzwasser knapp weich kochen, gut abtropfen und leicht auskühlen lassen.

Eine weite Auflaufform gut ausfetten und mit 3/4 der Kartoffeln füllen. Spinat und Speck darüber verteilen und mit einem Löffel 3 Gräben drücken in den Spinat. Diese Gräben füllen mit schuppenartig hingelegten Kartoffelscheiben.

Das Ganze mit dem Rahm beträufeln, den Spinat mit wenig Speckwürfelchen belegen und im vorgeheizten Ofen 20 Minuten backen.

Kartoffelauflauf nach Hausfrauenart

1 kg rohe Kartoffeln in dünne Scheiben geschnitten, 100-150 g kleine Speckwürfelchen, 3 Eier, 3 dl Milch, ½ Teelöffel Salz, Butterflocken.

Eine ziemlich grosse Auflaufform ausfetten, Kartoffeln und Speck lagenweise einfüllen, so dass zuoberst Speckwürfelchen liegen. Die Eier mit Milch und Salz gut verquirlen und über die Kartoffeln giessen. Den Auflauf mit Butterflocken belegen und im nicht zu heissen Ofen ca.1 Stunde backen. Der Auflauf kann auch hergestellt werden aus nicht zu weichen Schalenkartoffeln. Bei deren Verwendung verkürzt sich die Backzeit auf ca. 40 Minuten.

Kartoffel- Käseauflauf

750 g frisch gekochte Salzkartoffeln, 2 Esslöffel Mehl, 3 Eier, 3 dl Milch, 100 g geriebener Käse, wenig Salz, Muskat, 50 g frische Butter.

Die Kartoffeln nach dem Abtropfen heiss durch das Passevite treiben, mit Eigelb, Mehl, Milch, Käse und Gewürz gut mischen. Den steif geschlagenen Eierschnee darunterziehen, die Masse in eine gut gefettete Auflaufform füllen. Mit Butterflocken belegen und im Ofen bei guter Hitze ca. 60 Minuten backen. Mit grünem Salat reichen.

Kartoffelgratin mit Zwiebelfüllung

1 Platte Kartoffelstockresten vom Vortag, 1 Ei, 3 Löffel Rahm, 1 Prise Salz.

Zwiebelfüllung: 250 g Zwiebeln in feine Streifen geschnitten, 2 Löffel Fett, 2 Löffel Speckwürfelchen, 2 Löffel Mehl, 1 Tasse Milch, 1 Teelöffel Salz, 20 g Butter.

Für die Zwiebelfüllung die Zwiebeln im Fett und Speck zugedeckt unter öfterem Wenden halbweich dämpfen. Mit Mehl bestreuen, Milch und Salz zufügen und das Zwiebelmus noch einige Minuten ziehen lassen. Unterdessen den Kartoffelstock mit Rahm, Ei und Salz mischen und so in eine gebutterte, längliche Auflaufform füllen, so dass in der Mitte ein längliches Loch entsteht für die Füllung. Die Masse einfüllen, mit Butterflocken belegen und den Gratin hellbraun überbacken.

Kartoffelstock mit Speckwürfelchen überbacken

1 Platte Restkartoffelstock, 4 Löffel Rahm, 100 g kleine Speckwürfelchen, 20 g Butter.

Den Kartoffelstock in eine möglichst weite gebutterte Gratinform füllen. Mit flüssiger Butter beträufeln, mit den Speckwürfelchen belegen und überbacken, bis die Speckwürfelchen glasig gebraten sind.

SPEZIALGERICHTE AUS KARTOFFELN

Gefüllte Kartoffeln (paupiettes de pommes de terre)

600 g Kartoffeln in Würfel geschnitten, 200 g Weissmehl, 2 Eigelb, 100 g grobgehacktes Rindfleisch, gehackte Zwiebel, mit dicker, brauner Sauce gebunden, Salz, Muskat, Käse, etwas Butter.

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, durch ein Sieb passieren, mit dem Mehl und Eigelb sowie Gewürz verwickeln, 0.5 cm dick auswallen und in kleine Rechtecke schneiden, in Salzwasser kurz aufschwellen und abkühlen lassen, flach auslegen, mit der Fleischfülle belegen, einrollen wie Caneloni, in Gratinplatte schön nebeneinander ordnen, mit geriebenem Käse bestreuen, im Ofen 10 Minuten gratinieren lassen und mit gebräunter Butter übergossen servieren.

Chevalier-Kartoffeln (Pommes Chevalier)

8-10 eigrosse Kartoffeln, von der einen Seite leicht ausgehöhlt, 2 Esslöffel gekochte Champignons und 2 Esslöffel feingehackte Rindszunge, 1 Zwiebel und 1/2 Esslöffel feingehackte grüne Pfefferschoten, 1 Esslöffel Mehl, 1 Tasse braune Sauce, Salz, Muskat.

Die Kartoffeln in Butter im Ofen weich braten, in eine gebutterte Gratinplatte setzen, die Zwiebeln in Butter anziehen lassen, mit Mehl bestäuben, die Sauce beifügen, die übrigen Zutaten in der Sauce aufkochen, würzen und die dickliche Masse erkalten lassen, in die Kartoffeln einfüllen, mit geriebenem Käse bestreuen, mit Butter beträufeln und im Ofen backen.

Kohlwickel mit Kartoffeln

600 g pürierte, noch warme Kartoffeln, ca. 300 g Weissmehl, 2 Esslöffel Speckwürfelchen oder Schinkenwürfelchen oder geröstete Brotwürfelchen, 4 Eigelb, Salz, Muskat, 8 schöne Kraut- oder Kohlblätter, 1/2 Tasse Bouillon.

Die pürierte Kartoffelmasse mit dem Eigelb, Salz, Muskat und Mehl zu einer festen Masse verwickeln, den leicht gerösteten Speck oder Schinken oder die gerösteten Brotwürfelchen darunter mischen, tassengrosse Ballen formen, die vorgekochten, plattgedrückten Kohlblätter auslegen.

