

Sophie Roberts



Die Kartoffel-Küche

248 traditionelle Rezepte



Anaconda

Dieser Band erschien zuerst 1884 unter dem Titel *Die Kartoffel-Küche. 238 Recepte zur Bereitung von Kartoffelspeisen*. Erprobt und herausgegeben von Sophie Roberts bei Barth & Schirrmeister in Dresden.

Textgrundlage ist hier die vermehrte und durchgesehene 7. Auflage Nürnberg: Bruno Hennings 1890. Der Text wurde behutsam überarbeitet, Orthografie und Interpunktion wurden den Regeln der neuen deutschen Rechtschreibung angepasst.

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet unter <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

© 2014 Anaconda Verlag GmbH, Köln

Alle Rechte vorbehalten.

Umschlagmotive: www.shutterstock.com / Volosina (für beide Motive)

Umschlaggestaltung: Nicole Babel, Köln, www.BABELgum.de

Satz und Layout: Andreas Paqué, www.paque.de

Printed in Czech Republic 2014

ISBN 978-3-7306-0093-1

www.anacondaverlag.de

info@anacondaverlag.de



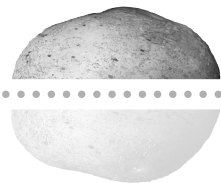
Inhalt

I.	Suppen	10
II.	Suppenklößchen von Kartoffeln	21
III.	Kartoffelgemüse	24
IV.	Kartoffeln mit Fleisch	51
V.	Kartoffelpasteten	64
	a) Kleine Pasteten	65
	b) Große Kartoffelpasteten	69
VI.	Kartoffelsaucen	75
	a) Warme Kartoffelsaucen	75
	b) Kalte Kartoffelsaucen zu kaltem Fleisch	76
VII.	Kartoffelsalat	79
VIII.	Kartoffelklöße	86
IX.	Eierspeisen von Kartoffeln	96
	a) Aufläufe	96
	b) Puddings	103
	c) Eier- oder Pfannenkuchen	107
	d) Dampfnudeln	115
	e) Kartoffelstrudel	116
X.	Backwerk aus Kartoffelmasse	119
	a) Torten	119
	b) Hefengebäck aus Kartoffelmasse	123
	c) Kleines Backwerk aus Kartoffelmasse	127
	d) Schmalzgebäck aus Kartoffelmasse	133
	e) Backwerk aus Kartoffelmehl (Kartoffelstärke, Kraftmehl)	134
XI.	Kartoffelmehl zubereiten und anwenden	140
	Rezeptregister	141



Einleitung und Vorwort zur ersten Auflage

Als ich vor fast zwei Jahren mein »Praktisches Koch- und Wirtschaftsbuch« aussandte, um den Hausfrauen und meinen jungen Freundinnen ein treuer Gehilfe in ihrem Wirkungskreis zu werden, ahnte ich nicht, dass auf Grund dieses größeren Werkes mir wiederholte Aufforderung zugehen würde, im Interesse der Kochkunst »die Kartoffelspeisen« speziell in einem besonderen Heft zusammenzustellen. Diesem Wunsch zufolge habe ich diese Blätter geschrieben und biete sie heute den deutschen Frauen mit derselben Bitte an, welche ich auch in dem größeren »Koch- und Wirtschaftsbuch« vorausschickte: »Widmen Sie hin und wieder einen müßigen Augenblick dem Lesen dieser Kochrezepte im Interesse Ihrer Tafel und Ihrer Vorräte.« Kein anderes Nahrungsmittel kann in so großer Mannigfaltigkeit Verwendung finden, als gerade die Kartoffel, die so unentbehrlich wie das Brot das billigste Nahrungsmittel der Armut und in ihren Verwandlungen ein leckeres Gericht auf der Tafel der Reichen ist und der Hausfrau jederzeit die Bestellung des Menüs erleichtert. Zugleich sollen diese Blätter eine Art Festbüchlein zu Ehren der Kartoffel werden. In nächster Zeit sind 300 Jahre verflossen, seit Walter Raleigh im Jahre 1584 die ersten Kartoffeln aus Virginien nach England brachte und sein Reisegefährte Thomas Heriot sie zuerst in Irland anbaute. Irrtümlicherweise hielt man damals die grünen Samenknollen, welche sich an der Stauke aus der Blüte entwickeln, für essbar und fand wenig Gefallen daran. Erst als Franz Drake 1585 aufs Neue Kartoffeln nach Europa brachte und die in



