

Das kulinarische System der Kartoffel

VORBEMERKUNG Das System verfährt nach einer Wittgensteinschen Anordnung. Eine genaue Abbildung des Verfahrens in der folgenden Übersicht wäre wenig praktisch gewesen, da die Unterteilungen aus einer zu großen Zahl von Einzelschritten bestehen können. Ich habe deshalb versucht, mit den auf dieser Schreibmaschine möglichen vier Unterteilungen (römische Ziffer, Majuskel, arabische Ziffer, Minuskel) auszukommen und mußte die Speisen zu größeren Gruppen zusammenfassen. Dennoch wird auch in der Übersicht deutlich erkennbar, welche starken Symmetrien das System beherrschen, wie bestimmte Merkmalgruppen immer wiederkehren und wie besondere kombinatorische Harmonien sich abzeichnen. Ebenso lassen sich historische und geografische Zusammenhänge ablesen.

Bei den Bezeichnungen der einzelnen Speisen wurde auf den geografischen Hinweis verzichtet, wenn dieser sich aus der Speisenbezeichnung selbst eindeutig ergibt.

PREFATORY NOTE The system uses an arrangement of Wittgenstein. The exact representation of the proceeding in the following outline would not be practically, because the sectors would be consisting of a couple of too much single steps. By using the four possibilities of my typewriter (romanfigure, majuscule, arabic f., minuscule) I put together bigger groups of food. But even in this outline you can perceive, which symmetries are dominating the systeme, which characteristics are repeated and which combinatory harmonies are realised. Geographical and historical relations are visible. The foods are without the geographical origine, if clearly seen by the name of the food. red

AVANT-PROPOS Ce système s'oriente vers l'arrangement de Wittgenstein. Une représentation plus exacte de cette procédure ne serait pas pratique dans le sommaire suivant, car les secteurs peuvent consister en trop de pas singuliers. J'ai utilisé les quatre caractères de ma machine à écrire (latins, majuscules, arabes et minuscules) et j'ai formé des groupes de plats plus grands. Mais on peut voir les symétries qui dominant un système ainsi que les caractéristiques qui se répètent, et des harmonies combinatoires. Des relations historiques et géographiques sont lisibles. Les plats, sans origine géographique, peuvent être désignés clairement par le nom local. red

* * * *

I Die rohe ungeschälte Kartoffel wird gekocht

A. *Medium fest*

1. heiße Asche
2. Erdofen

B. *Medium flüssig*

1. Wasser
 - Pellkartoffeln

C. *Medium gasförmig*

1. heißer Wasserdampf
 - a. fremder Herkunft: Kochen im cauldron, im diable
 - b. eigener Herkunft: Kochen im coppo, in Aluminiumfolie eingewickelte Kartoffeln
2. heiße Luft: Kochen im Ofen
 - Backkartoffel, Kümmelkartoffeln

D. *Medium Strahlung:*
Glut, Grill

Möglichkeiten, die auf diese Weise gekochte Kartoffel anzurichten

II Die rohe oder gekochte geschälte und unzerschnittene oder zerschnittene Kartoffel wird gekocht

A. *Medium viel Wasser - kein oder wenig Fett, Medium nicht oder nur in geringem Maß Teil der Speise, Kartoffel roh, Topf*

1. *Medium Wasser*
 - pommes à l'anglaise, Salzkartoffel
2. *Medium Brühe*
 - Brühkartoffel

Möglichkeiten, die auf diese Weise gekochte Kartoffel anzurichten

B. Medium viel Wasser - wenig Fett, Medium Teil der Speise, Kartoffel roh, Topf: die Kartoffel dringt in etablierte Muster ein

1. langgekochte Suppen

a) die Kartoffel wird während des ganzen Kochvorganges mitgekocht

- suppige Eintöpfe: älteste Beispiele der Andenindianer mit getrocknetem Fleisch und getrocknetem Fisch

- Serie der westeuropäischen potées von der spanischen olla podrida bis zum flämischen hochepot: Erörterung des Musters, Geografie des Musters
- Beispiele: cocido madrilleno, puchero, mittelamerikanischer sancocho, südamerikanischer cocido etc. Übergang zu den stews
- die regionalen Varianten der französischen potées, Geografie der potées

- sobronade, soupe à l'auvergnate, soupe au bougras

- Serie der garbures, regionale Varianten der garbures, Übergang zur zerdrückten Kartoffel

- Armsuppen des Typs Rumford, Erörterung des Musters, Geschichte des Musters

- Typ der sogenannten Juliennesuppen
- Typ der spanischen escaldada und italienischen minestra

- Serie der oberitalienischen minestrone von der mailändischen Gemüseminestrone bis zu den Graupenminestrone des Friaul: Erörterung des Musters, Geografie des Musters

b) die Kartoffel wird ihrer Garzeit entsprechend am Ende des Kochvorganges zugegeben

- Fleischsuppen: suppige Fleischein-töpfe, peruanischer asado de papas, südosteuropäische Hammelsuppen, ungarischer gulyas, turkmenische und usbekische schurpa etc.

- lateinamerikanische und karibische Kuttelsuppen

- Fischsuppen: suppige Fischeintöpfe, mexikanische sopa de aleta de tiburón, sopa de pecho de caguama etc.

- Erbsen-, Linsen-, Bohnen- und Graupensuppen der europäischen Hausküche, polnischer krupnik etc.

- russische Kohlsuppen vom Typ des schti

- Serie der osteurop. gesäuerten Suppen: Typ des borschtsch, Erörterung des Musters, Geschichte des Musters

- Regionale Varianten des borschtsch

- Salzgurkensuppen: rassolnik etc.

- Kwass-Suppen: botwinja, chlodnik, okroschka etc.

