

Lothars Gemüseküche Kartoffeln

Gesammelt und aufbereitet
von
Lothar Schäfer

Stand: 01.12.2020

Diese Kochrezepte wurden mit Hilfe des
Rezept-Verwaltungs-Programms B&S-Rezept
erfaßt und mittels LaTeX ausgedruckt

©1994 .. 2001

L. Schäfer

Dellenburg 11,
44869 Bo.-Wattenscheid

Inhaltsverzeichnis

1	Beilagen	1
1.1	Aligot (Knoblauch-Kartoffel-Püree)	1
1.2	Bäckerinnenkartoffeln	1
1.3	Bäckerkartoffeln	1
1.4	Bärlauch-Kartoffel-Püree	2
1.5	Basilikum-Kartoffelpüree	2
1.6	Bayerische Fingernudeln	3
1.7	Bechamelkartoffeln	3
1.8	Bechamelkartoffeln	4
1.9	Béchamelkartoffeln	4
1.10	Béchamelkartoffeln	5
1.11	Béchamelkartoffeln	5
1.12	Bouillon-Kartoffeln	6
1.13	Bouillonkartoffeln	6
1.14	Brösler (Kartoffelspezialität)	7
1.15	Brunnenkresse-Gnocchi	7
1.16	Buchweizen-Perlen	7
1.17	Buebeschpitzle (Kartoffelnudeln)	8
1.18	Dauphinekartoffeln	9
1.19	Döppenlappes	9
1.20	Endivien - Kartoffelstampf	10
1.21	Fächerkartoffeln	10
1.22	Frites nach Savoyer Art	10
1.23	Fritten mit Mayonnaise	11
1.24	Frühkartoffeln mit Artischocken	11
1.25	Gebackene Kartoffeln	12
1.26	Gebratene Kartoffel-plätzchen	12
1.27	Gemüse im Kartoffelkörbli	12
1.28	Gnocchi (Kartoffel-Gnocchi)	13
1.29	Gnocchi alla Romana	14
1.30	Gnocchi di Patate (Kartoffelgnocchi)	14
1.31	Gratin von gekochten Kartoffeln	15
1.32	Gratin von rohen Kartoffeln	15
1.33	Groentestoemp	15
1.34	Grünes Püree	16
1.35	Halbseidene	17
1.36	Halbseidene Knödel	17
1.37	Handwerksbürschle	17
1.38	Herzoginkartoffeln	18

1.39	Herzoginkartoffeln	18
1.40	Herzoginkartoffeln	18
1.41	Herzoginkartoffeln	19
1.42	Herzoginkartoffeln mit Käse	19
1.43	Honig-Senf Kartoffelecken	19
1.44	Honigkartoffeln	20
1.45	Irische Kartoffelpuffer	20
1.46	Käse-Bechamel-Kartoffeln	21
1.47	Käsekartoffeln	21
1.48	Käsekartoffeln vom Blech	21
1.49	Käsekartoffeln vom Blech	22
1.50	Käserösti	22
1.51	Kanarische Kartoffeln	23
1.52	KARAMELISIERTE KARTOFFELN	23
1.53	Kartoffel Speck Tätschli	23
1.54	Kartoffel-Buchweizen-Klöße	24
1.55	Kartoffel-Gratin	24
1.56	Kartoffel-Knoblauch-Creme	25
1.57	Kartoffel-Kohlrabi-Gratin	25
1.58	Kartoffel-Kräuter-Nocken zu Blumenkohl	26
1.59	Kartoffel-Oliven-Gratin	26
1.60	Kartoffel-Oliven-Stampf	27
1.61	Kartoffel-Sellerie-Püree	28
1.62	Kartoffel-Trüffel-Püree	28
1.63	Kartoffel-Wähe	28
1.64	Kartoffelbällchen	28
1.65	Kartoffelbällchen	29
1.66	Kartoffelecken	29
1.67	Kartoffelgnocchi mit Radicchio	30
1.68	Kartoffelgratin	30
1.69	Kartoffelgratin-Cake	30
1.70	Kartoffelklöschen	31
1.71	Kartoffelklöße	31
1.72	Kartoffelklöße	32
1.73	Kartoffelklöße	32
1.74	Kartoffelklöße	33
1.75	Kartoffelklöße	33
1.76	Kartoffelklöße	33
1.77	Kartoffelklöße	34
1.78	Kartoffelklöße	34
1.79	Kartoffelklöße halb und halb	35
1.80	Kartoffelklöße halb und halb	35
1.81	Kartoffelknödel	36
1.82	Kartoffelknödel	37

1.83	Kartoffelkörnchen mit Zucchinisalat	37
1.84	Kartoffelkroketten	37
1.85	Kartoffelkrusteln	38
1.86	Kartoffelkühle	38
1.87	Kartoffeln à la creme	38
1.88	Kartoffeln à la dauphinoise	39
1.89	Kartoffeln a la Duchesse	39
1.90	Kartoffeln mit Goudacreme	40
1.91	Kartoffeln mit Salzkruste (Papas arrugadas)	40
1.92	Kartoffeln und Pilze in Rotwein	40
1.93	Kartoffelnester	41
1.94	Kartoffelnudeln	41
1.95	Kartoffelplätzchen	42
1.96	Kartoffelplätzchen	42
1.97	Kartoffelplätzchen mit Pinienkernen	43
1.98	Kartoffelpüree	43
1.99	Kartoffelpüree	43
1.100	Kartoffelpüree - Beilage	44
1.101	Kartoffelpüree mit Ei	44
1.102	Kartoffelpüree mit getrockneten Tomaten	44
1.103	Kartoffelpüree mit Quitten-Meerrettichmus	45
1.104	Kartoffelrösti vom Blech	45
1.105	Kartoffelrosetten	46
1.106	Kartoffelsalat	46
1.107	Kartoffelselleriestampf mit Petersilienöl	46
1.108	Kartoffelspieße mit Kerbelcreme	47
1.109	Kartoffelstock	48
1.110	Kartoffelstock à la moutarde	48
1.111	Kartoffelstock rustico	49
1.112	Kartoffelstrudel	49
1.113	Kartoffelstrudel	50
1.114	Kartoffelzipfe	51
1.115	Klöße von gekochten und rohen Kartoffeln	51
1.116	Knödel	52
1.117	Knusprige Kartoffelecken	52
1.118	Kräuter-Kartoffelstock	53
1.119	Kräuter-Taler	53
1.120	Kräuterkartoffeln	54
1.121	Kräuterkartoffeln	54
1.122	Kroketten	54
1.123	Kroketten	55
1.124	Lorette-Kartoffeln Passierte Kartoffeln mit Brandmasse-Dauphinmasse	56
1.125	Lütje Tuffels (Röstkartoffeln)	56
1.126	Mais-Nuggets	57

1.127	Majoran-Speck-Kartoffeln mit Dip	57
1.128	Mamaliga	58
1.129	Mariniertes Möhren-Kartoffelgemüse	58
1.130	Ofenkartoffeln	59
1.131	Ofenkartoffeln mit Porree	59
1.132	Olivenkartoffeln	60
1.133	Olivenkartoffeln	60
1.134	Omas flache Klöße	60
1.135	Orangen-Kokos-Schaumschnitte	61
1.136	Oskars alpenländische Kartoffelküchle	61
1.137	Panzarotti (Italienische Kräuterkuchen)	61
1.138	Petersilienkartoffeln zur Schweinskrone	62
1.139	Petersilienknödel	63
1.140	Pinien-Kartoffeln	63
1.141	Pommes Anna	63
1.142	Pommes Dauphine	64
1.143	Pommes duchesse mit Oliven	65
1.144	Pommes Macaire	65
1.145	Pommes rissolees au poireau (Bratkartoffeln mit Lauch)	66
1.146	Purée au céleri (Kartoffelstock mit Sellerie)	66
1.147	Quitten-Tätschli	66
1.148	Räbebappe - Räbemus	67
1.149	Rahmkartoffeln	67
1.150	Reibekuchen mit Sauerkraut	68
1.151	Reisschmarren, Kartoffelschmarren	68
1.152	Rösti	68
1.153	Rösti	69
1.154	Rösti	69
1.155	Rösti	70
1.156	Rösti	70
1.157	Röstkartoffeln mit Petersilie	71
1.158	Rosmarin-Kartoffeln vom Blech	71
1.159	Rosmarin-Kartoffelstock	71
1.160	Rosmarinkartoffeln	72
1.161	Saaner Raveghöch (Butterrüben)	72
1.162	Sahnekartoffeln - Creamed Potatoes	72
1.163	Sahniger Kartoffelschaum	73
1.164	Saucengummeli (Saucenkartoffeln)	73
1.165	Saure Kartoffeln	74
1.166	Schabziger-Gnocchi	74
1.167	Schlesische Kartoffelklöße	74
1.168	Schmand-Kartoffelpüree	75
1.169	Schupfnudeln	76
1.170	Schupfnudeln Herbstgemüse	76

1.171	Sesamkugeln	77
1.172	Speckkartoffeln	77
1.173	Sprosskartoffeln	78
1.174	Stockholmer Potatis	78
1.175	Stocki mit Lauch	78
1.176	Stötnudeln mit Spiegeleier und ne satte dicke Melk	79
1.177	Strohkartoffeln	79
1.178	Süße Kartoffeln	80
1.179	Süßkartoffel aus der Folie	80
1.180	Suuri Gummeli	80
1.181	Thüringer Klöße	81
1.182	Thüringer Klöße	81
1.183	Thymiankartoffeln	82
1.184	Trio aus Kartoffelpüree	82
1.185	Überbackene Kartoffelscheiben	83
1.186	Überbackene Speckkartoffeln	83
1.187	Weinkartoffeln mit Zwiebeln	84
1.188	Würzige Kartoffelplätzchen	84
1.189	Zimt-Bratkartoffeln	85
2	Brot, Aufstrich	87
2.1	Bauernbrot	87
2.2	Focaccia alla Basilicata	87
2.3	Graubrot mit warmem Erdäpfelpüree, frischen Steinpilzen und Thymian	88
2.4	Kartoffel - Lachscreme mit Leinöl	88
2.5	Kartoffel-Brote mit Salami	89
2.6	Kartoffelbrötchen mit Käsecreme	89
2.7	Kartoffelbrötchen mit zweierlei Füllung	90
2.8	Kartoffelbrot	91
2.9	Kartoffelbrot	92
2.10	Kartoffelbrot	92
2.11	Kartoffelbrot (ergibt 2 Laibe)	93
2.12	Kartoffelbrotstange mit Edelpilz und Birnenspalten	93
2.13	Kartoffeln- und Paprikabrot	94
2.14	Kressequark mit Radieschen	95
2.15	Rote Bete-Kartoffelaufstrich	96
2.16	Siegerländer Bäckel (salzig)	96
2.17	Tofu-Kartoffel-Burger	96
3	Dessert, Süßspeisen	99
3.1	Flutschkeilchen mit Mohn	99
3.2	Heidelbeerküchlein mit Kartoffelteig und Schmand	99
3.3	Kartoffel-Blaubeer-Küchlein	100
3.4	Kartoffel-Vanille-Bällchen im Nussmantel	100

3.5	Kartoffelnudeln mit Mohn	101
3.6	Kartoffelpudding mit Erdbeerrhabarber-Kompott	102
3.7	Marillenknödel	102
3.8	Mohnschupfnudeln mit Johannisbeeren	103
3.9	Pflaumenklöße	104
3.10	Sächsische Quarkkeulchen	104
3.11	Schupfnudeln mit Pflaumenkompott	104
3.12	Süße Kartoffeln - Reispudding	105
3.13	Süßer Döppekuchen mit Rotweinpflaumen	106
3.14	Süßer Kartoffelschmarrn mit Apfelkompott	106
3.15	Zwetschgenknödel	107
4	Eierspeisen	109
4.1	Bärlauch-Frittata	109
4.2	Eier in Gräunkramsoß' mit Pölltüften	109
4.3	Eier-Tortilla mit Kartoffeln	110
4.4	Frühlingstortilla	110
4.5	Gschwellti-Kürbis-Frittata	111
4.6	Kartoffel-Gemüse-Omelett	111
4.7	Kartoffel-Oliven-Tortilla	112
4.8	Kartoffel-Omeletts mit Kabanossi - -Wurst und Zucchini	112
4.9	Kartoffel-Omeletts mit Käse - und Kohlrabi	113
4.10	Kartoffel-Omeletts mit Speck - und Lauchzwiebeln	114
4.11	Kartoffel-Soufflé	114
4.12	Kartoffel-Tortilla	115
4.13	Kartoffelomelett mit Zwiebeln	115
4.14	Kartoffelomelette	116
4.15	Kartoffelomelette - Frutália	116
4.16	Kartoffelomelette mit Zucchini	117
4.17	Kartoffelsoufflé mit Petersilienpesto	118
4.18	Mediterrane Schinken-Frittata	118
4.19	Pikantes Soufflé	119
4.20	Savoyer Omelett	119
4.21	Spargel-Frittata	120
4.22	Spargeltortilla	120
4.23	Spargeltortilla	121
4.24	Tortilla mit Kartoffeln	121
5	Eintöpfe, Aufläufe, Gratins	123
5.1	'Chässmaggerone' (Käsehörnchen) mit Siedwurst und Apfelmus	123
5.2	Äplermagrone	123
5.3	Äplermagronen mit Schabziger	123
5.4	Apfel-Kartoffel-Auflauf mit Poulardenbrust	124
5.5	Apfel-Kartoffel-Gratin	125

5.6	Artischocken-Kartoffel-Auflauf	125
5.7	Auberginen-Kartoffel-Auflauf	126
5.8	Auflauf Genueser Art	126
5.9	Auflauf mit Kartoffelpüree	127
5.10	Auflauf mit Spinat	127
5.11	Austernpilz-Kartoffel Gratin	128
5.12	Bäckerofen	128
5.13	Bärenklau-Kartoffel-Gratin	129
5.14	Bäuerlicher Kartoffelaufauf	129
5.15	Bauernauflauf	130
5.16	Bauernkartoffeln	130
5.17	Birnbraten - Solothurner Art	131
5.18	Blaue Kartoffelsuppe mit Wienerli und Chips	131
5.19	Blitz-Schinkli	132
5.20	Bohnen-Kartoffel-Gratin	132
5.21	Bratkartoffel-Auflauf mit Wirsing & Krakauer	133
5.22	Bratkartoffeln mit Wurst und Zucchini	133
5.23	Broccoli-Kartoffel-Gratin	134
5.24	Broccoli-Kartoffel-Gratin mit Ei	134
5.25	Bunter Kartoffel-Gemüse-Auflauf	135
5.26	Bunter Rosenkohleintopf	135
5.27	Cabanossi-Kartoffel-Auflauf	136
5.28	Camembert-Kartoffel-Gratin	136
5.29	Chäsmaggerone	137
5.30	Cheesy Cursed Potatoes	137
5.31	Chicoree-Gratin mit Petersilienkartoffeln	138
5.32	Chicorée-Gratin mit Speckstreifen	139
5.33	Chicorée-Kartoffel-Auflauf	139
5.34	Deftige Kartoffel-Gratin	140
5.35	Deftiger Kartoffel-Eintopf mit Kabanossi und Hackfleisch	140
5.36	Edel-Labskaus	141
5.37	Eintopf mit Würstchen	142
5.38	Farcement (Auflauf mit Kartoffeln, Trockenobst u. Speck)	142
5.39	Feurige Kartoffelpfanne	143
5.40	Fisch-Kartoffel-Gratin	143
5.41	Fischeintopf	144
5.42	Fitness Award	144
5.43	Französische Kartoffelschüssel	145
5.44	Französischer Kartoffelaufauf	145
5.45	Friesische Jagdschüssel 'Otto'	146
5.46	Frühlings-Kartoffeltopf	146
5.47	Gefüllter Kartoffelaufauf	147
5.48	Gemüse-Kartoffel-Gratin	148
5.49	Gemüse-Kartoffel-Gratin mit Curry-Waldhonig-Dip	149

5.50	Gemüse-Kartoffel-Gratin mit frischen Waldpilzen	150
5.51	Gemüse-Kartoffelaufwurf	150
5.52	Genfer Kartoffelgratin	151
5.53	Gnucch in pigna (Aufwurf aus Kartoffelpüree und Käse)	151
5.54	Goldgelbes Kartoffelgratin	152
5.55	Gorgonzola-Kartoffeln	152
5.56	Gratin à la romande	153
5.57	Gratin dauphinois	153
5.58	Gratin Dauphinois	153
5.59	Gratin de pommes de terre et de poireaux (Kartoffel-Lauch-Gratin) . .	154
5.60	Gratin pommes de terre à la vaudoise - Waadtländer Gratin	154
5.61	Gratin savoyard (Kartoffel-Käse-Gratin)	155
5.62	Gratinierte Käse-Birnen-Puffer	155
5.63	Gratins dauphinois	156
5.64	Griechische Moussaka	156
5.65	Griechischer Schichttopf	157
5.66	Hack-Aufwurf mit Kartoffelhaube	157
5.67	Hack-Aufwurf mit Porree & Kartoffeln	158
5.68	Hack-Paprika-Kartoffel-Aufwurf	159
5.69	Hackfleisch-Kartoffel-Gratin	159
5.70	Hamburger Kartoffelgratin	160
5.71	Hefekartoffeln	160
5.72	Herzhafter Kartoffelschmaus	161
5.73	Holländische Kartoffel-Pfanne	161
5.74	Holländischer Eintopf	162
5.75	Hutzel	162
5.76	Innerschwyzzer Händöpfelsuppe	162
5.77	Irish Stew	162
5.78	Janssons Versuchung	163
5.79	Kabeljau-Champignon-Kartoffel-Gratin	163
5.80	Kabeljau-Kartoffel-Aufwurf	164
5.81	Käse-Kartoffel-Gratin mit Birnen	165
5.82	Käsekartoffeln überbacken	165
5.83	Karotten-Babbel (Kartoffel-Karotten-Püree)	165
5.84	Karotten-Kartoffel-Gemüse	166
5.85	Kartoffel-Anchovis-Aufwurf	166
5.86	Kartoffel-Apfel-Gratin	166
5.87	Kartoffel-Apfel-Lauch-Gratin	167
5.88	Kartoffel-Apfel-Torte	167
5.89	Kartoffel-Aufwurf 'Chili con carne'	168
5.90	Kartoffel-Aufwurf mit Hack	169
5.91	Kartoffel-Aufwurf mit Käsekruste	169
5.92	Kartoffel-Aufwurf mit Lachs	170
5.93	Kartoffel-Aufwurf mit Mangold & Pilzen	171