Die Kartoffelballen darauf setzen, einschlagen, in ein gebuttertes Bratgeschirr (oder Gratinplatte) schön nebeneinander ordnen, etwas Bouillon beifügen und im Ofen leicht zugedeckt während 20-30 Minuten langsam gar werden lassen. Vor dem Anrichten mindestens 10 Minuten ruhen lassen.

Im Ofen gebackene Kartoffelscheiben

6-8 grosse, gekochte Schalenkartoffeln, der Länge nach in 1 cm dicke Scheiben geschnitten, 100 g Emmentaler Käse, 1 kleines Büschel Petersilie, 50 g frische und 50 g flüssig gemachte Butter.

Den Käse in 1 cm dicke Stängelchen schneiden, die so lang sind wie die Kartoffelscheiben. Die Kartoffelscheiben nebeneinander auf ein gefettetes Blech legen, mit Butter bepinseln, jede mit einem Käsestängelchen belegen und mit feingehackter Petersilie bestreuen. Das Blech in die obere Hälfte des vorgewärmten Ofens schieben, bis der Käse zu schmelzen beginnt. Dann auf jede Kartoffelscheibe ein haselnussgrosses Stück frische Butter legen und während ein paar Minuten im Ofen schmelzen lassen. Mit Blatt- oder Gemüsesalat reichen.

Tessiner Kartoffeln, im Ofen gebacken

6-8 grosse, gleichmässige Kartoffeln, wenig Salz, 30 g flüssige Butter, 2 Löffel Reibkäse.

Die rohen geschälten Kartoffeln mit dem Messer quer durch etwa zehnmal einschneiden, aber so, dass sie nicht auseinanderfallen. Mit feinem Salz bestreuen, mit flüssiger Butter bepinseln und nebeneinander auf das gefettete Backblech setzen. Im Backofen bei guter Hitze ca. 1 Stunde backen, bis die Kartoffeln weich sind. 10 Minuten vor dem Herausnehmen in die Einschnitte den Reibkäse streuen und die Kartoffeln noch so lange im Ofen lassen, bis der Käse zu schmelzen beginnt.

Speckkartoffeln, im Ofen gebacken

Zubereitung wie Tessiner Kartoffeln. Nur an Stelle des Reibkäses 10 Minuten vor dem Herausnehmen kleine Scheiben von Räucherspeck in die Einschnitte stecken.

Käsekartoffeln, im Ofen gebacken

1 kg rohe Kartoffeln in 1 cm dicke Scheiben geschnitten, 30 g Butter, 3 Löffel Reibkäse.

Die Kartoffeln im Salzwasser knapp weich kochen. Die Scheiben sollen schön ganz bleiben. Die Kartoffeln abtropfen lassen und im Kreise herum in eine Auflaufform schichten. Den Käse während des Einschichtens zwischen die Scheiben streuen. Zuletzt die flüssige Butter über die Kartoffeln giessen und diese im Ofen backen, bis die unteren Kartoffelscheiben in der Form leicht Farbe annehmen. Die Form herausnehmen, mit einem Messer dem oberen Rande nach leicht lösen und auf eine runde Platte stürzen.

Gekochte Kartoffelklösse

800 g Kartoffeln, 250 g Weissmehl, 1-2 Eigelb, gehacktes Grün, Salz, Muskat, 1 Tasse geröstete Brotwürfelchen.

Die frisch geschwellten oder in Salzwasser gekochten, leicht abgekühlten Kartoffeln pürieren, mit Salz, Muskat, Eigelb und gehacktem Grün gut verwickeln, tassengrosse Klösse in der Hand formen, in die Mitte geröstete Brotwürfelchen geben, den Kloss gut schliessen und in kochendes Salzwasser geben, 15 bis 20 Minuten langsam pochieren (ziehen lassen), anrichten. Vorzüglich mit Saucenfleisch oder Braten oder zu Gemüse und Salat.

Rohe Kartoffelklösse

1 kg rohe Kartoffeln, 1 Tasse geröstete Brotwürfeli, Salz, Muskat, 3 dl kochende Milch.
2/3 der Kartoffeln mit dem Käsereiber in kaltes Wasser reiben und unter fliessend kaltem Wasser stehen lassen, damit sich das Stärkemehl setzt und die Kartoffeln schön weiss bleiben. Die in Salzwasser gekochten übrigen Kartoffeln abschütten, trocknen lassen, passieren, würzen, die kochende Milch darunter rühren. Diese Masse mit den in einem Tuch vollständig ausgepressten rohen Kartoffeln zu einer festen Masse verwirren, würzen, tassengrosse Klösse formen, mit gerösteten Brotwürfeli füllen und gut verschlossen in Salzwasser je nach Grösse 15-25 Minuten ziehen lassen und sofort servieren.

Klösse von Schalenkartoffeln

750 g geschwollte Kartoffeln auf der Raffel fein gerieben, 4 Löffel Milch, 1-2 Tassen Weissmehl, 1 Ei, Salz, Muskat, 1 Tasse geröstete Brotwürfeli.

Das Mehl, Ei, Salz und Muskat unter die Kartoffeln wirren, 4 Löffel kochende Milch beifügen, Klösse formen, mit gerösteten Brotwürfeli füllen und in Salzwasser 15 Minuten langsam kochen oder ziehen lassen.

Kartoffelrollen

Zutaten: wie gekochte Klösschenmasse

Klösschenmasse wird mit 100 g gerösteten Schinken- oder Speckwürfelchen vermischt, auf vorgekochte, plattgedrückte, leicht gewürzte Kohl- oder Kabisblätter dressiert, eingerollt, in gebuttertes Bratgeschirr gesetzt und mit ½ Tasse Bouillon begossen und zugedeckt im Ofen gar gedämpft. Mit Bratensauce auftragen.

Kartoffelraviolis (raviolis de pommes de terre)

600 g Kartoffeln in Würfel geschnitten, 200 g Mehl, 2 Eigelb, 150 g gehackte oder geschnittene Champignons, 50 g geriebenen Käse, 50 g Butter, Salz, Muskat, 4 Löffel Rahm.

