Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 18 (1942-1943)
Heft: 2

Rubrik: Kartoffelgerichte

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: 10.08.2025

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

Kartoffelgerichte

Kartoffeln sind unsere Nationalspeise!

Der Nährgehalt der Kartoffeln bleibt am besten erhalten, wenn die Kartoffeln in der Schale gedämpft, im Ofen weich gebraten oder in wenig Wasser gesotten werden. Weil sich unmittelbar unter der Schale Nährstoffe befinden, sollte diese womöglich mitgegessen werden. Sind die kleinen, in der Schale gebackenen Kartoffeln nicht eine wahre Delikatesse?

Mit Gemüse oder Salat serviert, bildet jedes Kartoffelgericht eine vollwertige Mahlzeit.

Kartoffeln in der Schale

Die sehr sauber gewaschenen, kleinen Kartoffeln werden in den mit einem Drahtkörbchen oder Siebboden versehenen Kochtopf eingeschichtet. Bis zur Siebhöhe wird Wasser hinzugefügt, da die Kartoffeln nicht im Wasser liegen sollen. Man wähle eine Pfanne, die sehr gut schließt, damit der Dampf nicht entweichen kann. Zwischen Deckel und Pfanne kann man auch ein Papier einschieben und den Deckel besonders beschweren, oder den Caldor verwenden. Schalenkartoffeln serviert man zu Saucengemüsen, zu Saucenfleisch oder als Einzelgericht zum Nachtessen entweder mit Käse oder Quark, oder geschält, mit Grünem bestreut und mit heißem Fett überschmelzt oder mit einer der unter den Rezepten « Saucenkartoffeln » angegebenen Saucen.

Saucenkartoffeln

1 kg Schalenkartoffeln, ¼ l Wasser oder Brühe, ¼ l Milch, 3 gestrichene Eßlöffel Mehl, nach Belieben etwas Haushaltnidel oder ein Stücklein Butter, Schnittlauch oder Peterli.

Wasser oder Brühe aufkochen, das angerührte Mehl einlaufen lassen, würzen und die Sauce 15—20 Minuten kochen. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden, in die fertige Sauce geben, einmal gut darin aufkochen, das Gericht nach Belieben mit etwas Butter oder Haushaltnidel verfeinern, anrichten und mit Grünem bestreuen.

Die Kartoffelscheiben schmecken auch sehr gut in einer der folgenden Saucen, deren Grundlage die oben angegebene Einlaufsauce bildet.

a) Braune Sauce: mit Mehl hergestellt, das ohne Fett geröstet wurde. Die Sauce nach Belieben mit Essig abschmecken.

b) Tomatensauce: 2 Eßlöffel Tomatenpüree und Rosmarin beifügen.

c) Zwiebelsauce: Viel Zwiebeln in wenig Fett goldgelb dämpfen, mit dem angerührten Mehl und der Flüssigkeit ablöschen, 15 Min. kochen. Vor dem Anrichten etwas sauren Haushaltnidel beifügen.

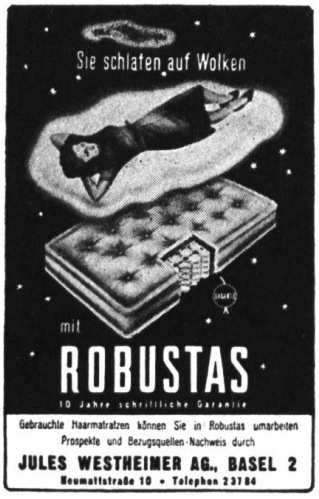
d) Kräutersauce: Die fertige Sauce mit Peterli, Kerbelkraut oder gemischten Kräutern würzen.

e) Senfsauce: Unter die fertige Sauce 1 Eßlöffel Senf rühren.

An fleischlosen Tagen kann den Saucenkartoffeln beim Anrichten etwas geriebener Käse beigefügt werden.

Magensäure
wird am sichersten behoben durch das seit mehr als 100 Jahre bewährte echte, ausgezeichnet wirkende

Tabletten-Form Fr. -.55, große Schachtel Fr. 3.35, Packung zu Fr. 1.-, 2.-, 3.50. In allen Apotheken erhältlich oder direkt aus der Apotheke zur Eiche, Herisau.



Prodonna
ECONOM
die gute, hygienische Damenbinde. Angenehm weich und auflösbar. In Fachgeschäften 10 Stück zum Sparpreis von nur Fr. 1.25

Für höchste Ansprüche PRODONNA REGULÄR zu Fr. 1.80

Kartoffelstock

1½ kg Kartoffeln, 6 dl Milch, Salz, 1 Stück Butter oder Fett.

Die Schalenkartoffeln heiß schälen und in kleinen Portionen durch die Kartoffelpresse treiben. Mit Milch, Salz, Fett oder Butter vermischen, heiß und schaumig schlagen und sofort anrichten. An Stelle von Vollmilch kann Magermilch oder Buttermilch verwendet werden.

Kartoffelstock aus Schalenkartoffeln schmeckt ebensogut und ist wertvoller als der aus Salzkartoffeln zubereitete.

Kartoffelsalate

1 kg Schalenkartoffeln.

Salatsauce: 2 Eßlöffel Öl, 4 Eßlöffel Essig, 4 Eßlöffel Milch, 4 Eßlöffel heiße Brühe, Salz, Zwiebeln, 1 Zehe Knoblauch, Kräuter.