5.94	Kartoffel-Birnen-Gratin	171
5.95	Kartoffel-Birnen-Gratin mit Käse überbacken und Rote Bete-Salat . .	172
5.96	Kartoffel-Bohnen-Auflauf mit Schafskäse	172
5.97	Kartoffel-Bohnen-Topf mit Chorizos	173
5.98	Kartoffel-Bohnengratin	173
5.99	Kartoffel-Bratwurstlasagne	174
5.100	Kartoffel-Broccoli-Auflauf mit Bacon	175
5.101	Kartoffel-Broccoli-Auflauf mit Speck	175
5.102	Kartoffel-Brokkoli-Auflauf	176
5.103	Kartoffel-Buletten mit Broccoli-Pilz-Soße	176
5.104	Kartoffel-Cervelat-Gratin	177
5.105	Kartoffel-Eier-Gratin	178
5.106	Kartoffel-Eintopf	178
5.107	Kartoffel-Eintopf mit Bratwurst-Klößchen	179
5.108	Kartoffel-Eintopf mit Rindergulasch	179
5.109	Kartoffel-Erdnuss-Gratin	180
5.110	Kartoffel-Fisch-Auflauf	180
5.111	Kartoffel-Fisch-Auflauf mit Spinat	181
5.112	Kartoffel-Gemüse-Auflauf	182
5.113	Kartoffel-Gemüse-Auflauf	182
5.114	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Käse	183
5.115	Kartoffel-Gemüse-Gratin	184
5.116	Kartoffel-Gemüse-Gratin	184
5.117	Kartoffel-Gemüse-Suppe	185
5.118	Kartoffel-Gemüseragout mit Ei und Lachs	185
5.119	Kartoffel-Giersch-Auflauf	186
5.120	Kartoffel-Gratin	186
5.121	Kartoffel-Gratin	187
5.122	Kartoffel-Gratin	187
5.123	Kartoffel-Gratin	187
5.124	Kartoffel-Gratin	188
5.125	Kartoffel-Gratin	189
5.126	Kartoffel-Gratin 'Cordon bleu'	189
5.127	Kartoffel-Gratin 'klassisch'	190
5.128	Kartoffel-Gratin mit Apfel und Blutwurst	190
5.129	Kartoffel-Gratin mit Spinat	191
5.130	Kartoffel-Hack-Auflauf	191
5.131	Kartoffel-Hähnchen-Gratin	192
5.132	Kartoffel-Hähnchen-Topf	192
5.133	Kartoffel-Käse-Auflauf	193
5.134	Kartoffel-Kohl-Suppe	193
5.135	Kartoffel-Kürbis-Auflauf	194
5.136	Kartoffel-Kürbis-Gratin mit Gorgonzola	194
5.137	Kartoffel-Kürbis-Suppe	195

5.138	Kartoffel-Lachs-Auflauf	195
5.139	Kartoffel-Lasagne	196
5.140	Kartoffel-Lauch-Auflauf mit Edelpilzkäse-Sesam-Kruste	197
5.141	Kartoffel-Lauch-Auflauf mit Gorgonzola-Sesam-Kruste	198
5.142	Kartoffel-Lauch-Gratin	198
5.143	Kartoffel-Lauch-Gratin	199
5.144	Kartoffel-Lauch-Gratin mit Schinken	199
5.145	Kartoffel-Linsen-Curry	200
5.146	Kartoffel-Mett-Auflauf	200
5.147	Kartoffel-Möhren-Gratin	201
5.148	KARTOFFEL-MÖHRENGRATIN	202
5.149	Kartoffel-Mozzarella-Gratin	202
5.150	Kartoffel-Pilz-Gratin	202
5.151	Kartoffel-Pilz-Gratin	203
5.152	Kartoffel-Pilzgratin	204
5.153	Kartoffel-Porree-Auflauf	204
5.154	Kartoffel-Quark-Auflauf	205
5.155	Kartoffel-Raclette-Auflauf mit Kasseler	205
5.156	Kartoffel-Rosenkohl-Eintopf	206
5.157	Kartoffel-Rosenkohl-Gratin	206
5.158	Kartoffel-Rosmarin-Gratin	207
5.159	Kartoffel-Sauerkraut-Auflauf	207
5.160	Kartoffel-Schinken-Auflauf	208
5.161	Kartoffel-Schinken-Auflauf	209
5.162	Kartoffel-Schinken-Gratin	209
5.163	Kartoffel-Schinkenaufauf	210
5.164	Kartoffel-Sellerie-Gratin	210
5.165	Kartoffel-Sellerie-Gratin mit Ingwer	211
5.166	Kartoffel-Sild-Auflauf	211
5.167	Kartoffel-Speck-Gratin	212
5.168	Kartoffel-Speckgratin mit gebratenen Maischollenfilets	212
5.169	Kartoffel-Steckrüben-Eintopf	213
5.170	Kartoffel-Steckrüben-Gratin	213
5.171	Kartoffel-Steinpilz-Gratin	214
5.172	Kartoffel-Tomaten-Auflauf	215
5.173	Kartoffel-Tomaten-Auflauf	215
5.174	Kartoffel-Tomaten-Suppe	216
5.175	Kartoffel-Torte	216
5.176	Kartoffel-Walnuss-Gratin	217
5.177	Kartoffel-Wirsing-Auflauf	218
5.178	Kartoffel-Zucchini-Gratin	218
5.179	Kartoffel-Zwiebel-Auflauf	219
5.180	Kartoffel-Zwiebel-Auflauf	219
5.181	Kartoffelaufauf	220

5.182	Kartoffelauf	220
5.183	Kartoffelauf "Janssons Versuchung" Janssons frestelse	221
5.184	Kartoffelauf auf Paprikasauce	221
5.185	Kartoffelauf mit Gemü	222
5.186	Kartoffelauf mit Käse und Äpfel	223
5.187	Kartoffelauf mit Knoblauchsahne	223
5.188	Kartoffelauf mit Lamm	224
5.189	Kartoffelauf mit Lamm	225
5.190	Kartoffelauf mit Möhren	226
5.191	Kartoffelauf mit Pilzen	226
5.192	Kartoffelauf mit Rotbarsch	227
5.193	Kartoffelauf mit Schälrippchen	227
5.194	Kartoffelauf mit Schafskäse und Zucchini	228
5.195	Kartoffelauf mit Sellerie	228
5.196	Kartoffelauf mit Tomaten und Mozzarella	229
5.197	Kartoffelauf mit Weißkohl	229
5.198	Kartoffeleintopf auf elsässische Art	230
5.199	Kartoffeleintopf mit Debreziner	230
5.200	Kartoffeleintopf mit Fisch, Tomaten und Pinienkernen	231
5.201	Kartoffeleintopf mit Kalbfleisch und Mangold	232
5.202	Kartoffeleintopf mit Kidneybohnen	232
5.203	Kartoffeleintopf mit Mini-Salami	233
5.204	Kartoffeleintopf mit verschiedenen Bohnen und Speck	233
5.205	Kartoffelgratin	234
5.206	Kartoffelgratin	234
5.207	Kartoffelgratin	235
5.208	Kartoffelgratin	235
5.209	Kartoffelgratin	236
5.210	Kartoffelgratin	236
5.211	Kartoffelgratin	237
5.212	Kartoffelgratin	237
5.213	Kartoffelgratin	238
5.214	Kartoffelgratin	238
5.215	Kartoffelgratin	238
5.216	Kartoffelgratin mit Äpfeln	239
5.217	Kartoffelgratin mit Äpfeln	239
5.218	Kartoffelgratin mit Äpfeln und Speck	240
5.219	Kartoffelgratin mit Blattspinat	240
5.220	Kartoffelgratin mit Federkohl	241
5.221	Kartoffelgratin mit Fontina-Käse	241
5.222	Kartoffelgratin mit Gorgonzola und Filet	242
5.223	Kartoffelgratin mit grünen Bohnen	243
5.224	Kartoffelgratin mit Knoblauch-Garnelen und Rucola	243
5.225	Kartoffelgratin mit Mozzarella	244

5.226	Kartoffelgratin mit Parmesan und Thymian	244
5.227	Kartoffelgratin mit Pesto	245
5.228	Kartoffelgratin mit Raclettekäse	245
5.229	Kartoffelgratin mit Salat	246
5.230	Kartoffelgratin mit Schinken	246
5.231	Kartoffelgratin mit Schinken	247
5.232	Kartoffelgratin mit Schweinefilets	248
5.233	Kartoffelgratin mit Sellerie	248
5.234	Kartoffelgratin mit Speck und Birnen	249
5.235	Kartoffelgratin mit Spinat	249
5.236	Kartoffelgratin mit Tomaten und Oliven	250
5.237	Kartoffelgratin mit Topinambur	251
5.238	Kartoffelgratin mit Topinambur	251
5.239	Kartoffelgratin mit Vacherin	252
5.240	Kartoffelgratin mit Zucchini und Rucola	252
5.241	Kartoffelgratin nach Art der Provence Pommes de terre à la Provence	253
5.242	Kartoffelgratin und Möhren-Rohkost	253
5.243	Kartoffelkuchen mit Lauchfüllung	254
5.244	Kartoffeln mit Eiern	255
5.245	Kartoffelpfanne mit Käse	255
5.246	Kartoffelpfanne mit Kasseler	256
5.247	Kartoffelpüree-Auflauf	256
5.248	Kartoffelpüree-Gratin mit Erbsen	257
5.249	Kartoffelsalat mit Schnitzelspießen	257
5.250	Kartoffelsoufflé	258
5.251	Kartoffelsoufflé mit Krabben	259
5.252	Kartoffelstock-Gratin	260
5.253	Kartoffelstock-Gratin mit Fisch-Gemüse-Füllung	260
5.254	Kartoffelsuppe mit grünen Bohnen und Tomaten	261
5.255	Kartoffelsuppe mit Muscheln mit Rouille	261
5.256	Kartoffeltopf mit Kochsalami	262
5.257	Kartoffeltopf mit Schinken und Wurst Patates con jamon y chorizo	263
5.258	Kasseler-Aprikosen-Topf	263
5.259	Kerbel-Kartoffel-Gratin	264
5.260	Kesselkuchen 'Deppelappes'	265
5.261	Kohlrabi-Kartoffel-Gratin	265
5.262	Kohlrabi-Kartoffel-Gratin	266
5.263	Kohlrabi-Kartoffel-Gratin	266
5.264	Kürbis-Kartoffel-Eintopf	267
5.265	Kürbis-Möhren-Auflauf	267
5.266	Kugelrunder Gratin	268
5.267	Labskaus	268
5.268	Labskaus	269
5.269	Labskaus mit Käse	269

5.270	Lammstew	270
5.271	Lammtopf aus Frisange	270
5.272	Lammtopf mit Kartoffel-Käse-Kruste	271
5.273	Marios feines Kartoffelgratin	271
5.274	Mengmus	272
5.275	Moussaka	272
5.276	Moussaka	273
5.277	Moussaka	274
5.278	Ofen-Kartoffeln mit Käsekruste	274
5.279	Pastinaken-Gratin	275
5.280	Philippinischer Kartoffel-Hackfleischtopf (Picadillo)	275
5.281	Pizzoccheri-Gericht	276
5.282	Plumen und Klüten	277
5.283	Pommesgitter auf Hackfleischauflauf	277
5.284	Potée Vaudois	277
5.285	Provenzalischer Kartoffelauflauf	278
5.286	Quark-Eier-Auflauf Prikauk	278
5.287	Räben mit Rüeblì	279
5.288	Rädliauflauf	279
5.289	Ratatouille à la Provence	280
5.290	Ratatouille-Kartoffel-Auflauf	280
5.291	Reistorte mit Muscheln und Kartoffeln	281
5.292	Rippli-Kartoffel-Gratin	282
5.293	Röstkartoffel-Auflauf mit Krakauer	282
5.294	Rosenkohl-Kartoffelgratin mit Zandernockerln	283
5.295	Rosenkohlkartoffeln an Safransauce	283
5.296	Rosmarinkartoffel-Gratin	284
5.297	Rüeblì-Kartoffel-Gratin	284
5.298	Rüeblì-Kartoffelgratin	285
5.299	Salbei-Kartoffelgratin	285
5.300	Sauerkraut-Bohnen-Eintopf	286
5.301	Sauerkrautauflauf	286
5.302	Savoyer Kartoffeltopf mit Käse	287
5.303	Schales (Kartoffel-Lauch-Auflauf)	287
5.304	Schlodderkappes	288
5.305	Schnüsç	288
5.306	Schwäbischer Kartoffelauflauf	289
5.307	Schwarzwurzelauf mit Kartoffeln	289
5.308	Schweizer Käse-Mett-Kartoffeln	290
5.309	Schweizer Kartoffelgratin	291
5.310	Spargel-Kartoffel-Auflauf	291
5.311	Spargelauflauf mit Kartoffeln	292
5.312	Spargelgratin	292
5.313	Spinat-Gratin mit Lachs	293

5.314	Spinat-Kartoffelgratin mit Weichkäse in Salzlake	294
5.315	Stanserplatte nach Opas Art	294
5.316	Steckrüben-Sellerie-Kartoffel-Gratin	295
5.317	Tessiner Eintopf	295
5.318	Tomaten-Kartoffel-Auflauf	296
5.319	Tortiera di patate e funghi - (Kartoffel-Pilz-Auflauf)	296
5.320	Truthahn-Kartoffel-Auflauf	296
5.321	Türkischer Gemüse-Eintopf mit Süßkartoffeln	297
5.322	Überbackene Käse-Kartoffeln	298
5.323	Überbackene Roquefort-Kartoffeln	298
5.324	Ungarischer Kartoffelaufbau	299
5.325	Ungarischer Kartoffeleintopf	299
5.326	Ungarisches Kartoffel-Gratin	300
5.327	Urner Häfelichabis	300
5.328	Walisischer Kartoffeleintopf mit Pfiff	300
5.329	Westfälisches Blindhuhn	301
5.330	Wirsing-Kartoffel-Auflauf	301
5.331	Wirsing-Kartoffel-Lasagne	302
5.332	Würziger Hackpüree-Auflauf	303
5.333	Würziger Kartoffelgratin	303
5.334	Zwiebel-Kartoffel-Auflauf	304
6	Fischgerichte, Meeresfrüchte	305
6.1	Apfel-Kartoffel-Würfel an Lachsfilet auf Sauerkraut	305
6.2	Fischtopf mit Paprika und Kartoffeln	305
6.3	Fish 'n' Chips	306
6.4	Fish-Pie	306
6.5	Fisherman's Stew	307
6.6	Garnelenpfanne mit Basilikum	308
6.7	Gebratene grüne Heringe auf Pillekuchen mit Stielmus	308
6.8	Kabeljaufilet in Bierteig mit Fritten	309
6.9	Kartoffel-Fisch-Auflauf	310
6.10	Kartoffel-Heringsparty	310
6.11	Kartoffel-Mangold-Gemüse mit Fischplatte	311
6.12	Kartoffelstampf mit Lachswürfel	312
6.13	Kartoffelwaffeln mit Forellenfilets	312
6.14	Lachs mit Kartoffel-Käse-Kruste	313
6.15	Lachsfilet mit Kartoffelkruste	313
6.16	Lautenbacher Pfannfisch	314
6.17	Matjes mit Rosmarin-Kartoffeln	314
6.18	Matjes mit Speckstippe	315
6.19	Ostsee-Pannfisch	315
6.20	Pannfisch mit Bratkartoffeln & Senfsoße	316
6.21	Pfannfisch mit Senfsoße	316

6.22	Pilz-Kartoffelragout mit gebratenen Würfeln vom Rotbarschfilet	317
6.23	Saltimbocca-Kartoffeln mit Lachswürfeln	317
6.24	Sauerstampfe	318
6.25	Schillerlocken im Kartoffel-Möhren-Beet	318
6.26	Schollenröllchen im Püree-Kranz	319
6.27	See-Aal auf Gemüse	320
6.28	Seelachsfilet unter der Kartoffelkruste auf Stielmus	320
6.29	Spargel-Rösti mit Graved Lachs	321
6.30	Steaks mit Mohn-Kartoffeln	321
6.31	Ungarischer Fischtopf	322
6.32	Wasabi-Püree zu Fischfilet	322

7 Fleischgerichte, Innereien 325

7.1	'Kartoffel'-Burger	325
7.2	As Chrösch - Walser Gröstel	325
7.3	Bauernfrühstück 'Bayerische Art'	326
7.4	Bollito misto mit Kräutersauce	326
7.5	Bouillonkartoffeln mit Rinderbrust	327
7.6	Cipollata-Pfanne	327
7.7	Coniglio con patate - Kaninchen mit Kartoffeln	328
7.8	Creme-fraîche-Püree zu Lamm	328
7.9	Filet mit Pfefferkruste	329
7.10	Filet mit Sabayon	329
7.11	Fleischknödel mit Sauerkraut	330
7.12	Fleischkuchen mit Pfefferminz-Joghurt	331
7.13	Gedämpfte mit Schwartenwurst	332
7.14	Gefüllter Röstikuchen	332
7.15	Gesottenes Schweinefilet	333
7.16	Glasierte Kalbsschnitzelchen mit Karotten-Ingwerstampf	334
7.17	Hackbraten auf Kartoffeln	334
7.18	Hackbraten mit Oliven	335
7.19	Hackfleisch-Kartoffelplätzchen	336
7.20	Heidschnucke im Mummegelee mit warmem Kartoffel-Lauch-Salat	336
7.21	Himmel, Wasser un Ääd	337
7.22	Irish Stew	338
7.23	Kalbfleisch mit Paprikaschoten	338
7.24	Kalbfleischbuletten	339
7.25	Kalbs-Käse-Rouladen mit Zucchini-Kartoffel-Gratin	340
7.26	Kalbsfilet mit Kräuterkruste	341
7.27	Kalbsleber mit gebratenen Bananen	341
7.28	Kalbsrouladen mit Kartoffel-Zucchini-Gratin	342
7.29	Kalbssteaks mit Brunnenkresse-Gnocchi	343
7.30	Kaninchen mit Backpflaumen und Fritjes	343
7.31	Karamellisierten Schweinebauch mit buntem Sommer-Kartoffelsalat	344