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, trocknen lassen, passieren, mit dem Mehl, Eigelb und Muskat tüchtig verwirren. Die Champignons in Butter dämpfen, mit wenig Mehl stäuben, würzen und etwas Rahm beifügen. Die Kartoffelmasse 3 mm dick auswallen, runde Stücke ausstechen, mit der Champignonsfüllung kleine Häufchen darauf setzen, ringsum mit Ei bestreichen Die eine Teighälfte über die andere schlagen, leicht anpressen, in Salzwasser gar kochen, in Gratinplatte anrichten, mit Käse bestreuen und mit gebräunter Butter übergiessen.

„Kartoffel-Krapfen“

250 g Nudelteig, 400 g Kartoffeln, gehackte Zwiebeln, Knoblauch, 2 Esslöffel geschabten Zieger, Salz, Muskat, 2 Eigelb, etwas Butter.

Die pürierten Kartoffeln mit den in Butter gedämpften Zwiebeln, Knoblauch, dem geschabten Zieger, den Eigelb und etwas Muskat gut verwirren. Den Nudelteig wie für Ravioli auswallen, rund ausstechen wie Rissolen (Krapfen), ein Häufchen der Kartoffelfüllung darauf setzen. Einen zweiten,

gleich grossen Teigflecken darüber geben, gut anpressen und in Salzwasser langsam kochen bis die Krapfen schwimmen, in Gratinplatte anrichten, mit geriebenem Käse bestreuen und mit gebräunter Butter übergiessen.

Kartoffelkrustaden mit Blumenkohl

12 Kartoffeln, eigross zugeschnitten, 2 Tassen grobgehackte, gedämpfte Fleischfüllung, 1 Esslöffel geriebenen Käse, 1 mittelgrosser Blumenkohl, 2.5 dl weisse Sauce, Salz, Pfeffer, Muskat, gehackte Petersilie, 30 g Butter.

Die Kartoffeln auf der untern Seite flach schneiden und oben ca. 1/3 wegschneiden, der Länge nach aushöhlen und dann in der Fritüre langsam weich backen, auf Ofenblech setzen, mit der Fleischmasse füllen, mit geriebenem Käse bestreuen und mit Butter beträufeln, im Ofen 10-15 Minuten backen lassen. Auf eine passende Platte den ganzen, in Salzwasser gekochten Blumenkohl anrichten, mit soviel Béchamelsauce überziehen, dass die Blume schön gedeckt ist, mit gehackter Petersilie überstreuen. Die Kartoffeln ringsherum anrichten. Den Rest der Blumenkohlsauce separat auftragen.

Kartoffelplätzchen

800 g Schalenkartoffeln geraffelt, 2 Eier, 5 Löffel Mehl, Salz, Muskat, 3 Cervelats in dünne Scheiben geschnitten, Backfett.

Die Kartoffeln mit Ei, Mehl und Gewürz mischen. In der bemehlten Hand pflaumengrosse Kugeln formen, zu 1 cm dicken Plätzchen drücken. Auf jedes Plätzchen eine Wurstscheibe legen und ein zweites Plätzchen darauf drücken. Die gefüllten Plätzchen in der Bratpfanne langsam zu hellbrauner Farbe backen.

Kartoffelkuchen

1 kg Kartoffeln, 150 g geriebener Käse, 150 g Speckwürfel, Salz, Muskat, Paniermehl.

Die Kartoffeln mit der Schale weich kochen, schälen und heiss durchpassieren. Die Speckwürfel glasig braten, mit dem Käse, Salz und Muskat unter die Kartoffeln mischen. Die gewürzte Masse auf ein gut gefettetes, mit Paniermehl bestreutes Kuchenblech (30 cm Durchmesser) einfüllen, mit geriebenem Käse bestreuen, in mittelheissem Ofen 20 bis 30 Minuten backen.

SCHWEIZER SPEZIALITÄTEN AUS KARTOFFELN

Kanton Bern

Berner Rösti

1 kg Schalenkartoffeln, grob geraffelt oder noch besser feinblättrig geschnitten, 2 Löffel Schweinefett und 1 Löffel Butter oder 3 Löffel Speckwürfelchen und 1 Löffel Butter, Salz.

Fett oder Speck und Butter in möglichst weiter Röstipfanne leicht erhitzen. Die Kartoffeln mit Salz bestreuen und ins Fett geben und sie zuerst bei mittelgrosser, später bei kleiner Hitze öfters mit

Schaufel sorgfältig wenden. Sie sollen schön blättrig bleiben und nicht breiartig aussehen. Wenn die Kartoffeln hellbraun durchgebraten sind, kann man sorgfältig einen Kuchen formen, ringsum wenig Butter verteilen und unter leichtem Hin- und Herrütteln des «Kuchens» eine schöne Kruste braten. Der Röstikuchen wird hernach auf eine runde, flache Platte gestürzt. Wenn zur Rösti Speck verwendet wird braucht sie wenig Salz.

Bauern-Gulasch nach Bernerart

750 g Kartoffeln in grosse Würfel oder wie Apfelstückli geschnitten, 400 g Rindfleisch (Brat- oder Voressenstück) in 2 cm grosse, 100 g durchzogener, geräucherter Speck in Würfel geschnitten, 1 grosse gehackte Zwiebel, 2 Löffel Fett, 0.5 l Wasser, 1 Löffel Mehl, 1 Würfel klare Sauce, Salz, 1 Bratengarnitur, 500 g Rüben in grobe Würfel geschnitten.

Das Fleisch und den Speck zusammen im Fett hellbraun braten, mit den gehackten Zwiebeln leicht weiterbraten, mit Mehl bestäuben. ablöschen, salzen und würzen. Die Bratengarnitur und die Rübenstücke beifügen und das Gericht eine halbe Stunde auf kleinem Feuer ziehen lassen. Die Kartoffeln in der leicht gebundenen, pikanten Sauce weich werden lassen.