- Gemüsesuppen des Typs paysanne, cultivateur, fermière

2. kurzgekochte Fisch- und Meerestiersuppen: die Kartoffel dringt in etablierte Muster ein und eignet sich Muster an

a) Gemüse und Kartoffeln werden in Wasser oder Brühe gekocht und der Fisch seiner Kochzeit entsprechend zugegeben

- provençalische bourride

- caldeira de enguias aus Aveiro

- kanarischer caldo de pescado

- mexikanische Fisch- und Meereskrebssuppen

- chaudière aus der Vendée (die Kartoffel ist obligatorisch geworden)

b) Suppen des Typs der Bouillabaisse

- Erörterung des Musters, Geschichte des Musters

- provençalische aigo-saou, Varianten der aigo-saou

- Varianten der bouillabaisse mit anderen Materien: Sardinienbouillabaisse, Schneckenbouillabaisse, Hühnerbouillabaisse etc.

- Kartoffelbouillabaisse, bouillabaisse borgne, aigo saou à la ménagère

c) Zwiebeln, Lauch und/oder Knoblauch werden angedünstet und anschließend mit Kartoffeln und Fisch gekocht

- peruanischer chilcano

- bretonische cotriade

- bretonische Aalsuppe (die Kartoffel ist obligatorisch geworden)

- mediterrane Meereskrebss-, Muschel und Sardinensuppen, mexikanische und karibische Beispiele, kolumbianische sopa de almejas

- römische Stockfischsuppe

- chupe der südamerikanischen Westküste: Beispiele aus Chile, Peru, Ekuador

- Serie der neuenglischen chowder (die Kartoffel ist obligatorisch):

fish chowder, clam chowder, corn chowder, potato chowder etc.

d) Kartoffeln und Gemüse werden angedünstet und anschließend mit Fisch in Wasser oder Brühe gekocht

- mexikanischer caldo sudador
- mexikanische Meereskrebssuppen

3. kurzgekochte Suppen aus Gemüse und Kartoffeln: die Kartoffel wird obligatorisch

a) Gemüse und Kartoffeln werden in Wasser oder Brühe gekocht

- Suppen des Typs grand' mère
- sogenannte Frühlingssuppen, finnische kesakeitto etc.
- indische Gemüse-Kartoffelsuppen
- Typ der soupe au pistou, zuppa de pesto: Erörterung des Musters

b) Gemüse werden angedünstet und anschließend mit Kartoffeln in Wasser oder Brühe gekocht

- gemischte Gemüsesuppen des Typs paysanne
- russisch-uzbekische Suppen
- Kohlsuppen: holländischer mengpot, caldo gallego etc.
- Lauchsuppen des Typs bonne-femme: Erörterung des Musters, Varianten
- Kartoffel-Tomatensuppen

c) Kartoffeln und Gemüse werden angedünstet und anschließend in Wasser oder Brühe gekocht: die Kartoffel ist obligatorisch geworden

- Suppen der klassischen französischen Küche nach regionalen Vorbildern: à la bûcheronne, savoyarde, normande, dauphinoise, ardennaise, jeanette etc.
- italienische Kohlsuppen des Typs zuppa die cavolo nero, chilenische sopa de repollo etc.
- Käsesuppen: caldo de queso de Sonora, niederländische boerenkassoep etc.

d) Kartoffeln werden mit Wasser, Brühe und/oder Milch gekocht: nicht durchgerührte Kartoffelsuppen

- nicht angedickte Kartoffelsuppen: Gaisburger Marsch, Davoser Kartoffelsuppe, Elsässische Kartoffelsuppe etc.
- angedickte Kartoffelsuppen: Rheinische Kartoffelsuppe, Wiener Kartoffelsuppe etc.

C. Medium wenig Wasser-wenig Fett, Medium Teil der Speise, Kartoffel roh oder gekocht, Topf, Ofen, Pfanne oder Schale

1. Topf, Kartoffel roh, langgekochte stews: die Kartoffel dringt in etablierte Muster ein

a) die Kartoffel wird während des ganzen Kochvorganges fest verschlossen (im Ofen) im Ofen mitgekocht: die Kartoffel ist obligatorisch geworden

- Typ des hot-pot: Erörterung des Musters, Lancashire hot-pot, scotch hot-pot, schwedische hökarepanna etc.
- der elsässische baekeoffe: Erörterung des Musters, jüdische Herkunft des baekeoffe, Varianten des baekeoffe
- jüdische Sabbathspeisen, marokkanisches frakh, orissa
- bosnischer Topf, rumänische ghiveciu, armenische mussacha, grusinisches tschanachi etc.
- französische ragoût de mouton bonne femme, boeuf en cocotte, elsässische terrine paysanne etc.

- katalanische anquila al horno, russische Dorsch- und Heilbuttpfannen

- südtaliesische Ziegen- und Schafeintöpfe: pignata aus der Basilicata, römische pignataccia, sizilianischer grassuto etc.
- ligurische ragoûts des Typs spezzatino
- Typ des irish stew: Erörterung des Musters, Geschichte des irish stew, Varianten des Musters
- Typ des Pichelsteiner: Erörterung des Musters, Herkunft des Pichelsteiner, Varianten des Musters.

b) die Kartoffel wird ihrer Garzeit entsprechend am Ende des Kochvorganges zugegeben: die Kartoffel dringt in etablierte Muster ein

- Bohneneintöpfe mit geräuchertem Schweinefleisch: westfälisches Blindhuhn, Bremer bunte Finken etc.
- spanischer guisado de cerdo
- stewartige Varianten der olla in Lateinamerika: brasilianischer cocido, kolumbianischer sancocho, peruanischer sancochado, mexikanischer puchero etc.
- argentinische carbonada, peruanischer seco de carne etc.
- chilenische cazuela de ave, dominikanischer sancocho de pollo, puertorikanischer conejo tapado etc.