7.32	Kartoffel-Hackfleischfrikadellen mit Schnittlauchsoße	344
7.33	Kartoffel-Hackpfanne	345
7.34	Kartoffel-Lamm-Voessen	346
7.35	Kartoffel-Rindfleisch-Pfanne	346
7.36	Kartoffel-Saltimboca	347
7.37	Kartoffel-Wurst-Püree	347
7.38	Kartoffeln à la Saltimbocca	348
7.39	Kartoffeln mit Lamm	348
7.40	Kartoffelpfanne mit Gemüse und Fleischkugeln	349
7.41	Kartoffelpizza mit Schweinefilet	350
7.42	Kartoffelschnee mit Erbsen und Rindfleisch	350
7.43	Kartoffelspieße mit Lammfilet	351
7.44	Kartoffelspieße mit Lammkoteletts	351
7.45	Kasseler auf Kartoffelsalat	352
7.46	Kesselsknall (oder Döppekoche oder Uhles)	352
7.47	Knoblauchkartoffeln mit Lammkoteletts	353
7.48	Kotelett mit gratinierter Kartoffelhaube zu Roter Bete	354
7.49	Krokettspieße	354
7.50	KRUSTENBRATEN MIT WARMEM KARTOFFELSALAT	355
7.51	Lamm-Nüsschen mit Weinlauch und Kartoffelgratin	355
7.52	Lammgigotbraten mit Kartoffeln	356
7.53	Lammkeule aus dem Ofen	357
7.54	Lammkeule mit Gemüse	357
7.55	Lammragout mit Zwiebeln, Rübli und Kartoffeln	358
7.56	Medaillons mit Kartoffelgemüse	359
7.57	Mixed Grill mit Kartoffel-Lauch-Gratin	360
7.58	Moussaka	360
7.59	Nuss-Kartöffelchen mit Medaillons	361
7.60	Oliven-Kartoffelsalat mit krossen Spanferkelbacken	362
7.61	Perfekte Bratkartoffeln mit krossem Nackensteak	362
7.62	Perfektes Kartoffel-Endivienpüree mit Rinderbratlingen	363
7.63	Pichelsteiner	364
7.64	Reh-Nüsschen in Kartoffelteig	364
7.65	Rehkeule auf alte Art	365
7.66	Rinderhackbällchen mit Bratkartoffelsalat	366
7.67	Rindfleisch mit Kartoffeln und Currysauce	366
7.68	Rindfleischtopf mit Äpfeln	367
7.69	Rösti mit Leberli	368
7.70	Rosmarinkartoffeln mit Kalbsschnitzel	368
7.71	Schupfnudeln mit Schweinemedailon und geschmortem Rhabarber	369
7.72	Schweinebauch mit Paprika	370
7.73	Schweinefilet im Kartoffelmantel	370
7.74	Schweinefilet mit gebackenen Kümmelkartoffeln	371
7.75	Schweinsfilet im Kartoffelmantel	372

7.76	Stielmus mit Ochsenbrust und Bratkartoffeln	372
7.77	Tatar vom Rind mit Kartoffelwaffeln oder Fritten	374
7.78	Zwiebelsteaks vom Schweinelachs mit Lauch-Kartoffelgratin	374
7.79	ZwisLammrücken in Kartoffelkruste 'Bocuse d'or' Selle d'Agneau en Croute de Pommes de terre 'Bocuse d'or'	375
8	Geflügelgerichte	377
8.1	Backhähnchen mit Kartoffel-Bärlauchsalat	377
8.2	Baked Potato mit Putenragout	377
8.3	Entenbrust im Gnocchi-Teig	378
8.4	Entenbrust mit Calvados-Rahm-Sauce	379
8.5	Hähnchen-Curry	379
8.6	Huhn in Kartoffelkruste	380
8.7	Huhn mit Gemüseragout und Oliven	381
8.8	Huhn nach Art von Tecalitlán Pollo a la Tecalitlán	381
8.9	Käsekartoffeln mit Putenbrust	382
8.10	Kartoffel-Puten-Gulasch	382
8.11	Kartoffelburger mit Putenmedaillons	383
8.12	Kartoffeln und Poulet vom Blech	384
8.13	Kartoffelragout mit Hähnchenbrustfilet	384
8.14	Kartoffelwellen auf Hähnchenbrust	385
8.15	Knoblauchhähnchen - Polio al ajillo	386
8.16	Pollo alla Diavola mit gerösteten Kartoffeln	386
8.17	Poulet mit Curry-Kartoffeln	387
8.18	Puten-Kartoffel-Torte	387
8.19	Spinat mit Trutenbrust und Kartoffeln	388
8.20	Zitronenhähnchen mit Rosmarin-Kartoffeln	388
8.21	Zitronenhühnchen mit Rosmarinkartoffeln	389
9	Gewürze, Kräuter	391
9.1	Duchess	391
9.2	Erdapfelgewurz	391
9.3	Kräutersalz	392
10	Grundlagen, Informationen	393
10.1	Béchamel-Kartoffeln	393
10.2	Bratkartoffel	393
10.3	Bratkartoffeln	394
10.4	Die Frühreifen Kartoffeln	394
10.5	Die Kartoffel	395
10.6	Die Kartoffel	396
10.7	Frühkartoffeln	398
10.8	Grundrezept Kartoffelklöße	399
10.9	Grundrezept Kartoffelkroketten	399

10.10	Herzogin-Kartoffeln »Pommes Duchesse«	399
10.11	Kartoffel-Klöße-Grundrezept	400
10.12	Kartoffelgratin	400
10.13	Kartoffelklöße	401
10.14	Kartoffeln à la carte	401
10.15	Kartoffeln für wahre Genießer	402
10.16	Kartoffeln in vornehmen Bissen	404
10.17	Kartoffeln-Sorten	404
10.18	Kartoffelpüree	405
10.19	Kartoffelpuffer	406
10.20	Kartoffelsalat mit Mayonnaise	406
10.21	Kartoffelteig für süße Knödel	407
10.22	Kohl in weiß und rot	408
10.23	Kroketten	410
10.24	Pommes Frites	410
10.25	Rösti	411
10.26	Rösti Grundrezept	411
10.27	Röstkartoffeln mit Knoblauch & Garnelen	412
10.28	Schwäbischer Kartoffelsalat	412
10.29	Tipps zu Kartoffelsalaten	413
10.30	Tipps zu Kartoffelsalaten	414
10.31	Tobinambur (Erdapfel)	415
11	Käsegerichte	417
11.1	Basilikum-Speck-Kartöffelchen	417
11.2	Käse und Kartoffeln	417
11.3	Käse-Kartoffelring mit Schinken	418
11.4	Kartoffelraclette	418
11.5	Paprika-Gratin	419
11.6	Puffer-Raclette	419
11.7	Raclette Cäsars Triumph	420
11.8	Raclette mit Kalbsleber	420
11.9	Raclette mit Kalbsnieren	421
11.10	Roquefort-Raclette	421
11.11	Schweizer Fonduta	422
11.12	Sellerie-Raclette	422
11.13	Ur-Raclette	423
11.14	Zwiebel-Raclette	424
12	Kartoffel-, Gemüsegerichte	425
12.1	'Halbseidene' Wurst-Knödel	425
12.2	'Herrengröstel' (Bratkartoffeln mit Fleisch)	425
12.3	'Knusper'-Folienkartoffel	426
12.4	'Maluns' (Kartoffelkrümelchen)	426

12.5	'Potthucke' mit Knochenschinken	427
12.6	3erlei Frühkartoffeln mit Schnittlauchquark	427
12.7	Äpler Kartoffelauflauf	428
12.8	Äpler-Gnocchi	428
12.9	Äpler-Rösti	429
12.10	Äplermagronen	429
12.11	Agnolotti mit Spinat	430
12.12	Albiger Sackesgrumbeere	431
12.13	Aligot - Knoblauch-Kartoffel-Püree	431
12.14	Allgäuer Kartoffelklöße	431
12.15	Alpsee-Rösti	432
12.16	Alu Mattar - Kartoffel-Erbsen-Curry	433
12.17	Anis-Ofenkartoffeln	433
12.18	Anis-Ofenkartoffeln	434
12.19	Apfel-Reibekuchen mit Pfeffer-Erdbeeren	434
12.20	Apfel-Rösti	435
12.21	Artischockengemüse und Pilze mit Kartoffeln	435
12.22	Auf Salz gegarte Erdfrüchte mit Glockenapfel, Petersilienwurzelpüree und Sauerrahm	435
12.23	Ausgebackene Kartoffelschalen	436
12.24	Austernpilz-Gemüsepfanne	437
12.25	Back-Kartoffeln mit Sauerkraut	437
12.26	Backesgrumbeere (Bratkartoffeln mit Speck)	438
12.27	Backeskartoffeln aus dem Weinland Rheinhessen	438
12.28	Backkartoffel mit Kaviar und Sauerrahm	438
12.29	Backkartoffeln mit Aprikosen-Kraut	439
12.30	Backkartoffeln mit Frühlingsquark	439
12.31	Backkartoffeln mit grüner Sauce	440
12.32	Backkartoffeln mit Kräutercreme	441
12.33	Backkartoffeln mit Papaya und Schinken	441
12.34	Backkartoffeln mit Paprikakraut	441
12.35	Backkartoffeln mit Schinken	442
12.36	Backofen-Raclette	442
12.37	Backofenkartoffeln	443
12.38	Badische Kartoffeln mit Münsterkäse	443
12.39	Badischer warmer Kartoffelsalat	444
12.40	Bäbb oder Wiefke	444
12.41	Bärlauch-Gnocchi mit Tomatensoße	445
12.42	Bärlauch-Kartoffelpüree	445
12.43	Bärlauch-Rösti	446
12.44	Bärlauchgnocchi Gnocchi all-aglio orsino	446
12.45	Bärlauchgnocchi in Chili-Kapern-Tomatensauce	447
12.46	Bärlauchknödel	448
12.47	Bärner Händöpfelknöpfl	448

12.48	Baked Potatoes mit Frühlingsquark	449
12.49	Baked Potatoes mit Käsefüllung	449
12.50	Balkankartoffeln	450
12.51	Basilikumknödel mit gebratenen Pilzen	450
12.52	Bauernfrühstück	451
12.53	Bauernfrühstück	451
12.54	Bauernfrühstück mit Brunnenkresse	452
12.55	Bauernfrühstück mit Wirsing	452
12.56	Bauernfrühstück vom Blech	453
12.57	Bauernpfanne mit Hähnchen	453
12.58	Bauernpfanne mit Kartoffeln und Schinken	454
12.59	Bayrischer Kartoffelsalat mit Wiener Würstchen	455
12.60	Bechamelkartoffeln	455
12.61	Béchamelkartoffeln	456
12.62	Béchamelkartoffeln - das Originalrezept	456
12.63	Bechamelkartoffeln mit Fenchel	457
12.64	Berliner Kartoffelfächer	457
12.65	Berner Kartoffelrösti - (Bärner Rööschti)	458
12.66	Berner Rösti	458
12.67	Berner Rösti	459
12.68	Bettseicher mit Kerschdscher und rustikaler Vinaigrette	459
12.69	Biwwelsches Knepp	460
12.70	Blechgrumbeeren	460
12.71	Blechgrumbeeren mit Backäpfeln	461
12.72	Blechkartoffel mit Gourmet-Dip	461
12.73	Blechkartoffel mit Käse überbacken - und Hähnchenkeulen	461
12.74	Blechkartoffel Tolko Fresh	462
12.75	Blechkartoffeln	463
12.76	Blechkartoffeln (Grundrezept)	463
12.77	Blumenkohl-Kartoffeln	463
12.78	Bohnenpfanne	464
12.79	Brägel (Bratkartoffeln)	465
12.80	Bratkartoffel-Gulasch mit bunter Paprika	465
12.81	Bratkartoffeln	466
12.82	Bratkartoffeln à la Ingrid	466
12.83	Bratkartoffeln auf dem Blech	466
12.84	Bratkartoffeln im Backofen	467
12.85	Bratkartoffeln mit Austernpilzen	467
12.86	Bratkartoffeln mit Geflügelsülze & Dip	467
12.87	Bratkartoffeln mit Pfifferlingen	468
12.88	Bratkartoffeln mit Schafskäse	468
12.89	Bratkartoffeln mit Schnittlauch und Tiroler Speck	469
12.90	Bratkartoffeln mit Steinpilzen	470

12.91	Bratkartoffeln mit Streifen vom Parmaschinken, Salatgurke und Spiegelei	470
12.92	Bratkartoffeln mit Sülze und Remoulade	471
12.93	Bratkartoffeln mit Tiroler Speck	471
12.94	Bratkartoffeln mit Tomaten und Mozzarella	472
12.95	Bratkartoffeln mit Wurst und - Zucchini	472
12.96	Bratkartoffelpfanne mit Speck	473
12.97	Bratlinge mit Blumenkohl	473
12.98	Broccoli-Kartoffel-Topf mit Ei	474
12.99	Broccoli-Topf	474
12.100	Buchweizen-Kartoffelklöße mit Harzer-Roller-Füllung	475
12.101	Bündner Tatar mit Gschwelli	475
12.102	Bunt belegte Blechkartoffeln	476
12.103	Bunte Kartoffel-Spießchen mit Rahm	476
12.104	Bunte Kartoffelpfanne	477
12.105	Bunte Kartoffelpfanne mit Spinat	478
12.106	Bunte Kartoffelspieße mit Dip	478
12.107	Bunte Klöße mit Frühlingsgemüse	479
12.108	Bunter Kartoffelgratin	479
12.109	Buttermilchgötzen	480
12.110	Canberra-Schüssel	480
12.111	Carciofi con patate - Artischocken mit Kartoffeln	480
12.112	Casserole aux Concombres - Gurkentopf	481
12.113	Champignon-Gyros-Pfanne	481
12.114	Champignon-Kartoffeln	482
12.115	Champignon-Kartoffeln	482
12.116	Chili-Tortilla mit Schinken	483
12.117	Cordon bleu von Herbstkartoffeln mit Joghurt-Remoulade	483
12.118	Country-Kartoffeln 'mexikanisch'	484
12.119	Country-Kartoffeln mit drei Dips	485
12.120	Country-Kartoffeln mit Schafskäse-Dip	486
12.121	Country-Kartoffeln mit Sour Cream	486
12.122	Country-Kartoffeln vom Blech	487
12.123	Dänische Kartoffelpfanne	487
12.124	Dätscher (Kartoffelkuchen)	487
12.125	Dampfende Kartoffel-Wirz-Platte	488
12.126	Deftige Röstkartoffeln	488
12.127	Deftiges Bauernfrühstück	489
12.128	Deppedotz	489
12.129	Deppelappes (Kesselkuchen)	490
12.130	Dippeken	490
12.131	Drei-Käse-Rösti	491
12.132	Dreimus zu Kartoffelpuffer	491
12.133	Edamer-Gnocchi mit Brennesselpesto und getrockneten Tomaten	491

12.134	Edelpilz-Kartoffeln	492
12.135	Edelpilz-Möhrenpuffer mit fruchtigem Relish	493
12.136	Eingebackener Spargel	493
12.137	Einsiedler Ofeturli - Salziger Käsekuchen	494
12.138	Emmentaler Käs-Kartoffeln	494
12.139	Erbsen-Kartoffelrösti	495
12.140	Erdäpfel-Bärlauch-Strudel	495
12.141	Erdäpfel-Röstis mit Gemüsefülle	495
12.142	Erdäpfelschnecken mit gekochtem Schinken	496
12.143	Erdäpfelstrudel (Kartoffel-Apfel-Strudel)	497
12.144	Expreß-Raclette	497
12.145	Fächerkartoffel-Gratin	498
12.146	Fächerkartoffeln mit Pesto	498
12.147	Feine Kartoffelplätzchen	499
12.148	Fenchellasagne mit Schwarzwälder Schinken auf Safransauce	499
12.149	Feuriges Kürbis-Gulasch	500
12.150	Fiisjer mit Quarkbrot	500
12.151	Flotter Dreier	501
12.152	Flotter Dreier -italienisch-	502
12.153	Folien-Kartoffeln mit pikanten Buttermischungen	502
12.154	Folienkartoffel mit Meerrettich-Dip	503
12.155	Folienkartoffeln	503
12.156	Folienkartoffeln	504
12.157	Folienkartoffeln mit Joghurt-Lachscreme	504
12.158	Folienkartoffeln mit Käse und Oliven	505
12.159	Folienkartoffeln mit Lachs-Dillcreme	505
12.160	Folienkartoffeln mit Lachscreme	506
12.161	Folienkartoffeln mit Mojo rojo	506
12.162	Folienkartoffeln mit Quark	507
12.163	Folienkartoffeln mit Quarkdips	507
12.164	Folienkartoffeln mit Salbeibutter	508
12.165	Folienkartoffeln mit Schafskäsedip und Salatgarnitur	508
12.166	Folienkartoffeln mit Thunfisch	509
12.167	Folienkartoffeln mit verschiedenen Saucen	510
12.168	Forellentatar auf Kartoffelpuffer	510
12.169	Französische Bratkartoffeln	511
12.170	Friesenpfanne	512
12.171	Frittata	512
12.172	Frittierte Kartoffeln mit Aioli	512
12.173	Frühkartoffeln mit Pesto & Kräuter-Dip	513
12.174	Frühlings-Rösti	514
12.175	Frühlingskartoffeln in Thymianbutter	514
12.176	Frühlingsquark mit Pellkartoffeln	515
12.177	Gebackene Kartoffel mit Rucolapesto	515

12.178	Gebackene Kartoffeln	516
12.179	Gebackene Kartoffeln	516
12.180	Gebackene Kartoffeln	516
12.181	Gebackene Kartoffeln	517
12.182	Gebackene Kartoffeln mit Kräutercreme	518
12.183	Gebackene Kartoffeln mit Minze und Knoblauch	518
12.184	Gebackene Kartoffeln mit Petersilien-Pesto	519
12.185	Gebackene Kartoffeln mit Sahne	519
12.186	Gebackene Kartoffeln mit Schinken	519
12.187	Gebackene Kartoffeln oder Staagerieder	520
12.188	Gebackene Kartoffelscheiben	520
12.189	Gebackene Knoblauch-Kartoffeln	520
12.190	Gebackene Pellkartoffeln	521
12.191	Gebackene Quark-Kartoffeln	522
12.192	Gebackene Soufflé Kartoffeln	522
12.193	Gebackene und gefüllte Kartoffeln	522
12.194	Gebratene Kartoffel-Quarcknödel mit Speck	523
12.195	Gebratene Kartoffelwürfel mit Morcheln und Birnen	523
12.196	Gebratene Senfkartoffeln mit Dipp	524
12.197	Gebratene Süßkartoffeln	525
12.198	Gedämpfte Kartoffeln mit Bärlauch-Hollandaise	525
12.199	Gedämpfte (Gedämpfte) Kartoffeln mit Feldsalat	526
12.200	Gefüllte Fleischtomaten	526
12.201	Gefüllte Gnocchi in Spinatsahne	527
12.202	Gefüllte Kartoffel	528
12.203	Gefüllte Kartoffel mit Fleischsalat	528
12.204	Gefüllte Kartoffel mit Paprika-Kraut	529
12.205	Gefüllte Kartoffelbällchen	529
12.206	Gefüllte Kartoffelklöße	530
12.207	Gefüllte Kartoffelklöße auf rotem Zwiebel-Thymian-Gemüse	531
12.208	Gefüllte Kartoffelklöße mit Mett	531
12.209	Gefüllte Kartoffelkuchen	532
12.210	Gefüllte Kartoffeln	533
12.211	Gefüllte Kartoffeln	533
12.212	Gefüllte Kartoffeln	534
12.213	Gefüllte Kartoffeln	534
12.214	Gefüllte Kartoffeln	535
12.215	Gefüllte Kartoffeln	535
12.216	Gefüllte Kartoffeln	536
12.217	Gefüllte Kartoffeln	537
12.218	Gefüllte Kartoffeln	537
12.219	Gefüllte Kartoffeln	538
12.220	Gefüllte Kartoffeln	538
12.221	Gefüllte Kartoffeln	539