Kanton Uri

Urner Kabistopf mit Kartoffeln

750 g Kartoffeln in grosse Würfel geschnitten, ca. 600 g Schaf- oder Schweinefleisch in 4 cm grossen Voressenstücken, 2 Löffel Fett, Salz, 0.5 l Bouillon oder Fleischbrühe, 1 mittelgrosser Kohlkopf gevierteilt, Rippen entfernt, Mehl.

Das Fleisch im Mehl wenden und im Fett hellbraun rösten mit Bouillon oder Fleischbrühe ablöschen, salzen, würzen. Den Kabis auf das Fleisch legen und mit diesem eine halbe Stunde dämpfen. Hernach mit den Kartoffelwürfeln fertig gar kochen.

Urner Rösti

1 kg Schalenkartoffeln geraffelt, Salz, 2-3 Löffel Butter oder Fett, 1 sehr fein gehackte Zwiebel, 4 Löffel Käse, eine halbe Tasse Rahm oder Milch.

Die Zwiebel im Fett andämpfen und mit den gesalzenen Kartoffeln mischen. Käse und Rahm darüber verteilen. Die Kartoffeln mit den Zutaten auf mittelgrossem Feuer unter öfterem Wenden hellbraun braten, d. h. so lange, bis sich das Fett aus Käse und Rahm auszuscheiden beginnt.

Kanton Schwyz

Saucengummeli (saure Saucenkartoffeln)

1 kg rohe Kartoffeln in 1 cm dicke Scheiben geschnitten, 2 Löffel Fett, 1 grosse feingehackte Zwiebel, 2 Tassen Wasser, 3 Löffel Mehl, eine halbe Tasse Milch oder Rahm, Salz, 2 Nelken, 1 Lorbeerblatt, 1-2 Löffel Essig, 1 Löffel feingehacktes Grün.

Die feingehackte Zwiebel im Fett dämpfen, Kartoffeln beifügen, ablöschen, Salz und Gewürze

zugeben. Wenn die Kartoffeln knapp weich sind, mit dem Essig mischen, das Mehl-Rahmteiglein zugeben und das Gericht auf kleinem Feuer unter öfterem Rühren aufkochen lassen. Angerichtet, mit viel feingehacktem Grün bestreuen.

Kanton Unterwalden

Unterwaldner Speckkartoffeln (Ofentori)

750 g rohe Kartoffeln in kleine Würfel oder feine Scheiben geschnitten, Salzwasser, eine halbe Tasse Rahm, 2 Eier, Salz, Muskat, 100-150 g geräucherter, durchzogener Speck in kleine Würfel oder schmale Streifen geschnitten.

Die Kartoffeln im Salzwasser weich kochen, abtropfen lassen, durch die Presse geben. Die Eier mit dem Rahm verklopfen, mit Muskat und wenig Salz gut mit dem Kartoffelschnee mischen. Diesen in die gebutterte Auflaufform füllen. Den Speck gleichmässig über den Auflauf verteilen und diesen in Mittelhitze unten und oben hellbraun und gar backen. Der Speck soll glasig gebraten sein.

Kanton Freiburg

Kartoffeln nach Freiburgerart

750 g Kartoffeln, 10 g Fett, Salz, 4 Löffel Käse, 2 dl Milch, 1-2 Eier.

Die Schalenkartoffeln werden in Scheiben geschnitten und lagenweise mit dem Käse in eine gebutterte, feuerfeste Form gefüllt. Man übergiesst sie mit der Eiernmilch und Salz und bäckt das Gericht ca. 30 Minuten im Ofen. Statt Fett kann saurer Rahm über das Gericht gestrichen werden.

Kanton Glarus

Schabziger-Kartoffeln (altes Glarner Gericht)

250 g rohe Kartoffeln in grosse Würfel geschnitten, 250 g Teigwaren, Salzwasser, 100 g Schabziger, 3 Löffel Paniermehl, ca. 40 g Butter oder Fett.

Kartoffeln im Salzwasser weich kochen, aufs Sieb schütten. Die Teigwaren (Müscherli, Hörnli, Hohnüdeli) ebenfalls im Salzwasser knapp weich kochen und sehr gut abtropfen lassen. Kartoffeln und Teigwaren lagenweise mit dem Schabziger in eine tiefe Schüssel schichten. Mit Paniermehl bestreuen, mit brauner Butter oder heissem Fett beträufeln.

Himmel und Erde

1 kg rohe Kartoffeln, Salzwasser, Milch und 50 g Butter oder 1 Tasse Rahm, 1 kleine Platte dickes, feinpüriertes Apfelmus.

Mit Milch und Butter oder Rahm einen sehr gut schaumig gerührten Kartoffelstock zubereiten. Diesen heiss lagenweise mit dem heissen Apfelmus in eine tiefe Platte füllen. Zuerst soll

Kartoffelstock sein. Das Gericht mit süssem Rahm überträufeln oder mit hellbrauner Butter begiessen und zu Milchkaffee oder gekochtem Obst reichen.

Kanton Zug

Ofenguck

1 kg rohe Kartoffeln in grosse Würfel geschnitten, Salzwasser, 1.5 Tassen Milch, 50 g Butter oder 1 Tasse Rahm, ca. 50 g geriebener Emmentaler Käse oder gehackte Zwiebel, 100 g Speckwürfelchen. Die Kartoffeln im Salzwasser weich kochen, gut abtropfen lassen, passieren, mit Rahm oder Milch und Butter zu einem feinen Kartoffelstock rühren. In eine weite Gratinform füllen, mit gefettetem Löffel gleichmässig ca. 10 Einbuchtungen machen. Die Speckwürfelchen darin verteilen, das Ganze mit Käse bestreuen. Den Ofenguck bei Mittelhitze hellbraun überbacken. An Stelle von Käse kann das Gericht nach dem Backen mit einer Zwiebelschwitze angerichtet werden. Ofenguck wird als Hauptgericht gereicht zu Gemüse, gemischtem Salat, gekochtem Obst oder zu Milchkaffee.

