

Kartoffelküche

Beliebte Kartoffelrezepte aus ganz Europa



Inhalt

Wenn nicht anders angegeben, sind die Rezepte in diesem Buch für 4 Personen berechnet.

Folgende Abkürzungen wurden verwendet:

EL	= Eßlöffel
TL	= Teelöffel
l	= Liter
ml	= Milliliter
g	= Gramm
kg	= Kilogramm
TK	= Tiefkühlkost
Pckch.	= Päckchen
ger.	= gerieben, geraspelt
gem.	= gemischt/es oder gemahlener
Msp.	= Messerspitze

Suppen und Salate

Klöße, Knödel, Nockerln

Puffer, Rösti, Kroketten und Fritten

Gefüllte Kartoffeln

Kartoffelschmankerl

Kartoffelgerichte aus dem Ofen

Kartoffeln aus der Backstube Seite

Suppen

Herzhafte Suppentöpfe

Deftige Eintöpfe

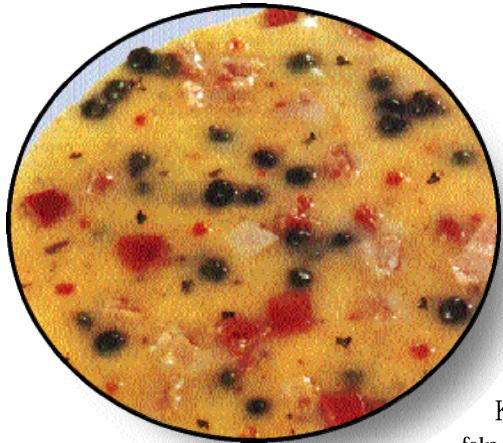
Vollwert mit Kartoffeln

Praktisches Wissen um die Kartoffel

Grundrezepte

Register/Inhaltsverzeichnis

Ks. hamburger & französische Art



Hamburger Kartoffelsuppe

400 g festkochende Kartoffeln (AckerGold)
1/2 Sellerie
1 Lauchstange
3 Möhren
2 Tomaten
Petersilienwurzel
30 g Schweineschmalz
2 Zwiebeln
1 l Fleischbrühe (Würfel)
100 g durchwachsener Räucherspeck
Petersilie

Das Schmalz in einem Topf erhitzen und die feingehackten Zwiebeln darin glasisch schwitzen. Mit der Brühe aufgießen. Die Kartoffel- und die Gemüsewürfelchen zugeben und in 30-45 Minuten garziehen lassen.

Inzwischen den Speck klein würfeln und in einer kleinen Pfanne kross ausbraten.

Zusammen mit der feingeschnittenen Petersilie über die auf vorgewärmten Tellern angerichtete Suppe streuen.

Alles waschen und in gleichmäßige kleine Würfel schneiden.

Kartoffelsuppe französische Art

1 Dose feine Erbsen (210 ml)
1 l Flüssigkeit
1 Packung Kartoffelsuppe (4 Portionen)
80 g gekochter Schinken
frisch gem. Pfeffer

Die Erbsen auf einem Sieb abtropfen lassen. Das Erbsenwasser mit Wasser auffüllen und aufkochen.

Darin die Kartoffelsuppe nach Packungsvorschrift zubereiten.

Schinken in kleine Würfel oder feine Streifen schneiden und zusammen mit den Erbsen in die Suppe geben, kurz aufkochen lassen.

Abschmecken und servieren.

Rote K. suppe mit Favorel



Die Zwiebel schälen und dann fein würfeln. Die Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten in kochendes Wasser tauchen, häuten und grob hacken.

Die Butter in einem ausreichend großen Topf erhitzen und die Zwiebel darin kräftig anschwitzen, sie soll gut Farbe nehmen. Die Kartoffeln und Tomaten mitdünsten.

Das Tomatenmark hinzufügen und mit der Gemüsebrühe auffüllen. 30 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit den Käse auf der Gemüsereibe frisch raffeln.

Einige Blättchen Basilikum mit Majoran waschen, trocken tupfen und fein hacken.
1 mittelgroße Zwiebel
400 g mehligkochende Kartoffeln
250 g Fleischtomaten
2 EL Butter
3 EL Tomatenmark
1 l Gemüsebrühe
120 g Favorel-Käse
1 Bund Basilikum
1/2 TL Majoran
Salz
frisch gem. Pfeffer
frisch ger. Muskatnuß
Zitronensaft

Bratkartoffeln mit Kräuter-Eiern



1 kg festkochende Kartoffeln
60 g Butter
2 große Zwiebeln
6 Eier
1/8 l Sahne
Salz
frisch gem. weißer Pfeffer
je 1 EL gehackte Petersilie und Schnittlauch

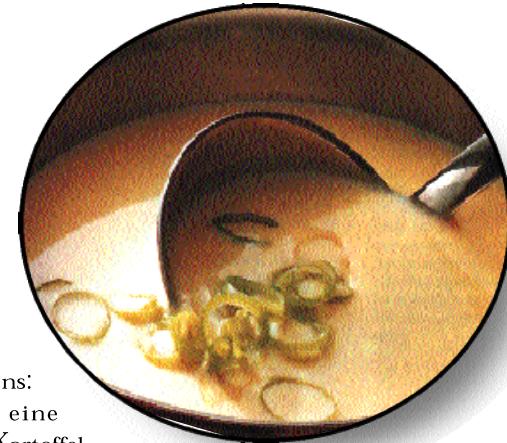
Die Kartoffeln gründlich waschen und als Pellkartoffeln kochen.
Die Eier mit der Sahne verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie und den Schnittlauch unterheben.

Abgießen, pellen, ausdampfen lassen und in Scheiben schneiden. Besser ist es, die Kartoffeln bereits am Vortag zu kochen und in der Schale erkalten zu lassen.

Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Die Kartoffelscheiben einlegen und mit einer Kruste schön braun braten.

Die Zwiebeln schälen und würfeln und zwischendurch zu den Kartoffeln geben.

Kartoffelsuppe mit Lauch



Den Lauch oder die Frühlingszwiebeln putzen und waschen, das dunkle Grün wegschneiden, die Stange(n) in möglichst dünne Ringe schneiden. Ganz kurz blanchieren, abseihen und beiseite stellen.

In einem ausreichend großen Topf die Fleischbrühe mit der Milch erhitzen. Das Kartoffelpüreepulver mit dem Schneebesen einrühren und bis zur sämigen Bindung erhitzen und dabei kräftig rühren.

Die Crème fraîche unterziehen. Den Topf vom Herd nehmen, den Deckel auflegen, aber einen Spalt offen lassen.

Den Käse auf der Gemüsereihe frisch raffeln und in die Suppe einrühren. Mit Pfeffer, Muskat und Salz abschmecken.

Die Suppe anrichten und mit den Lauch- oder Zwiebelringen bestreuen. Sie werden erst beim Essen unter die Suppe gemischt.

Übrigens:
Auch eine kalte Kartoffel-Lauchsuppe schmeckt prima.

Dafür 600 g Terra Nova-Kartoffeln, 2 Lauchstangen, 1 Möhre und 1 Petersilienwurzel, 40 Minuten in 1 1/2 l Gemüsebrühe gekocht, pürieren und kalt stellen.

Vor dem Servieren 200 ml ganz leicht angeschlagene Sahne unterziehen und mit Möhrenwürfchen und Schnittlauchröllchen bestreuen.

1 kleine Lauchstange, ersatzweise
2 Frühlingszwiebeln
1/2 l Fleischbrühe
(Würfel)
1/4 l Milch
6 EL Kartoffelpüreepulv.
2 EL Crème fraîche
100 g Pikantje van Gouda
frisch gem. Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuß
Salz nach Geschmack

Fränkischer Kartoffelsalat



1 kg Salatkartoffeln
2 EL Öl
2 Zwiebeln
2 rote Paprikaschoten
1/8 l Wasser
1 Würfel Maggi Klaire Suppe mit Suppengrün
2 EL Essig
4 Eier
4 Gewürzgurken
1 Bund Schnittlauch

Die Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. Das Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel darin goldgelb anbraten.

Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden.

Die Paprikaschoten waschen, Samen und Scheidewände entfernen, das Fruchtfleisch in Streifen schneiden.

Beides in die Pfanne geben und mitbraten. Das Wasser dazugießen, zum Kochen bringen und den Suppenwürfel darin auflösen.

Alles 20 Minuten köcheln und anschließend in eine Schüssel geben. Noch heiß mit dem Essig beträufeln, gründlich wenden und auskühlen lassen.

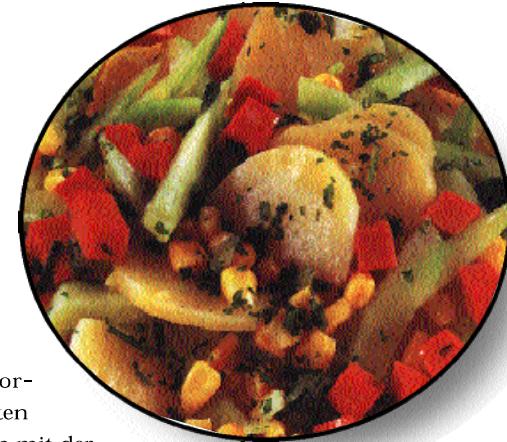
Inzwischen die Eier hart kochen, pellen, auskühlen lassen und in Würfel schneiden. Die Gewürzgurken in Scheiben schneiden.

Den Schnittlauch waschen und klein schneiden.

Alles vorsichtig unter den abgekühlten Salz mischen.

Lauwarm servieren.

Kartoffelsalat m. Mais u. Leberkäse



Die Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser garen.

Alle vorbereiteten Zutaten mit der Marinade vermischen. Eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Gurke schälen, der Länge nach halbieren, mit einem Teelöffel die Kerne herauskratzen und das Fruchtfleisch in Streifen schneiden. Den Mais auf einem Sieb abtropfen lassen.

Den Leberkäse würfeln.

Für die Marinade Essig und Orangensaft in einer Schüssel vermischen. Die Kräuter, Salz und Pfeffer einrühren, zuletzt das Öl kräftig untermischen.

Die Kartoffeln abgießen, abdampfen und abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.

1 kg festkoch. Kartoffeln
1 Salatgurke
1 kleine Dose Gemüsemais
250 g Leberkäse
4 EL Essig
2 EL Orangensaft
2 Päckchen Iglo Grüne Küche Salat-Kräuter
Salz
frisch gem. Pfeffer
6 EL Öl

Kartoffelsalat mit Thunfisch



750 g festkochende Kartoffeln
(AckerGold)

1 rote Paprikaschote

1 Bund Frühlingszwiebeln

1 Tasse Tiefkühlerbsen

4 hartgekochte Eier

4 EL Weinessig

Salz

reichlich frisch gem. Pfeffer

2 ausgepreßte

Knoblauchzehen

6 EL Pflanzenöl

1 Dose Thunfisch im eigenen

Saft

Die Kartoffeln in der Schale kochen, noch warm pellen und in Scheiben schneiden.