12.222	Gefüllte Kartoffeln	539
12.223	Gefüllte Kartoffeln auf gebratenen Zucchini	540
12.224	Gefüllte Kartoffeln auf italienische Art	540
12.225	Gefüllte Kartoffeln mit Auberginen	541
12.226	Gefüllte Kartoffeln mit Basilikumbutter	541
12.227	Gefüllte Kartoffeln mit Gemüsequark	542
12.228	Gefüllte Kartoffeln mit Krabben	543
12.229	Gefüllte Kartoffeln mit Kräutercreme	543
12.230	Gefüllte Kartoffeln mit Linsen	544
12.231	Gefüllte Kartoffeln mit Mozzarella und Tomaten	544
12.232	Gefüllte Kartoffeln mit pikanter Gorgonzola-Haube	545
12.233	Gefüllte Kartoffeln mit Rote Bete, Oliven und Sellerie auf Kräutersauce	545
12.234	Gefüllte Kartoffeln mit Spinat und Käse	546
12.235	Gefüllte Kartoffeln mit Wirsing-Shiitakepilzen und Lachs	547
12.236	Gefüllte Kartoffelnester	547
12.237	Gefüllte Kartoffelpiroggen zu Rote-Bete-Schmand	548
12.238	Gefüllte Kartoffelpuffer	549
12.239	Gefüllte Kartoffeltaschen	549
12.240	Gefüllte Ofenkartoffeln	550
12.241	Gefüllte Ofenkartoffeln	550
12.242	Gefüllte Ofenkartoffeln mit dreierlei Käse überbacken	551
12.243	Gefüllte Ofenkartoffeln mit Lachs	551
12.244	Gefüllte Paprikaschoten mit Schmorkartoffeln	552
12.245	Gefüllte Rösti	553
12.246	Gefüllte Speckkartoffeln	553
12.247	Gefüllte Tomaten auf Rucola	554
12.248	Gegrillte Kartoffeln	554
12.249	Gegrillte Kartoffelscheiben auf Frischkäse und Sardellen mit Lachskaviar	555
12.250	Geißfuß-Truffade	555
12.251	Gemüse mit Käsehäubchen	556
12.252	Gemüse mit Muscheln	557
12.253	Gemüse-Cordon bleu mit Kartoffelsalat	557
12.254	Gemüse-Eier-Pfanne	558
12.255	Gemüse-Kartoffel-Lasagne	559
12.256	Gemüse-Kartoffel-Plätzchen mit Sahnedickmilch	559
12.257	Gemüse-Kartoffel-Spieße mit Kräuterquark	560
12.258	Gemüse-Kartoffelküchlein	560
12.259	Gemüse-Rösti	561
12.260	Gemüsefrikadellen mit Bratkartoffeln	561
12.261	Gemüseragout mit Kartoffelkruste	562
12.262	Gemüserösti	563
12.263	Geröstetes Sauerkraut mit Schupfnudeln	563
12.264	Gewürz-Kartoffelstock	564

12.265	Gierschkartoffeln	564
12.266	Glasierte Speck-Kartöfelchen	565
12.267	Glasierte Süßkartoffeln	565
12.268	Gnocchi	566
12.269	Gnocchi à la piémontaise	566
12.270	Gnocchi di patate - Gnocchi	566
12.271	Gnocchi di patate dolce e burro con aglio	567
12.272	Gnocchi in Basilikum-Sahne	567
12.273	Gnocchi mit gebratenen Artischockenblättern	568
12.274	Gnocchi mit Gemüsesauce	568
12.275	Gnocchi mit Gorgonzolasauce und gehackten Pistazien	569
12.276	Gnocchi mit Grieß und Orangenbutter	570
12.277	Gnocchi mit Paprika-Gemüse	570
12.278	Gnocchi mit Paprikasoße	571
12.279	Gnocchi mit Rucola	572
12.280	Gnocchi mit Rucolasoße	572
12.281	Gnocchi mit Spinat und Ofentomaten	573
12.282	Gnocchi mit Ziegenfrischkäse gratiniert	574
12.283	Gnocchi und Erbsli mit Käsesauce	574
12.284	GNOCCHI VERDE	575
12.285	Gnocchi-Gratin	575
12.286	Gnocchi-Rosenkohl-Pfanne	576
12.287	Gnocchi-Topf mit Frühlingsgemüse	576
12.288	Gnocchini an Bärlauchsauce	577
12.289	Gnocchini mit Trevisano	577
12.290	Goldbraune Käse-Kartoffeln	578
12.291	Gorgonzola-Gnocchi	578
12.292	Gratin dauphinois	579
12.293	Gratin Gruyère (runde Form)	580
12.294	Gratin provençale (ovale Form)	580
12.295	Gratinierte Bohnenbündel mit Butterbröseln	581
12.296	Gratinierte Kartoffelgnocchi	581
12.297	Gratinierte Kartoffeln	582
12.298	Gratinierte Kartoffeln	583
12.299	Gratinierte Kartoffeln mit Garnelen und Weißwein-Velouté	583
12.300	Gratinierte Kräuterkartoffeln	584
12.301	Gratiniertes Gemüse mit Rosmarinkartoffeln	585
12.302	Gratiniertes Schweinefilet	585
12.303	Green Loving	586
12.304	Griechische Kartoffelcreme	587
12.305	Griechische Kartoffeln mit Bifteki	587
12.306	Griechischer Gemüse-Kartoffeltopf	588
12.307	Grillkartoffeln & Ananas	588
12.308	Gröstl von Kartoffeln und Schinkenwurst mit buntem Gemüse	589

12.309	Große Gnocchi mit getrockneten Tomaten	589
12.310	Grün-weiße Spargelplatte mit Speckkartoffeln und Basilikum-Vinaigrette	590
12.311	Grün-weißes Spargelragout mit Schinkenklößchen und Basilikumkartoffeln	591
12.312	Grüne Bohnen	591
12.313	Grüne Gemüsepfanne mit Gnocchi	592
12.314	Grüne Kartoffeln	592
12.315	Grüne Kartoffelpfanne	593
12.316	Grüne Kartoffelplätzchen	593
12.317	Grüne Kräutergnocchi mit Tomatensauce spezial	594
12.318	Gschwelli im Speckmantel	594
12.319	Gschwelli mit Rucola-Quark	595
12.320	Gute Klöße, Schlechte Klöße - Yvonne Catterfeld	595
12.321	Hachis Parmentier (Kartoffelstock mit Fleisch)	596
12.322	Hack-Kartoffel-Pie mit Wirsing	597
12.323	Hackfleischrösti	598
12.324	Häppere-Chueche (Kartoffelfladen)	598
12.325	Härdöpfelchabis (Kartoffeln mit Kraut)	599
12.326	Harzer Kartoffelsalat	599
12.327	Hasselback-Kartoffeln	600
12.328	Haubenkartoffeln	600
12.329	Hefekartoffeln	601
12.330	Heidekartoffeln mit Quarkcreme	601
12.331	Herbst-Rösti	601
12.332	Herrengröstel (Bratkartoffeln mit Fleisch)	602
12.333	Herzhafte Kartoffel-Wurst-Pfanne	603
12.334	Hessische grüne Pfannkuchen	603
12.335	Himmel un Ääd	603
12.336	Himmel und Erde	604
12.337	Himmel und Erde	604
12.338	Himmel und Erde	605
12.339	Himmel und Erde	605
12.340	Himmel und Erde	606
12.341	Honig-Chili-Kartoffeln	606
12.342	Honigkartoffeln mit Sesam	607
12.343	Hoppel-Poppel	607
12.344	Huddeknepp	607
12.345	Hüpfende Kartoffeln	608
12.346	Hüpfende Kartoffeln	608
12.347	Hüttenkäse-Kartoffeln	609
12.348	Husumer Kartoffelpuffer	609
12.349	Imperial-Kartoffeln auf Dillschaum mit Kaviar	610
12.350	Indische Kartoffelschnitze mit Spinat-Raita	610

12.351	Irischer Reibekuchen	611
12.352	Italienische Kartoffeln	611
12.353	Jagdwurstpfanne	612
12.354	Janssons Versuchung	612
12.355	Joghurt-Kartoffeln	613
12.356	Käse-Gnocchi auf Paprika-Gemüse	613
12.357	Käse-Kartoffeln	614
12.358	Käse-Kartoffeln	614
12.359	Käse-Kartoffeln mit Blumenkohl	615
12.360	Käse-Kartoffeln mit Cabanossi	615
12.361	Käse-Kartoffelpüree	616
12.362	Käsegebäck	616
12.363	Käsekartoffeln	617
12.364	Käsekartoffeln mit Tomaten	618
12.365	Käseknödel mit Tomaten-Specksauce	618
12.366	Käsekrapfen auf Feldsalat-Buttermilchschaum	619
12.367	Kakalinski oder Bäbb	619
12.368	Kanarische Kartoffeln mit roter & grüner Mojo	620
12.369	Kanarische salzige Kartoffeln mit Knoblauch-Sauce Patatas arrugadas con mojo	620
12.370	Karamellkartoffeln mit Gemüse	621
12.371	Kartöfelchen mit Kaviar gefüllt	622
12.372	Kartöfelchen mit Lachs & Kaviar	622
12.373	Kartoffel a'1 Orange	623
12.374	Kartoffel mit Krabben & Sprossen-Mix	623
12.375	Kartoffel mit Schinken-Rührei	624
12.376	Kartoffel-Apfel-Auflauf	624
12.377	Kartoffel-Apfel-Rösti	625
12.378	Kartoffel-Auberginen-Auflauf	625
12.379	Kartoffel-Avocado-Salat	626
12.380	Kartoffel-Bananen-Puffer mit Ingwer	626
12.381	Kartoffel-Blini mit Lachstatar und Kaviar	627
12.382	Kartoffel-Bohnen-Pfanne	627
12.383	Kartoffel-Bohnen-Pfanne mit Mett	628
12.384	Kartoffel-Bohnen-Ragout mit Ei	628
12.385	Kartoffel-Bohnen-Tortilla	629
12.386	Kartoffel-Buletten auf Wirsing	630
12.387	Kartoffel-Cervelat-Wok	630
12.388	Kartoffel-Curry	631
12.389	Kartoffel-Curry mit Bohnen	631
12.390	Kartoffel-Curry mit Hähnchenbrust	632
12.391	Kartoffel-Curry mit Kürbis	633
12.392	Kartoffel-Curry mit Spinat	633
12.393	Kartoffel-Dip-Party	634

12.394	Kartoffel-Ecken mit Käse überbacken	635
12.395	Kartoffel-Ecken und Sprossen-Salat	635
12.396	Kartoffel-Eier-Pizza	636
12.397	Kartoffel-Endivien-Topf	636
12.398	Kartoffel-Fisch-Topf auf spanische Art	637
12.399	Kartoffel-Fondue	638
12.400	Kartoffel-Frittata mit Zucchini	638
12.401	Kartoffel-Gemüse mit Möhren	639
12.402	Kartoffel-Gemüse-Fondue in Bierteig	639
12.403	Kartoffel-Gemüse-Küchlein	640
12.404	Kartoffel-Gemüse-Päckchen mit Mangojoghurt	640
12.405	Kartoffel-Gemüse-Puffer	641
12.406	Kartoffel-Gemüse-Puffer	642
12.407	Kartoffel-Gemüsepaella	642
12.408	Kartoffel-Gnocchi mit Paprika und Frühlingszwiebeln	643
12.409	Kartoffel-Gratin	644
12.410	Kartoffel-Grieß-Knödel mit Mandeln	644
12.411	Kartoffel-Gröstl mit Speck und Kümmel	645
12.412	Kartoffel-Gröstl mit Spiegelei	645
12.413	Kartoffel-Gulasch	646
12.414	Kartoffel-Hack-Lasagne	646
12.415	Kartoffel-Hack-Pfanne	647
12.416	Kartoffel-Hack-Pfanne mit Paprika	648
12.417	Kartoffel-Käse-Pfanne	648
12.418	Kartoffel-Käse-Soufflé	649
12.419	Kartoffel-Kirsch-Klöße mit Eieguss	649
12.420	Kartoffel-Kirschen-Tätschli	650
12.421	Kartoffel-Kräuter-Pfanne mit Schafskäse	650
12.422	Kartoffel-Kraut-Puffer mit Wacholderquark	651
12.423	Kartoffel-Kringel	651
12.424	Kartoffel-Kuchen	652
12.425	Kartoffel-Küchlein mit Kompott	652
12.426	Kartoffel-Lachs-Gratin	653
12.427	Kartoffel-Lasagne	653
12.428	Kartoffel-Linsen-Curry mit Brokkoli	654
12.429	Kartoffel-Linsen-Curry mit Schafskäse	655
12.430	Kartoffel-Mais-Puffer mit Joghurt-Dip	655
12.431	Kartoffel-Mett-Pfanne	656
12.432	Kartoffel-Möhren-Pfanne	656
12.433	Kartoffel-Möhren-Pfanne	657
12.434	Kartoffel-Möhren-Rösti mit Schnittlauchquark	657
12.435	Kartoffel-Möhrengemüse	658
12.436	Kartoffel-Oliven-Pfanne	659
12.437	Kartoffel-Oliven-Stampf mit Pfeffer-Lachs	659

12.438	Kartoffel-Paella	660
12.439	Kartoffel-Paprika-Gemüse mit Cabanossi	660
12.440	Kartoffel-Paprika-Pfanne	661
12.441	Kartoffel-Paprika-Spieße mit Mangosoße	662
12.442	Kartoffel-Paprikasch	662
12.443	Kartoffel-Pfanne mit Bohnen	663
12.444	Kartoffel-Pfanne mit jungen Möhren	664
12.445	Kartoffel-Pfanne mit Porree	664
12.446	Kartoffel-Pfanne mit Rosenkohl	665
12.447	Kartoffel-Pfanne mit Steinpilzen	665
12.448	Kartoffel-Pfannkuchen	666
12.449	Kartoffel-Pfluten	666
12.450	Kartoffel-Pilz-Pfanne	667
12.451	Kartoffel-Pilz-Pfanne	667
12.452	Kartoffel-Pilz-Pfanne	668
12.453	Kartoffel-Pilz-Pfanne mit Käse	668
12.454	Kartoffel-Pizokels	669
12.455	Kartoffel-Pizza	669
12.456	Kartoffel-Pizza mit Apfel-Zwiebel-Füllung	670
12.457	Kartoffel-Pizza mit Rucola	671
12.458	Kartoffel-Plätzli	671
12.459	Kartoffel-Porree-Puffer mit Käse-Dip	672
12.460	Kartoffel-Puffer mit Wurstsalat	672
12.461	Kartoffel-Quark-Knödel	673
12.462	Kartoffel-Quark-Nocken mit Salbeibutter	673
12.463	Kartoffel-Quark-Puffer	674
12.464	Kartoffel-Quark-Puffer mit Rotkohl	674
12.465	Kartoffel-Quitten-Rösti	675
12.466	Kartoffel-Radieschen-Stampf	675
12.467	Kartoffel-Randen-Blech	676
12.468	Kartoffel-Ratatouille mit Hackbällchen	676
12.469	Kartoffel-Ravioli-Variation an Feldsalat	677
12.470	Kartoffel-Ricotta-Klöße mit Entensoße	677
12.471	Kartoffel-Rösti	678
12.472	Kartoffel-Rösti-Torte mit Möhren	679
12.473	Kartoffel-Sandwich	679
12.474	Kartoffel-Scampi-Spieße	680
12.475	Kartoffel-Schinken-’Panino’	680
12.476	Kartoffel-Schinken-Spieße	681
12.477	Kartoffel-Schnittlauch-Torte	681
12.478	Kartoffel-Schnittlauch-Torte mit Zucchini	682
12.479	Kartoffel-Sellerie-Pfanne mit Käse	683
12.480	Kartoffel-Soufflé mit Rucola	683
12.481	Kartoffel-Speck-Muffins	684

12.482	Kartoffel-Spieße	684
12.483	Kartoffel-Spieße mit Garnelen	685
12.484	Kartoffel-Spinat-Curry	686
12.485	Kartoffel-Steinpilz-Gratin	686
12.486	Kartoffel-Sticks mit Bolognese	687
12.487	Kartoffel-Strudel mit Artischocken und Pilzen	687
12.488	Kartoffel-Tomaten Pfanne	688
12.489	Kartoffel-Tomaten-Türmchen mit Käse	688
12.490	Kartoffel-Tortilla	689
12.491	Kartoffel-Tortilla	689
12.492	Kartoffel-Tortilla mit Lauchzwiebeln	690
12.493	Kartoffel-Tortilla mit Tomaten und Paprika	690
12.494	Kartoffel-Tortilla nach spanischer Art	691
12.495	Kartoffel-Vorspeise - Saucen-Gumeli oder Suuri Gumeli	692
12.496	Kartoffel-Waffeln mit Lachs & Schmand	692
12.497	Kartoffel-Wedges	693
12.498	Kartoffel-Weißkohl-Rösti	693
12.499	Kartoffel-Wirsing-Torte mit Schinken	694
12.500	Kartoffel-Wirsingsäckchen	694
12.501	Kartoffel-Würstel-Gulasch	695
12.502	Kartoffel-Wurst-Blech	695
12.503	Kartoffel-Wurst-Pfanne	696
12.504	Kartoffel-Wurst-Pfanne	697
12.505	Kartoffel-Zucchini-Auflauf	697
12.506	Kartoffel-Zucchini-Moussaka	698
12.507	Kartoffel-Zucchini-Reibeküchle mit Räucherlachs und Kräuterschmand	698
12.508	Kartoffel-Zucchini-Topf mit Oliven	699
12.509	Kartoffel-Zwiebel-Püree	699
12.510	Kartoffel-Zwiebel-Rösti mit Dreierlei Kaviar	700
12.511	Kartoffelbratlinge mit pikanter Soße	700
12.512	Kartoffelbrei mit Leberwurst	701
12.513	Kartoffelburger mit Butterkäse	701
12.514	Kartoffelcarpaccio	701
12.515	Kartoffelcrêpes mit Pilzrisotto	702
12.516	Kartoffelcurry mit Aprikosen	703
12.517	Kartoffelcurry mit Kokosmilch	703
12.518	Kartoffelcurry mit Zucchini	704
12.519	Kartoffelfladen	704
12.520	Kartoffelfladen mit Fisch	705
12.521	Kartoffelfondue mit Quarkdips	705
12.522	Kartoffelgeheimnis mit Hackfleisch	706
12.523	Kartoffelgemüse aus dem Wok	707
12.524	Kartoffelgnocchi in Salbeibutter	708
12.525	Kartoffelgnocchi mit Shiitakepilzen im Basilikumrahm	708