Kanton Graubünden

Pizokel (Bündner Kartoffelspätzli)

3 grosse rohe geriebene Kartoffeln, 250 g Weizen- oder Roggenmehl, 2 Eier, ca. 1/3 Löffel Salz, 1 Tasse Milchwasser, Reibkäse, Paniermehl oder gehackte Zwiebel.

Die Kartoffeln mit den übrigen Zutaten zu einem glatten, feuchten Spätzliteig verarbeiten. Den Teig mindestens eine halbe Stunde ruhen und aufgehen lassen und ihn dann von einem Spätzlibrettchen oder einem flachen, nassen Teller als Spätzli ins kochende Salzwasser schneiden. Abgetropft lagenweise mit Reibkäse anrichten. Mit geröstetem Paniermehl bestreuen oder mit einer Zwiebelschwitze servieren. Man kann die abgetropften Spätzli auch erkalten lassen und hernach im Fett braten.

Bündner Gemüseknöpfli (Pizzoccheri)

150 g rohe geraffelte Kartoffeln, 250 g Weizen- oder Buchweizenmehl, 3 Eier, Salz, ca. 1 Tasse Milchwasser, 1 Teller feingeschnittenes, gekochtes Gemüse (Blumenkohl, Rüben, Sellerie, Kohlblätter), geriebener Käse, süssem Rahm oder gehackte Zwiebel.

Die Kartoffeln mit Mehl, Salz, Ei und Milchwasser zu einem glatten, nicht zu trockenen Knöpfeliteig klopfen. Das Gemüse leicht darunter mischen und den Teig mindestens eine halbe Stunde ruhen und aufgehen lassen. Mit dem Löffel aus der Teigschüssel Knöpfli formen und diese ins kochende Salzwasser gleiten lassen. Wenn sie obenauf schwimmen, herausnehmen, sehr gut abtropfen lassen und lagenweise mit geriebenem Käse und ein paar Löffeln süssem Rahm anrichten.

Das Gericht nach Belieben mit einer Zwiebelschwitze, geröstetem Paniermehl, süssem Rahm oder hellbrauner Butter bereichern.

Kartoffeltatsch

750 g rohe Kartoffeln geraffelt, 2 Eier, 2 Löffel Rahm, 5 Löffel Mehl, 1 Teelöffel Salz, 1 Messerspitze Backpulver, Backfett.

Die Kartoffeln nach dem Raffeln sofort auf ein Sieb geben, abtropfen lassen und mit Ei, Mehl, Salz und Backpulver mischen. Die Masse sehr gut mischen und möglichst rasch verwenden, damit sich die Kartoffeln nicht braun verfärben. Den Teig löffelweise ins heisse Fett geben und nicht zu rasch zu hellbraunen Küchlein backen.

Kanton Aargau

Kartoffelpfluten

1 kg rohe Kartoffeln in grobe Würfel geschnitten, Salzwasser, 1 Ei, eine halbe Tasse Rahm oder Milch, 2-3 Löffel Fett, Butter, gehackte Zwiebel oder Paniermehl.

Die Kartoffeln schälen, im Salzwasser knapp weich kochen, abtropfen und gut verdampfen lassen, durch die Presse geben. Rahm und Ei gut verklopfen, sofort unter den Kartoffelschnee mischen und luftig rühren. Unterdessen das Fett heiss machen, einen Esslöffel eintauchen und damit von der Kartoffelmasse Pfluten abstechen. Auf eine vorgewärmte Platte füllen, mit einigen Löffeln Rahm begiessen, hellbraune Butter, eine Zwiebelschwitze oder leicht geröstetes Paniermehl beifügen.

Schnitz und drunder (Schnitz und Kartoffeln)

700 g Kartoffeln in grobe Würfel geschnitten, 500 g frische, süsse, ungeschälte Apfelschnitze, 1 Stück Rauchfleisch oder Speck, Wasser, Salz, Butter oder gehackte Zwiebel.

Das Fleisch mit wenig Wasser halbweich kochen, nach Bedarf später Salz zufügen. Die Äpfel und die Kartoffeln zum Fleisch geben und das Ganze auf kleinem Feuer gar kochen, ohne die Kartoffeln verkochen zu lassen. Nett geordnet auf einer weiten Platte anrichten. Die Kartoffeln nach Belieben mit Butterstücken oder einer Zwiebelschwitze verbessern.

Kanton Waadt

Kartoffeln mit Lauch und Leberwurst

500 g Kartoffeln in grosse Würfel, 750g Gemüsellauch in 10 cm lange Stücke geschnitten, 30 g Butter oder Fett, 2 Tassen Wasser, Salz, 1 Bouillonwürfel, 3 Löffel Mehl, eine halbe Tasse Milch, 2-3 Leberwürste.

Fett oder Butter heiss machen, den Lauch leicht andämpfen, ablöschen, salzen und 5 Minuten vorkochen. Die Kartoffeln beifügen, mit dem Lauch knapp weich kochen und die Sauce mit dem Milch-Mehlteiglein binden. Die Würste separat heiss machen und dazu reichen oder der Länge nach halbiert ein paar Minuten auf dem angerichteten Kartoffelgemüse warm werden lassen.

Kanton Wallis

Walliser Kuchisuppe

2-3 Kartoffeln in kleine Würfel geschnitten, 1 Teller feingehacktes Gemüse: Blumenkohl, Lauch, Rüben, Sellerie, 1 gehackte Zwiebel, 2 Löffel Fett, 2 Löffel Reis, 5 Löffel Hörnli, Wasser, Salz, Würze, 1 Stück Butter oder ein paar Löffel Rahm, gehacktes Grün.

Gemüse in Fett dämpfen, ablöschen und salzen. Kartoffeln, Reis und Teigwaren beifügen und die Suppe in ca. 20 Minuten weich kochen. Anrichten über Grün, Butter oder Rahm. Die Suppe kann nach Belieben bereichert werden mit Speckwürfelchen (mit der Zwiebel dämpfen) oder Wurstscheibchen (in Suppenschüssel geben).