Die Paprikaschote waschen, durchschneiden, Samen und Scheidewände entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Stückchen schneiden.

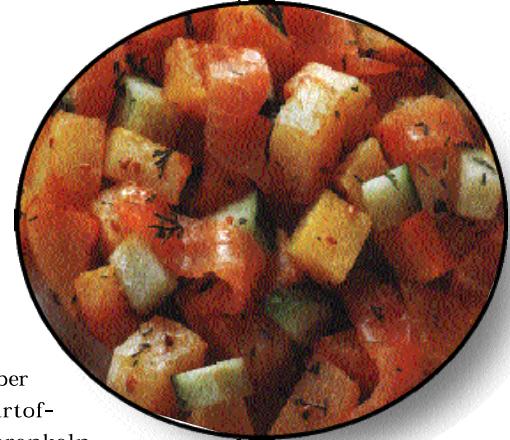
Die Frühlingszwiebeln putzen und klein schneiden. Die Erbsen in kochendem Wasser kurz antauen.

Alles Gemüse unter die Kartoffelscheiben mischen. Die Eier achtern und vorsichtig unterziehen.

Für die Marinade in einer kleinen Schüssel den Essig mit Salz, Pfeffer und Knoblauch verrühren und das Öl kräftig einrühren. Den Salat damit übergießen. Zum Schluß den Thunfisch mit einer Gabel zerplücken und unter den Salat mischen.

In einer hübschen Schüssel anrichten und als kleine Mahlzeit mit frischem Brot servieren.

Bratkartoffelsalat mit Räucherlachs



Die Kartoffeln schälen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel darin unter häufigem Wenden leicht braun braten.

Einen Deckel auflegen und bei mäßiger Hitze noch 10 Minuten garziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Salatgurke waschen und mit der Schale in 1 cm große Würfel schneiden.

Den Lachs in Streifen schneiden. Den Sesam zu den Kartoffeln geben und kurz mitrösten.

Essig über die Kartoffeln sprenkeln und mit Salz und Pfeffer bestreuen, gut vermischen. Die Gurkenwürfel, den Lachs und den feingeschnittenen Dill unterheben. Ein herrlich pikanter kräftiger Salat!

Übrigens:

Der Salat schmeckt auch ohne Lachs als Beilage zu kurzgebratenem Fleisch oder Fisch sehr gut.

800 g Terra Nova

Kartoffeln

6 EL Pflanzenöl

1/2 Salatgurke

150 g Räucherlachs

2 EL Sesamsamen

3 EL Weißweinessig

Salz

frisch gem. Pfeffer

1 Bund Dill

K.Salat mit Möhren und Erbsen



1 kg festkochende Kartoffeln (AckerGold)
1 große Gewürzgurke
1 Zwiebel
je 1 Tasse Erbsen und Möhren aus der Dose (oder tiefgekühlt, kurz gedünstet und erkaltet)
100 g durchwachsener Räucherspeck
1/8 l Fleischbrühe oder Wasser
2-3 EL würziger Essig
3-4 EL Pflanzenöl
Salz
frisch gem. Pfeffer
2 hartgekochte Eier feingeschnittener Schnittlauch

Die Kartoffeln waschen, in der Schale kochen, pellen und auskühlen lassen, anschließend in feine Scheiben schneiden.

Die Gewürzgurke in feine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und ebenfalls fein würfeln. Zusammen mit den Kartoffelscheiben, den Erbsen und den Möhren in eine Schüssel geben.

Für die Salatsauce den Speck in feine Würfel schneiden und in einem kleinen, weiten Topf glasig auslassen. Brühe oder Wasser und den Essig dazugeben und einmal aufkochen lassen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Diese pikante Sauce noch warm über die Zutaten geben, gut durchmischen und ca. 1/2 Stunde durchziehen lassen.

Nochmal sabschmecken. Ist der Kartoffelsalat etwas fest geraten, kann man noch heißes Wasser dazugeben.

Den Salat in einer Schüssel anrichten und mit Ei-achteln und Schnittlauchröllchen garnieren.

Kartoffelsalat mit Hühnerbrust



Die Kartoffeln waschen und in der Schale kochen (am besten schon am Vortag), pellen und in Scheiben schneiden. Beiseite stellen.

Die Zwiebel schälen, die Möhre schraben, das Selleriestück eventuell schälen.

Alles grob zerteilen.

In einem nicht zu großen Topf wenig Wasser zum Kochen bringen. Das Suppengemüse und die Hühnerbrüste einlegen und in etwa 20 Minuten weich garen. Die Brüstchen herausnehmen und in Würfel schneiden.

Für die Salatsauce die Sahne mit der Mayonnaise und dem Joghurt mischen, den Dill und den Senf einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Dillgurke und die Kapern zusammen mit den Kartoffeln und den Hähnchenwürfeln unterziehen, gut durchmischen.

Für 1 Stunde in den Kühlenschrank stellen.

Die Eier in Scheiben schneiden und vorsichtig unterheben. Den Salat abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.

Den Kopfsalat waschen, abgetropft in Blätter teilen und fächerartig auf einer großen Servierplatte anordnen.

Den Kartoffelsalat darauf anrichten, zu einer Pyramide formen und mit den Kapern und den in grobe Scheiben geschnittenen Oliven garnieren.

500 g festkochende Kartoffeln (AckerGold)
1 große Zwiebel
1 Möhre
1 Stück Knollensellerie
2 Hühnerbrüste, je 100 g
2 EL Sahne
2 EL Mayonnaise
2 EL Joghurt
1 EL kleingehackten Dill
Senf
Salz
frisch gem. Pfeffer
1/2 Tasse gewürfelte Dillgurken
1 EL kleingeh. Kapern
2 hartgekochte Eier
1 kleiner Kopfsalat
2 EL ganze Kapern
8 Oliven

Kartoffelsuppe mit Würstchen



Kartoffeln
und den
Sellerie schälen,

750 g mehligkochende
Kartoffeln
100g Sellerieknohle
100 g Möhren
1 Lauchstange
100 g mildgeräuch.
Schinken
1 EL Butter
1 l Fleischbrühe (Würfel)
4 Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
1/2-1 weitere
Fleischbrühe
frisch gem. Pfeffer
frisch ger. Muskatnuß
Salz
300 g mittelalter
Holland-Gouda
Wiener Würstchen,
1-2 Stück pro Portion

die Möhren schraben, alles waschen und in Würfel schneiden. Den Lauch putzen, waschen, das dunkle Grün abtrennen und die restliche Stange in 2 cm breite Stücke schneiden. Den Schinken würfeln.

Die Butter in einem ausreichend großen Topf nicht zu stark erhitzen und den Schinken darin ausbraten. Die Kartoffeln und das Gemüse zufügen und kurz anbraten.

Die Fleischbrühe hineingießen, die Pfefferkörner und das Lorbeerblatt zugeben und zum Kochen bringen.

In 30-40 Minuten alles sehr weich kochen.

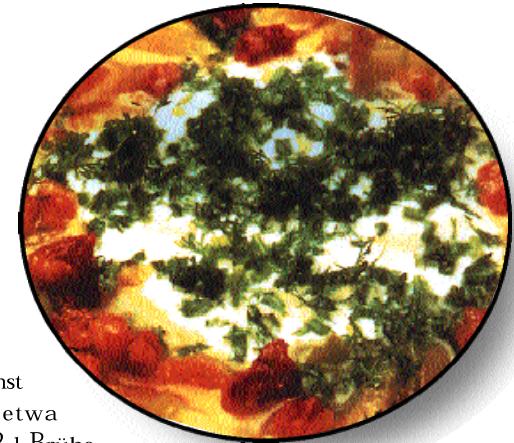
Das Lorbeerblatt herausfischen. Die Suppe im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren und wieder in den Topf füllen. So viel Fleischbrühe zugießen, bis die wunschgemäße Dicke der Kartoffelsuppe erreicht ist. Mit Pfeffer, Muskat und Salz abschmecken.

Den Käse auf der Gemüsereihe grob raffeln.

Die Würstchen in heißem Wasser erwärmen, in Stücke schneiden und in vorgewärmte Teller geben.

Mit der Suppe übergießen und mit dem Käse bestreuen.

Mitternachtssuppe



Zunächst
mit etwa
1/4-1/2 l Brühe
aufgießen und das
Gemüse weich dünsten.

Die Flüssigkeit dann auf die entsprechende Menge für die Kartoffelsuppe auffüllen und das Suppenpulver einrühren.

Den Speck in einem ausreichend großen Topf bei milder Hitze auslassen, die Grieben herausnehmen und beiseite stellen. Ein Butterstückchen zugeben, die Zwiebeln einlegen und glasig schwitzen.

Das Fleisch zugeben, nochmals kurz aufkochen.

Vor dem Servieren die Suppe mit den Speckgrieben bestreuen, unterheben und mit den Kräutern garnieren.

400 g gekochtes Rindfleisch oder Bratenreste
1 mittelgroße Salatgurke
2 Zwiebeln
50 g durchwachsener Räucherspeck
1 Butterstückchen,
etwa 10-15 g
2 Möhren
1/2 Lauchstange
Fleischbrühe (Würfel)
1 Paket Kartoffelsuppe
1 Becher saure Sahne
2 EL feingehackte Kräuter (Dill, Petersilie, Schnittlauch, Kresse)

Klöße aus rohen Kartoffeln



Grundzubereitung

1,5 kg rohe Kartoffeln,
fein gerieben und in
einem Tuch ausgedrückt
500 g Kartoffeln, als Salz-

kartoffeln gekocht und
heiß durchgepreßt

1/4 l kochendheiße Milch

Salz

2 Weißbrot scheiben,
in Würfel geschnitten, in

2 EL Butter kross geröstet

Die
durch-
gepreßten
und die roh
geriebenen Kartoffeln in

einer Schüssel mit der Milch
und Salz zu einer Masse
mischen. Gleichmäßige, schön
runde Knödel formen, dabei
2-3 Brotwürfel einrollen. In
kochendes Salzwasser einle-
gen, wieder aufwallen lassen,
dann nicht mehr kochen.
20 Minuten garziehen lassen.

Sollte der Teig zu weich sein,
(der Knödel zerfällt beim
Garen), etwas Grieß unter-
mischen. Zum Kochen einen
großen Topf verwenden.
Wenn die Klöße an die Ober-
fläche steigen, sind sie gar.

Mit Kloßpulver

Fertiges Kloßpulver besteht
aus bereits gewürzten Kartof-
felraffeln, die in Wasser quel-
len müssen. Nach Packungs-
aufschrift das Pulver in die
vorgegebene Menge kalten
Wassers einrühren und min.
10 Min. quellen lassen. An-
schließend Knödel formen
und garen, wie bei der Grund-
zubereitung beschrieben.

Varianten

Kräuterklöße:

Feingehackte Kräuter nach
Wahl – einzeln oder auch
gemischt – in die Kloßmasse
mischen.