12.526	Kartoffelgratin	709
12.527	Kartoffelgratin	709
12.528	Kartoffelgratin	709
12.529	Kartoffelgratin	710
12.530	Kartoffelgratin	710
12.531	Kartoffelgulasch	711
12.532	Kartoffelgulasch mit grünen - Bohnen und Tomaten	711
12.533	Kartoffelgulasch mit grünen Bohnen und Tomaten	711
12.534	Kartoffelherzen mit Sonnenblumenkernen	712
12.535	Kartoffelkeilchen mit Spirkel	712
12.536	Kartoffelklößchen Berner Art	713
12.537	Kartoffelklöße	713
12.538	Kartoffelklöße mit Hack-Gemüse-Soße	714
12.539	Kartoffelklöße mit Hackfleischfüllung	714
12.540	Kartoffelklöße mit Sonnenblumenkernen	715
12.541	Kartoffelkuchen	715
12.542	Kartoffelkuchen mit Blauschimmelkäse überbacken	716
12.543	Kartoffelkuchen mit Gänseleber	716
12.544	Kartoffelkuchen mit Ingwer	717
12.545	Kartoffelkuchen mit Pilzen	718
12.546	Kartoffelkuchen mit Schinken und Tomatensauce	718
12.547	Kartoffelkuchen mit Schinken und Tomatensoße	719
12.548	Kartoffelküchle	720
12.549	Kartoffelküchle mit Käse	720
12.550	Kartoffelküchlein	721
12.551	Kartoffelküchlein mit Kirschen	721
12.552	Kartoffellasagne mit Kasseler	722
12.553	Kartoffeln a l'Indienne	723
12.554	Kartoffeln im Salzbett	723
12.555	Kartoffeln im Salzbett	723
12.556	Kartoffeln im Speckmäntelchen	724
12.557	Kartoffeln im Speckmantel	724
12.558	Kartoffeln im Speckmantel	725
12.559	Kartoffeln in Senfrahm	725
12.560	Kartoffeln in Tomatensugo	726
12.561	Kartoffeln mit Bärlauchbutter	726
12.562	Kartoffeln mit Blumenkohl	727
12.563	Kartoffeln mit Chili con Carne	727
12.564	Kartoffeln mit dreierlei Füllungen	728
12.565	Kartoffeln mit Feta	729
12.566	Kartoffeln mit Gemüse-Quark	729
12.567	Kartoffeln mit Gemüsequark	730
12.568	Kartoffeln mit Grünkohlpüree	730
12.569	Kartoffeln mit italienischer Füllung	731

12.570	Kartoffeln mit Käse	732
12.571	Kartoffeln mit Kräutercreme	733
12.572	Kartoffeln mit Kräutern & Zwiebeln	733
12.573	Kartoffeln mit Kräuterquark	734
12.574	Kartoffeln mit Mangold und Kalbfleisch	734
12.575	Kartoffeln mit Matjes-Tatar	735
12.576	Kartoffeln mit Mettfüllung	736
12.577	Kartoffeln mit Möhren und Sellerie zu Schmorrippchen	736
12.578	Kartoffeln mit Munsterkäse gratiniert	737
12.579	Kartoffeln mit Paprikaquark	737
12.580	Kartoffeln mit Pesto	738
12.581	Kartoffeln mit Pestohaube und Gemüse	738
12.582	Kartoffeln mit Pestohaube und Gemüse	739
12.583	Kartoffeln mit Quark	740
12.584	Kartoffeln mit Quark	740
12.585	Kartoffeln mit Sauerkraut & Kasseler	741
12.586	Kartoffeln mit Sauerkrautfüllung	741
12.587	Kartoffeln mit Sauerkrautfüllung	742
12.588	Kartoffeln mit Schinkenfüllung	743
12.589	Kartoffeln mit Sherry	743
12.590	Kartoffeln mit Shiitake-Pilzen	743
12.591	Kartoffeln mit Spinat und Kartoffel-Gorgonzola-Sauce	744
12.592	Kartoffeln mit Spinatfüllung	745
12.593	Kartoffeln mit Steinpilzen	745
12.594	Kartoffeln mit warmem Spargel-Salat	746
12.595	Kartoffeln Tiroler Art	747
12.596	Kartoffeln und Mohrrüben in Senfsahne	747
12.597	Kartoffeln vom Blech	748
12.598	Kartoffeln vom Grill mit Kräuterdip	748
12.599	Kartoffelnocken mit Apfelseße	748
12.600	Kartoffelnocken mit Bergkäse	749
12.601	Kartoffelnocken mit Tomaten	750
12.602	Kartoffelnocken überbacken	750
12.603	Kartoffelnockerl mit Salbei und Speck	751
12.604	Kartoffelnockerln mit Kräutern	751
12.605	Kartoffelnudel-Pfanne mit Räucherspeck und Champignons	752
12.606	Kartoffelnudeln mit Salami	753
12.607	Kartoffelnudeln mit Speck und Sauerkraut	753
12.608	Kartoffelpfanne	754
12.609	Kartoffelpfanne	754
12.610	Kartoffelpfanne	755
12.611	Kartoffelpfanne	756
12.612	Kartoffelpfanne	756
12.613	Kartoffelpfanne auf rustikale Art	757

12.614	Kartoffelpfanne auf toskanische Art	757
12.615	Kartoffelpfanne Kaschmir	758
12.616	Kartoffelpfanne mit buntem Gemüse	758
12.617	Kartoffelpfanne mit Cabanossi	759
12.618	Kartoffelpfanne mit Cicorino	760
12.619	Kartoffelpfanne mit Fenchel	760
12.620	Kartoffelpfanne mit Feta	760
12.621	Kartoffelpfanne mit Garnelen-Spießen	761
12.622	Kartoffelpfanne mit Gemüse	762
12.623	Kartoffelpfanne mit Käse	762
12.624	Kartoffelpfanne mit Kräutern	763
12.625	Kartoffelpfanne mit Oliven	763
12.626	Kartoffelpfanne mit Paprika	764
12.627	Kartoffelpfanne mit Pfifferlingen	764
12.628	Kartoffelpfanne mit Putenbrust in Kräutersauce	765
12.629	Kartoffelpfanne mit Schafskäse und Oliven	765
12.630	Kartoffelpfanne mit Speck	766
12.631	Kartoffelpfanne mit Speck und Ei	766
12.632	Kartoffelpfanne mit Spinat	767
12.633	Kartoffelpfanne mit Zucchini, Tomaten und Oliven	767
12.634	Kartoffelpfanne mit Zuckerschoten	768
12.635	Kartoffelpfannkuchen	769
12.636	Kartoffelpfannkuchen mit Kräutern	769
12.637	Kartoffelpiroggen mit Fleisch (Pirostzki Kartoffeinyje s majason)	770
12.638	Kartoffelpizza	770
12.639	Kartoffelpizza	771
12.640	Kartoffelpizza	771
12.641	Kartoffelpizza	772
12.642	Kartoffelpizza	773
12.643	Kartoffelpizza mit Rosmarin Pizza di patate e rosmarino	773
12.644	Kartoffelpizza mit Spinat	774
12.645	Kartoffelpizza mit Thunfisch	775
12.646	Kartoffelpizzas	775
12.647	Kartoffelplätzchen	776
12.648	Kartoffelplätzchen	776
12.649	Kartoffelplätzchen auf leckerem Kürbis-Pilz-Gemüse	777
12.650	Kartoffelplätzchen mit Eier-Ragout	777
12.651	Kartoffelplätzchen mit Saibling und Kräuterschmand	778
12.652	Kartoffelplätzchen mit Schafskäse	779
12.653	Kartoffelplätzchen mit Tomaten-Dip	779
12.654	Kartoffelplatz	780
12.655	Kartoffelpüree	781
12.656	Kartoffelpüree mit Käse überbacken	781
12.657	Kartoffelpüree mit Pilzschmarrn	782

12.658	Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln und Dörräpfeln	782
12.659	Kartoffelpüree mit Salbeibutter und italienischen Hackbällchen	783
12.660	Kartoffelpüree Provencale	784
12.661	Kartoffelpuffer	784
12.662	Kartoffelpuffer	784
12.663	Kartoffelpuffer mit Dreimus	785
12.664	Kartoffelpuffer mit feinen Pilzen	785
12.665	Kartoffelpuffer mit gedünsteten Beeren	786
12.666	Kartoffelpuffer mit Käse	786
12.667	Kartoffelpuffer mit Lachs und Quark	787
12.668	Kartoffelpuffer mit Räucherforelle	787
12.669	Kartoffelpuffer mit Räucherlachs	788
12.670	Kartoffelpuffer mit Räucherlachs	788
12.671	Kartoffelpuffer mit Sauce tartare	789
12.672	Kartoffelpuffer mit Spargel und Lachs	789
12.673	Kartoffelpuffer Parisienne	790
12.674	Kartoffelragout mit Erbsen und Tomaten	791
12.675	Kartoffelragout mit grünen Bohnen	791
12.676	Kartoffelring zu Käse-Kerbelsauce	792
12.677	Kartoffelrisotto	792
12.678	Kartoffelröllchen mit Walnussfüllung	793
12.679	Kartoffelrösti mit gebeiztem Wildlachs und Kaviar	793
12.680	Kartoffelrösti mit Kräutern	794
12.681	Kartoffelrösti mit Pilzen	795
12.682	Kartoffelrösti mit verlorenem Ei und Lachsschinken, mit Blauschimmelkäse überbacken	795
12.683	Kartoffelrollen mit Nuss-Zwiebel-Füllung	796
12.684	Kartoffelrosetten	797
12.685	Kartoffelsalat mit Endivien	797
12.686	Kartoffelsalat mit Erbsen	798
12.687	Kartoffelsalat mit Forelle und Feldsalat	798
12.688	Kartoffelsalat mit Grünkohl, Speck und Pinienkernen	799
12.689	Kartoffelsalat mit Kasseler und Rucola	800
12.690	Kartoffelsalat mit Kaviar	800
12.691	Kartoffelsalat mit Meeresfrüchten und gegrilltem Zander	801
12.692	Kartoffelsalat mit roten Zwiebeln	801
12.693	Kartoffelsalat mit Schinken und Käse	802
12.694	Kartoffelsalat mit Zucchini und Pilzen	802
12.695	Kartoffelsalat zum Fest mit getrockneten Tomaten und Fleischwurst	803
12.696	Kartoffelschiffchen mit unterschiedlichen Füllungen	804
12.697	Kartoffelschiffli	804
12.698	Kartoffelschnee mit Gemüse	805
12.699	Kartoffelschnittchen	806
12.700	Kartoffelschnitten	806

12.701	Kartoffelschnitze	806
12.702	Kartoffelskins mit Gurken-Ei-Creme	807
12.703	Kartoffelsouffle	807
12.704	Kartoffelsouffle mit Pistazien	808
12.705	Kartoffelsoufflé mit Spinatsalat	808
12.706	Kartoffelspalten	809
12.707	Kartoffelspieße	810
12.708	Kartoffelspieße mit Kerbel-Creme	810
12.709	Kartoffelspieße mit Paprikabutter	811
12.710	Kartoffelspieße mit Zitrone	811
12.711	Kartoffelspiralen auf buntem Salatbett	812
12.712	Kartoffelstampf mit Sauce	812
12.713	Kartoffelsticks mit Dip	813
12.714	Kartoffelsticks mit Dip	813
12.715	Kartoffelsticks mit Zucchini-scheiben	814
12.716	Kartoffelstock mit Nuss-Pesto	815
12.717	Kartoffelstrudel	815
12.718	Kartoffeltäschli	816
12.719	Kartoffeltäschli mit Appenzeller Herz	817
12.720	Kartoffeltäschli mit Gurkensalat	817
12.721	Kartoffeltaler mit Krabbenrührei	818
12.722	Kartoffeltaschen mit Käsefüllung	818
12.723	Kartoffeltaschen mit Ratatouille	819
12.724	Kartoffelteig	819
12.725	Kartoffelteig	820
12.726	Kartoffeltopf mit Porree	820
12.727	Kartoffeltorte mit Gemüsefüllung	821
12.728	Kartoffeltorte mit Hackfleisch	821
12.729	Kartoffelwaffeln	822
12.730	Kartoffelwaffeln	822
12.731	Kartoffelwaffeln mit Räucherlachs	822
12.732	Kerbel-Frühkartoffeln	823
12.733	Kirn-Sulzbacher gefüllte Klees	823
12.734	Klassische Kartoffel-Tortilla	824
12.735	Knoblauch-Kartoffel-Püree (Aligot)	825
12.736	Knoblauch-Rösti mit Camembert	825
12.737	Knoblauchkartoffeln mit Feta	826
12.738	Knusprige Kartoffel-Sellerie-Puffer	826
12.739	Knusprige Kartoffeln vom Blech	827
12.740	Knusprige Kartoffelpizza mit würzigem Käse und Rosmarin	828
12.741	Knusprige Kartoffelpuffer	828
12.742	Knusprige Kartoffelrösti	829
12.743	Knusprige Kartoffelschnitze	829
12.744	Knusprige Ofen-Chips mit Dips	830

12.745	Kohlrabischeiben in Kerbelsahne	830
12.746	Kopfsalat mit Hähnchenbrust	831
12.747	Koriander-Kartoffeln & Dips	831
12.748	Kottenheimer Kröbbelcher (Reibekuchen)	832
12.749	Kräuter-Käse-Kartoffeln	832
12.750	Kräuter-Kartoffel-Kuchen	833
12.751	Kräuter-Kartoffeltätschli	833
12.752	Kräutergemüse mit Möhren	834
12.753	Kräuterkartoffeln mit Rührei und Schinken	834
12.754	Kräuterkartoffeln vom Blech	835
12.755	Kräuterklöße mit Grüner Soße	835
12.756	Kräuterpüree mit Bohnen	836
12.757	Kräuterrösti	837
12.758	Krautschupfnudeln	837
12.759	Krosse Scheiben vom bergischen Pottkuchen	837
12.760	Kümmelkartoffeln	838
12.761	Kümmelkartoffeln	838
12.762	Kürbis & Kartoffeln vom Blech	839
12.763	Kürbis-Kartoffel-Püree mit Ei	839
12.764	Kürbisragout mit Austernpilzen, Frühlingszwiebeln und Kartoffelknödelchen	840
12.765	Ländliche Kartoffelpfanne	841
12.766	Ländliche Kartoffelpfanne	841
12.767	Lauwarmer Kartoffelsalat mit roten Linsen	842
12.768	Leberwurstpfanne mit Paprika	843
12.769	Leineweber	843
12.770	Linsen-Tätschli	843
12.771	Linsenplätzchen mit Joghurtsoße	844
12.772	Lüneburger Kartoffeln	845
12.773	Macht-Liebe-Spinat-Burger - Rosenstolz	845
12.774	Mangoldröllchen mit Parmesan	846
12.775	Marsala-Röstkartoffeln	847
12.776	Mediterrane Bratkartoffeln mit Salsiccia und Oliven	847
12.777	Mediterrane Kartoffelhäppchen	848
12.778	Mediterrane Kartoffelpfanne	849
12.779	Mediterrane Kartoffelpfanne	849
12.780	Mediterrane Kartoffelpuffer	850
12.781	Mexikanische Folienkartoffeln	850
12.782	Mexikanisches Kartoffel-Chili	851
12.783	Mini Kartoffel-Pizza	852
12.784	Mit Flusskrebse und Kalbskopf gefüllte Kartoffeln - in Schnittlauchschaum	852
12.785	Moussaka mit Quark	853
12.786	Mutters Rösti	853

12.787	Neue Kartoffeln im Lauchmantel auf Fleischsoße mit Käsehaube . . .	854
12.788	Neue Kartoffeln in Béchamel-Kräuter-Sauce	854
12.789	Neue Kartoffeln mit Minze	855
12.790	Neue Kartoffeln mit Möhrenquark	856
12.791	Neue Kartoffeln mit Rucola auf Käsesoße mit Basilikumtomaten . . .	856
12.792	Neue Kartoffeln mit Sour Cream & Schinken	857
12.793	Neue Kartoffeln, Remoulade & Sülze	857
12.794	Nuss-Fondue in Kartoffeln	858
12.795	Nußkartoffeln mit Curryquark	858
12.796	Ofen-Frites mit Tomaten-Chutney	859
12.797	Ofenguck	859
12.798	Ofenguck mit Sauerkraut und Saucissons	860
12.799	Ofenkartoffel mit Cornichons-Dip	861
12.800	Ofenkartoffel mit Tomatensoße & Feta	861
12.801	Ofenkartoffel mit Vacherinkäse - (Ofehärdöpfel mit Vaschrin)	862
12.802	Ofenkartoffel mit Ziegenkäse-Rauke-Creme	862
12.803	Ofenkartoffel-Salat	862
12.804	Ofenkartoffeln	863
12.805	Ofenkartoffeln	863
12.806	Ofenkartoffeln	864
12.807	Ofenkartoffeln mit Avocadosoße	864
12.808	Ofenkartoffeln mit Basillikum-Tomaten	865
12.809	Ofenkartoffeln mit Eifüllung	865
12.810	Ofenkartoffeln mit Frühlingzwiebelfüllung	865
12.811	Ofenkartoffeln mit Füllung	866
12.812	Ofenkartoffeln mit Käsefüllung	866
12.813	Ofenkartoffeln mit Kaviar und Sahne	867
12.814	Ofenkartoffeln mit Kräuterquark	868
12.815	Ofenkartoffeln mit Kümmel und Meersalz zu Heringshappen	868
12.816	Ofenkartoffeln mit Quark	869
12.817	Ofenkartoffeln mit Schinken-Pilz-Soße	869
12.818	Ofenkartoffeln mit Senf-Topping	870
12.819	Ofenkartoffeln mit Speck und Käse	870
12.820	Ofenkartoffeln mit zwei Soßen	871
12.821	Ofenkartoffeln mit Zwiebelfüllung	871
12.822	Omas Kartoffelsalat	872
12.823	Paniscia (würziger Brei mit Käse)	872
12.824	Papas arrugadas con mojo rojo Kanarische Runzelkartoffeln mit roter Soße	873
12.825	Papas Chorreadas Kartoffeln mit - pikanter Käsesoße	873
12.826	Papas Chorreadas Kartoffeln mit pikanter Käsesoße	874
12.827	Papas Colombia	874
12.828	Paprika mit Sauerkraut	875
12.829	Parmesan-Kartoffeln	875

12.830	Party-Kartoffeln mit Schinken	876
12.831	Pasta e patate	877
12.832	Patatas a la riojana (Kartoffeln nach Rioja-Ait)	877
12.833	PATATE ALLA GHIOTTA - SCHLEMMERKARTOFFELN	877
12.834	Patatli	878
12.835	Pellkartoffelfondue	878
12.836	Pellkartoffeln	879
12.837	Pellkartoffeln mit Dip	880
12.838	Pellkartoffeln mit Eier-Quark-Soße	880
12.839	Pellkartoffeln mit Gemüsequark	881
12.840	Pellkartoffeln mit Gemüseragout	881
12.841	Pellkartoffeln mit grüner Sauce	882
12.842	Pellkartoffeln mit Kaviarcreme	882
12.843	Pellkartoffeln mit Paprika-Gurken-Quark	882
12.844	Pellkartoffeln mit Petersilien-Pesto	883
12.845	Pellkartoffeln mit Petersiliensoße	884
12.846	Pellkartoffeln mit Schinkensoße	884
12.847	Peruanische Kartoffeln	885
12.848	Peruanische Ofenkartoffeln	885
12.849	Pesto-Klöße mit gebratenen Tomaten	886
12.850	Pfälzer Schales	887
12.851	Pfifferling-Kartoffeltaler Talleri di finferli e patate	887
12.852	Pickert(1) Grundrezept	888
12.853	Pickert(2) mit Speck, Ei und Petersilie	888
12.854	Pickert(3) mit Blutwurst und Schmorapfel	888
12.855	Pickert(4) mit geräucherter Forelle und Dill	889
12.856	Pickert(5) mit Joghurt, Honig und Birne	889
12.857	Pikante Kartoffel-Speck-Torte	889
12.858	Pikante Kartoffeln	890
12.859	Pikante Kartoffelpuffer	890
12.860	Pikanter Röstikuchen	891
12.861	Pikantes Kartoffelgulasch	891
12.862	Pikantes Kartoffelpüree	892
12.863	Pillekuchen	892
12.864	Pilz-Käse-Rösti mit Radieschen-Quark	893
12.865	Pilz-Kartoffel-Curry	893
12.866	Pilz-Kartoffel-Torte	894
12.867	Pilzkartoffelpuffer	894
12.868	Pizokels	895
12.869	Pizza-Kartoffeln	895
12.870	Plaaten in de Pann	896
12.871	Plain in Pigna	896
12.872	Plain in pigna (alte Bündner Spezialität)	897
12.873	Pommes Anna	897