SÜSSE KARTOFFELGERICHTE ALS HAUPT- ODER NACHSPEISEN

Kartoffeltorte, einfache Art

200 g geriebene Schalenkartoffeln, 4 Eigelb, 200 g Zucker, 5 Löffel Milch, 200 g geriebene Haselnüsse oder Mandeln, 1 Löffel Vanillezucker oder Schale und Saft von einer halben Zitrone, 4 Löffel Paidol oder Griess, 1 Löffel Backpulver, 4 Eierschnee.

Eigelb, Milch, Zucker und Vanille oder Zitrone schaumig rühren, Nüsse, Paidol, Kartoffeln und Backpulver beifügen und sehr gut mischen. Den steifen Eierschnee unter die Masse ziehen und diese in der gefetteten, mit Mehl bestäubten Form in Mittelhitze backen. Backformen: Springform oder Keksform, am besten eine verstellbare, die sich der Teigmenge anpasst.

Kartoffeltorte, gefüllt und garniert

Kartoffeltorte «einfache Art» (Rezept oben) backen und am folgenden Tag quer in der Mitte durchschneiden und beliebig füllen und garnieren.

Füllungen: Konfitüre (Aprikosen, Johannisbeeren, Gelee usw.) oder schaumig gerührte Butter mit gleichviel Puderzucker und einigen Löffeln gerösteten, geriebenen Haselnüssen oder 2 Löffel Mandelpüree mit gleichviel Puderzucker.

Garnituren: Gesüsster Schlagrahm Zuckerglasur: 200 g Puderzucker mit 1 Eiweiss und 1 Löffel Zitronensaft schaumig rühren, kandierte Früchte. Über selbstgemachte Tortenschablone (Scherenschnitte usw.) Puderzucker bestäuben.

Kartoffelkuchenteig (passend für Fruchteuchen und gesalzene Wähen)

100 g kalt geriebene Schalenkartoffeln, 150 g Mehl, 1 Teelöffel Salz, 50 g flüssiges Fett oder 1 Teelöffel Backpulver, wenig Milch.

Alle Zutaten in der Schüssel mischen und Milch beifügen, bis ein geschmeidiger, knetbarer Teig entsteht. Sofort verwenden. Der Teig mit Kartoffelbeigabe bäckt sehr schön aus, ist schmackhaft, geschmeidig und bleibt nach dem Backen lange feucht.

Kartoffelstreuselkuchen

150 g kalt geriebene Schalenkartoffeln, 100 g Butter, 2 Eier, 150 g Zucker, 150 g Mehl, 3 Löffel Milch,

1 Päckchen Backpulver, Schale und Saft von einer halben Zitrone.

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren. Die übrigen Zutaten beifügen und sehr gut mischen. In die gefettete, mit Paidol bestreute Backform füllen und in Mittelhitze ca. 45 Minuten backen. Bei richtigem Backen bildet sich ein luftiger (unterer) Kuchenteig und obenauf eine Art Streusel. Den Kuchen noch warm mit reichlich Puderzucker besieben, so dass sich der Zucker mit dem Streusel verbindet.

Backformen: Tortenform, kleine Backförmchen oder verstellbare Keksform.

Süsser Kartoffelauflauf

1 Platte übriger Kartoffelstock, 50 g Butter, 3 Eigelb, 50 g Zucker, 3 Löffel Paidol, 3 Löffel Rahm, 3 Eierschnee.

Butter, Zucker und Eigelb mit dem Rahm schaumig rühren. Kartoffelstock und Paidol gut damit vermischen (letzteres macht den Auflauf luftig und wirkt weniger pappig als Mehl). Zuletzt den Eierschnee leicht unterziehen und die Masse in die gut gebutterte Auflaufform füllen. Mit flüssiger Butter bepinseln und in Mittelhitze hellbraun backen.

Süsse Kartoffelplätzchen

600 g kalt geriebene Schalenkartoffeln, 2 Eier, 5 Löffel Zucker, 50 g flüssige Butter, 5 Löffel Paidol oder Griess.

Die Schalenkartoffeln mit allen Zutaten mischen. Auf dem bemehlten Brett eine armdicke Rolle formen, an der Kühle fest werden lassen. Mit bemehltem, scharfem Messer 1 cm dicke Plätzchen schneiden, mit Griesszucker bestreuen und nebeneinander auf das Ofenblech setzen. In Mittelhitze oben und unten hellbraun backen und zu Tee oder Kompott reichen.

Kartoffelschneebälle

200 g Schalenkartoffeln kalt gerieben, 200 g Mehl, 2 Eier, 1 grosse Prise Salz, eine halbe abgeriebene Zitrone, 4 Löffel Zucker, 15 g Hefe, Milch, Backfett, Zucker und Zimt zum Bestreuen.

Einen Hefeteig herstellen, die Kartoffeln darunter mischen; der Teig soll feucht, aber zusammenhängend sein. Den Teig um das Doppelte aufgehen lassen, mit einem im heissen Fett getauchten Löffel Klösse abstechen. Im Backfett schwimmend nicht zu rasch backen, damit sie durchbacken. Abgetropft mit Zucker bestreuen und zu Tee, Milchkaffee oder gekochtem Obst reichen.

KARTOFFEL-EINTOPFGERICHTE

Kartoffeln, Siedfleisch, Rüben

750 g Kartoffeln in grosse Würfel, 500 g frisches Rindfleisch (Brat- oder Voressenstück) in Vorlegestücke, 2-3 Zwiebeln in Ringe geschnitten, 2 Löffel Fett, ca 1/2 l Wasser, 1 Bouillonwürfel, 1 Löffel Tomatenpüree, Salz, 500 g Karotten oder Feldrübli in grobe Würfel geschnitten.