Käseklöße:

2 EL geriebenen Emmentaler,
mit 1 EL feingeschnittenem
Schnittlauch vermischt, in die
Kloßmasse einarbeiten.

Bratwurstklöße:

Aus 300 g Brät oder aus dem
Darm genommener Brat-
wurstmasse kleine Kugeln for-
men und in die Klöße einrol-
len.

...und aus gekochten Kartoffeln



Die Kartoffeln waschen, in
der Schale kochen, pellen,
durchpressen und erkalten
lassen. Mit der Speisestärke
bestreuen und grob vermi-
schen.

In einem weiten Topf in
kochendes Wasser einlegen,
nicht mehr kochen und in
etwa 20 Minuten garziehen
lassen.

Die Varianten, die beim
rohen Kloß auf Seite 18
beschrieben sind, gelten auch
für die Klöße aus gekochten
Kartoffeln.

Mit den Händen schöne
runde Klöße in der gewünsch-
ten Größe formen. Nach
Belieben geröstete Brotwürfel
in die Mitte geben.

1 kg Kartoffeln

250 g Speisestärke

Salz

1/4 – 3/8 l Milch

nach Belieben

2 Weißbrot scheiben

in Würfel

geschnitten und in

2 EL Butter kross geröstet

Serviettenkloß

Die Semmeln rundum etwas abreiben mit der Gemüsereibe und in Würfel schneiden. In einer Schüssel mit der kalten Milch übergießen und durchziehen lassen, anschließend locker vermischen.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Butter erhitzen, die Zwiebel darin anschwitzen. Die Petersilie klein schneiden und mit der Zwiebel dünsten. Erkalten lassen.

6 altbackene Semmeln
1/4 l Milch
1 Zwiebel
1 EL Butter
1/2 Bund Petersilie
250 g am Vortag gekochte Kartoffeln
60 g Butter
5 Eier, getrennt
Salz
frisch geriebene Muskatnuß

Eine große Serviette in heißem Wasser ausdrücken und den Kloß locker darin einschlagen. Die vier Ecken der Serviette werden nach oben zusammengeknotet und ein Kochlöffel in den Knoten eingebunden.

Einen großen Topf mit Salzwasser füllen, zum Kochen bringen und den Kloß so hineinhängen, daß der Kochlöffelstiel auf dem Topfrand aufliegt, der Kloß aber nicht den Topfboden berührt. Das Wasser muß ihn gleichmäßig umgeben.

In knapp 1 Stunde garziehen lassen, nicht kochen.

Den Kloß auswickeln, kurz abdampfen, aufschneiden und servieren.

Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unterziehen. Mit Salz und Muskat abschmecken. Einen länglichen Kloß formen, ähnlich einem kleinen Brotlaib.

Thüringer Klöße

Die Kartoffeln waschen und schälen. 1 kg davon in kaltes Wasser reiben. Ein Tuch in ein Sieb legen, die Kartoffeln hineinschütten und ganz trocken ausdrücken. Das Kartoffelwasser stehen lassen, bis sich die Stärke am Boden abgesetzt hat.

Inzwischen die übrigen Kartoffeln gar kochen und durch eine Presse drücken. Die rohen Kartoffeln in eine große Schüssel geben, salzen und mit den Händen lockern. Das heiße Kartoffelpüree darübergeben und mit einem Holzlöffel rasch unterrühren, damit die rohen Kartoffeln gewärmt werden. Das Kartoffelwasser vorsichtig abgießen. Die abgesetzte Stärke und das Ei unter den Teig kneten, der nicht zu weich sein soll.

Die Semmeln in kleine Würfel scheinden und in der Butter knusprig rösten. Aus dem Teig runde Klöße formen, die Semmelwürfel in die Mitte drücken. Reichlich Salzwasser in einem weiten Topf aufkochen, die Klöße hineingeben.

In 20 Min. garziehen lassen – nicht kochen. Mit einer Siebkelle herausheben und in eine Schüssel geben, auf deren Boden eine umgestülpte Untertasse liegt, damit die Klöße noch abtropfen können und nicht zusammenkleben.

Diese Klöße werden z. B. in Thüringen zum Sonntagsbraten von Schwein, Rind und Gans gereicht.

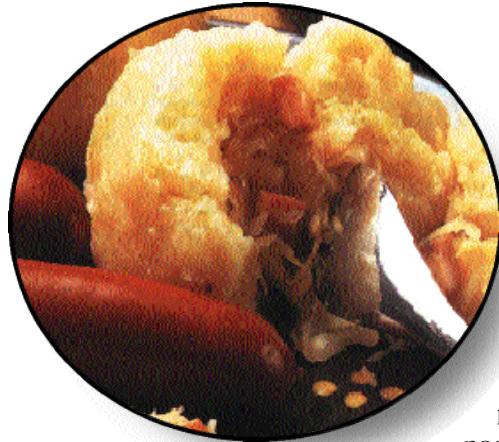
Man reißt sie auf dem Teller mit der Gabel auseinander und tippt die einzelnen Hap- pen genüßvoll in die braune Bratensauce.

Dazu gibt es ein kühles Bier.



1 1/2 kg Kartoffeln
1 TL Salz
1 Ei
1 Semmel
1 EL Butter (20 g)

Bayerische Sauerkrautklöße



1 Packung rohe Kartoffelklöße
150 g Sauerkraut
150 g Kasseler
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Schweineschmalz
1/8 l trockener Weißwein
1 TL scharfer Senf
1 Wacholderbeere
1 Pimentkorn
2 Nelken
Salz
frisch gem. Pfeffer

Klöß-pulver nach Vor-schrift einwei-chen.

Das Sauerkraut mit einer Gabel auflockern und klein schneiden. Das Kasseler in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Knoblauch durchpressen.

In einem weiten Topf das Schweineschmalz erhitzen und die Kasselerwürfel darin anbraten.

Die Zwiebel mit dem Knoblauch dazugeben und leicht Farbe nehmen lassen. Nun das Sauerkraut zugeben und darin etwas anbraten lassen.

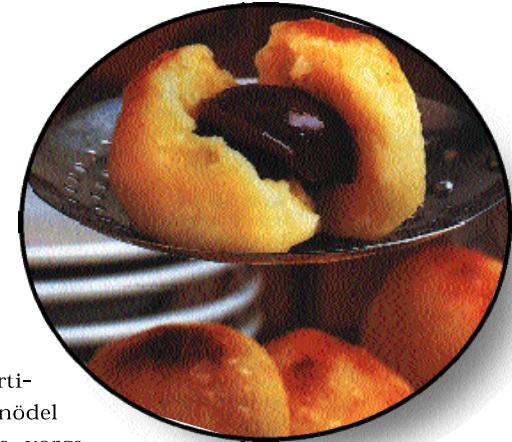
Mit dem Weißwein ablöschen. Senf, Wacholderbeere, Piment und die Nelken zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa 25 Minuten garen, die Gewürze herausnehmen.

Aus dem vorbereiteten Teig 8 Klöße formen, mit nassen Händen geht es besser. In die Mitte jeweils etwa 1 Eßlöffel Sauerkraut-Kasseler-Gemisch geben.

Die Klöße in einem weiten Topf in kochendes Salzwasser einlegen und in 20 Minuten garziehen lassen, nicht mehr kochen.

Mit der Schaumkelle herausheben und anrichten.

Zwetschgenknödel



Die Kartoffeln in der Schale kochen, pellen und noch warm durch eine Kartoffelpresse drücken, auskühlen lassen.

Das Mehl über das Kartoffelpüree streuen, die Butter, Salz und das Ei dazugeben und alles zu einem Teig vermischen, kurz ruhen lassen.

Inzwischen die Zwetschgen waschen und entsteinen. In jede Zwetschge kommt ein Stück Würfelzucker. Aus dem Kartoffelteig dicke Rollen formen, gleichmäßige Scheiben abschneiden und daraus Klöße rollen. In jeden Klöße eine gefüllte Zwetschge geben.

Die Klöße in kochendes Wasser einlegen und in ca. 10 Minuten garziehen lassen. Nicht kochen.

Klöße, die gar sind, schwimmen oben. Also nicht zu viele in einem Topf garen.

Die fertigen Knödel in eine vorge-wärmte Schüssel geben, mit ausgelassener, leicht gebräunter Butter über-gießen, mit Zimtzucker bestreuen und servieren.

Übrigens:
Für Marillenknödel die Zwetschgen austauschen und Aprikosen (sie heißen in Österreich Marillen) nehmen.

Die Knödel etwas größer for-men, damit die Aprikosen gut mit dem Kartoffelteig umhüllt sind.

300 g festkochende Kartoffeln (AckerGold)
125 g Mehl
20 g Butter
1 Prise Salz
1 Ei
10-12 Zwetschgen
10-12 Stk. Würfelzucker
Butter zum Übergießen
Zimt und Zucker

Kartoffelpuffer oder Reibekuchen



1 kg mehligkochende
Kartoffeln
1 Zwiebel (50 g)
1 Ei
1 TL Salz
2 EL Mehl
etwa 6 EL Öl zum Backen

Die Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und im Mixer pürieren. Oder auf einem Gemüsehobel oder mit einem anderen Gerät fein reiben. Ebenso die geschälte Zwiebel raffeln.

Kartoffeln mit der Zwiebel, dem Ei, Salz und Mehl gut verrühren. Am Anfang etwa 2 EL Öl in einer schweren Pfanne bei starker Mittelhitze erhitzen und die Puffer backen: Vom Teig mehrere kleine Portionen hineingeben und flach auseinanderstreichen. Beide Seiten knusprig backen, erst wenden, wenn die Seite einen schön braunen Rand hat.

Immer wieder etwas Öl in die Pfanne geben, aber nicht mehr so viel wie am Anfang.

Die Puffer auf dem Grillgitter über der Fettpfanne des Backofens heiß halten.

Kartoffelpuffer schmecken mit süßen Beilagen wie Apfelmus und Preiselbeerengompott, Zucker und Sirup. Sie schmecken auch mit pikanten Sachen wie zum Beispiel frischem Salat und Pilzsauce. Dann empfiehlt sich ein kühles Bier als Getränk.

Für eine zeitsparende und mühelose Zubereitung bietet die Industrie ein Reibekuchenpulver an. Es wird nach Packungsanweisung zu einem Teig zubereitet und dann genauso ausgebacken, wie oben beschrieben.

Vakuumverpackte und tiefgefrorene Kartoffelpulver sind das schnellste und ein ideales Angebot für eilige Köchinnen und Köche. Hier gilt die Anleitung auf der Verpackung.

Kartoffel-Käse-Plätzli



Die Tomaten auf einem Sieb abtropfen lassen und pürieren. Die Zwiebel fein würfeln, den Knoblauch zerdrücken. Das Öl in einem kleinen Topf erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Den Knoblauch zufügen, gleich mit dem Tomatenpüree auffüllen, salzen, pfeffern und aufkochen.

Das Gemüse nach Packungsanweisung zubereiten.