12.874	Pommes Anna mit Sellerie	898
12.875	Pommes de terre et saucisson	898
12.876	Pommes frites aus dem Backofen	899
12.877	Potato oven scones	899
12.878	Potthucke	899
12.879	Potthucke	900
12.880	Provenzalische Kartoffel-Pfanne	900
12.881	Püreenester mit Lauchgemüse	901
12.882	Pytt i Panna	902
12.883	Quark-Kartoffeln	902
12.884	Quark-Schupfnudeln	902
12.885	Raclette-Kartoffeln	903
12.886	Radieschen-Joghurt-Speise	904
12.887	Räbeliechtle-Räbenmus	904
12.888	Rädlirösti	904
12.889	Rahmkartoffeln	905
12.890	Rahmkartoffeln aus dem Ofen	905
12.891	Rahmkartoffeln mit Pfifferlingen	906
12.892	Rahmspinatpfanne	906
12.893	Ratatouille mit provenzalischen Kartoffeln	907
12.894	Rauchemad	907
12.895	Reibekuchen	908
12.896	Reibekuchen	908
12.897	Reibekuchen	908
12.898	Reibekuchen (1) Grundrezept	909
12.899	Reibekuchen auf griechische Art	909
12.900	Reibekuchen auf rheinische Art	910
12.901	Reibekuchen mit Alfalfa-Sprossen	910
12.902	Reibekuchen mit Apfelkompott	911
12.903	Reibekuchen mit Möhren und Chutney	911
12.904	Reibekuchen mit Pumpernickel auf Apfelkompott und Preiselbeersaft	912
12.905	Reibekuchen mit Räucherlachs	913
12.906	Reibekuchen mit Speck	913
12.907	Reibekuchen mit Speck	913
12.908	Reibekuchen mit weihnachtlich gewürztem Apfelkompott	914
12.909	Reibekuchen(2) mit Blauschimmelkäse und Birnen	914
12.910	Reibekuchen(3) mit Seidentofu und Chilisauce	915
12.911	Reibekuchen(4) mit Bananen und Heidelbeersauce	915
12.912	Reibekuchen(5) mit Apfelkompott	915
12.913	Rheinische Reibekuchen	915
12.914	Rheinische Rievkooche (Reibekuchen)	916
12.915	Rheinische Rievkooche mit Pep	916
12.916	Rheinischer Döbbekooche	917
12.917	Rheinischer Kartoffelkuchen Döbbekoochen	917

12.918	Rheinisches Kartoffelomelett	918
12.919	Rindfleischtopf mit Auberginen	918
12.920	Roasted Sweetcorn Potatoes	919
12.921	Rösti aus gekochten Kartoffeln	919
12.922	Rösti aus rohen Kartoffeln - Paillasson	920
12.923	Rösti mit Avocado & Schinken	920
12.924	Rösti mit Champignons	921
12.925	Rösti mit Frühlingszwiebeln, Lachs und Dillsahne	921
12.926	Rösti mit Gemüseragout	922
12.927	Rösti mit Geschnetzeltem	923
12.928	Rösti mit glaciertem Gemüse	923
12.929	Rösti mit glaciertem Gemüse auf Kerbelcreme	924
12.930	Rösti mit gratiniertem Käse	924
12.931	Rösti mit karamellisierten Äpfeln	925
12.932	Rösti mit Rahm-Champignons	925
12.933	Rösti vom Blech mit Matjescocktail	926
12.934	Rösti(1) Grundrezept mit Sour Cream und Schnittlauch	926
12.935	Rösti(2) mit Avocado und Ziegenkäse	927
12.936	Rösti(3) mit Meerrettich und Forelle	927
12.937	Rösti(4) mit Pilzragout	927
12.938	Rösti(5) mit Avocado und Ziegenkäse	928
12.939	Rösti-Cordon-bleu	928
12.940	Rösti-Doppeldecker	929
12.941	Rösti-Ecken mit Bacon & Tomaten	929
12.942	Rösti-Nest	930
12.943	Rösti-Nestli	930
12.944	Rösti-Parade	931
12.945	Rösti-Taler gefüllt mit Camembert und Preiselbeeren	931
12.946	Rösti-Taler mit Räucherlachs	932
12.947	Röstis mit Ei und Schinken	932
12.948	Röstis mit Kräuterquark	933
12.949	Röstizza	933
12.950	Röstkartoffel-Curry mit Garnelen	933
12.951	Röstkartoffel-Pfanne mit Hack	934
12.952	Röstkartoffeln in Aceto balsamico	935
12.953	Röstkartoffeln in Aceto Balsamico	935
12.954	Röstkartoffeln mit Garnelen	935
12.955	Röstkartoffeln zu Oliven-Dip	936
12.956	Rohe Klöße mit Mischpilz-Rahm	936
12.957	Rohe Lauch-Bratkartoffeln mit Gänsesülze	937
12.958	Roigebregeldi (Bratkartoffeln auf Münstertaler Art)	938
12.959	Rosenkohl-Kartoffelpüree mit Petersilien-Pesto	938
12.960	Rosenkohlorte	939
12.961	Rosinen-Nuß-Puffer	939

12.962	Rosmarin-Kartoffeln	940
12.963	Rosmarin-Kartoffeln mit Schafskäse	940
12.964	Rosmarin-Kartoffeln vom Blech	940
12.965	Rosmarin-Kartoffeln zu Hähnchen	941
12.966	Rosmarinkartoffeln	941
12.967	Rosmarinkartoffeln	942
12.968	Rosmarinkartoffeln mit Radicchio Treviso	942
12.969	Rosmarinkartoffeln mit Sauerrahmdip	942
12.970	Rotbarsch unter Gemüsedecke	943
12.971	Rote Beete-Gemüse	944
12.972	Rote und Blaue auf Kartoffeljagd	944
12.973	Rotkohlbratlinge mit Quittensauce	945
12.974	Rotkrauttorte	945
12.975	Rotweinkartoffeln mit Löwenzahn-Salat Patates antinectes	946
12.976	Rucola-Gnocchi mit Pecorino	947
12.977	Rübchen-Kartoffelrösti mit gebratenen Hackfleischnudeln und Radies- chensprossensoße	947
12.978	Rüebli-Galetten	948
12.979	Runzelkartoffeln - Papas arrugadas	948
12.980	Runzelkartoffeln mit grüner Mojo	949
12.981	SABS Spargel-Sensation	949
12.982	Sächsische Quarkkeulchen	950
12.983	Safran-Gnocchi	950
12.984	Sahne-Dill-Kartoffeln	951
12.985	Sahnekartoffeln mit Trüffeln auf Zuckerschoten	951
12.986	Sahnige Kartoffel-Kürbis-Pfanne	952
12.987	Sahniges Kartoffelgemüse	953
12.988	Saltimboca-Kartoffeln	953
12.989	Saucenkartoffeln de luxe	953
12.990	Sauerkraut-Kartoffel-Puffer	954
12.991	Sauerkraut-Kartoffelrösti	954
12.992	Sauerkraut-Speck-Knödel mit Leberwurst und marinierten Gurken- spaghetti	955
12.993	Sauerkrautklöße	956
12.994	Sauerkrautklöße	956
12.995	Sauerkrautpuffer	957
12.996	Saure Aibierarädla (Saure Kartoffelrädchen)	957
12.997	Saure Kartoffeln	958
12.998	Schales	958
12.999	Scharfe Gnocci mit Soße aus Pfeffer-Bresso	958
12.1000	Scharfe Kartoffeln 'Ala Badun'	959
12.1001	Schlesische Kartoffeln	959
12.1002	Schmandkartoffeln mit Schinkerl	960
12.1003	Schmörkes mit Landquark	960

12.1004	Schmorgurken-Pfifferling-Gemüse mit Sesamkartoffeln	960
12.1005	Schmorkartoffeln mit Rosmarin	961
12.1006	Schnecken in der Kartoffel	961
12.1007	SCHNECKEN IN DER KARTOFFEL	962
12.1008	Schnelle Kartoffelpfanne	963
12.1009	Schnelle Kartoffelrösti mit Wurstsalat	963
12.1010	Schnippelkuchen	964
12.1011	Schnippelkuchen	964
12.1012	Schnittlauch-Kartoffeln	965
12.1013	Schnittlauch-Rösti mit Räucherlachs	965
12.1014	Schupfnudel-Pfanne mit Apfel-Sauerkraut	966
12.1015	Schupfnudeln	966
12.1016	Schupfnudeln mit Kraut & Fleischkäse	967
12.1017	Schusterpfanne	967
12.1018	Schwalbennester - Nidi di rondine	967
12.1019	Schwedische Fächerkartoffeln	968
12.1020	Schwedische Ofenkartoffeln mit Senfmatjes	969
12.1021	Schweizer Kartoffelgratin	969
12.1022	Schweizer Rösti	970
12.1023	Schweizer Rösti	970
12.1024	Selbstgemachtes Kartoffelpüree	971
12.1025	Sellerie-Püree zu Lendchen & Pfifferlingen	971
12.1026	Sellerie-Rösti	972
12.1027	Senfkartoffeln mit Äpfeln	972
12.1028	Sesam- und Kümmel-Kartoffeln vom - Blech	973
12.1029	Shepherd's Pie	973
12.1030	Solothurner Funggi	974
12.1031	Sommer-Gnocchi mit Brätkügeli	974
12.1032	Spanische Kartoffel-Pfanne	975
12.1033	Spanische Paprika-Kartoffeln	975
12.1034	Spanische Tortilla	976
12.1035	Spanischer Kartoffelteller mit Kapern	976
12.1036	Spargel mit Nusskartoffeln und Orangensoße	977
12.1037	Spargel mit Schinken-Kartoffeln	977
12.1038	Spargel und Kartoffeln - in Pfefferbutter mit Spiegelei	978
12.1039	Spargel-Kartoffel-Törtchen mit Estragon-Vinaigrette	979
12.1040	Spargel-Rösti	979
12.1041	Speck-Kartoffeln	980
12.1042	Speck-Kartoffeln	980
12.1043	Speck-Kartoffeln mit Quark	981
12.1044	Speckkartoffeln	981
12.1045	Speckkartoffeln mit Lorbeer	982
12.1046	Speckkartoffeln mit Tomatensalat	982
12.1047	Speckreibekuchen mit Schmand	983

12.1048	Speckrösti	983
12.1049	Spieße mit Kartoffeln oder Paprika	984
12.1050	Spinat-Gnoccolo mit Pilzragout	984
12.1051	Spitzkohlblatlinge mit Radieschensauce	985
12.1052	Stampfkartoffeln mit - Löwenzahn	986
12.1053	Stampfkartoffeln mit Buttermilch	986
12.1054	Stampfkartoffeln mit Löwenzahn	987
12.1055	Stampftüften un Boddermelk	987
12.1056	Stangenspargel mit Walnuss-Pellkartoffeln	987
12.1057	Steckrüben-Puffer mit Sprossenquark	988
12.1058	Steinpilz-Bratkartoffeln mit Lardo	988
12.1059	Steirische Kürbispfanne	989
12.1060	Strudel mit Fenchel auf Tomatensauce	990
12.1061	Strudel mit Lachs und Weinsauce	991
12.1062	Süße Kartoffelpüfferchen	992
12.1063	Süßkartoffel-Bällchen	993
12.1064	Süßkartoffel-Herzen	993
12.1065	Süßkartoffel-Pfanne mit Spiegelei	994
12.1066	Süßkartoffel-Püree zu Kasseler-Ragout	995
12.1067	Süßkartoffeln vom Grill	995
12.1068	Texas-Pfanne mit Knusperspeck	996
12.1069	Thymian-Gnocchi mit Rettich	996
12.1070	Thymian-Kartoffeln mit Zitrone	997
12.1071	Tiroler Gröstl	997
12.1072	Tiroler Gröstl	998
12.1073	Tomaten-Fondue	998
12.1074	Tomaten-Kartoffel-Chili	999
12.1075	Topfentascherln	999
12.1076	Tortilla	1000
12.1077	Tortilla	1000
12.1078	Tortilla à selection	1001
12.1079	Tortilla Española - Spanisches Omelett	1001
12.1080	Tortilla Würfel	1002
12.1081	Toskanische Kartoffelpfanne	1002
12.1082	Trüffel im Kartoffelmantel	1003
12.1083	Türkische Kartoffel-Hackfleisch-Pfanne	1003
12.1084	Tumbet	1004
12.1085	Überbackene Käse-Kartoffeln	1004
12.1086	Überbackene Kartoffelbällchen	1005
12.1087	Überbackene Kartoffeln	1005
12.1088	Überbackene Kartoffeln	1006
12.1089	Überbackene Kräuter-Kartoffeln	1006
12.1090	Überbackene Kräuterkartoffeln	1007
12.1091	Überraschungskartoffeln	1007

12.1092	Ungarisches Kartoffelgulasch	1008
12.1093	Variationen von neuen Kartoffeln	1008
12.1094	Vichyssoise mit Flusskrebse	1009
12.1095	Waldviertler Erdäpfelstrudel	1010
12.1096	Warmer Kartoffelsalat mit jungem Lauch und gegrilltem Steak	1011
12.1097	Warmer Kartoffelsalat mit Speck	1011
12.1098	Wedges mit Hähnchenfilet, Paprika und Rosmarin	1012
12.1099	Weißweinkartoffeln mit verschiedenen Dips	1012
12.1100	Wendischer Kartoffelsalat	1013
12.1101	Westfälischer Schinken auf Kartoffelpuffer mit Petersiliensauerrahm	1013
12.1102	Wickelklöße mit Semmelbröseln	1014
12.1103	Wildreis-Kartoffeln mit Basilikum	1015
12.1104	Winzerrösti	1015
12.1105	Wirz-Capuns	1015
12.1106	Wirz-Päckli mit Kartoffeln	1016
12.1107	Würzige Kartoffeln indische Art	1017
12.1108	Wurst-Rösti	1018
12.1109	Zeller Gededschtes	1018
12.1110	Ziger-Kartoffeln	1018
12.1111	Zitronenkartoffeln	1019
12.1112	Zitronenkartoffeln mit Käse	1020
12.1113	Zucchini mit Käse-Kartoffelpüree	1020
12.1114	Zucchini mit Kartoffel-Zwiebel-Püree und Tomaten-Kerbel-Sauce	1021
12.1115	Zucchini-Kartoffel-Puffer	1021
12.1116	Zucchini-Kartoffel-Puffer	1022
12.1117	Zucchini-Moussaka mit Tomaten	1023
12.1118	Zucchini-Reibekuchen	1023
12.1119	Zuchniküchlein	1024
12.1120	Zwetschenknödel	1024
12.1121	Zwiebel-Kartoffel-Puffer	1025
12.1122	Zwiebel-Majoran-Püree zu Frikadellen	1025
12.1123	Zwiebel-Reibekuchen mit Thymianspeck	1025
12.1124	Zwiebelkartoffeln & Bündner Fleisch	1026
12.1125	Zwiebelragout mit Baked Potatoes	1027
13	Kuchen, Gebäck, Pralinen	1029
13.1	Béchamelkartoffeln mit Schinken und Ei	1029
13.2	Käse-Kartoffeltorte	1029
13.3	Kartoffel-Spinat-Lasagne	1030
13.4	Kartoffel-Walnusspuffer mit Apfel-Quark	1031
13.5	Kartoffelchüechli	1031
13.6	Kartoffelhörnchen	1031
13.7	Kartoffelkuchen	1032
13.8	Kartoffelkuchen auf sächsische Art	1032

13.9	Kartoffelkuchen mit Birnen	1033
13.10	Kartoffeltorte	1033
13.11	Kartoffeltorte 'Himmel und Erde'	1034
13.12	Kartoffeltorte mit Orangen	1034
13.13	Kartoffeltorte mit Schokolade	1035
13.14	Kartoffelwaffeln	1036
13.15	Kartoffelwaffeln	1036
13.16	Krommbierekuche (Kartoffelkuchen)	1037
13.17	Möhren-Kartoffel-Torte	1037
13.18	Ostertaler Kartoffel-Eierwaffeln	1038
13.19	Ragout aus Lauch und Kartoffeln (Porrosaida)	1038
13.20	Scharkuchen	1039
13.21	Schweizer Kartoffelkuchen	1039
13.22	Stachelbärger Händöpfelturte (Kartoffelkuchen)	1040
13.23	Süßer Eifeler Döppekooche	1040

14 Mehlspeisen, Nudeln 1041

14.1	Culurgionis de Patata - Kartoffelravioli aus Oliena	1041
14.2	Gnocchi mit Fondue	1041
14.3	Gnocchi mit Gorgonzola	1042
14.4	Gnocchi mit Ratatouille-Ragout	1043
14.5	Gnocchi mit Steinpilzen	1043
14.6	Gnocchi mit Tomatensoße	1044
14.7	Gnocchis mit Tomatensoße	1045
14.8	Grieß-Gnocchetti mit Garnelen	1045
14.9	Karelische Piroggen - Karjalanpiirakat	1046
14.10	Kartoffel-Cannelloni mit Lachsschinken und Tomatenkompott	1047
14.11	Kartoffel-Focaccia	1048
14.12	Kartoffel-Fondue-Wähe	1049
14.13	Kartoffel-Ingwer-Crêpes	1049
14.14	Kartoffel-Pizza mit Kapernäpfeln	1050
14.15	Kartoffel-Quiche	1051
14.16	Kartoffel-Quiche mit Wirsing	1051
14.17	Kartoffel-Wähe	1052
14.18	Kartoffelfladen	1053
14.19	Kartoffelgnocchi mit Béchamel und Oliven	1054
14.20	Kartoffelgnocchi mit Butter und Salbei	1054
14.21	Kartoffelkuchen	1055
14.22	Kartoffelpfannkuchen mit Geschnetzeltem	1055
14.23	Kartoffelpickert	1056
14.24	Kartoffelpizzette	1056
14.25	Kartoffelquiche mit Fenchelwürze	1057
14.26	Kartoffelstrudel mit Spinat	1058
14.27	Kartoffeltörtchen mit Rauke	1059