Das Fleisch mit den Zwiebelringen auf nicht zu grossem Feuer im Fett leicht anbraten, Wasser, Salz, Bouillonwürfel, Tomatenpüree, nach Belieben 1-2 Lorbeerblätter beifügen und das Gericht auf kleinem Feuer eine halbe Stunde schmoren, hernach mit den grossen Kartoffelwürfeln gar kochen.

Die Sauce soll kräftig sein und von den Kartoffeln beinahe aufgesogen werden. Wenn nötig, bindet man sie mit 1 Teelöffel angerührtem Paidol.

Kartoffeln-Bohnen-Eintopf

750 g Kartoffeln in grobe Würfel geschnitten, 750 g Bohnen, 2 Löffel Fett, 1 gehackte kleine Zwiebel, 3 Knoblauchzehen, ca. 1 Tasse Wasser, Salz, 4-5 Tomaten, 1 Zweiglein Basilikum oder Petersilie. Zwiebel und Knoblauch und die Bohnen unter Aufschütteln im Fett andämpfen, ablöschen, Salz, Gewürzzweiglein und Tomaten in Schnitzen beifügen. Das Ganze ca. 30 Minuten auf kleinem Feuer ziehen lassen, Kartoffelwürfel darauflegen und diese im Dampf weich werden lassen. Das Gericht lässt sich verbessern, indem man mit Zwiebel und Knoblauch einige Löffel Speckwürfelehen dämpft.

Kartoffel-Schweinefleisch-Eintopf

750 g Kartoffeln in grosse Würfel geschnitten, 500 g Schweinefleisch aus dem Salz, 1 Löffel Fett, Mehl, ca. 2 Tassen Wasser, wenig Salz, 1 kleiner Kohlkopf gevierteilt, 5-6 grosse Rüebli halbiert, eine halbe Sellerieknolle, 1 Zwiebelschwitze.

Das Schweinefleisch gut abtropfen lassen, im Mehl wenden, in Fett ringsum leicht anbraten, ablöschen, je nach der Salzlake wenig oder kein Salz beifügen und das Fleisch ca. 1/2 Stunde leise ziehen lassen. Sellerieknolle, Rüebli und Kohlviertel beifügen, mit dem Fleisch eine halbe Stunde ziehen lassen. Die Sauce nach Bedarf mit Salz, evtl. einem Bouillonwürfel kräftig machen und die 3 cm grossen Kartoffelwürfel auf dem Gericht weich werden lassen.

Brauner Kartoffeleintopf mit Gemüse

750 g rohe Kartoffeln, geschnitten wie Apfelstückli, 3 Löffel Fett, 4 Löffel Mehl, 1 gespickte Zwiebel, ein mittelgrosser Weisskabis oder Wirsing, gevierteilt und entrippt, 5-6 grosse Rüben und 1 Sellerieknolle in grobe Würfel geschnitten, 1 Tasse Speckwürfelchen (durchzogen), 1 Bouillonwürfel, Salz.

Das Mehl im Fett kastanienbraun rösten, ablöschen, salzen, Bouillonwürfel beifügen. Sellerie und Rüben mit den Kohlvierteln in die gebundene Sauce legen. Eine halbe Stunde ziehen lassen, Speckwürfelchen beifügen. Die Kartoffeln auf dem Gemüse mit den Speckwürfelchen gar schmoren. Eine Kartoffelsorte verwenden, die nicht verkocht (Urgenta).

Kartoffeln mit Speck und Apfelschnitzen

20 g Butter, 750 g Kartoffeln in 3 cm grosse Würfel, 200 g durchzogener Speck in 2 cm grosse Würfel geschnitten, 200 g süsse, dürre, eingeweichte Apfelschnitze, ca. 1 Liter Wasser, 1 Teelöffel Salz. Den Speck in der Butter glasig, nicht braun braten, Apfelstückli, Wasser und Salz beifügen und ca. eine halbe Stunde ziehen lassen. Hernach die Kartoffeln zugeben und das Gericht fertig weich kochen.

Kartoffeln mit Kohl und Wurst

750 g kleine ganze Kartoffeln oder in Viertel geschnitten, 1 mittelgrosser Weisskohl oder Wirsing in Viertel geschnitten, 1 kleine gehackte Zwiebel, 2 Löffel Fett oder 2 Löffel Speckwürfelchen und 1 Löffel Fett, 2.5 dl Wasser, ca. 1 Teelöffel Salz, 1 Bouillonwürfel, 1 Schwartenwurst.

Die Zwiebel in Fett und Speckwürfelchen dämpfen, ablöschen, salzen, den Kohl beifügen und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Kleine ganze Kartoffeln oder Viertel von grossen Kartoffeln beifügen und mit dem Kohl auf kleinem Feuer weich dämpfen. Ca. 7 Minuten vor dem Anrichten die Schwartenwurst auf dem Gemüse heiss machen und geschnitten auf die angerichtete Gemüseplatte legen.

Kartoffeln mit Birnen und Äpfeln (altes Bauerngericht)

1 kg rohe Kartoffeln in grosse Würfel geschnitten, 500 g Birnen oder Äpfel, ca. 1 Tasse Wasser, 5 Esslöffel Zucker, 1 kleine Zwiebel gehackt, 2 Löffel Fett, evtl. 2 Löffel kleine Speckwürfelchen. Die Kartoffeln in wenig Salzwasser weich kochen, gut vertropfen lassen. Unterdessen das Obst je nach Sorte schälen oder ungeschält verwenden, in Vierteln in Zucker und Wasser knapp weich kochen. Kartoffeln und Obst lagenweise in weite Platte anrichten. Die in Fett, evtl. Speckwürfelchen gedämpften Zwiebeln darüber verteilen.

GERICHTE AUS KARTOFFELRESTEN

Gratinierter Kartoffelstock mit Tomaten

1 Platte Kartoffelstockresten, 1/2 Tasse Rahm, 1 Ei, etwas Salz und Muskat, 4 mittelgrosse Tomaten, 6 Esslöffel Reibkäse.

