Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 48 (1944-1945)
Heft: 15

Artikel: Die Seite der Frau : Gerichte aus gekochten Schalenkartoffeln
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-670359

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 16.08.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Verwertung kalter Schalenkartoffeln.

Seit der Gasrationierung sind im Handel vielerorts geschwellte Kartoffeln erhältlich. Wie können aus ihnen ohne großen Fettverbrauch und mit möglichst kleinem Gaskonsum gute und nahrhafte Gerichte hergestellt werden?
Es sollen dabei folgende Regeln beachtet werden:

1. Die Kartoffeln sollen **durch und durch erhitzt werden.**
2. Die gekochten Kartoffeln müssen deshalb möglichst **klein geschnitten** werden (ganz kleine Würfel, Stäbchen, dünne Scheiben, raffeln, möglichst abwechslungsreich).
3. Die Gerichte sollen sehr **schmackhaft** gemacht werden, z. B. mit Gewürzkräutern, Lauch, Bouillon, Käse, Quark, Speckwürfelchen usw.

Gesottene Kartoffeln sind nur kurze Zeit haltbar. Vorsicht ist besonders im Sommer nötig, nach zwei heißen Tagen können sie sauer werden. Geschälte gesottene Kartoffeln verderben bedeutend rascher als ungeschälte. Besonders gefährdet sind die aufgesprungenen Kartoffeln; diese sollen daher stets vor den andern gebraucht werden.
Im folgenden haben wir einfache Rezepte zu Speisen zusammengestellt, die in kurzer Zeit zubereitet sind. Zur Vervollständigung wurden ferner verschiedene Speisen aufgenommen (Kuchen, Auflauf, geriebener Teig), die in Ermangelung von Brennstoffen dem Bäcker gebracht werden müssen.

Rezepte.

(für 4 Personen berechnet.)

Gemüsekartoffeln.

Zutaten: 1 Eßlf. Öl, 3 Eßlf. Wasser, 250 g Lauch oder Gemüse (nach Saison), 1—1,5 kg gesottene Kartoffeln, etwas Fleischbrühe oder aufgelöste Bouillonwürze, Salz, Grünes.
Den Lauch waschen, in ganz feine Streifchen schneiden und mit der Wasser-Ölmischung zugedeckt auf das Feuer stellen. Das Gemüse leicht rösten. Kartoffeln, möglichst in feine Würfel geschnitten, in die Pfanne geben, mit dem Gemüse mischen, salzen und Brühe beigeben, zudecken und kurze Zeit kochen lassen. An Stelle von Lauch können Tomaten, Zucchettis, Konservengemüse, Kräuter und Tomatenpurée verwendet werden.

Käsekartoffeln.

Zutaten: 50—80 g geriebenen Käse (je nach Vorrat Viertelfetter- oder Vollfettkäse oder gemischt), 1—1,5 kg gesottene Kartoffeln, Milchwasser (1dl Milch, 3 dl Wasser), Salz, Kräuter.
Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheibchen schneiden und lagenweise mit Käse und etwas Salz in die Pfanne schichten. Zugedeckt auf den Herd stellen und etwa 1 Minute ohne Flüssigkeit dämpfen. Milchwasser bis auf halbe Höhe des Gerichtes zugießen, einige Minuten kochen. Der Käse soll geschmolzen sein. Anrichten und mit frischen Kräutern bestreuen.

Kartoffeln mit Speck.

Zutaten: 100 g durchzogenen Speck, 1 kg geschwellte Kartoffeln, gewürzte Brühe, event. noch Salz.
Den Speck in kleine Würfel schneiden, in eine Pfanne geben, zugedeckt aufs Feuer stellen und die Speckwürfelchen so lange dämpfen, bis sie knusprig und goldig geworden sind. Die geschälten Kartoffeln, ebenfalls in ganz kleine Würfel geschnitten, zum Speck geben, gut durcheinanderschütteln, etwas Bouillon zugießen, event. salzen. Die Kartoffeln vollständig durchhitzen.

Gefüllte Kartoffeln.

Zutaten: 1,5 kg gesottene Kartoffeln, 50—100 g Quark, 3 Eßlf. Milch oder Wasser, 30 g Schabzieger oder Käse, Grünes, Fleischbrühe oder 1 aufgelöster Bouillonwürfel.
Die gesottenen Kartoffeln schälen, große quer halbieren, die kleinen ganz lassen und zu kleinen dünnwandigen Bechern aushöhlen. Abfall zu Kartoffelstock oder in Suppen verwenden. Den Quark mit etwas Milch oder Wasser schaumig rühren, event. geriebenen Schabzieger oder Käse, sowie grüne Kräuter fein verwiegt zugeben. Die Kartoffeln füllen, in eine Pfanne stellen, etwas gut gewürzte Brühe beifügen und zudeckt auf das Feuer setzen. Die Kartoffeln nur so lange kochen, bis sie durch und durch heiß sind.
Anmerkung: An Stelle der Käsefüllung können Gemüsereste oder Konservengemüse (Erbsen, Rübli usw.) gebraucht werden.

(Fortsetzung 3. Umschlagseite)

Kartoffelplätzli.

Zutaten: 1—1,5 kg gesottene Kartoffeln, ca. 30 g Käse, grüne Kräuter (Petersilie, Schnittlauch und dergleichen), etwa 1—1½ dl Milch, Salz, etwas Mehl und Fett zum Ausbacken.