14.28	Kräuter-Gnocchi	1060
14.29	Lasagne al pesto mit Kartoffeln	1060
14.30	Orecchiette mit Zwiebelkartoffeln	1061
14.31	Pflaumen-Gnocchi	1061
14.32	Ravioli al pesto mit Kartoffeln und Scampi	1062
14.33	Ravioli mit Kartoffel-Pilz-Füllang	1063
14.34	Revier-Roulade	1064
14.35	Ricotta-Gnocchi mit Miesmuscheln	1065
14.36	Saibling mit Speckkartoffeln und Beurre Blanc	1065
14.37	Samosas	1066
14.38	Sardische Gnocchi mit Pecorino und Safran	1067
14.39	Schinkenstrudel	1067
14.40	Schwäbischer Kartoffelkuchen	1067
14.41	Spargel-Lauch-Kartoffeltorte	1068
14.42	Spinat-Gnocchi	1068
14.43	Torte aus Kartoffeln, Käse und Schinken	1069
14.44	Tortelli mit Kartoffelfüllung	1070
14.45	Tortellini mit Kartoffeln und Speck	1070
14.46	Tortialioni mit Kartoffeln	1072
14.47	Trofie al pesto mit Kartoffeln und Böhnchen	1072
14.48	Vollkornpizza mit Kartoffeln, Zwiebeln und Kapern	1073
14.49	Weihnachtspizza mit Kartoffeln	1073
14.50	Wirsingquiche	1073
14.51	Ziegenkäse-Kartoffel-Strudel	1074
14.52	Zillertaler Krapfen	1075
14.53	Zucchini-Gnocchi	1075
15 Pasteten, Terrinen		1077
15.1	Gefüllte Kartoffelpastetchen	1077
15.2	Kartoffel-Kräuter-Terrine	1077
15.3	Kartoffel-Kräuter-Terrine	1078
15.4	Kartoffel-Lachs-Pastete	1079
15.5	Kartoffel-Schinken-Terrine mit Frischkäse und Basilikumpesto	1079
15.6	Kartoffeln mit Räucherlachs und Wasabi-Crème	1080
15.7	Kartoffelpastete mit Kräuterremoulade	1080
16 Salate		1083
16.1	'Grüner' Kartoffel-Salat	1083
16.2	Apfel-Kartoffel-Salat	1083
16.3	Apfel-Kartoffelsalat mit Schwedenhappen	1084
16.4	Avocado-Kartoffel-Salat	1084
16.5	Bärlauch-Kartoffelsalat mit frittierten Hähnchenwürfeln	1085
16.6	Bärlauch-Kartoffelsalat mit Lachs	1085
16.7	Bayerischer Kartoffel-Salat mit Fleischkäse	1086

16.8	Bettseicher mit rustikaler Vinaigrette und Kerschdscher	1086
16.9	Bohnen-Kartoffel-Salat	1087
16.10	Bohnen-Kartoffel-Salat mit Forellen	1087
16.11	Bunter Kartoffelsalat	1088
16.12	Bunter Sommersalat	1089
16.13	Emmentaler Kartoffelsalat	1089
16.14	Erdapfelsalat mit Curry-Marinade	1090
16.15	Exotischer Kartoffelsalat	1090
16.16	Feinsauer gefüllte Kartoffeln mit buntem Pusztasalat	1091
16.17	Feldsalat mit Kartoffelsoße	1091
16.18	Frischer Kartoffelsalat	1092
16.19	Frischer Kartoffelsalat mit Hähnchen	1092
16.20	Frühkartoffelsalat mit Lachs	1093
16.21	Frühlingskartoffeln	1093
16.22	Frühlingsalat mit Kartoffeln, Radieschen, Schnittlauch und Lachskaviar	1094
16.23	Gärtnersalat mit Mettbällchen	1095
16.24	Gegrillter Kartoffelsalat	1095
16.25	Gemischter Salat mit Kartoffelvinaigrette	1096
16.26	Genfer Salat	1096
16.27	Goethes Salat	1097
16.28	Griechischer Kartoffelsalat	1097
16.29	Großer Partysalat	1098
16.30	Grüner Kartoffelsalat	1098
16.31	Grüner Kartoffelsalat	1099
16.32	Grüner Kartoffelsalat	1099
16.33	Gummelalat (Kartoffelsalat)	1100
16.34	Gurke mit Bratkartoffelsalat	1100
16.35	Gurken-Kartoffelsalat	1101
16.36	Harzer Kartoffelsalat	1101
16.37	Heißer Kartoffelsalat	1102
16.38	Herzhafter Kartoffelsalat	1102
16.39	Italienischer Kartoffel-Rucolasalat mit Lammfilets	1103
16.40	Italienischer Kartoffelsalat	1104
16.41	Italienischer Kartoffelsalat	1104
16.42	Kartoffel - Hering - Salat	1105
16.43	Kartoffel-Basilikum-Salat	1105
16.44	Kartoffel-Birnen-Salat	1106
16.45	Kartoffel-Bratwurst-Salat	1106
16.46	Kartoffel-Brunnenkresse-Salat	1107
16.47	Kartoffel-Eier-Salat mit Senf-Schnitzel	1107
16.48	Kartoffel-Endivien-Salat	1108
16.49	Kartoffel-Erbesen-Salat	1109
16.50	Kartoffel-Fleischsalat	1109
16.51	Kartoffel-Gemüse-Salat	1110

16.52	Kartoffel-Gurken-Salat	1111
16.53	Kartoffel-Gurken-Salat	1111
16.54	Kartoffel-Hering-Salat	1112
16.55	Kartoffel-Kräuter-Salat mit Lammkoteletts	1112
16.56	Kartoffel-Lachs-Salat	1113
16.57	Kartoffel-Linsen-Salat	1113
16.58	Kartoffel-Löwenzahn-Salat	1114
16.59	Kartoffel-Paprika-Salat	1114
16.60	Kartoffel-Porree-Salat	1115
16.61	Kartoffel-Rauke-Salat mit gegrillter Hähnchenbrust und Apfelschnitzel	1115
16.62	Kartoffel-Rucola-Salat mit gebratenen Champignons	1116
16.63	Kartoffel-Sellerie-Salat	1117
16.64	Kartoffel-Sellerie-Salat	1117
16.65	Kartoffel-Sellerie-Salat	1118
16.66	Kartoffel-Spargel-Salat mit Shrimps	1118
16.67	Kartoffel-Speck-Salat mit Ei	1119
16.68	Kartoffel-Speck-Salat mit Trauben	1119
16.69	Kartoffel-Tomaten-Salat mit Pesto-Vinaigrette	1120
16.70	Kartoffelsalat	1121
16.71	Kartoffelsalat	1121
16.72	Kartoffelsalat	1122
16.73	Kartoffelsalat	1122
16.74	Kartoffelsalat	1122
16.75	Kartoffelsalat	1123
16.76	Kartoffelsalat	1123
16.77	Kartoffelsalat	1123
16.78	Kartoffelsalat	1124
16.79	Kartoffelsalat	1124
16.80	Kartoffelsalat	1125
16.81	Kartoffelsalat	1125
16.82	Kartoffelsalat 'Gutsherrenart'	1125
16.83	Kartoffelsalat 'Kunterbunt'	1126
16.84	Kartoffelsalat á la Mere de Rudolphe	1126
16.85	Kartoffelsalat auf rheinische Art	1127
16.86	Kartoffelsalat auf Rucola mit gebratenen Champignons	1127
16.87	Kartoffelsalat aus dem Ofen	1128
16.88	Kartoffelsalat de luxe	1129
16.89	Kartoffelsalat mit Backfisch	1129
16.90	Kartoffelsalat mit Bärlauch	1130
16.91	Kartoffelsalat mit Basilikummayonnaise	1130
16.92	Kartoffelsalat mit Birnen	1131
16.93	Kartoffelsalat mit Brunnenkresse	1131
16.94	Kartoffelsalat mit Fenchel	1132
16.95	Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten und Fleischwurst	1132

16.96	Kartoffelsalat mit grünem Spargel	1133
16.97	Kartoffelsalat mit grünen Bohnen	1133
16.98	Kartoffelsalat mit grünen Bohnen	1134
16.99	Kartoffelsalat mit grünen Bohnen und Roastbeef	1134
16.100	Kartoffelsalat mit Gurken	1135
16.101	Kartoffelsalat mit Gurken	1136
16.102	Kartoffelsalat mit Hackklößchen	1136
16.103	Kartoffelsalat mit Joghurt-Dressing	1137
16.104	Kartoffelsalat mit Käse und Schinken	1137
16.105	Kartoffelsalat mit Käsewürfeln	1138
16.106	Kartoffelsalat mit Kefen	1138
16.107	Kartoffelsalat mit knusprigen Speckwürfeln	1139
16.108	Kartoffelsalat mit Krabben	1139
16.109	Kartoffelsalat mit Kräuterquark	1140
16.110	Kartoffelsalat mit Lachs	1140
16.111	Kartoffelsalat mit Lachs in Meerrettich-Dressing	1141
16.112	Kartoffelsalat mit Lachsrahm	1141
16.113	Kartoffelsalat mit Matjes	1142
16.114	Kartoffelsalat mit Matjes	1142
16.115	Kartoffelsalat mit Matjes und Radieschen	1143
16.116	Kartoffelsalat mit Mayonnaise	1144
16.117	Kartoffelsalat mit Mayonnaise	1144
16.118	Kartoffelsalat mit Pesto	1144
16.119	Kartoffelsalat mit Petersilie und Zitrone	1145
16.120	Kartoffelsalat mit Radicchio und Ei	1145
16.121	Kartoffelsalat mit Radicchio und Friesisch Blue	1146
16.122	Kartoffelsalat mit Radieschen	1147
16.123	Kartoffelsalat mit Räucherlachs	1147
16.124	Kartoffelsalat mit Rindfleisch	1148
16.125	Kartoffelsalat mit rohem Schinken	1148
16.126	Kartoffelsalat mit Rucola und Speck	1149
16.127	Kartoffelsalat mit Sauerampfer	1149
16.128	Kartoffelsalat mit Schillerlocken	1150
16.129	Kartoffelsalat mit Schinken	1150
16.130	Kartoffelsalat mit Senfsauce	1151
16.131	Kartoffelsalat mit Senfsoße	1151
16.132	Kartoffelsalat mit Spargel	1152
16.133	Kartoffelsalat mit Spargel und Lachs	1153
16.134	Kartoffelsalat mit Speck	1153
16.135	Kartoffelsalat mit Speck	1154
16.136	Kartoffelsalat mit Sprossensauce	1154
16.137	Kartoffelsalat mit Thunfisch	1155
16.138	Kartoffelsalat mit Tomaten und Basilikum	1155
16.139	Kartoffelsalat mit Tomaten und Oliven	1156

16.140	Kartoffelsalat mit Walnüssen	1156
16.141	Kartoffelsalat mit Wiener	1157
16.142	Kartoffelsalat mit Wurst	1157
16.143	Kartoffelsalat mit Zucchini	1158
16.144	Kartoffelsalat, ohne Mayonnaise	1159
16.145	Kickboard	1159
16.146	Kohlrabi-Kartoffel-Salat	1159
16.147	Krabben-Kartoffel-Salat	1160
16.148	Kräutersalat mit Kartoffeldressing	1161
16.149	Lauwarmer Kartoffelsalat	1161
16.150	Lauwarmer Kartoffelsalat - mit roter Bete	1162
16.151	Leas Kartoffelsalat	1162
16.152	Mediterraner Kartoffelsalat	1163
16.153	Neuer Kartoffelsalat	1163
16.154	New Yorker Salat	1164
16.155	Nizza-Salat	1164
16.156	Nizza-Salat mit Oliven und Ei	1165
16.157	Oma's Kartoffelsalat	1165
16.158	Paprika-Kartoffelsalat	1166
16.159	Pellkartoffelsalat mit Hacksteaks	1166
16.160	Pellkartoffelsalat mit Räucherforelle	1167
16.161	Pikanter Kartoffel-Linsen-Salat	1167
16.162	Portugiesischer warmer Salat	1168
16.163	Putenbrustsalat	1169
16.164	Radieschen-Kartoffel-Salat mit Schafskäsedressing	1169
16.165	Räucherfischsalat	1170
16.166	Residenz-Salat	1170
16.167	Rosenkohl-Kartoffelsalat	1171
16.168	Russischer Kartoffelsalat	1171
16.169	Russischer Sommersalat	1172
16.170	Salat aus Kartoffeln und Rüben	1172
16.171	Salat mit Backfisch	1172
16.172	Salat mit Zucchini	1173
16.173	Salat von neuen Kartoffeln	1174
16.174	Salatplatte mit Kartoffeldressing	1174
16.175	Salbeikartoffeln mit Schinkensalat	1175
16.176	Scampi-Kartoffelsalat	1175
16.177	Schwäbischer Kartoffelsalat	1176
16.178	Schwäbischer Kartoffelsalat mit Schinken und Rauke	1176
16.179	Sommerlicher Bohnensalat	1177
16.180	Speck-Kartoffel-Salat	1177
16.181	Spinatsalat mit Speck	1178
16.182	Stückche Apern (Warmer Kartoffelsalat)	1178
16.183	Trüffel-Lauch-Kartoffelsalat	1178

16.184	Tsatsiki-Kartoffelsalat	1179
16.185	Warmer Kartoffelsalat	1179
16.186	Warmer Kartoffelsalat	1180
16.187	Warmer Kartoffelsalat zu Knusperfisch	1180
16.188	Warmer portugiesischer Salat	1181
16.189	Warmer Safrankartoffelsalat	1181
16.190	Warmer Speckkartoffelsalat mit Zanderfilet	1182
16.191	Welscher Kartoffelsalat	1183
16.192	Wendischer Kartoffelsalat	1183
16.193	Wendischer Kartoffelsalat	1183
16.194	Westfälischer Kartoffelsalat	1184
16.195	Wirsing-Kartoffelsalat	1184
16.196	Wirsing-Kartoffelsalat	1185
16.197	Würstchen-Kartoffelsalat	1186

17 Saucen, Marinaden**1187**

17.1	7-Kräuter-Sauce	1187
17.2	Angemachter Quark zu Pellkartoffeln oder diversen Brotsorten	1187
17.3	Apfel-Dip	1188
17.4	Avocado-Dip	1188
17.5	Cantadousauce	1188
17.6	Champignon-Quark	1189
17.7	Dip mit Gurke	1189
17.8	Eicreme	1190
17.9	Estragon-Senf-Sauce	1190
17.10	Frankfurter Grüne Soße	1190
17.11	Grüne Sauce	1191
17.12	Gurken-Knoblauch-Dip	1192
17.13	Gurken-Mango-Dip	1192
17.14	Hellgelbe Sauce = Kartoffel Mayonnaise	1192
17.15	Hüttenkäsesauce	1193
17.16	Käse-Dip	1193
17.17	Käsecreme	1193
17.18	Kalte Mandelsauce	1194
17.19	Kalte Rote Sauce	1194
17.20	Kartoffelcremesuppe mit Petersilie und gehacktem Ei	1195
17.21	Krabbencreme	1196
17.22	Kräuter-Dip	1196
17.23	Kräuter-Dip	1196
17.24	Kräutercreme	1197
17.25	Kräuterquark	1197
17.26	Kräuterquark	1197
17.27	Lauchquark	1198
17.28	Lyoneser Kräuterquark	1198

17.29	Nuss-Dip	1198
17.30	Olivenpasten zu Röstkartoffeln	1199
17.31	Paprika-Dip mit Rosmarin-Kartoffeln	1200
17.32	Quarksoße zu Kartoffel	1200
17.33	Rohkostsauce	1201
17.34	Romanesco-Joghurt-Sauce	1201
17.35	Rote Käsesauce	1202
17.36	Schafskäsecreme	1202
17.37	Thonsauce	1202
17.38	Weißer Sauce zu Kartoffeln und für Fondue	1202
18	Sonstiges	1205
18.1	Bärlauchquark	1205
18.2	Bauernfrühstück	1205
18.3	Blaue Chips mit 2 Dips	1205
18.4	Kartoffel-Fingerfood mit Blut- und Leberwurst	1206
18.5	Kartoffelaufstrich	1207
18.6	Kartoffelpfännchen	1207
18.7	Kartoffelpuffer (ab 13. Monat)	1207
18.8	Kartoffelschnee (ab 6. Monat)	1208
18.9	Puszta-Fondue	1208
19	Vegetarisches, Vollwert	1211
19.1	Basilikum-Nocken	1211
19.2	Crabmeat Kartoffel Gratin	1211
19.3	Gebackene neue Kartoffeln	1212
19.4	Gemüse-Rösti	1212
19.5	Hefekartoffeln mit Schnittlauch	1213
19.6	Kartoffel-Auflauf mit Rosenkohl	1213
19.7	Kartoffel-Bratlinge mit Tamarinden-Chutney	1214
19.8	Kartoffel-Gratin mit Pilzen	1215
19.9	Kartoffel-Kürbiswähe	1215
19.10	Kartoffel-Taschen im Gemüsebett	1216
19.11	Kartoffelcremesuppe mit Nüssen	1217
19.12	Kartoffelcurry mit Mohnsamen	1217
19.13	Kartoffelgratin mit Apfelkruste	1218
19.14	Kartoffelküchlein mit Sauerampfer	1218
19.15	Kartoffelküchlein mit Zucchini	1219
19.16	Kartoffeln mit Quark-Dipps	1219
19.17	Kartoffelspieße mit Kräuterquark	1220
19.18	Linsnbällchen mit Kokos-Chutney	1221
19.19	Mangold mit Käsekruste	1221
19.20	Ofentortilla Tortilla al horno	1222
19.21	Pellkartoffeln mit Kräuterquark und Gemüse	1223

19.22	Pellkartoffeln mit Sprossen-Quark	1223
19.23	Sommer-Rösti	1224
19.24	Süßes Gemüse-Curry	1225
19.25	Würzige Ofenkartoffel	1225