der Erde gewachsenen Wurzelknollen als zur Speise geeignet erkannt wurden, fand die Kartoffel nach und nach Eingang, zuerst freilich nur als Rarität auf der Tafel der Reichen. Durch die Truppenbewegungen zur Zeit des dreißigjährigen Krieges wurden die Kartoffeln in den verschiedensten Ländern Europas eingeführt. In Deutschland wurde sie auf Anregung Friedrich des Großen ganz besonders kultiviert und vielfache Versuche angestellt, unter welchen Bodenverhältnissen und bei welcher Behandlungsweise die Kartoffeln am besten gedeihen würden. Diese Bemühungen wurden vom besten Erfolg gekrönt, das Volk gewöhnte sich nach und nach an den Genuss derselben, und als in den Jahren 1771 und 1772 in Deutschland große Teuerung und Hungersnot herrschte, verschwand das letzte Vorurteil und von dieser Zeit an sind die Kartoffeln zu großem Ansehen gelangt – und heute ist die einst so verachtete südamerikanische Knollenwurzel ein unentbehrliches Nahrungsmittel für die Völker des ganzen Weltalls.

Berlin 1884

Sophie Roberts

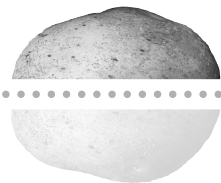


I Suppen



1 Kartoffelsuppe für den bürgerlichen Tisch

Ein Teller voll geschälter roher Kartoffeln werden sauber gewaschen, reichlich mit kaltem Wasser bedeckt, auf ein gutes Feuer gebracht, damit sie schnell zum Sieden kommen. Wenn sie 5 Minuten gekocht haben, gießt man das Wasser rein ab, schüttet 1 ½ Liter reines kochendes Wasser darauf, gibt eine rein geputzte Mohrrübe, eine Petersilienwurzel und ein Stück Sellerie, Salz und einige Körner weißen Pfeffer, nach Belieben auch eine in Fett oder Butter gedämpfte Zwiebel dazu und lässt alles zusammen so lange kochen, bis die Kartoffeln ganz zerfallen sind. Die Suppe muss wiederholt gequirlt werden, damit die Kartoffelmasse recht fein flockig wird. Zuletzt treibt man die Suppe durch ein Sieb, gibt ein Stück Butter dazu, lässt sie nochmals aufkochen. Statt Butter anzulegen, kann man ein Stück Pökelfleisch, durchwachsenen Speck oder eingesalzene Schweinsohren mitkochen. Nach Belieben richtet man die Suppe über fein würflich geschnittenem Pökelfleisch, Cervelatwurst oder gerösteten Semmelwürfeln an. In manchen Gegenden wird eine Assiette mit gewässertem, appetitlich gehäutetem Hering apart zu der Suppe gereicht.



2 *Kartoffelsuppe für den bürgerlichen Tisch (2. Art)*

Die Kartoffeln werden geschält und in Salzwasser gar gekocht. Wenn sie völlig weich sind, gießt man das Wasser rein ab, zerdrückt die Kartoffeln, treibt sie durch ein Sieb, schütet so viel Bouillon von Rind-, Schaf- oder Schweinefleisch dazu, dass man eine sämige Suppe erhält, fügt noch eine in Butter gedämpfte Zwiebel und Selleriescheiben dazu, lässt die Suppe $\frac{1}{4}$ Stunde kochen und richtet sie dann über goldbraun gerösteten Semmelwürfeln an.

3 *Kartoffelsuppe von gekochten Kartoffeln*

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

4 *Kartoffelsuppe mit Schnittlauch*

Ein Teller geschälte, rohe Kartoffeln werden in kaltes Wasser gelegt und dasselbe einige Mal erneuert. Nach Verlauf einer Stunde gießt man das Wasser ab, trocknet die Kartoffeln mit einem sauberen Tuch, reibt sie auf einem Reibeisen und deckt sie fest zu. Alsdann röstet man eine kleine Obertasse geriebenes Brot in Butter oder Schmalz hellbraun, stäubt einen Teelöffel voll Mehl darüber, vermischt damit die geriebe-