- ungarische und bulgarische Kalbsragoûts
- Hammeleintöpfe: Hammel mit Bohnen, regionale deutsche Varianten, chilenische cazuela de cordero, belgisches ragoût de mouton aux chicons, stobà de concombres aus Curaçao, russische Hammelragoûts etc.
- algerische terbia, batate be lham, batate beida etc.
- indische Hammelstews und Hammelkormas
 - Serie indischer Fleischcurries: Erörterung des Musters
 - Serie nordafrikanischer tajines: Erörterung des Musters, grundsätzliche Varianten
 - italienische Lammragoûts des Typs in humido und stufato
 - englisches haricot of mutton
 - französischer navarin de mouton: Herkunft des Musters, navarin printanier, ragoût de mouton bourgeoise, ragoût de mouton jardinière
 - Kuttelragoûts: callos a la catalana, puertorikanischer mondongo, marokkanisches l' daowah, algerisches schkemba etc.
 - peruanischer cau cau, Varianten
 - puertorikanische patas de cerdo guisado
 - indische Gemüsekormas
 - indische molis
 - Serie der ungarischen pörkölt: Erörterung des Musters, Varianten
 - sardinischer ghisau, boeuf bourguignon
 - indische bafats
 - Stockfischragoûts: alla genovese, alla livornese, stocaficada niçoise, ajo arriero aus Navarra etc.
 - katalanische pulpos con papas

2. Topf, Kartoffel roh, kurzgekochte stews: die Kartoffel wird obligatorisch

- a) mit Fleisch
 - Eintöpfe aus Fleisch und grünen Bohnen, deutsche regionale Varianten
 - mit Wurst gekochte Kartoffelstews: polnische prazone, Dublin coddle, spanische cachelada, mexikanische poblana etc.
 - marokkanische Kartoffelstews mit Fleischklößchen
 - indische Huhn-Kartoffelstews
 - chicharos a la norteña aus Chihuahua
- b) mit Fisch
 - mediterrane Fischstews: sizilianischer pesce spada a ghiotta, cacciucco aus Livorno, borthêto aus

- Korfu, marokkanisches Schwertfischstew, kousha aus Sfax, andalusischer rape con patatas etc.
- chilenischer congrio en fuente de baro, paraguayischer guiso de dorado etc.
- afrikanische Fischstews (die Kartoffel ersetzt die Süßkartoffel): kapverdischer caldo de peixe, senegalesisches thiou etc.
- Stockfischragoûts: pesce stocco alla calabrese, sizilianischer piscistoccu a la missinisi, a ghiotta, stocco a l'anconetana aus den Marken, ligurische budelline di stocco, basgisches ragoût de morue, morue à la languedocienne, bacalao zaragozano etc.
- c) mit Hülsenfrüchten
 - Kartoffeln mit weißen Bohnen und Karotten: ältere deutsche Beispiele, rheinischer puschpasch, englisches haricot stew etc.
 - indische Kartoffel-Erbsen-curries
 - vorderasiatische Kickererbsen-Tomatenstews (meist kalt gegessen)
 - indische dalstews
- d) mit Trockenobst
 - schnitz und drunder aus dem Aargau, elsässische schnitzen au lard
 - jüdische tzimmes
- e) mit Gemüse
 - mit einzelnen Gemüsen: patatas extremañas, rheinische zenthötches, sardische carciofi con patate in humido etc.
 - indische patiya
 - Lauchgemüse nach Waadtländer Art, Lauchkartoffeln etc.
 - mit gemischten Gemüsen: französische macedoine de légumes, kampanische cianfotta, kastilische menestra a la palentina, pisto castellano etc.
 - südamerikanischer loco, Varianten
 - indische Gemüsekormas und-stews
 - indischer olan
 - südindischer avial
 - nordindische bhujia
 - Serie indischer Gemüsecurries
- f) Kartoffelstews: die Kartoffel hat sich etablierte Muster angeeignet (von hier an ist die Kartoffel in allen folgenden Speisen obligatorisch geworden)
 - französische Kartoffelstews: pommes de terre à la berrichonne, à la toulousaine, gargouillou aus der Auvergne etc.

- ungarische Kartoffelpörkölt, Varianten
- marokkanische Kartoffelstews: batate bel fliyou etc.
- arabische Kartoffelchak choúka
- mexikanische papas con chile poblano
- indische Kartoffelcurries
- indische Kartoffelspeisen des Typs bath und des Typs dum, Kartoffelstews, Massalakarotteln

3. im Ofen gekocht, tiefe oder flache Schale, Kartoffel roh oder gekocht

- a) Kartoffel roh, tiefe Schale, in Teig eingeschlossen, lange gebacken
- Kartoffelpies: englische Kartoffelpies mit oder ohne Zugabe von Fleisch, ettouffe chrétien aus der Auvergne, Gemüse-Kartoffel- und Pilz-Kartoffelpies
 - französische Kartoffeltorten: tourte aux pommes de terre, paté creusois, tarte de taillons aus der Dauphiné etc.
- b) Kartoffel roh, tiefe Schale, offen, lange gebacken: Kartoffelspeisen des provençalischen Typs tian
- Erörterung und Herkunft des Musters
 - Varianten des provençalischen tian
 - Varianten der italienischen tiana: kalabrische patate a la tiana, ghiotta aus den Abruzzen, patate al forno raganate aus der Basilicata etc.
 - apulische tiella und tortiera: di funghi, di cozze, seppie ripiene etc.
 - baccalà alla triestina
 - sardische involtini di maiale
 - weitere europäische Varianten: schwedische potatislada etc.
- c) Kartoffel gekocht, tiefe Schale, offen, kurz gebacken: Kartoffelaufläufe
- Typ der schwedischen bagarpotatis, Varianten
 - Kartoffelaufläufe mit Käse und Milch/Sahne: tortino di patate aus der Emiglia Romana, altbadische Kartoffeln á la Hasenstab, Romanoffkartoffeln, böhmischer Kartoffelauflauf, russische und jugoslawische Beispiele
 - Kartoffelaufläufe mit Schinken/Speck: englische potato and ham casserole, neuenglische Variante, russische Kartoffelpasteten etc.
 - Kartoffelaufläufe mit Wurst: italienische patate in tecia, ungarischer Kartoffelauflauf, saure Kartoffelaufläufe
 - Kartoffelaufläufe mit Fleisch und Hack: katalanischer Kartoffelauflauf etc.
 - Kartoffelaufläufe mit frischem Fleisch: russische Beispiele mit Meeresfischen, ungarische Variante mit Karpfen, französische Variante mit Hecht
 - Kartoffelaufläufe mit Stockfisch: französische paté de morue, morue á la Benoiton, de Biscaye, tortiera di baccalá aus der Basilicata etc.
 - Kartoffelaufläufe mit Salzheringen oder Anchovis: schwedischer sill-pudding, russisch-polnische Heringsaufläufe, jüdische Varianten, elsässische Variante etc.
- d) Kartoffel roh, flache Schale, offen, kurz gebacken: Kartoffelgratins
- Kartoffelgratins mit Brühe und Käse: Typ des gratin savoyard, Erörterung des Musters, grundsätzliche Varianten
 - gratin du Bugey, nizzaer tantifla broustoullit, toskanische patate tartufate etc.
 - Varianten ohne Käse unter Zugabe anderer Materien: pommes boulangère, pommes de terre Crainquebille, pommes de terre á la paysanne, italienische patate al verde, französische pommes Saint-Flour, baskisches gratin de morue, portugiesischer bacalha á gomes de sá, finnische silliaatiko etc.
 - das gratin wird mit größeren Fleisch- oder Fischstückchen belegt: französisches gigot boulangère, pommes de terre au sabodet aus Lyon, cordero a la mexicana, Varianten mit Schweinefleisch, marokkanisches l'hootz shkfah, mediterrane Varianten
 - Kartoffelgratins mit Milch/Sahne und Käse: Typ des gratin dauphinois, Erörterung des Musters, grundsätzliche Varianten
 - dubliner cheese and potato pie, neuenglische Variante, gratin á la tençoise etc.
 - Varianten unter Zugabe anderer Materien: englische almond potatoes,