Währenddessen die Kartoffeln schälen, waschen und reiben. Ebenso den Käse auf einer Gemüsereibe frisch raffeln. Aus den Kartoffeln, Käse, Eigelb und Speisestärke einen Pufferteig bereiten. 2 EL Öl in der Pfanne erhitzen.

Teelöffel-große Portions Pufferteig in die Pfanne geben, flach und rund formen und von beiden Seiten goldgelb braten. Für die zweite Portion den Vorgang wiederholen.

Die Austernpilze waschen, in mundgerechte Stücke schneiden und 4 Minuten mit dem Gemüse erhitzen. 2 EL Crème fraîche zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Tomatenpüree und das Gemüse-Allerlei auf flache Teller verteilen. Die Kartoffel-Käse-Plätzli auf dem Püree anrichten und mit Petersilie garnieren.

1 kleine Dose Tomaten
1 mittelgroße Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Pflanzenöl (Biskin)
Kräutersalz
1 Packung Iglo Grüne Küche Gemüse plus Sesam + Walnüsse
150 g Kartoffeln
50 g Emmentaler
2 Eigelb
2 EL Speisestärke
4 EL Pflanzenöl (Biskin)
100 g Austernpilze
2 EL Crème fraîche
Kräutersalz
gem. schwarzer Pfeffer
1 Packung Iglo Grüne Küche Petersilie
für 2 Personen

Westfälische Kartoffelpuffer



1 kg festkochende Kartoffeln (AckerGold)
1 groÙe Zwiebel
1 Ei
85 g Grieß
85 g Mehl
1-2 EL Majoran
Salz
frisch gem. Pfeffer
30 g Schweineschmalz
250 g magerer Räucherspeck

Die Kartoffeln schälen, waschen und grob reiben. Sobald sich in der Schüssel Kartoffelwasser absetzt, 2-3 EL abfüllen (das ist nicht bei allen Kartoffelsorten so). Schneller geht es natürlich, wenn man dazu fertiges Kartoffelpufferpulver aus der Packung nimmt und es nach Packungsanweisung zubereitet.

Den Speck in dünne Scheiben schneiden, den Kartoffelteig damit belegen und das Blech auf die mittlere Schiene des auf 190 °C vorgeheizten Ofens schieben. 45-60 Minuten backen.

Nach dem Backen in rechteckige Stücke schneiden und heiß servieren.

Dazu Salat und Apfelkompott reichen.

Ein Backblech mit dem Schweineschmalz einfetten und den Kartoffelteig 1 1/2-2 cm dick auf das Blech streichen.

Den Spinat putzen, gründlich waschen und grob zerteilen. Die Radieschen putzen, waschen und vierteln. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Putenbrust in Streifen schneiden. Die vorbereiteten Zutaten in einer großen Schüssel vermischen.

Die Kartoffelpuffer nach Packungsanweisung behandeln. Bei 225°C im vorgeheizten Ofen etwa 18 Minuten backen.

Durch den Salat erfährt es – je nach dem saisonalen Angebot – einen jahreszeitlichen Bezug und damit eine beliebige Abwandlung. Es muß auch nicht geräucherte Putenbrust sein. Frisch gebratene Leberstückchen oder sogar feine Filetstreifen sind hervorragende Alternativen.

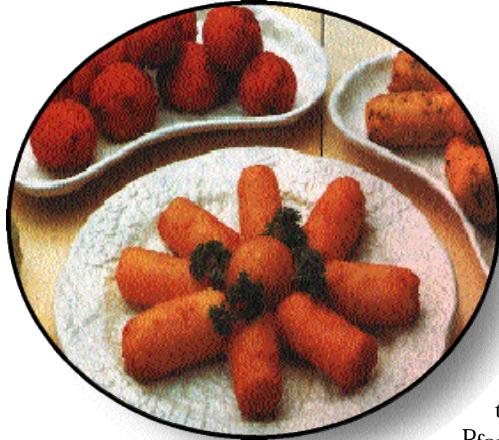
Für die Vinaigrette die Schalotte abziehen, fein hacken und mit Essig und Öl verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Vinaigrette über den Salat geben und gut vermischen.

Kartoffelpuffer mit Salat



1 Packung McCain 1.2.3 Kartoffelpuffer (600 g)
300 g junger Blattspinat
1 Bund Radieschen
100 g Champignons
4 Scheiben geräucherte Putenbrust
1 Schalotte
2 EL Rotweinessig
2 EL Öl
1 EL Walnußöl
Salz
frisch gem. Pfeffer

Kroketten



1 Rezept Kartoffelteig
oder
1 Pck. Kroketten-
mischung oder
Tiefkühlkroketten
Öl zum Ausbacken

Den Kartoffelteig zubereiten. Oder: Die Krokettenmischung in 1/2 1 kaltes Wasser einrühren, 10 Min. quellen lassen, anschließend gut durchkneten.

Aus dem Kartoffelteig eine etwa 2 cm dicke Rolle formen und diese in 4-5 cm lange Stücke schneiden.

In einer tiefen

Pfanne oder in der Friteuse bei 180 °C 2-3 Minuten goldbraun backen. Tiefkühlkroketten können unaufgetaut in der Friteuse oder Pfanne gebacken werden.

Wichtige Hinweise:

- Krokettenmasse nie zu lange vor dem Ausbacken stehen lassen, da diese leicht Feuchtigkeit zieht.
- Kroketten grundsätzlich schwimmend in heißem Fett goldbraun backen.
- Beim Backen muß das Fett eine Temperatur von 180 °C erreichen.

Sowohl in den Kartoffelteig als auch unter die Krokettenmasse lassen sich weitere Zutaten mischen, bzw. die geformten Kroketten können ganz einfach paniert oder in anderen Zutaten gerollt werden.

Dadurch ergeben sich Geschmacksveränderungen, die ganz bestimmte Gerichte harmonisch ergänzen können.

Pilzkroketten:

2 EL feingehackte Pilze und 1 EL feingehackte Petersilie untermischen.

Tomatenkroketten:

1 EL feingehackten Schinken und 1 EL Tomatenmark untermischen.

Heringskroketten:

2 feingehackte Matjesfilets mit 1 EL feingeschnittenem Schnittlauch untermischen.

Käsekroketten:

2 EL geriebenen Käse untermischen und die fertig ausgeformten Kroketten in Eiweiß und geriebenem Käse wälzen, fritieren.

Pommes frites



Die Kartoffeln schälen, waschen und in etwa 1/2-1 cm dicke und 7 cm lange Stifte schneiden.

Bis zum Ausbacken in ein Küchenhandtuch einschlagen.

Die Kartoffelstifte oder die unaufgetauten Tiefkühl-Pommes frites in heißem Öl in einer tiefen Pfanne oder in der Friteuse bei 180 °C goldbraun backen.

Wichtig für Tiefkühl-Pommes frites:

Sollten sich bei der Lagerung Schneekristalle gebildet haben, entfernen Sie diese, sonst spritzt das Fett, oder die vorgegarten Pommes frites werden weich.

Würz-Varianten

Pommes frites lassen sich sehr gut mit Paprikapulver, Currys, geriebene Muskatnuß oder getrockneten Kräutern variieren. Man kann sie auch mit Käse überbacken. Servieren Sie würzige Dip-Saucen dazu, und schon ist ein unterhaltsames Essen bereitet.

750 g Kartoffeln
oder 1 Pck. Tiefkühl-
Pommes frites
oder vorgegarte, tiefgefrorene Pommes frites
(Backofen-Pommes)
Öl zum Ausbacken
Salz

Pfälzer Zwetschgenknödel



1 kg festkochende Kartoffeln (AckerGold)
300 g Mehl
2 kleine Eier
je 1 Prise Salz
geriebene Muskatnuß
500 g Zwetschgen
Würfelzucker
6-8 EL Semmelbrösel
50 g Butter
Zimt und Zucker

Kartofeln mit der Schale kochen (am besten am Vortag). Die abgekühlten Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Das Mehl und die Eier dazugeben, gut durchmischen. Mit Salz und Muskat würzen.

Alles zusammen zu einem glatten Kartoffelteig arbeiten, eine Rolle daraus formen mit etwa 7 cm Durchmesser und davon reichlich dicke Scheiben abschneiden.

Die Zwetschgen entsteinen und jede mit 1 Stück Würfelzucker füllen.

Auf jede Kartoffeleigscheibe eine gefüllte Zwetschge legen und alles zusammen zu einem runden, glatten Knödel formen.

Knödel in kochendem Salzwasser ca. 10-15 Min. garziehen lassen, nicht kochen.

Nicht zuviel Knödel auf einmal in den Kochtopf geben, sonst kleben sie zusammen.

In der Zwischenzeit die Semmelbrösel in der Butter rösten.

Die Zwetschgenknödel auf einem Sieb abtropfen lassen und in den gerösteten Semmelbröseln wenden. Mit Zimtzucker bestreuen und sofort servieren.

Kartoffelnockerln mit Kräuter



Kartoffeln schälen, kochen und noch warm zerdrücken. Die Butter und das Salz zugeben und bei kleiner Hitze auf dem Herd unter ständigem Rühren trocknen.

Den Spinat waschen, kurz in kochendem Wasser garen, pürieren, mit der Butter und Salz vermischen und ebenfalls bei kleiner Hitze auf dem Herd trocknen.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Nockerln in dem leicht siedenden Wasser in 1-2 Min. garen. Sie sind gar, wenn sie oben schwimmen.

Mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.

Das Mehl zufügen und mit Salz, Muskat und Zitronensaft abschmecken.

Alles Gründlich durchkneten.

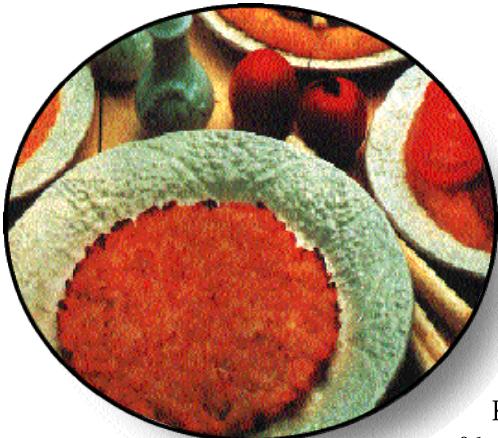
Die Nockerln mit zwei Teelöffeln vom Teig abstechen. Da der Teig sehr klebrig ist, die Löffel ab und zu in Wasser tauchen.

Den Allgäuer Emmentaler auf der Gemüsereibe frisch raffeln. Kartoffeln, Spinat und Käse in eine Schüssel geben, die Eigelbe und alle Kräuter zufügen und gut miteinander vermischen.

Mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.