Eine Platte Kartoffelstockresten mit einer halben Tasse Rahm, 1 Ei, wenig Salz und Muskat mischen und glatt gestrichen in eine gebutterte, weite Auflaufform füllen.

Mit einem Löffel in gleichmässigen Abständen Löcher machen in Tomatengrösse vier mittelgrosse, gut reife Tomaten quer halbieren, mit Wölbung nach unten in die Löcher des Gratin geben. Die Schnittfläche der Tomaten mit wenig feinem Salz bestreuen. Den Gratin mit 6 Löffeln Reibkäse bestreuen, mit Butterflocken belegen und in Mittelhitze in ca. 30 Minuten gar und hellbraun überbacken. Gemischten Salat dazu reichen.

Gefüllte Kartoffelküchlein

Kartoffelteig: ca. 700 g Salz- oder Schalenkartoffeln oder Kartoffelstockresten, 2 Eier, Salz, Muskat, 1 Teelöffel sehr feingehackte Petersilie, 3 Löffel Öl, ca. 5 Löffel Griess oder Paidol, ca. 12 Rädchen Wurst (Cervelat oder Lyoner).

Die Kartoffeln an der Bircherraffel fein reiben oder durchpressen, mit allen Zutaten mischen (der Teig darf nicht kleben). Knapp eigrosse Kugeln formen, auf dem bemehlten Brett oder Teller ca. 1 cm dick flachdrücken. Je eine Wurstscheibe in die Mitte legen, den Rand mit wenig zurückbehaltenem Ei bestreichen, ein zweites Plätzchen darauf drücken. Die Küchlein auf ein gefettetes Blech setzen, oben mit Fett oder Öl bepinseln und in Mittelhitze braun backen.

Die Küchlein lassen sich auch in der Omelettenpfanne unter Wenden beidseitig knusperig braten.

Käse-Kartoffelküchlein

1 Platte Kartoffelstock oder -resten mit wenig Milch, 1 Ei, Salz, Muskat, 2 Löffel Öl, 4-5 Löffel Mehl oder Kartoffel, 6 Löffel geriebener Emmentaler Käse, Backfett.

Alle Zutaten sehr gut mischen. Mit einem gefetteten Löffel ca. eigrosse Stücke abstechen, ins heisse Backfett geben und mit dem Bratschäufelchen flachdrücken. Beidseitig hellbraun und gar backen und mit Salat oder Obst als nahrhaftes Hauptgericht reichen.

Kartoffelgratin mit Restfleisch

Kartoffelmasse: 1 Platte Kartoffelstock oder -resten, einige Löffel Rahm.

Fleischmasse: 1 Teller fein gehacktes Restfleisch vom Siedefleisch, Braten, Wurst, 1 kleine Zwiebel, 2 Löffel Fett, 1 Löffel Mehl, 2 Löffel Käse, Salz, Muskat, γ , Tasse Wasser, Würze.

Den Kartoffelstock mit dem Rahm verrühren. Eine weite Auflaufform gut fetten, den Kartoffelstock einfüllen und so verteilen, dass in der Mitte ein längliches Loch entsteht für das Fleisch; Boden und Wände der Form müssen ca. 5 cm dick mit Kartoffelstock belegt sein. Das Restfleisch mit den gedämpften Zwiebeln mischen, mit Mehl bestäuben, ablöschen, gut würzen und ca. 5 Minuten ziehen lassen. Die Sauce soll kräftig und gebunden sein. Das Fleisch einfüllen, den Gratin mit 2 Löffeln Käse und ein paar Butterflocken bestreuen und gar und hellbraun backen.

Kartoffelwürstchen mit Speck

Ca. 700 g Salz- oder Schalenkartoffeln, 4-5 Löffel Paidol oder Griess, 1 Ei, Salz, Muskat, 4 Löffel sehr kleine Speckwürfelchen von durchzogenem Speck, Mehl, Paniermehl, Backfett.

Die Kartoffeln raffeln und durchpressen und sehr gut mischen mit Mehl, Ei, Gewürz, Griess und Speck. Mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen, wodurch die Masse fester wird. Auf dem bemehlten Brett ca. 6 cm lange und fingerdicke Würstchen formen, in der Panade (3 Löffel Mehl, 3 Löffel Paniermehl) wenden und im Fett schwimmend braun und knusperig backen.

Mit Salat oder Obst servieren.

Kartoffelpudding mit Erbsen und Rüben

Kartoffelmasse: 600 g gekochte Salzkartoffeln oder fester Kartoffelstock, 3 Eigelb, 50 g Butter, Salz, Muskat, 2 Löffel Mehl, 3 Eierschnee.

Butter und Eigelb schaumig rühren. Die geriebenen Kartoffeln oder den Kartoffelstock mit den Gewürzen gut vermischen. Den sehr steifen Eierschnee leicht darunter ziehen. Die Puddingform gut ausfetten, mit Paniermehl bestreuen, die Kartoffelmasse locker einfüllen und im Wasserbade ca. 45 Minuten ziehen lassen. Den Pudding auf die vorgewärmte, runde Platte stürzen. Einen Teil vom Rüben-Erbsen-Gemüse als Kranz um den Pudding anrichten, den Rest extra reichen. Der Pudding kann noch nahrhafter gemacht werden, indem man vor Zugabe des Eierschnees 1 Tasse kleine Wurstwürfelchen, einige Speckwürfelchen oder 5 Löffel Reibkäse unter die Kartoffelmasse mischt.

KARTOFFELN ALS BEIGABE ZUM BROTBACKEN (besonders für Selbstversorger und als Verwertung von kleinen Kartoffeln)

Beim Brotteig kann 1/5 des Mehles ersetzt werden durch gekochte, geriebene oder durchgestossene Schalenkartoffeln. Die Kartoffeln müssen mindestens einen Tag zuvor gekocht worden sein, damit sie beim Reiben nicht kleistern und sich gut mit dem Mehl mischen. Die Kartoffeln können samt der Haut durchgestossen werden, wenn man sie vor dem Kochen gründlich mit einer Bürste wäscht und gut abspült.