Die Schalenkartoffeln heiß schälen, in 2—3 mm dicke Scheiben schneiden und mit der fertigen Salatsauce vermischen. Zugedeckt an warmem Ort stehen lassen.

Zur Abwechslung kann dieser Salat entweder mit roh geraffeltem Sellerie oder feingeschnittenem Lauch, Kohl oder geraffelten Rübli vermischt werden. Je nach Geschmack einen in kleine Würfel geschnittenen Apfel darunter mischen.

Kartoffelsalat sollte nicht mehr als einen Tag aufbewahrt werden.

Tessiner Gnocchi

1 kg gekochte, durchgepreßte Kartoffeln, 200 g Mehl, 1 Ei, Salz, Majoran, Salzwasser.

Alle Zutaten gut vermischen und kneten, bis der Teig zusammenhält. Aus dem Teig 3 cm dicke Rollen formen und davon 1 cm dicke Scheiben abschneiden. Diese beidseitig leicht mit Mehl andrücken und die Gnocchi in siedendem Salzwasser 8 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Dann die Gnocchi herausheben, gut abtropfen lassen und auf eine heiße Platte anrichten. Mit Käse bestreuen und mit der fertigen Tomatensauce übergießen.

Sauce: 1 Eßlöffel Fett, eine kleine Zwiebel, ½ kg Tomaten, Salz, 2 Eßlöffel Mehl, Flüssigkeit.

Die feingehackte Zwiebel im Fett gut dämpfen, die in Würfel geschnittenen Tomaten beigeben, das Mehl darüber streuen, gut vermischen, mit der nötigen Flüssigkeit ablöschen, salzen und die Sauce 10 Minuten kochen lassen. An Stelle von Tomaten können Pilze oder verschiedene Kräuter verwendet werden.

Eine Sauce, die zu einer Mehlspeise serviert wird, darf nur leicht gebunden sein, d. h. wenig Mehl enthalten.

Kartoffel- und Rüben- oder Räbenmus

1 kg Kartoffeln, 600 g Rüben oder Räben, Salzwasser, 2 Zwiebeln, 4 Eßlöffel Milch oder Haushaltnidel.

Die geschälten Kartoffeln in große Würfel schneiden, mit den Rüben im Salzwasser weichkochen. Das Wasser abgießen (zu Suppe verwenden), das weichgekochte Gemüse fein verstoßen, in der Pfanne mit der Milch und etwas Salz gut verrühren und nochmals aufkochen. Den angerichteten Gemüsebrei mit Zwiebelschweize überschmelzen.

Kartoffeln mit Birnen- oder Apfelstückli

1 Eßlöffel Fett, 15 g Zucker, ½ l Wasser, 750 g Birnen- oder Apfelstückli, 1 kg in Würfel geschnittene Kartoffeln, Salz.

In der Bratpfanne den Zucker in Fett hellbraun rösten, die Pfanne vom Feuer ziehen und den Zucker mit heißem Wasser ablöschen. Die Stückli und die Kartoffelwürfeli mit dem Salz beigeben und das Gericht ½ Std. dämpfen.

Kümmelkartoffeln

1 kg kleine Kartoffeln, ½ Kaffeelöffel Kümmel, ½ Kaffeelöffel Salz, 2 Eßlöffel Fett oder Öl.

Die sehr sauber gewaschenen, ungeschälten Kartoffeln der Länge nach halbieren, in Kümmel und Salz wenden, mit der Schnittfläche nach oben auf ein befettetes Kuchenblech legen, im Ofen bei starker Hitze 30—40 Minuten backen.

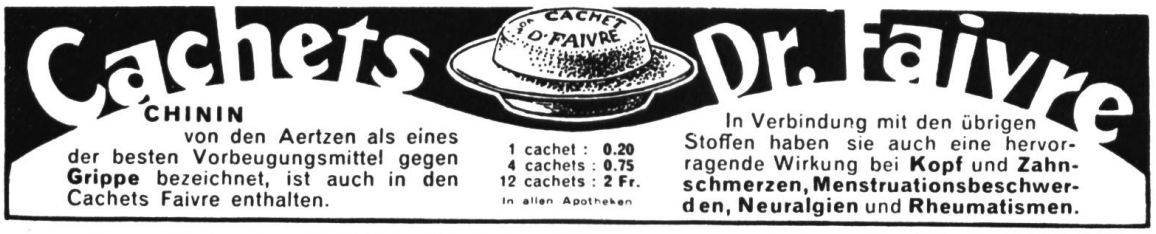
Kartoffelstengeli, im Ofen gebacken

1 kg Kartoffeln, Fett für das Blech, feines Salz.

Ungeschälte oder geschälte Kartoffeln in 1 cm dicke Stengeli schneiden, auf dem befetteten Wähenblech verteilen und bei mittlerer Hitze im Ofen 30—40 Minuten backen. Während des Backens die Kartoffeln hie und da mit dem Schäufelchen wenden. Sie werden erst vor dem Anrichten mit feinem Salz bestreut.

Illustrationen von Marcel Dornier.

Aus dem soeben im Schweizer-Spiegel-Verlag erschienenen Büchlein « Haushalten in der Kriegszeit », herausgegeben von Helen Guggenbühl.



In beschränkten Quantitäten erhältlich 250 gr. - Paket Fr. 1.90 = 125 Punkte