500 g festkochende Kartoffeln
1/2 EL Butter
etwas Salz
100 g Spinat
1/2 EL Butter
etwas Salz
100 g Emmentaler
2 Eigelb
4 EL feingeh. Petersilie
1 EL Schnittlauchröllchen
je 1 EL geschnittenes Basilikum
frischer Majoran
75 g Mehl
Salz
geriebene Muskatnuß
einige Tropfen Zitronensaft

Rösti



750 g Kartoffeln
Salz
frisch geriebene Muskat-
nuß
Öl zum Ausbacken

Die Kartof-
feln in der
Schale kochen

und auskühlen lassen (am besten am Vortag kochen). Pellen und auf der Gemüsereihe grob raffeln. Mit Salz und Muskat würzen.

2-3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Rösti hineingeben und unter mehrmaligem Bewegen in der Pfanne anbraten. Mit dem Pfannenwender zu einem festen Fladen zusammendrücken und die Unterseite goldbraun braten. Dann auf einen Teller oder Pfannendeckel stürzen und die Rösti wieder in die Pfanne gleiten lassen, mit der gebratenen Seite nach oben.

Nun die zweite Seite knusprig braun braten. Man kann auch mehrere Rösti in einer Pfanne braten.

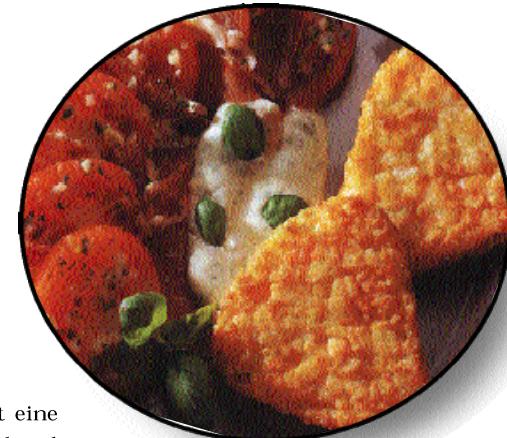
Übrigens: Im Handel sind Rösti auch vorgebacken und tiefgekühlt oder schon bratfertig erhältlich.

Rösti lassen sich besonders gut in schweren, gußeisernen oder beschichteten Pfannen herstellen. Möglichst gleichmäßige und nicht zu starke Hitze machen die Rösti ebenmäßig knusprig, braun und zu festen, doch lockeren Fladen.

In der Schweiz werden Rösti besonders lecker zu Kalbsgeschnetzeltem gereicht. Ein frischer Salat dazu und auch Sie können Ihren Gästen ein Feinschmecker-Menü bieten.

„Süßschnäbeln“ schmecken Rösti mit Kompott besonders gut. Ebenso passen sie zu herzhaften Fleischgerichten oder zu Spiegeleiern.

Rösti-Ecken, Tomaten und Schinken



Die Fleischtomaten waschen, den Stielansatz entfernen und die Tomaten in Scheiben schneiden. Abwechselnd eine Scheibe Tomate und eine Scheibe Parmaschinken auf Tellern anrichten.

Die Schalotten abziehen und würfeln. Aus Rotweinessig, Olivenöl, Petersilie, Salz, Pfeffer und den Schalotten eine Vinaigrette rühren und diese über die Tomaten trüpfeln.

Den Mascarpone mit der Sahne und den Basilikumblättern (einige zur Dekoration zurück behalten) im Mixer pürieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Rösti-Ecken nach Packungsanweisung zubereiten.

Die Mascarponecreme mit den Rösti-Ecken neben dem Tomaten-Schinken-Arrangement anrichten und mit Basilikumblättchen garnieren.

Dies ist eine ansprechende kleine Mahlzeit, die auch verwöhnte Gaumen zufriedenstellen wird.

Für Gäste lässt sich der kalte Teil hervorragend vorbereiten und fertig anrichten.

Nur die frisch zubereiteten Rösti-Ecken müssen noch auf den Teller, und schon kann serviert werden.

4 Fleischtomaten
20 Scheiben
Parmaschinken
2 Schalotten
4 EL Rotweinessig
6 EL Olivenöl
1 EL gehackte Petersilie
Salz
frisch gem. Pfeffer
100 g Mascarpone
100 ml Sahne
1 Bund Basilikum
1 Packung McCain Rösti-
Ecken (450 g)

Spanische Pommes frites



600 g tiefgefrorene Backofen-Pommes frites
1 kleine Dose mittelfeine Erbsen
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
2 EL gehackte Petersilie
100 g durchwachsener Räucherspeck
100 g Fleischwurst
6 Eier
Salz frisch gem. Pfeffer
3 EL Mineralwasser
1 TL Öl

Küchenpapier belegen und die Pommes frites gleichmäßig darauf verteilen. Bei 200 °C im vorgeheizten Ofen backen, bis die gewünschte Bräunung erreicht ist. Zwischendurch mehrmals wenden. Das dauert ca. 15-20 Minuten.

Inzwischen die Erbsen mit ihrer Flüssigkeit sowie mit Salz und Zucker in einem kleinen Topf erhitzen. Die Petersilie hinzufügen.

Den Speck in feine Streifen, die Fleischwurst in 1/2 cm breite Streifen schneiden.

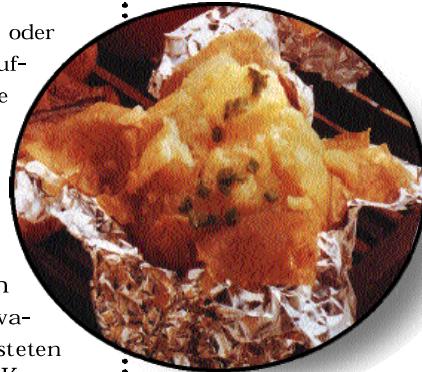
Beides mit den gegarten Pommes vermischen und nochmals 3-5 Minuten in den Ofen schieben.

Die Erbsen abgießen. Die Eier mit Salz, Pfeffer und Mineralwasser verschlagen.

Die Pommes frites-Mischung aus dem Ofen nehmen und in eine flache feuerfeste Form schütten. Salzen und das Öl hinzugeben. Die Erbsen unter die Pommes frites verteilen und die verschlagenen Eier darübergießen. Noch einmal in den Ofen schieben, bis die Eier gestockt sind und die Oberfläche goldbraun ist.

In der Form servieren. Dazu einen Salat der Saison reichen.

Backkartoffeln, Folienkartoffeln



Hier sind zwei verschiedene Methoden, Kartoffeln im Ofen zu garen, um sie anschließend so zu essen, zu füllen oder mit Beigaben zu servieren. Festkochende, mittelgroße Kartoffeln sind für die Backkartoffeln wichtig, Folienkartoffeln sollten dagegen mehligkochend sein. Für beide Verfahren sind deutschen Kartoffeln hervorragend geeignet. Erwähnt sei jedoch die Idaho-Kartoffel, die wegen ihrer Größe und Konsistenz als Folienkartoffel einen besonderen Stellenwert errungen hat.

Folienkartoffeln
Alufolie in so große Stücke schneiden, daß die Kartoffeln locker darin Platz finden. Wichtig: die glänzende Seite ist immer innen. Die Folie mit Öl einpinseln, die Kartoffel locker einwickeln und auf den Grillrost des Ofens legen. Bei 200 °C im vorgeheizten Ofen etwa 50 Min. garen. Wie bei Kuchen mit der Stricknadel durch die Folie mitten in die Kartoffel stecken und prüfen, ob sie schon weich genug ist.

Die Folie längs oder längs und quer aufschneiden, die Kartoffel oben öffnen und so anrichten. Dazu gibt es:

Backkartoffeln
Die sauber gewaschenen, gebürsteten und trockenen Kartoffeln der Länge nach durchschneiden. Die Schnittflächen würzen. Ein Backblech mit Alufolie auslegen und die Kartoffeln mit der Schnittfläche darauflegen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C in 45-50 Min. garen.

Beliebte Würzmischungen für die Schnittflächen:

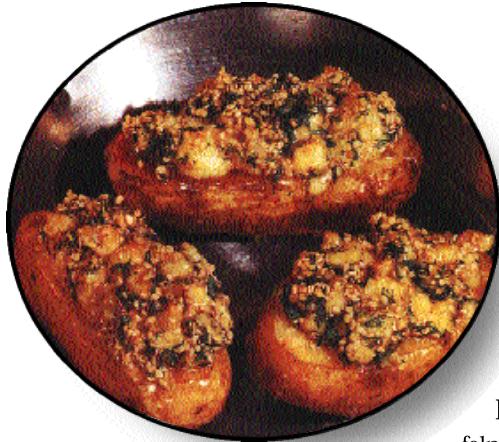
- 1 TL Kümmel (gehackt oder gemahlen) mit 3 EL weicher Butter verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 1 EL Rosmarin im Mörser zerstoßen, mit 3 EL Öl vermischen, mit einem Spritzer Tabasco abschmecken. Einen Hauch Knoblauch zugeben.
- 2 Knoblauchzehen durchpressen, in 3 EL Öl eincröhren und 1 TL Majoran oder Thymian zugeben.

Kräuterbutter
Frische Kräuter nach Wahl sehr fein schneiden oder pürieren und in zimmerwarmer Butter einrühren. Mit Salz, Pfeffer und wenig Zitronensaft abschmecken.

Käsebutter
Frisch ger. alten Holland-Gouda mit zimmerwarmer Butter vermischen und nur mit Pfeffer abschmecken.

Quark
Ebenfalls mit frischen Kräutern abschmecken wie oben. Oder frisch ger. Meerrettich und etwas Sahne zugeben, mit Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Knusprige Frühlingskartoffeln



8 mittelgroße neue Kartoffeln
1 EL Öl
1 TL grobes Salz
200 g Holland-Maasdamer
1/2 Bund Dill
3 Stengel Petersilie
50 g Sesamkörner
1 Ei
Salz
frisch gem. Pfeffer

Die Kartoffeln sorgfältig waschen und mit Küchenpapier abtrocknen. Der Länge nach durchschneiden, die Schnittflächen mit Öl einpinseln und mit grobem Salz bestreuen.

Ein Backblech mit Alufolie oder Backpapier auslegen und die Kartoffeln mit der Schnittfläche darauflegen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C in ca. 45 Minuten backen.

In der Zwischenzeit den Käse in kleine Würfel schneiden.

Den Dill und die Petersilie waschen, trockenschütteln und fein schneiden.

Den Käse mit den Kräutern, den Sesamkörnern, dem Ei, Salz und Pfeffer vermischen.

Die Kartoffeln auf dem Blech umdrehen. Die Käsemischung daraufhäufeln und backen, bis der Käse schmilzt.

Dazu schmecken junge Gemüse sehr gut, zum Beispiel Sahnemöhren.

Sie werden in Scheiben gedünstet, mit reichlich Sahne vermisch und nach Belieben leicht gebunden.

Käsegefüllte Kartoffeln



Dies ist ein Beispiel für die konventionell gekochte und anschließend gefüllte Kartoffel. Natürlich kann statt dessen eine Folienkartoffel zubereitet werden. Vor allem auch Backkartoffeln sind geeignet.

Die Kartoffeln waschen und mit der Schale etwa 25 Minuten kochen. Inzwischen die Füllung vorbereiten.