Die Kartoffeln schälen, raffeln, geriebenen Käse darüber streuen, die fein verwiegten Kräuter, sowie etwas Salz zugeben und mit der Milch anfeuchten. Die Masse darf nicht naß sein; Kugeln formen, diese platt drücken und in wenig Mehl wenden. In der Omelettenpfanne beidseitig backen.Den Käse durch Tomatenpurée, Gewürzkräuter oder fein geraffelte rohe Gemüse, z. B. Sellerie, ersetzen.

Kartoffelomelette.

Zutaten: 500 g Kartoffeln, 4 Eßlf. Mehl, 1—2 Eier oder Trockeneipulver, Wasser, Salz, Fett zum Ausbacken.
Die kalten, gesottenen Kartoffeln reiben, mit dem Mehl vermischen, aufgelöstes Trockeneipulver oder das Ei sowie Wasser und Salz zugeben und vermischen, einen dickflüssigen Teig herstellen. Mit einer Kelle den Teig ins heiße Fett der Omelettenpfanne geben und beidseitig backen. Nur kleine Omeletten machen, da der Teig sehr brüchig ist.

Anmerkung: Dieser Teig kann mit fein verwiegten Kräutern, Tomatenpurée oder Käse noch bereichert werden. Zur Abwechslung können die Omeletten gesüßt oder mit Früchten zubereitet werden.

Rotes Kartoffelpurée.

Zutaten: 2 ko gesottene Kartoffeln, etwa 2½ dl Milch, 2½ dl Wasser, Tomatenpurée, wenn möglich etwas frische Butter und Grünes.
Die Milch sowie das aufgelöste Tomatenpurée zum Kochen bringen. Darauf werden sofort die geschälten und sorgfältig geriebenen Kartoffeln hineingegeben, mit einer Kelle luftig geschlagen und aufkochen, würzen. Beim Anrichten event. fein verwiegte grüne Kräuter darüberstreuen.

Käsekartoffelsalat.

Zutaten: 250 g Molkenzieger oder 200 g Magerkäse, 1—1,5 kg gesottene Kartoffeln, 100 g Magermilchquark, 2—3 Eßlöffel Milch, 2 Eßlöffel Essig, Zwiebeln, Grünes.

Die Kartoffeln schälen und in feine Würfel schneiden. Den Molkenzieger oder den Käse in kleine Scheibchen oder in Würfel schneiden. Den Quark mit der Milch schaumig rühren. Essig, fein verwiegte Zwiebeln und Käuter zugeben. Die mayonnaiseartige Sauce mit den Kartoffeln und den Käse- oder Molkenziegerwürfelchen vermengen.

Brotaufstrich mit Kartoffeln gestreckt.

Zutaten: 3—4 geschwellte Kartoffeln, 50 g geriebenen Magerkäse, 100 g Molkenzieger, einige Eßlöffel Milch, Grünes.
Die gesottenen Kartoffeln schälen, fein reiben, Käse darüber streuen. Den Molkenzieger mit etwas Wasser anfeuchten, durch ein Haarsieb streichen und mit Milch aufschlagen, mit den Kartoffeln und dem Käse vermengen. Grüne Kräuter zugeben und aufstreichen.

Kartoffelauflauf.

Zutaten: 1,5—2 kg gesottene Kartoffeln, etwa 3 dl Milch, 4 dl Wasser, Salz, event. Muskat, 1 Eßlöffel Fett, 1 Büchse Konservengemüse.
Die Kartoffeln fein reiben, mit Milch oder Wasser die Konsistenz eines nassen Kartoffelstockes geben, salzen, event. grüne Kräuter darunter mengen. Eie Auflaufform ausfetten, die Kartoffelmasse schichtweise mit Konservengemüse oder sterilisiertem Gemüse oder Wurstscheibchen einfüllen. Mit Kartoffeln aufhören, einige Fettflöckchen darauf geben, etwas Milch darüber gießen und beim Bäcker überkrusten lassen.

Geriebener Teig für Früchte-, Gemüse- oder Käsekuchen.

Zutaten: 150 g Kartoffeln, 150 g Mehl, 50 g Fett, etwas Wasser und Salz.
Die erkalteten gesottenen Kartoffeln raffeln, mit dem Mehl vermischen, Fett mit einer Gabel darunter reiben, Wasser und Salz zugeben und den Teig kurz zusammenkneten. Auswallen.
Wird der Kuchen beim Bäcker gebacken, so ist es vorteilhafter, ihn erst dort zu belegen, damit der Teig nicht unnötig durchnäßt wird.

Kartoffelcake.

Zutaten: 250—300 g gesottene Kartoffeln, 1 Ei, 1 Eßlf. Trockeneipulver (oder eines der beiden), 100 g Zucker, 50 g Mandeln oder Nüsse, 50 g Sultaninen, Zitronenessenz, ½—1 Paket Backpulver, 2 Eßlf. Grieß oder Hirsegrieß, event. das geschlagene Eiweiß.
Das Eigelb oder das aufgelöste Trockeneipulver mit dem Zucker schaumig rühren, die geriebenen Mandeln und die grob gehackten Sultaninen und Zitronenessenz zugeben.
Die Kartoffeln schälen, fein reiben und mit dem Backpulver zur angerührten Masse geben. 2 Eßlöffel Grieß darunter mengen. Das geschlagene Eiweiß darunter ziehen und in die gut ausgefettete und ausgestäubte Cakeform füllen.