gratins de pommes de terre aux cèpes aus Savoyen, gratinée à la douvenaise, gratin ladais, de Bayonne toskanischer sformato di verdura, russische Kartoffel-Heringsgratins
 - Varianten ohne Käse: pommes de terre de Marly, englische scalloped potatoes etc.
 - russische und jugoslawische Varianten
 gratin bas-alpin, gratin des quatre nach Toulouse Lautrec
 - schwedisches sillgratin, Jansson's frestelse, finnische filakka-laatikko
 - polnischer boczek

4. in Soße gekocht, Topf, Kartoffel roh oder gekocht

a) Kartoffel roh
 - mit Brühe oder Wasser: Fleischbrühekartoffeln, pommes de terre parisienne, au jus etc.
 - Speckkartoffeln, pommes de terre au lard, mijotée aus der Auvergne, italienische pomi de terra al lardo etc.
 - schwedischer korf ragu
 - portugiesische patatas en salsa verde
 -mexikanische papas con chile poblano, mexikanische revoltijos etc.
 - als Omelett: andalusische huevos a la flamenco
 - in saurer Soße: elsässische pommes de terre fricassées, burgundische pommes de terre en matelote, russische Variante
 - in Tomatensoße: pommes de terre navarraises, pommes bretonne, provençalischer patano, mailändische patate in humido, kalabrischer riso con le patate, griechische patatas yahni etc.
 - mit Milch/Sahne: altdeutsche Grundbirnen in der Milch, pommes de terre à la crème, à la normande, italienische patate al latte, in stufato, patatine velutate, ukrainische Variante, englische creamed potatoes, potatoes à la Delmonico (Übergang zu gratin)
 b) die Kartoffel gekocht
 - mit Brühe weitergekocht: altdeutsche eingebrannte Kartoffelstückchen, badische Sossenkartoffel, Tessiner Kartoffeln etc.
 - in saurer Soße: altdeutsche saure Kartoffelstückchen, braune Kartoffeln, ostpreußische Kartoffeln in Bier, schwäbische saure Rädle, toskanische patate alle borghese etc.

- mexikanische Varianten
 - polnische und ungarische Varianten
 - mit Tomatensoße weitergekocht: italienische patate alla pizzaiola, apulische orecchiette con patate, portugiesische batatas estufadas, ungarische Varianten
 - mexikanische tostadas de papa, papas con chicharos de Yucatán
 - mit Milch/Sahne weitergekocht: Kartoffeln mit Milch, französische pommes de terre à la maître d'hotel, à la crème, au blanc, Bechamelkartoffeln, toskanische patate alla campagnuola, holländische aardappel gestoofd in peterseliesaus, russisch-polnische Varianten, mexikanische Variante

5. mit Soße übergossen, Schale, Kartoffel gekocht: Salate

a) mit gekochter Soße
 - mit gekochter Käsesoße: peruanische papas a la huancaína, kolumbianische papas choreadas, pommes de terre caussenardes aus der Auvergne, Oberländer Kartoffelsalat etc.
 - mit Specksoßen: deutscher warmer Kartoffelsalat mit Speck, regionale Varianten, oberitalienische Varianten, belgische salade liégeoise etc.
 mit anderen Soßen: russische Beispiele mit Pilzsoßen, englisches Beispiel mit Anchovissoße etc.
 - patate con diavolocchio aus der Basilicata, tunesischer salatit batata
 - indische Kartoffelraits
 b) mit kalt angerührter Soße
 - peruanische ocopas
 - Kartoffelsalate mit Essig und Öl: Erörterung des Musters, Varianten des öligen Bestandteils, Varianten des saurer Bestandteils
 - europäische, orientalische und indische Beispiele
 - Kartoffelsalate mit Mayonnaise: Erörterung des Musters, Varianten und Beispiele
 - Kartoffel-Trüffelsalate: salade demi-deuil, Rossini's salade etc.
 - Kartoffel-Gemüsesalate: mit roten Beeten, mit Sellerie, mit Gurken, mit gemischten Gemüsen, europäische und russische Beispiele
 - Kartoffel-Fleischsalate - Heringsalate: europäische, russische und jüdische Varianten
 - Kartoffel-Stockfischsalate: südwesteuropäische Beispiele
 - andere Fisch- und Meeresfruchtsalate mit Kartoffeln

- große gemischte Salate mit Kartoffeln: genueser cappon magro, Varianten der salade niçoise, polnische und russische Beispiele.