Den Frischkäse und den Gorgonzola in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät verrühren. Den Schinken in sehr kleine Würfel schneiden und mit dem Eigelb und dem Kümmel unter die Käsemasse rühren. Alles kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

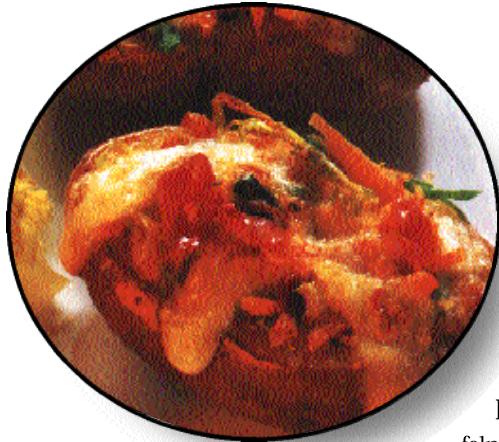
Die Kartoffeln etwas abkühlen lassen, anschließend mit der Schale der Länge nach halbieren.

Die Kartoffelhälften mit einem Teelöffel etwas aushöhlen. Das Ausgehöhlte mit einer Gabel zerdrücken und unter die Käsemasse mischen.

Die Kartoffelhälften damit füllen. Die Kartoffeln auf ein Backblech legen oder auf den mit Alufolie belegten Grillrost. Im vorgeheizten Ofen bei 220 °C auf der Mittelschiene etwa 15 Minuten überbacken.

4 große Kartoffeln (je ca.200 g)
200 g Bresso-Frischkäse mit französischen Kräutern
100 g Gorgonzola
100 g gekochter magerer Schinken
1 Eigelb
1 TL Kümmel
Salz
frisch gem. Pfeffer

Gemüse-Kartoffeln mit Mozzarella



8 Terra Nova Kartoffeln,
à ca. 150 g
1 große Möhre (200 g)
1 Lauchstange (200 g)
1 EL Sonnenblumenöl
Butter oder Öl
für die Form
50 g Parmaschinken
125 g Mozzarella
Kräutersalz
frisch gem. Pfeffer

Kartoffeln gründlich waschen, nicht schälen. Mit Wasser bedeckt 12 Minuten kochen, begießen, abschrecken und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit das Gemüse putzen und waschen. Die Möhre grob raspeln.

Vom Lauch das dunkle Grün entfernen und die Stange in sehr feine Ringe schneiden.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Möhre und den Lauch darin andünsten. 2 EL Wasser dazugeben und 4 Minuten weiterdünsten. Mit Kräutersalz und Pfeffer würzen.

Von den Kartoffeln der Länge nach einen Deckel abschneiden (1,5 cm dick). Den unteren Teil mit einem scharfen kleinen Löffel oder mit einem Ausstecher aushöhlen. Die Kartoffeln in eine gefettete, feuerfeste Form setzen.

Das Gemüse in die ausgehöhlten Kartoffeln füllen. Den Schinken und den Mozzarella in Streifen schneiden und abwechselnd über die Kartoffeln legen.

Bei 225 °C im vorgeheizten Ofen 15 Minuten überbacken.

Mit Tomatensalat oder einem Mischsalat der Saison servieren.

Fischgefüllte Kartoffeln



Die Kartoffeln schälen, der Länge nach einen Deckel abschneiden und mit einem Grapefruitmesser das Innere bis auf einen Rand von gut 1 cm aushöhlen. Die Kartoffelreste in einen großen flachen Topf auf den Boden legen und die ausgehöhlten Kartoffeln daraufsetzen, so haben sie einen sicheren „Stand“. Mit wenig Salz bestreuen. So viel Wasser zugießen, daß die Kartoffeln knapp bedeckt sind. Zum Kochen bringen und 8-10 Min. kochen lassen. Danach beiseite stellen. Das Fischfilet unter fließendem kalten Wasser waschen, mit Küchenpapier trockentupfen und zerplücken. Das Bratwurstbrät mit dem Ei gut vermengen.

In den letzten 10 Minuten die Folie abnehmen.

Mit einem frischen Salat der Saison servieren.

6 leicht mehligkochende Kartoffeln (600 g)
Salz
300 g Fischfilet
(z. B. Kabeljau)
150 g Bratwurstbrät
1 großes Ei
2 EL gehackte gemischte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Dill, Thymian, Kerbel)
10 g Margarine
1/8 l Fleischbrühe
(Würfel)

Gebackene Kartoffel I



8 große, festkochende
Kartoffeln
Butter für Folie
oder Blech
150 g alter Holland-
Gouda
frisch gem. Pfeffer
Kümmel
Paprikapulver

Mög-
lichst gleich
große Kartoffeln

aussuchen. Außerdem sollen sie gleichmäßig in der Form sein und beim späteren Halbieren schöne Hälften ergeben.

Die Kartoffeln gründlich waschen und bürsten und als Pellkartoffeln knapp gar kochen. Abgießen, ein wenig abkühlen lassen, anschließend die Kartoffeln der Länge nach halbieren.

Ein Backblech oder eine Folie für das Backblech dick mit Butter bestreichen. Die Kartoffelhälften mit der Schnittfläche nach oben dicht nebeneinander daraufsetzen.

Den Käse auf der Gemüsereihe frisch raffeln und die Schnittflächen der Kartoffeln damit bestreuen. Da der Käse beim Schmelzen verläuft, müssen die Ränder nicht so viel Käse abbekommen.

Das Blech bei 250 °C in den vorgeheizten Ofen schieben und die Kartoffeln in etwa 10 Minuten überbacken.

Ganz nach Belieben würzen.

Wer den Kümmel nicht im ganzen mag, kann ihn im Mörser zerstoßen und auch schon mit dem Käse aufstreuen.

Wichtig: Die Kartoffelhälften sollten dicht genug auf dem Blech liegen, damit möglichst nichts beim Aufstreuen des Käses danebenfällt.

Er würde am Blech festbacken und einbrennen.

Gebackene Käsekartoffeln II



Die Kartoffeln gut waschen und bürsten und als Pellkar-
toffeln kochen. Abgießen.

Eine Pfanne einölen.

Den Gouda auf einer Gemü-
sereibe frisch raffeln. Mit der
Sahne und dem Ei zu einer
homogenen Creme verrühren.

Mit Pfeffer würzen.

Die heißen Kartoffeln mit
der Schale der Länge nach
halbieren und in die Pfanne
legen.

Das Basilikum waschen,
trockenschlagen, fein schnei-
den und die Kartoffeln damit
bestreuen. Die Käsecreme
darauf verteilen. Mit Küm-
mel und Paprika würzen.

Im vorge-
heizten Ofen
bei 230 °C oder
unter dem Grill über-
backen, bis der Käse zerläuft
und goldbraun ist.

Am schönsten ist es, diese
Käsekartoffeln in der Pfanne
zu Tisch zu bringen. So blei-
ben sie nicht nur schön heiß,
sondern die auf dem Pfan-
nenboden eingebackene Käs-
ecreme findet bestimmt begei-
sterte Abnehmer.

Ein frischer Salat der Saison
dazu, und schon ist eine
kleine Mahlzeit fertig.

8 große Kartoffeln
Salz
1 EL Öl
250 g Pikantje van
Gouda
200 g dicke saure Sahne
1 Ei
frisch gem. Pfeffer
2 Zweige Basilikum
Kümmel
Paprikapulver edelsüß

Kartoffel-Spiegelei-Fisch-Pfanne



500 g Kartoffeln
200 g Pikantje van Gouda
750 g Kabeljaufilet
Zitronensaft
Salz
4 EL Butter
1 große oder 2 kleinere Zwiebeln
4 Eier
Petersilie
Schnittlauch

Die Kartoffeln waschen und als Pellkartoffeln kochen. Abgießen, einzeln legen und auskühlen lassen.

Den Käse auf der Gemüsereibe frisch raffeln und beiseite stellen.

Den Fisch waschen und mit Küchenpapier abtrocknen. In große Würfel schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und salzen.

Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen und die Fischwürfel rundum goldbraun braten, sie sollen noch nicht ganz gar sein. Herausnehmen und warm stellen.

Die Zwiebeln schälen und fein hacken.

Die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden.

Die restliche Butter in der Fischpfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig anschwitzen.

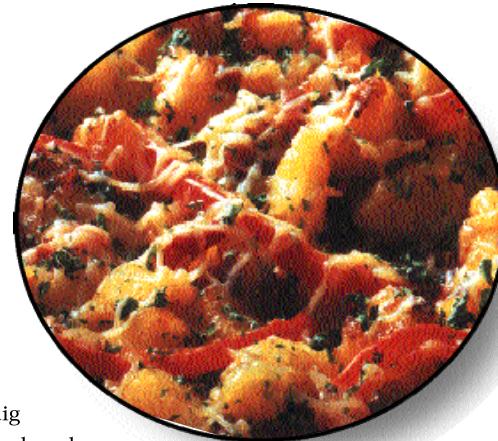
Die Kartoffelscheiben zugeben, mit leichter Kruste und Farbe anbraten, wenden und ebenfalls knusprig goldbraun braten. Zwischendurch salzen.

Die Fischwürfel auf den Kartoffeln verteilen.

Die Eier wie Spiegeleier über dem Fisch aufschlagen und alles mit dem Käse bestreuen. Den Pfannendeckel auflegen und das Ei bei milder Hitze stocken lassen.

Auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit den frischen, feingeschnittenen Kräutern bestreuen und servieren.

Kartoffelpfanne zum Frühstück



Die Kartoffeln pellen und in Würfel schneiden. Die Paprikaschote waschen, durchschneiden, die Samen und Scheidewände entfernen, das Fruchtfleisch in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Den Käse auf einer Gemüsereibe frisch raffeln.

In einer ausreichend großen Pfanne die Speckwürfel schön goldbraun ausbraten. Die Zwiebeln in dem Speckfett kurz anschwitzen, die Paprikastreifen zufügen und zusammen gut 5 Minuten dünsten.

Die Kartoffelwürfel in die Pfanne geben und gleichmäßig verteilen.

Zunächst ohne Bewegung möglichst kross anbraten, dann wenden und braten, sie sollen rundum eine schöne Farbe bekommen.

Die Eier mit der Sahne oder Milch verschlagen, den Käse unterrühren und mit Pfeffer und Muskat würzen.

Vorsichtig salzen und nach persönlichem Geschmack mit Cayennepfeffer schärfen.

Die Eiersahne schön gleichmäßig über die Kartoffeln gießen, den Pfannendeckel auflegen und bei Mittelhitze stocken lassen.

Sofort aus der Pfanne nehmen, auf vorgewärmten Tellern oder einer Platte anrichten und servieren.

400 g am Vortag gekochte Pellkartoffeln
1 rote Paprikaschote
1 Zwiebel
100 g Frühstücksspeck
100 g Pikantje van Gouda
4 Eier
1/8 l Sahne oder Milch
frisch gem. Pfeffer
geriebene Muskatnuß
Salz
Cayennepfeffer

Münstertaler Kartoffelpfanne



250 g durchwachsener Speck
1 kg Kartoffeln
500 g Zwiebeln
etwa 1 TL Kümmel
gem. schwarzer Pfeffer
6 EL Elsässer Weißwein
250 g Münster Géromé-Käse
1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund glatte Petersilie

Den Speck fein würfeln und bei milder Hitze in einer großen, schweren Pfanne auslassen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, waschen und in etwa 3 mm dicke Scheiben schneiden. Am einfachsten auf dem Gurkenhobel. Die Zwiebeln schälen und grob hacken.

Die Grieben und das Speckfett bis auf etwa 2 TL aus der Pfanne in eine Schale abgießen. Nun lagenweise Kartoffeln und Zwiebeln in die Pfanne einschichten, die Kartoffeln jeweils mit Kümmel, die Zwiebeln mit Pfeffer bestreuen.

Jede Lage mit etwas Speckfett beträufeln und einige Grieben darübergeben. Den Abschluß sollten Kartoffeln bilden.

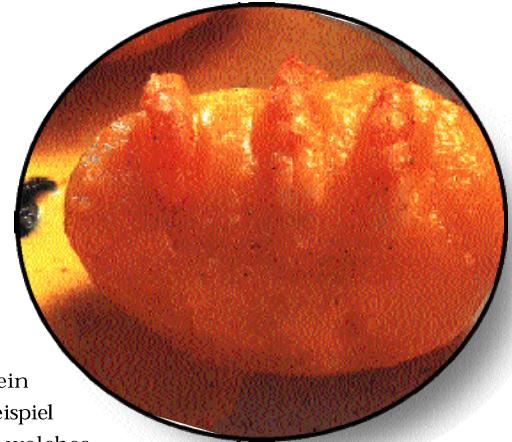
Darüber den Wein trüpfeln. Die Pfanne mit einem gut sitzenden Deckel schließen und die Kartoffeln bei mittlerer Hitze in etwa 45 Minuten weich dünsten. Dabei die Pfanne hin und wieder rütteln oder den Pfanneninhalt einige Male umwenden.

Den Käse in etwa 3 mm dicke Scheiben schneiden und dicht an dicht auf die Kartoffeln legen. In der geschlossenen Pfanne in etwa 3 Minuten schmelzen lassen.

Die Kräuter waschen und trockenschleudern. Dann den Schnittlauch in Röllchen schneiden, die Petersilie grob hacken. Die Kartoffeln damit bestreuen und rasch servieren.

Dazu nur einen grünen Salat in eine leichten Vinaigrette servieren.

Shrimps-Kartoffeln in Currysahne



Die Kartoffeln gründlich waschen und mit der Schale etwa 10 Minuten vorkochen. Mit kaltem Wasser abschrecken und pellen.

In Abständen von etwa 1 cm keilförmige kleine Stücke aus der Oberfläche der Kartoffel herausschneiden und Shrimps in die Ausschnitte legen.

Eine feuerfeste Form mit Butter ausstreichen und die Shrimps-Kartoffeln hineingeben.

Für die Currysahne die Brühe mit Crème fraîche verrühren. Mit Curry, Kurkuma und Pfeffer abschmecken. Die Sauce über die Shrimps-Kartoffeln verteilen.

Bei 200 °C im vorgeheizten Ofen garen. Die Kartoffeln ab und zu mit der Sauce übergießen.

Dies ist ein ausgesprochen feines, attraktives Kartoffelgericht.

Es ist ein gutes Beispiel dafür, welches Schattendasein als meist ausschließlich gekochte Beilage die Kartoffel immer noch bei uns führt.

Probieren Sie dieses Rezept einmal aus, und servieren Sie es mit Blattspinat.

Das ist eine gute Kombination, die sicherlich nicht ohne Echo bleibt.

1 kg festkochende Kartoffeln
100 g Shrimps
Butter für die Form
1/4 l Knorr Klare Delikatess Brühe
300 g Crème fraîche
1 TL Curry
Kurkuma
frisch gem. weißer Pfeffer

Hackfleischgefüllte Kartoffel



8 mittelgroße festkochende Kartoffeln (Acker Gold)
3/4 l Fleischbrühe (Würfel)
300 g Rinderhackfleisch
1 Zwiebel
frisch gem. Pfeffer
Salz
frisch ger. Muskatnuß

Kartoffeln schälen, waschen und etwas aushöhlen. Das Ausgehöhlte beiseite stellen, die Kartoffeln in eine feuerfest Form setzen.

Die Fleischbrühe in die Form gießen und die Kartoffeln bei 200 bis 220 °C in den vorgeheizten Ofen schieben.

15 Minuten garen lassen.

Kartoffellinnere fein hacken.

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

Aus dem Hackfleisch, dem Kartoffellinneren und der Zwiebel einen geschmeidigen Fleischeig zubereiten, mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken.

Den Fleischeig in die Kartoffeln füllen, wieder in den Ofen schieben und noch einmal 30 Minuten backen.

Eine Variante für die Füllung: 100 g gewürfelten fetten Schinken mit 2 feingeschnittenen Zwiebeln in der Pfanne auslassen, vom Herd nehmen, 125 g geriebenen Allgäuer Emmentaler, 4 EL Sahne und 1 EL Schnittlauchröllchen unterrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in die 35-40 Minuten gegarten Kartoffeln füllen.

In weiteren 5 Minuten bei guter Oberhitze überbacken.

Kartoffelschiffchen



Die Kartoffeln waschen, abtrocknen und mit der Schale in Folie wickeln. Bei 200 °C im vorgeheizten Ofen etwa 50 Min. backen.

Anschließend halbieren und so aushöhlen, daß nur noch eine dünne Kartoffelschicht in der Schale stehen bleibt. Das Ausgehöhlte beiseite stellen.

Den Käse fein würfeln. Die Champignons putzen und fein hacken. Das Ausgehöhlte der Kartoffel zerdrücken.

Die Eigelbe mit der Butter schaumig rühren. Käse, Champignons und die zerdrückten Kartoffeln zusammen mit den Gewürzen, Kräutern und der Crème

fraiche zugeben und unter die Eigelb-Butter-Mischung rühren.

Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig untermischen.

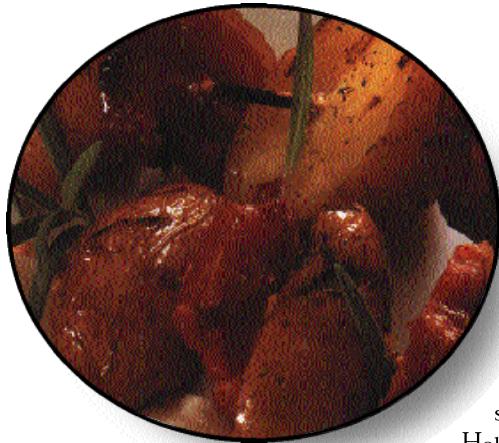
Diese Masse zurück in die Kartoffelhälften füllen.

Die Speckscheiben zusammenrollen und auf jeder Kartoffelhälfte ein Röllchen mit einem Holzstäbchen feststecken.

Die Kartoffelschiffchen bei 200 °C im vorgeheizten Ofen in ca. 20 Min. fertigbacken.

4 Kartoffeln (Acker Gold Back & Grill)
125 g Allgäuer Emmentaler
200 g Champignon
2 Eigelb
60 g Butter
1/2 TL Majoran
etwas Salz
frisch gem. Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuß
1 EL gehackte gemischte Kräuter
4 EL Crème fraîche
2 Eiweiß
8 Scheiben Frühstücksspeck

Kartoffelspieß mit Zwiebel-Sahne



1 kg Terra Nova
Kartoffeln
200 g durchwachsener
Speck
Olivenöl
1-2 Rosmarinzweige
500 g Terra Nova
Zwiebeln
200 g Sahne
grobgemahlener
schwarzer Pfeffer
Salz
1 EL Weißweinessig
für 8 Spieße

Pas-
sende
Holzspieße
in Wasser legen.

Die Kartoffeln waschen und bürsten, 10 Minuten in der Schale kochen.

Inzwischen den Speck in ca.
5 cm große und 1-1,5 cm
dicke Scheiben schneiden.

Die Kartoffeln abgießen, aus-
kühlend lassen. Je nach Größe
im ganzen oder halbiert
abwechselnd mit dem Speck
auf die Spieße stecken.

Mit Olivenöl bepinseln und
mit Rosmarinnadeln be-
streuen.

Auf dem Grill oder im
Backofengrill unter Wenden
ca. 10 Minuten grillen, even-
tuell noch einmal mit Öl
bepinseln.

Für die Zwiebel-Sahne die
Zwiebeln schälen, in sehr
dünne Ringe schneiden und
blanchieren.

Die Sahne mit dem Pfeffer,
Salz und dem Essig verschla-
gen, und mit den Zwiebelringen
vermischen.

Neben den Kartoffelspießen
auf Tellern anrichten und
sofort servieren.

Kartoffel-Speck-Schaschlik



Die Kartoffeln sollen einen
ausgeprägt guten Geschmack
haben. Eine vorwiegend fest-
kochende Sorte ist wichtig,
damit die gegarten Scheiben
später nicht vom Spieß „brö-
seln“.

Die Kartoffeln gründlich
waschen und bürsten. Unge-
schält in fingerdicke Scheiben
schneiden und auf Küchen-
papier abtrocknen lassen. Auf
der Arbeitsfläche nebenein-
anderlegen und mit wenig
Salz und Pfeffer bestreuen
und einreiben.

Die Zwiebeln schälen, in
2 mm dicke Scheiben schnei-
den und ebenfalls nebenein-
ander auslegen. Mit im Mör-
ser zerstossenem Kümmel
einreiben.

Den Räucherspeck in etwa
ebenso dicke Scheiben schnei-
den und mit reichlich Paprika
einreiben. Alle so nur von
einer Seite gewürzen

Zutaten 10 Minuten durch-
ziehen lassen.

Abwechselnd auf
Spieße stecken und
dabei am Anfang und Ende
Endstücke der Kartoffeln auf-
spießen.

Für jeden Spieß ein passendes
Stück Alufolie von der Rolle
reißen. In der Mitte mit But-
ter einpinseln. Die Spieße
darauflegen, wie Würste ein-
wickeln und an den Enden
zudrehen. Nicht zu fest ein-
drehen, die Folie bläht sich
beim Backen ein wenig auf.

Auf den Bratrost legen und
bei 220 °C in den vorgeheiz-
ten Ofen geben. 30 Minuten
backen, dann in den Alu-
päckchen servieren.