D. Medium kein Wasser-wenig Fett, Medium Teil der Speise, Kartoffel roh oder gekocht

1. Kartoffel roh, Pfanne zugedeckt

gedünstete Kartoffeln: Erörterung des Musters, Varianten der Fette, Varianten der Schnittmethoden
 -französische pommes de terre fondantes, galette de pommes de terre, italienische patate arrostita, norwegische smørdampete nypoteter, schottische stoved tatties etc.
 - Rolle der pommes fondantes in den klassischen französischen Garnituren
 - Varianten der gedünsteten Kartoffel als Omelett: spanische tortilla de patata, tortilla sacromonte, pisto, erfagnol, französische und deutsche Varianten
 - Varianten der gedünsteten Kartoffel mit dicker Bechamel: subric de pommes de terre, Rolle der subrics in den klassischen französischen Garnituren
 - Varianten unter Zugabe anderer Materien: pommes de terre à l'auvergnate, à la landaise etc.
 - italienische patate al salame
 - pommes de terre aux cèpes aus der Dordogne
 - claudedda aus der Basilicata, kalabrische ciambrotta etc.
 - indische gedünstete Kartoffeln: Erörterung des Musters, alu bhoone, alu poa
 - Varianten unter Zugabe von Gemüsen: alu sagh etc.

2. Kartoffel roh, Pfanne offen

-rohe Bratkartoffeln: Erörterung des Musters, Varianten der Fette, der Schnittmethoden
 - pommes Parmentier, château, noisettes etc.
 - Rolle dieser Varianten in den klassischen französischen Garnituren
 - batatas à portuguesa, englische cottage fried potatoes etc.
 - indische Varianten
 - Varianten unter Zugabe anderer Materien: pommes sarladaises, gastronomie, Mirette, Mireille, Monselet, Rolle dieser Varianten in den klassischen französischen Garnituren
 - patate a la veneziana, Erörterung des Musters, pommes de terre lyonnaise etc.

- pommes de terre à la provençale, bordelaise, gachas malagueñas etc.
 - schwedische gräslökpotatis
 - cantamerlou aus der Auvergne, truffado aus der Auvergne, schweizer Varianten

- schwedische pytt y panna
 - als Omelett: rheinische pillekooke, omelette brayaude aus der Auvergne, portugiesischer bacalhau à brás, pisto navarrais, griechische omeletta me patates, mexikanische camarones con huevo, persische und indische Varianten

3. Kartoffel gekocht, Pfanne offen

- Bratkartoffeln: Erörterung des Musters, Varianten der Fette, der Schnittmethoden
 - Varianten der Zubereitung: österreichische Erdäpfelschmarren, französische pommes cocotte etc.
 - europäische und russische Varianten
 - mexikanische Varianten
 - Varianten unter Zugabe anderer Materien: dänische brunede kartofler, schwedische stekt potatis, deutsche Karamellkartoffeln etc.
 - pommes de terre à l'echirlette aus dem Périgord
 - morue à la lyonnaise
 - dänische biksemad
 - als Omelett: deutsches Bauernfrühstück, Erörterung des Musters, grundsätzliche Varianten, rheinischer hoppelpoppel etc.
 - europäische und andere Varianten

4. Kartoffel roh, im Ofen gebacken

- sogenannte Backblechkartoffeln, pommes de terre rissolées, rôties, roast potatoes etc.
 - schwedische hasselbackpotatis
 - spanische legumbres asados
 - als Zugabe bei großen Braten: in der Fettpfanne, bei Gans, bei Hammelkeule, pomme de terre à la boulangère, à la lèche-frite, carbonnade mimoise, agnello pasquale aus Kampanien, kalabrische testina di agnello al forno, kalabrisches cabretto farcito etc.

E. Medium kein Wasser-viel Fett, Kartoffel roh

1. Medium ist in geringem Maß Teil der Speise

- pommes Anna: Erörterung des Musters, Varianten der Gefäße, Varianten der Kochmethode, Ersatzmöglichkeiten
 - Varianten der Schnitttechnik: pommes Nana, pommes Annette etc.
 - unter Zugabe anderer Materien:

pommes de terre voisin, crêcy, sarladaise etc.

- Rolle der pommes Anna und ihrer Varianten in den klassischen französischen Garnituren

2. Medium ist nicht Teil der Speise

-pommes frites: Erörterung des Musters, Erörterung der Fette, Varianten der Schnitttechnik

- pommes de terre pont-neuf, soufflées, en copeaux, chatouillard, fraise, allumettes, paille, chips, collerette etc.

- nids de pommes de terre

- Rolle der pommes frites und ihrer Varianten in den klassischen französischen Garnituren

- pommes frites à la mode belge, latinische patate fritte a tocchetti, Saratoga potatoes, patate avellana aus Elba etc.

- chinesische glasierte Kartoffelchips

III. die rohe oder gekochte geschälte und geriebene Kartoffel wird gekocht

4. *Miszellane Anwendungen*

1. roh

a) als Mittel zum Andicken

österreichischer Bauernschmaus, sächsische Variante, bei Grünkohl

b) zur Zubereitung von Brei

- älteste Rezepte für Kartoffelbrei aus geriebenen rohen Kartoffeln

2. gekocht

a) zur Zubereitung von Suppe

- Kartoffelsuppe aus gekochten geriebenen Kartoffeln

b) zur Zubereitung von Salat

- geriebener Kartoffelsalat

B. *Verwendung in der Art eines Teigs*

1. Medium Wasser, Topf

a) in der Form von Klößen gekocht

- Erörterung des Musters, Erörterung der Rolle der rohen oder der gekochten Kartoffel im Muster, grundsätzliche Varianten

- von der rohen Kartoffel: Thüringer grüne Klöße, sächsische Kartoffelklöße, lothringische pippese, farciure aus dem Limousin

- tarasper plainets

- slovakische strapacska, Kartoffelspätzle

- von der gekochten Kartoffel: schlesische, tschechische Kartoffelklöße

-halbseidene Kartoffelklöße

- großer Kartoffelkloß in der Serviette

- Kartoffelklöße mit Käse, mit Fleisch etc.