1 kg mittelgroße
Kartoffeln (AckerGold)
Salz
gem. schwarzer Pfeffer
750 g große Zwiebeln
Kümmel
250 g magerer
Räucherspeck
Paprikapulver edelsüß
1-2 EL Butter

Gefüllte Kartoffelrolle



1 Pck. Krokettenpulver oder 1 Rezept Kroketten

2 große Zwiebeln

400 g gemischtes

Hackfleisch

1 Ei

1 EL ger. Semmelbrösel

Salz

frisch gem. Pfeffer

Paprikapulver edelsüß

2 Gewürzgurken

Mehl zum Ausrollen

1-2 EL Butter

2-3 EL Öl

Das Krokettenpulver nach Packungsaufschrift in Wasser einrühren und quellen lassen. Oder frischen Kartoffelteig herstellen.

Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Zusammen mit dem Hackfleisch in einer beschichteten Pfanne anbraten, bis die Zwiebeln glasig sind. In eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.

Das Ei, die von einer altbackenen Semmel frisch abgeriebenen Semmelbrösel, Salz, Pfeffer und Paprika dazugeben.

Die Gewürzgurken ganz fein hacken und ebenfalls dazugeben. Nun alles zu einem geschmeidigen Fleischteig vermischen.

Den Kartoffelteig durch knechten und auf ein mit Mehl bepudertes Stück Alufolie gut 1 cm dick ausrollen. Es soll ein längliches Rechteck entstehen.

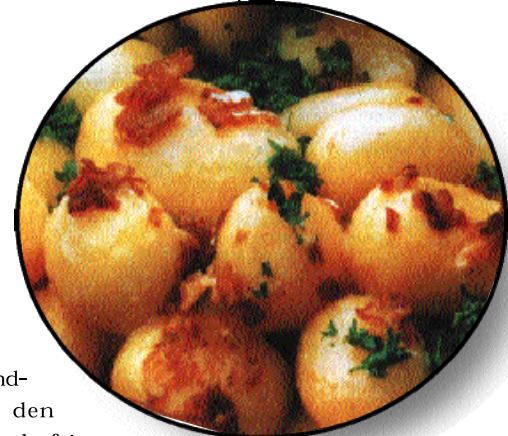
Dieses mit dem Fleischteig bestreichen und zu einer Walze zusammenrollen.

Daraus schräge Scheiben von knapp 2 cm Dicke schneiden.

Butter und Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Rouladenscheiben von beiden Seiten knusprig braten. Auf Küchenpapier legen und das Fett ein wenig absaugen lassen.

Sofort anrichten und mit einem grünen Salat servieren.

Sahnekartoffeln



Währenddessen den Knoblauch fein zerdrücken. Die Zwiebel schälen und in sehr feine Würfel schneiden. In der Butter glasig anschwitzen.

Salz und Pfeffer dazugeben und die gepelten Kartoffeln darin anbraten. Die Sahne dazugießen, durchkochen lassen und alles mit Petersilie bestreuen.

Dies ist ein ganz schlichtes und einfach herzustellendes Rezept. Es zeigt aber wieder einmal, wie vielfältig sich die Kartoffel auch als Beilage zubereiten lässt und wie gedankenlos wir sie doch immer „nur“ als unbedarfte Salzkartoffel servieren. Sahnekartoffeln sind ein wirkliches Schmankerl, das eine neue Zuneigung zu Kartoffeln vermitteln kann. Versuchen Sie's mal!

Die Kartoffeln gründlich waschen und in wenig Wasser in der Schale etwa 20 Minuten kochen. Abgießen und pellen.

Die Butter in einer Kasserolle schmelzen.

1 kg gleiche Kartoffeln (AckerGold)

60 g Butter

2 Knoblauchzehen

1 große Zwiebel

Salz

frisch gem. Pfeffer

200 g Sahne

2 EL gehackte Petersilie

Béchamelkartoffel



Dieser Klassiker der deutschen

Küche hat seinen Namen von der Sauce, der Béchamel, einer weißen Sauce, die auf der Basis einer Mehlschwitze mit Milch oder Brühe zubereitet wird. Die Béchamel ist eine Grundsauce, die die verschiedensten Variationen zuläßt und damit eine Anpassung an eine große Anzahl unterschiedlicher Zutaten ermöglicht. So ist sie auch ideal, um „trockene“ Kartoffeln saucig-saftig auf den Tisch zu bringen.

Die Kartoffeln mit der Schale in mit Kümmel und Salz gewürztem Wasser knapp gar kochen.

1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln (AckerGold)
Kümmel
Salz
75 g durchwachsener Räucherspeck oder Schinken
1 groÙe Zwiebel
1 EL Butter
1 EL Mehl
1/4 l Kalbsbrühe oder Milch
1/4 l Sahne frisch gem. Pfeffer
frisch geriebene Muskat-nuß
Petersilie

Abgießen, pellen und warm stellen.

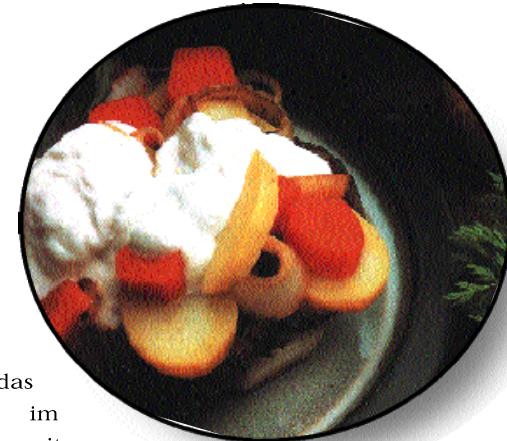
In der Zwischenzeit den Speck oder Schinken in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Butter in einem ausreichend großen Topf erhitzen und die Zwiebel darin ohne Farbe andünsten. Mit dem Mehl überstäuben und rühren, bis das Mehl sich leicht färbt.

Unter starkem Rühren mit dem Schneebesen mit der Kalbsbrühe oder Milch ablösen. Sobald die Mischung glatt ist, die Sahne einrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat pikant abschmecken.

Die Kartoffeln ganz oder in Scheiben geschnitten in die Sauce geben, durchziehen lassen und mit Petersilie bestreut servieren.

Dazu gibt es reichlich frischen Salat, Siedewürstchen, gebratenes Fleisch oder Blutwurst. Ein preiswertes, schnelles und wohlschmeckendes Essen.

Kartoffel-Rindfleisch-Topf



Die Kartoffeln schälen, waschen und so teilen, daß sich möglichst gleich große, etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden lassen. Die Zwiebeln schälen und in dicke Scheiben schneiden. Die Möhren putzen und ebenfalls in dickere Scheiben schneiden. Den Sellerie schälen und recht fein würfeln.

Das Rindfleisch nach Belieben ganz lassen oder in Streifen oder Würfel schneiden.

Die Kartoffeln mit dem Gemüse und dem Fleisch in einen Topf oder in eine feuerteste Schale schichten und lagenweise mit Salz und Pfeffer würzen. Die Lorbeerblätter dazwischenlegen.

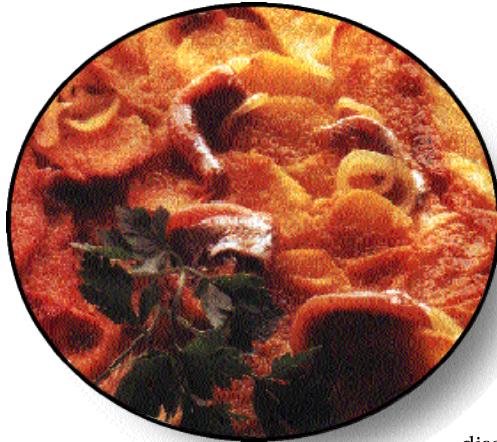
Das Wasser dazugießen, den Topf oder die Form gut verschließen und auf der Kochstelle oder im Ofen etwa 1 Stunde leicht kochen lassen.

Wer das Fleisch im Ganzen mitgegart hat, schneidet es nun in Scheiben. Auf Tellern anrichten, mit einem Klecks saurer Sahne krönen und sofort servieren.

Die Sahne kann auch mit dem Wasser zum Garen vermischt werden, die Sauce ist dann cremiger und reicher im Geschmack.

500 g festkochende Kartoffeln
500 g Zwiebeln
250 g Möhren
150 g Selleriekrolle
500 g Rindfleisch
Salz
frisch gem. Pfeffer
2 Lorbeerblätter
1/4 l Wasser
125 g saure Sahne

Schwedische Versuchung



„Schwedische Versuchung“ ist ein

2 große Zwiebeln
1 EL Sanella
1 kg mittelgroße Kartoffeln
Sanella für die Form
100 g Anchovisfilets aus der Dose
gem. schwarzer Pfeffer
200 g Sahne
3 EL Semmelbrösel
1 EL Sanellaflöckchen

schwedisches Nationalgericht – beliebt bei groß und klein. Es darf auf keiner Feier fehlen. Machen auch Sie diesen Auflauf aus Kartoffeln, Zwiebeln und Anchovis zu einer „Versuchung“ für Ihre Familie oder Gäste.

Einfach und schnell zubereitet, können Sie den Auflauf nach einer knappen Stunde Backzeit servieren.

Die Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und auf dem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden.

In einer mittelgroßen Pfanne die Sanella erhitzen und die Zwiebeln bei Mittelhitze schön langsam glasig schwitzen.

Eine feuerfeste Form dick aussetzen. Die Hälfte der Kartoffelscheiben hineingeben.

Darüber die Zwiebeln und Anchovisfilets schichten. Mit restlichen Kartoffelscheiben abdecken und leicht pfeffern.

Die Sahne darübergießen und ganz mit Semmelbröseln einstreuen. Es lohnt sich, hierfür die Bröseln aus altbackenen Semmeln frisch zu reiben.

Restliche Sanella in Flöckchen darauf verteilen.

Den Auflauf im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 50 Minuten backen.

Gratinierter „Kartoffelsalat“



Die Kartoffeln waschen und mit der Schale in Salzwasser kochen.

Mit kaltem Wasser abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden.

Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Die Paprikaschoten waschen, Samen und Scheidewände entfernen und das Fruchtfleisch in Streifen schneiden.

Das Forellenfilet in Stücke schneiden.

Bei 200 °C im vorgeheizten Ofen 30 Minuten backen.

Die Kartoffelscheiben, Frühlingszwiebeln, Paprikastreifen und die Forellenstücke dazugeben und vorsichtig mischen.

Mit Petersilie, Thymian, Pfeffer und Salz abschmecken.

Eine große, flache Auflaufform mit dem Öl auspinseln, Kartoffelmischung einfüllen und mit dem Käse und den Sonnenblumenkernen bestreuen.

Die Sahne mit der Instantbrühe, dem Essig und der Mehlschwitze verrühren.

750 g festkochende Kartoffeln
Salz
1/2 Bund Frühlingszwiebeln
1 rote Paprikaschote
100g geräuchertes Forellenfilet
200g Sahne
2 TL Knorr klare Instant Delikates-Brühe
2 EL Weißweinessig
1-2 EL Mondamin Klassische Mehlschwitze,hell
1/2 Bund Petersilie
Thymian
frisch gem.Pfeffer
1 EL Mazola Keimöl
30 g gerieb. Emmentaler
2 EL Sonnenblumenkerne