- Schupfnudeln

- schweizer pizokel

- von der rohen und gekochten Kartoffel: böhmische Kartoffelknödel, fränkische, rheinische Klöße etc.

- von der rohen Kartoffel unter Zugabe gekochter zerdrückter Kartoffeln: elsässische grumbeereknefli, jüdische kliskes

b) im Wasserbad als Pudding gekocht

- böhmischer Kartoffelbudding etc.

2. Medium Fett

a) **P f a n n e, w e n i g F e t t**

- von der rohen Kartoffel: Kartoffelpuffer, Erörterung des Musters, Varianten der Fette, der Reibetechnik

- Reibekuchen, regionale Varianten, französische crêpes de pommes de terre, polnische racuchy, schwedische rarekor med gräslök, irische boxty, jüdische latkes etc.

- gascognische fricandelles des pommes de terre, farcement savoyard, Kartoffelpuffer mit Quark, Spinatkartoffelpuffer etc.

- von der gekochten Kartoffel: egerländer Erdäpfelsterz, gebratene Schupfnudeln etc.

- süße Varianten

- Serie der schweizer rösti: Erörterung des Musters, alle Übergänge

von der rohen über die angekochte zur gekochten und aus rohen und gekochten gemischten Kartoffel

- schweizer rösti, berner rösti, erner rösti etc.

- zürcher Wurströsti, Käserösti, Kräuterrösti, schaffhäuser rösti, appenzeller rösti etc.

b) **T o p f, v i e l F e t t**

- von der rohen Kartoffel: Frauenfelder Goldkugeln, böhmische Kartoffeldalken etc.

- von der gekochten Kartoffel: ausgebackene Kartoffelbällchen älterer Rezepte

3. im Ofen gebacken

- von der rohen Kartoffel: jüdischer kugl, sächsischer rauchmat etc.

- unter Zugabe anderer Materien: hessischer dippedotz, rheinisches

- kuschlemusch, schweizer erdäpfel-
pitte etc.
- von der gekochten Kartoffel: böhmischer rauchamad
- graubündener flapsch
- süße Varianten: rheinischer Kartoffelkuchen, süße Kartoffelaufläufe
- äterer Rezepte, gattò di patate aus
Kampanien etc.

IV. Die gekochte Kartoffel wird zu Brei zerdrückt

*A. die gekochte Kartoffel wird
mit Milch/Sahne oder Brühe und/
oder Butter zu einem Brei zer-
drückt*

1. Kartoffelbreie

- a) K a r t o f f e l b r e i
 - Erörterung des Musters, Varianten der Kochtechnik, der Methode des Zerdrückens, Rolle von Milch, Sahne und Butter
 - Variante ohne Milch, Sahne oder Butter: Schneekartoffeln
 - garnierte Kartoffelbreie: causa a la chiclayana, dänische braenende kaerlighed etc.
 - Varianten unter Zugabe anderer Materien: causa a la limeña, irisches champ, stelk, holländischer spekkie sla, italienischer pure patate alle cipolle etc
 - indische alu bhartas
- b) die Kartoffel wird mit anderen Materien vermischt und zerdrückt
 - Serie der niederländischen stampot: Erörterung des Musters, Geschichte des Musters, brabant moes petoizi, grundsätzliche Varianten, regionale Varianten
 - boerenmoes petoizi, keltjesstamp, stampot van rauwa groenten, stimpstamp etc.
 - irisches colcannon: Erörterung des Musters, Varianten
 - schottisches kailkenney, rumbledethumps
 - holländischer hutspot, Varianten
 - Labskaus: Erörterung des Musters, Geschichte des Musters, Varianten schwedischer rotmos, clapshot von den Orkney Inseln
 - schottischer cullen skink
 - Himmel und Erde: Erörterung des Musters, regionale Varianten, funggi aus Solothurn etc.
 - holländische heete bliksem

- c) die zerdrückte Kartoffel wird mit anderen Breien vermischt
 - mit Sellerie, mit Cardonen, mit weißen Bohnen, mit Fenchel, mit Zwiebel etc.
 - mit Brei aus camarones: papas a la arequipeña
 - mit Polenta: Varianten aus dem Friaul, aus dem Trentino, aus Brianza etc.

2. die zu Brei zerdrückte Kartoffel wird im Ofen überbacken:

grundsätzlich können alle unter
1. aufgeführten Breie überbacken
werden

- a) i n e i n e r F o r m
 - galette lyonnaise, lothringische galette, schweizer Ofentürli etc.
 - holländischer filosof, aardappel-purée met ham en nien etc.
 - Varianten mit Käse
 - Varianten mit Stockfisch: brandade bènédictine etc.
 - Kartoffelbrei wird als Unterlage und zum Bedecken einer Füllung verwendet: englische mushroom and potato pie, hachis de boeuf Parmentier aus dem Limousin, morue Parmentier, lombardischer sformato die baccalá alla certosina, italienische torta di patate, griechische patates purée me kreas etc.
- b) in der ausgehöhlten Kartoffel, deren Fleisch zur Zubereitung des Breis verwendet wird
 - gefüllte Kartoffeln: Erörterung des Musters, grundsätzliche Varianten, pommes de terre farcies
 - Rolle der pommes de terre farcies in den klassischen französischen Garnituren
 - europäische, russische und nord-amerikanische Varianten des Musters
 - Serie klassischer französischer Garnituren der pommes de terre farcies nach Escoffier
 - Rolle dieser pommes de terre farcies in den klassischen französischen Garnituren

3. die zu Brei zerdrückte Kartoffel wird als Farce verwendet

- a) zum Füllen von Fleisch-, Geflügel- und Gemüsespeisen
 - englische gefüllte Lambrust
 - Leber-Kartoffelfarce für Gans, Apfel-Kartoffelfarce, russische und polnische Varianten

- piemontesische salame di patate, pfälzer gefüllter Saumagen etc.
- ligurische fioro di zucca ripieni, verdure ripiene di patate aus San Remo, rumänische sarmale etc.

b) zum Füllen von Teigen

- tortelli von patate aus der Romagna, süße cialzons aus dem Friaul etc.
- ukrainische varenyky
- indische massala dosa
- Kartoffelstrudel
- schweizer gummelchueche
- indische pakoras mit Kartoffelfülle
- indische Kartoffelfüllungen für parathas und samosas

B. die gekochte Kartoffel wird zu Brei zerdrückt und mit Wasser, Brühe und/oder Milch verdünnt gekocht

1. durchgerührte Kartoffelsuppen

- durchgerührte Kartoffelsuppe: Erörterung des Musters, grundsätzliche Varianten, Geschichte des Musters, Beispiele älterer Rezepte
- Typ der badischen Kartoffelsuppe, Varianten
- Typ der böhmischen Kartoffelsuppe, Varianten
- Varianten der Garnituren
- Varianten der Einlagen: Kartoffelsuppe mit Speck, mit Fleischklößchen etc.
- soupe aux huîtres aus der Charente, bergens fiskesuppe, karibische soupe au poisson etc.
- basler grüne Kartoffelsuppe, portugiesischer caldo verde, englische potato and watercress soup, Kartoffelsauerampfersuppen, russische Varianten etc.
- Kartoffelsuppen mit Pilzen

2. durchgerührte Kartoffel-Gemüsesuppen

- a) Kartoffel und Gemüse werden in Wasser, Brühe und/oder Milch gekocht
- Tomaten-Kartoffelsuppe, Varianten, toskanische minestra di spinaci, portugiesische sopa de agrioes, polnische zupa, französischer potage Dubarry etc.
 - Suppen aus Kartoffeln und Hülsenfrüchten: europäische und russische Varianten
 - Typ des französischen potage purée de légumes, italienische zuppa di patate, englische simple soup, französische potage livonien, panade de

légumes aus dem Périgord etc.

- Kartoffelsuppen mit Käse: europäische und nordamerikanische Varianten

b) Gemüse werden angedünstet und anschliessend mit Kartoffeln in Wasser, Brühe und/oder Milch gekocht

- Suppen des Typs potage purée de pommes de terre oder potage Parmentier: Erörterung des Musters, Geschichte des Musters, grundsätzliche Varianten
- Variante mit Zwiebeln statt Lauch, englische onion and potato soup
- Varianten des potage Parmentier als velouté oder crème
- Rolle des potage Parmentier in der klassischen französischen Küche
- Serie der unter Verwendung des potage Parmentier und anderer purées zubereiteten Suppen der klassischen französischen Küche: potage Valaisan, Saint-Julien, Simone, champenois, Amphitryon etc.
- Serie der potages julienne
- Serie der potages brunoise
- kalte Kartoffel-Lauchsuppen: crème vichyssoise, Erörterung des Musters, Geschichte des Musters, englische cold leek and potato soup, Varianten des Musters
- Suppen des Typs potage purée von anderen Gemüsen: provençalischer purée d'artichauts à la ménagère, Selleriesuppen, Rosenkohlsuppen etc.
- europäische, russische, nordamerikanische und nordafrikanische Varianten
- Varianten der klassischen französischen Küche: potage Solférino purée cressonnière, purée à la freneuse etc.
- Suppen des Typs potage crème von anderen Gemüsen: crème de céleri, de concombre etc.

c) Kartoffeln und Gemüse werden angedünstet und anschließend in Wasser, Brühe und/oder Milch gekocht

- pürierte Erbsen- und Linsensuppen
- europäische und russische Gemüsecremesuppen
- französische soupe au potiron, toskanische minestra di pomodori etc.
- algerische chribet el batate

3. durchgerührte Kartoffelsuppen mit Fisch

- baskischer porru saldo - portugiesische sopa de congro, französischer purée de congro etc.

C. die gekochte Kartoffel wird zu Brei zerdrückt und mit Öl zu einer Soße verarbeitet

- die Kartoffel ersetzt eingeweichtes Brot oder Eigelb in traditionellen Mustern - provençalischer aioli
- griechische und bulgarische skordalia

D. die gekochte Kartoffel wird zu Brei zerdrückt und unter Zugabe von Ei und/oder Mehl zu einem Teig verarbeitet und weitergekocht

1. Medium Wasser, Topf

a) als Nudelteig

- Kartoffelspätzle
- Kartoffelnudel
- Ravioli: ofelle alla triestina
- Kartoffelroulade

b) Klößchen

- kleine Klößchen: frittelle di San Giovanni, italienische gnocchetti
- Typ der italienischen gnocchi: Erörterung des Musters, grundsätzliche Varianten
- regionale und nationale Varianten: gnocchi padovani, französische quenelles, elsässische flouttes, süddeutsche Nocken, jüdische knepfle, böhmische skubanken etc.
- gnocchi alla parmigiana, gnocchi alla piemontese, tessiner Käsegnocchi, Engadiner Kartoffelnudeln, gnocchi verde etc.
- süße gnocchi

c) Klöße

- Typ der Nürnberger Kartoffelklöße: Erörterung des Musters, grundsätzliche Varianten
- Kartoffelklöße ohne Eier
- nationale Varianten: jüdische knedel, österreichische Erdäpfelknödel, irische potato dumplings etc.
- gefüllte Kartoffelklöße: schwedische krippkakor etc.
- süße gefüllte Kartoffelklöße: österreichische Zwetschgenknödel, palle di prugna aus dem Alto Adige etc.

d) Puddings

- deutscher Kartoffelpudding, englischer lentil pudding etc.
- ein außergewöhnliches Beispiel: foies de lottes au Chambertin nach Ali-Bab

2. Medium Fett

a) viel Fett, Topf

- Kartoffelkroketten: Erörterung des Musters, grundsätzliche Varianten, croquettes de pommes de terre
 - englische potato croquettes, italienische crochette, indische sabzi kofta etc.
 - Rolle der croquettes de pommes de terre in den klassischen französischen Garnituren
 - Varianten mit Hefe
 - Varianten mit geschlagenem Eiweiß
 - Varianten der croquettes de pommes de terre: à la lyonnaise, au parmesan, à la périgourdine etc.
 - Rolle der Varianten der croquettes de pommes de terre in den klassischen französischen Garnituren
 - toskanische crochette di patate, alle genovese, mailändische frittura di patate, algerische adjidjat babate, türkische burgonya köftesi etc.
 - indische Varianten: alu kofta, alu bonda, alu puri etc.
 - wieder Kartoffelkroketten mit Selchfleisch, pommes de terre à l'econome, Saint-Florentin, schwedische köttbullar etc.
 - norwegische potet boller, portugiesische bolinhos de bacalhau, spanische croquetas de bacalao, dominikanische bombas de camarones y papas etc.
 - brasilianische bolinhos de bacalhau
 - gefüllte Kartoffelkroketten
 - süße Kartoffelkroketten: chifelletti di patate aus Triest etc.
 - Kartoffelkroketten des Typs pommes dauphine
 - Varianten der pommes dauphine
 - Rolle der pommes dauphine und ihrer Varianten in den klassischen französischen Garnituren
- #### b) wenig Fett, Pfanne
- beignets de pommes de terre: Erörterung des Musters, grundsätzliche Varianten
 - regionale und nationale Varianten: altddeutsche Kartoffelkoteletten, alemannische Pfplatten, österreichische Kartoffelkrapfen, pommersche Kartoffelnudeln, böhmische Kartoffeldalken, ligurische cuculli, baltische bulviu maltiniai, indische alu tikki, australische potato cakes etc.

- englische cheese potato cakes, sephardische bemuelos, mexikanische gorditas, azteca etc.
- österreichisch-ungarische Kartoffelpogatscherln
- mexikanische tortitas de camarón, schwedische sillbullar, finnische sillipyörökät, griechische taramokftedes etc.
- toskanische polpetta alla fiorentina, holländische aardappel koekjes
- chinesische und indonesische Beispiele
- süße Varianten: englische potato fritters, schwäbische Kartoffelküchle, bibianca aus Goa etc.
- sächsische Quarkkeulchen, russische syrniki etc.
- große Kartoffelpfannkuchen: englische potato pancakes, wiener Erdäpfelomlette, Varianten mit Schinken oder Selchfleisch, tortino di patate aus Latium, französische pommes de terre Macaire, persische kuku sibzamani etc.
- indische Varianten
- Schmarren: flumser Händöpfelribel etc.

3. im Ofen gebacken

- a) der Teig wird ohne Mehl zubereitet
- Typ der pommes de terre duchesse: Erörterung des Musters, formale Varianten, Törtchen, Pastetchen zum Füllen, Borduren etc.
- Varianten der pommes duchesse: au chester, marquise etc.
- Rolle der pommes duchesse in den klassischen französischen Garnituren
- lothringische pflutte
- Kartoffelaufläufe: Erörterung des Musters, grundsätzliche Varianten
- pinza di patate aus dem Trentino, russische Kartoffelzapekanka etc.
- tourtière aus der Auvergne, apulische pizza di patate etc.
- gefüllte Kartoffelaufläufe: gateau de pommes de terre aus dem Périgord mit verschiedenen Füllungen, italienische torta, toskanischer budino di patate con funghi, mexikanischer budin de verdura, neuenglische shepherd's pie, baltischer bulviu, russische gefüllte zapekanka etc.
- deutscher Käsekartoffelaufwurf, italienische patate al ragù, neuenglische fish pie, russischer forshmak, katalanische patatas con allioli etc.

- süße Kartoffelaufläufe: farçon savoyard, mailänder pasticcio, englischer potato pudding etc. - mexikanische torta di papa - Kartoffelsoufflés: Erörterung des Musters, grundsätzliche Varianten, formale Varianten - regionale und nationale Varianten - französisches soufflé de morue, englisches potato almond soufflé, mousse Parmentier, Kartoffelkäsesoufflés, kalabrische scuma di patate etc. - süße Varianten

b) der Teig wird unter Verwendung von Mehl zubereitet

- Kartoffelkuchen: Erörterung des Musters, grundsätzliche Varianten regionale Varianten: kanadischer bonaventura potato cake etc. - Varianten mit Hefe - Varianten unter Zugabe anderer Materien: Prager Kartoffelbraten, bielorusische babka, kampanischer gattò santa chiara etc. - quiche aux pommes de terre, Kartoffelstrudel etc. - irischer potato apple cake, neuenglische white potato torte, chocolate potato torte, sardische torta di patate, apulische ciambella, budino di patate aus dem Friaul etc. - jüdische knishes, schottische potato scones etc. - böhmische Kartoffelplätzchen, mexikanische quesadillos de papa etc. - englische potato sanders, russische piroshki, neapolitanische pagnottine santa chiara - neuenglische potato muffins, doughnuts, tschechische shkubánky etc. - sardinische pingiaddda, Kartoffelbrioches, Kartoffelhörnchen etc. - mexikanische empanadas de carnisas - Kartoffelbrot: Erörterung des Musters, Geschichte des Musters, die Bemühungen um die Zubereitung von Brot aus Kartoffeln im 18. Jahrhundert, die Versuche Parmentiers, grundsätzliche Varianten - ältere Rezepte für Kartoffelbrote, heutige europäische und nordamerikanische Beispiele - Fladenbrote: norwegisches flatbrød, lefser, schwedische Varianten, apulische focaccia di patate etc.

E. die gekochte Kartoffel wird zu Brei zerdrückt und unter Zugabe von Zucker zu einer Masse verarbeitet

- irischer potato candy
- amerikanischer potato fudge
- polnische Kartoffelbonbons