20	Vorspeisen, Suppen	1227
20.1	Altbayerische Kartoffelsuppe	1227
20.2	Bärlauch-Kartoffel-Süppchen	1227
20.3	Bärlauch-Kartoffel-Suppe	1228
20.4	Bärlauch-Kartoffelsuppe	1228
20.5	Berliner Kartoffelsuppe	1229
20.6	Böhmische Kartoffelsuppe	1229
20.7	Bouillabaisse	1230
20.8	Bunt belegte Kartoffel-Buletten	1231
20.9	Bunte Kartoffelsuppe	1232
20.10	Buttermilchsuppe mit Schnittlauch	1232
20.11	Caldo verde	1233
20.12	Chili-Kartoffelsuppe mit Garnelen	1233
20.13	Cremsuppe mit grünem Spargel	1234
20.14	Creilige Kartoffel-Apfel-Suppe	1235
20.15	Creilige Kartoffel-Kerbel-Suppe	1235
20.16	Curry-Suppe mit Gemüse	1236
20.17	Endivien-Kartoffel-Cremsuppe	1237
20.18	Erbsen-Kartoffelschaumsuppe mit Käseklößchen	1237
20.19	Erdnuss-Kartoffelsuppe mit Cabanossi-Chips	1238
20.20	Feine Kartoffel-Spargel-Suppe	1238
20.21	Feine Kartoffelsuppe	1239
20.22	Feine Kartoffelsuppe	1239
20.23	Feine Lachs-Kartoffel-Suppe	1240
20.24	Feurige Mini-Kartoffeln	1240
20.25	Französische Kartoffelsuppe	1241
20.26	Frische Reibeküchlein mit Lachs und frechem Dip	1241
20.27	Frühlingsfrischer Suppentraum	1242
20.28	Gebratenes Kartoffelcarpaccio mit Speckmarinade	1242
20.29	Gefüllte Kartoffelschiffchen	1243
20.30	Gemüsesuppe mit Basilikumcreme - Soupe au Pistou	1244
20.31	Geschäumte Kartoffelsuppe mit Basilikumrauten	1244
20.32	Getrüffelte Kartoffelsuppe mit angeräucherter Saiblingsroulade	1245
20.33	Gletscherblick - Schwammerl-Kartoffel-Süppchen	1246
20.34	Grüne Suppe mit Austernpilzen	1247
20.35	Grüne Vichysuppe	1247
20.36	Grumbeeresupp (Kartoffelsuppe nach Pfälzer Art)	1248
20.37	Gulaschsuppe	1248
20.38	Gurken-Kartoffelsuppe	1249

20.39	Gurken-Kartoffelsuppe	1250
20.40	Hennings Kartoffelsuppe	1251
20.41	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Krabben	1251
20.42	Hühnersuppe aus Malaysia - sop ayam	1251
20.43	Kalte Kartoffel-Basilikum-Suppe	1252
20.44	Kartöffelchen mit Kaviar gefüllt	1253
20.45	Kartoffel Cappuccino	1253
20.46	Kartoffel-Apfel-Cremesuppe	1254
20.47	Kartoffel-Avocado-Suppe	1254
20.48	Kartoffel-Basilikum-Cremesuppe	1254
20.49	Kartoffel-Bouillabaisse - Bouillabaisse borgne	1255
20.50	Kartoffel-Champignon-Suppe	1256
20.51	Kartoffel-Champignon-Suppe	1257
20.52	Kartoffel-Cremesuppe	1257
20.53	Kartoffel-Erbсен-Suppe	1258
20.54	Kartoffel-Fenchelcremesuppe mit geräucherter Forelle	1259
20.55	Kartoffel-Fisch-Suppe	1259
20.56	Kartoffel-Gemüse-Suppe	1260
20.57	Kartoffel-Hackfleisch-Suppe	1260
20.58	Kartoffel-Hühnersuppe	1261
20.59	Kartoffel-Käsesuppe	1261
20.60	Kartoffel-Kefirsuppe	1262
20.61	Kartoffel-Kerbel-Suppe	1263
20.62	Kartoffel-Knoblauch-Paste Skordalia me patates	1263
20.63	Kartoffel-Lauch-Suppe	1264
20.64	Kartoffel-Lauchsuppe	1264
20.65	Kartoffel-Lauchsuppe mit Kokos	1265
20.66	Kartoffel-Lauchsuppe mit Pfifferlingen und krossen Speckchips	1265
20.67	Kartoffel-Mais-Suppe mit Schüblig	1266
20.68	Kartoffel-Mangold-Suppe	1266
20.69	Kartoffel-Meerrettich-Suppe	1267
20.70	Kartoffel-Paprika-Suppe	1267
20.71	Kartoffel-Pilz-Suppe	1268
20.72	Kartoffel-Porree-Suppe	1269
20.73	Kartoffel-Salat-Suppe mit Knoblauch-Croûtons	1269
20.74	Kartoffel-Sauerampfer-Suppe	1270
20.75	Kartoffel-Sellerie-Suppe mit Lachs	1270
20.76	Kartoffel-Senf-Suppe mit Salbei	1271
20.77	Kartoffel-Shooter mit Schinken-Grissini	1271
20.78	Kartoffel-Steinpilz-Suppe	1272
20.79	Kartoffel-Suppe mit geräucherter Putenbrust und Kartoffelstroh	1272
20.80	Kartoffelcreme	1273
20.81	Kartoffelcremesuppe	1274
20.82	Kartoffelcremesuppe	1274

20.83	Kartoffelcremesuppe mit Krabben	1274
20.84	Kartoffelcremesuppe mit roten Linsen	1275
20.85	Kartoffelcremesuppe mit Rucola	1276
20.86	Kartoffeln à la Saltimbocca	1276
20.87	Kartoffeln in scharfer Soße	1277
20.88	Kartoffeln mit Chorizo	1277
20.89	Kartoffelrahmsuppe	1278
20.90	Kartoffelrahmsuppe	1278
20.91	Kartoffelrahmsuppe mit Bratwurstkücherl	1279
20.92	Kartoffelschaum	1280
20.93	Kartoffelschaumsüppchen mit Basilikumnote	1280
20.94	Kartoffelsüppchen Deluxe	1281
20.95	Kartoffelsuppe	1281
20.96	Kartoffelsuppe	1281
20.97	Kartoffelsuppe	1282
20.98	Kartoffelsuppe	1283
20.99	Kartoffelsuppe	1283
20.100	Kartoffelsuppe	1283
20.101	Kartoffelsuppe	1284
20.102	Kartoffelsuppe	1284
20.103	Kartoffelsuppe	1285
20.104	Kartoffelsuppe auf moderne Art	1285
20.105	Kartoffelsuppe classico	1286
20.106	Kartoffelsuppe mit Äpfeln und Steinpilzen	1287
20.107	Kartoffelsuppe mit Äpfeln und Steinpilzen	1287
20.108	Kartoffelsuppe mit Cabanossi	1288
20.109	Kartoffelsuppe mit Champignons	1288
20.110	Kartoffelsuppe mit Croutons	1289
20.111	Kartoffelsuppe mit Fleischklößchen	1290
20.112	Kartoffelsuppe mit Forellenkaviar	1290
20.113	Kartoffelsuppe mit gebratenen Scampi	1291
20.114	Kartoffelsuppe mit Gemüse, Majoran und Würstchen	1291
20.115	Kartoffelsuppe mit geräucherter Putenbrust	1292
20.116	Kartoffelsuppe mit glasierten Maronen	1292
20.117	Kartoffelsuppe mit Grillwürstchen	1293
20.118	Kartoffelsuppe mit grünen Erbsen	1294
20.119	Kartoffelsuppe mit Hackbällchen	1294
20.120	Kartoffelsuppe mit Knusperspeck	1295
20.121	Kartoffelsuppe mit Knusperspeck	1295
20.122	Kartoffelsuppe mit Krabben	1296
20.123	Kartoffelsuppe mit Krabben	1296
20.124	Kartoffelsuppe mit Krabben und Brokkoli	1297
20.125	Kartoffelsuppe mit Krakauer	1298
20.126	Kartoffelsuppe mit Kürbis	1298

20.127	Kartoffelsuppe mit Lachs	1299
20.128	Kartoffelsuppe mit Lauchringen	1299
20.129	Kartoffelsuppe mit Linsensprossen	1300
20.130	Kartoffelsuppe mit Meerrettich	1300
20.131	Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen	1301
20.132	Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen	1301
20.133	Kartoffelsuppe mit Pilzen	1302
20.134	Kartoffelsuppe mit Pilzen & Brunnenkresse	1302
20.135	Kartoffelsuppe mit Radieschen	1303
20.136	Kartoffelsuppe mit Räucheraal	1303
20.137	Kartoffelsuppe mit Räucherforelle	1304
20.138	Kartoffelsuppe mit rotem Mangold	1304
20.139	Kartoffelsuppe mit Sauerkraut	1305
20.140	Kartoffelsuppe mit Speck	1305
20.141	Kartoffelsuppe mit Speck	1306
20.142	Kartoffelsuppe mit Speck & Croûtons	1306
20.143	Kartoffelsuppe mit Speck und Pflaumen	1307
20.144	Kartoffelsuppe mit Spinat	1307
20.145	Kartoffelsuppe mit Stremellachs	1308
20.146	Kartoffelsuppe mit Thymian-Croûtons und Schafskäse	1308
20.147	Kartoffelsuppe mit Würstchen	1309
20.148	Kartoffelsuppe mit Würstchen	1310
20.149	Kartoffelsuppe mit Zuckerschoten	1310
20.150	Kartoffelsuppe mit Zwiebeln & Bärlauch	1311
20.151	Kartoffelsuppe nach Emmentaler Art	1311
20.152	Kartoffelsuppe nouvelle cuisine	1312
20.153	Kartoffelwürfel gratiniert auf Chicoréeblättern	1312
20.154	Kerbel-Kartoffel-Suppe mit Möhrennocken	1313
20.155	Klare Kartoffelsuppe	1313
20.156	Klare Kartoffelsuppe mit Garnelen	1314
20.157	Klare Kartoffelsuppe mit Schinkenklößchen - dazu Bauernbrot	1315
20.158	Kräuter-Kartoffel-Suppe	1315
20.159	Kürbiscremesuppe	1316
20.160	Latte Macchiato von der Kartoffelsuppe mit Lachsforellentatar auf Strudelbett	1316
20.161	Lauchsuppe mit Gorgonzola	1317
20.162	Lauchsuppe mit Rotbarsch	1318
20.163	Meersalz-Kartoffeln mit Aioli	1318
20.164	Mettwurst-Kartoffel-Suppe	1319
20.165	Minestrone mit Polentaklößchen	1319
20.166	Mini-Rösti mit Lachstatar	1320
20.167	Möhren-Kartoffel-Suppe	1321
20.168	Ostfriesische Kartoffelsuppe	1321
20.169	Palotzensuppe	1321

20.170	Paprika-Kartoffel-Suppe mit Garnelen	1322
20.171	Paprikasuppe	1323
20.172	Pilz-Kartoffel-Suppe	1323
20.173	Potage au cresson	1324
20.174	Provenzalische Kartoffelsuppe	1324
20.175	Rahmige Kartoffelsuppe mit Majoran und Butterpfifferlingen	1325
20.176	Razischer Karpfen	1325
20.177	Rösti mit Lachs und Dillsoße	1326
20.178	Rosins Kartoffelsuppe	1327
20.179	Rucolasuppe im Kartoffelnest	1327
20.180	Safran-Kartoffelsuppe	1328
20.181	Safransuppe	1328
20.182	Sahnige Kartoffelsuppe	1329
20.183	Sahnige Kartoffelsuppe	1329
20.184	Salzkrustenkartoffeln mit Mojosaucen	1330
20.185	Saure Kartoffelbrühe	1330
20.186	Schibbelches Bohnesupp	1331
20.187	Schinken-Käse-Rösti mit Apfel	1331
20.188	Schnelle Gemüsesuppe	1332
20.189	Schnelle Kartoffel-Käse-Suppe	1332
20.190	Schnelle Kartoffelsuppe mit Avocado	1333
20.191	Schnelle Kartoffelsuppe mit Einlage	1333
20.192	Schwammerl-Kartoffel-Süppchen	1333
20.193	Spargel-Kartoffelsuppe mit Lachs	1334
20.194	Steinpilz-Kartoffel-Suppe	1334
20.195	Steinpilz-Kartoffel-Suppe mit Majoran	1335
20.196	Süßkartoffelsuppe	1336
20.197	Suppe nach flämischer Art	1336
20.198	Thunfisch-Tortilla	1337
20.199	Tomaten-Kartoffel-Suppe	1337
20.200	Variation vom Lachs mit Reibekuchen und Limonensauerrahm	1338
20.201	Vichyssoise	1339
20.202	Vichyssoise	1339
20.203	Zitronen-Kartoffel	1340

1 Beilagen

1.1 Aligot (Knoblauch-Kartoffel-Püree)

800 g vorwiegend festkochende Kartoffeln	150 g Ziegenfrischkäse oder Doppelrahmfrischkäse
Meersalz	
3-4 Knoblauchzehen	einige Zweige Thymian
4-6 EL Olivenöl	Pfeffer aus der Mühle

Kartoffeln waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser 15-20 Minuten garen, dann abgießen und ausdämpfen lassen. Die Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden.

In einer Pfanne 4 EL Öl erhitzen und die Kartoffeln darin von allen Seiten leicht anbraten. Knoblauch zufügen, einige Minuten mitbraten. Kartoffeln und Knoblauch mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Den Frischkäse und die abgezupften Thymianblättchen (Menge nach Geschmack) unterheben. Aligot mit restlichem Öl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Mengenangabe: 4 Personen

1.2 Bäckerinnenkartoffeln

600 g kleinere festkochende Kartoffeln	1 Prise Muskat
Butter	1 1/2 dl Hühnerbouillon
Salz, Pfeffer	

Kartoffeln schälen. In dichten Abständen so tief einschneiden, dass sie unten gerade noch zusammenhalten. Die Kartoffeln nebeneinander in eine ausgebutterte Gratinform setzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit Butterflocken belegen. Hühnerbouillon dazugießen. Die Kartoffeln im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen in der Mitte etwa 40 Minuten backen, dabei etwa zweimal mit dem Jus in der Form übergießen.

1.3 Bäckerkartoffeln

1.5 Kilo vorwiegend-festkochende Kartoffeln	10 Zweige Rosmarin
2 Zwiebeln	Salz, Pfeffer, Olivenöl

Die Kartoffeln schälen und auf dem Gemüsehobel in etwa drei Millimeter dicke Scheiben hobeln oder mit einem großen Messer in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen, längs

halbieren und quer in dünne Streifen schneiden. Die Rosmarin-Nadeln von den Zweigen abstreifen und nicht allzu fein hacken.

Eine große Auflauf-Form mit etwas Olivenöl auspinseln und mit einer Lage Kartoffelscheiben auslegen. Etwas Olivenöl gleichmäßig darüber träufeln, mit einem Drittel der Zwiebeln und einem Viertel des Rosmarins bestreuen, salzen, pfeffern. Bei den nächsten Lagen genauso verfahren bis die vierte Schicht Kartoffeln oben liegt. Noch etwas Olivenöl darüber gießen, noch einmal salzen und pfeffern und den Rest des Rosmarins darüber streuen. Im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen rund 60 Minuten backen, bis die Kartoffeln oben goldbraun und innen weich sind.

Mengenangabe: 4 Personen

1.4 Bärlauch-Kartoffel-Püree

25 g Bärlauch	2 EL geriebener Greyerzer
Salz	1 Scheib. Mozzarella
2 Kartoffeln	weißer Pfeffer
50 g Sahne	Muskatnuss

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Den Bärlauch putzen, waschen und im kochenden Wasser ca. 2 Minuten blanchieren. Herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Den Bärlauch fein hacken.

Die Kartoffeln im kochenden Salzwasser in ca. 20 Minuten gar kochen, dann pellen und durchpressen. Die Sahne unter das heiße Püree rühren. Den Greyerzer unterheben. Den Mozzarella in kleine Stücke schneiden und ebenfalls unter das Püree mischen.

Zum Schluss die gehackten Bärlauchblätter unter das Püree heben und alles mit Salz, Pfeffer sowie mit wenig Muskatnuss würzen.

Tipp: Zusammen mit einer großen Portion grünen Salat schmeckt das Bärlauch-Kartoffel-Püree als vegetarisches Hauptgericht.

Mengenangabe: 1 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

pro Portion: 475 kcal / 1995 kJ; E 18 g, F 23 g, KH 46 g

1.5 Basilikum-Kartoffelpüree

40 g Pinienkerne	750 g Kartoffeln, festkochend
2 Bd. Basilikum	Salz Pfeffer, weiß, a. d. Mühle
1/4 l Milch	

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden goldbraun rösten. 12-14 große Basilikumblätter zur Seite legen. Den Rest einschließlich der Stiele grob hacken. Milch

erwärmen. Die Kartoffeln schälen, grob zerteilen und zugedeckt in 1/2 l gesalzenem Wasser gar kochen. Die Kartoffeln abgießen, abdämpfen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die Hälfte der Milch mit der Butter unter das Püree rühren. Gehacktes Basilikum und restliche Milch mit den Schneidstab des Handrührers fein pürieren, durch ein Sieb gießen. Das Basilikum-Milch-Gemisch mit einem Schneebesen unter die Kartoffeln schlagen. Püree mit Salz und Pfeffer würzen. Auf vorgewärmten Tellern oder einer Platte mit Pinienkernen bestreut und mit Basilikumblättern dekoriert anrichten.

Das Menü im Mai: - Grün-weißer Spargelsalat - Möhrencremesuppe mit Kerbel - Kleine Gemüseomeletts - Schweinefilet in der Kaffee-Kruste - Basilikum-Kartoffelpüree - Broccoli und Möhren mit Knoblauch-Sabayon - Erdbeermousse mit Pecannuss-Karamell

1.6 Bayerische Fingernudeln

1000 g Kartoffeln
Salz
2 Eier

100 g Mehl
1 Pr. Muskat
Schweineschmalz

Kartoffeln waschen und in Wasser garen. Kartoffeln pellen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Masse etwas abkühlen lassen. Dann salzen und mit den Eiern, Mehl und Muskat verkneten. Mit bemehlten Händen fingerdicke Rollen formen, die an den Enden spitz auslaufen sollen.

Reichlich Schmalz in einer Pfanne erhitzen und die Nudeln portionsweise dann von allen Seiten goldbraun braten. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Warm stellen bis alle Nudeln gebraten sind.

Als Beilage zu Kohl- oder Fleischgerichten

Mengenangabe: 4 Portionen

1.7 Bechamelkartoffeln

30 g durchw. Speck
1 Zwiebel
1/8 l Milch
1/8 l Sahne
1/8 l Brühe (Instant)

20 g Mehl
20 g Margarine
500 g gekochte Pellkartoffeln
Salz
Pfeffer

Speck und Zwiebeln fein würfeln, mit Milch, Sahne und Brühe in eine Auflaufform geben. Mehl und Margarine verkneten, in kleinen Klößchen in die Flüssigkeit setzen. Die Auflaufform mit Deckel ins Mikrowellengerät stellen, 7-8 Minuten mit 600 Watt Leistung. Kartoffeln pellen, in dünne Scheiben schneiden, unter die Sauce heben, mit Salz und Pfeffer würzen, weitere 5-6 Minuten mit 600 Watt im Mikrowellengerät erwärmen.

Mengenangabe: 2 Portionen

1336 kcal / 5597 kJ; E 23 g, F 78 g, KH 125 g

1.8 Bechamelkartoffeln

1 kg vorwiegend fest kochende Kartoffeln	40 g Mehl
Salz	1/2 l Fleischbrühe
1 Zwiebel	250 g süße Sahne
50 g roher Schinken	gemahlener weißer Pfeffer
50 g Butter	1 Msp. Zucker

Die Kartoffeln waschen und in der Schale in Salzwasser garen.

Die Zwiebel schälen und hacken. Den Schinken fein würfeln. Die Butter erhitzen. Die Zwiebel- und die Schinkenwürfel darin anbraten. Das Mehl unterrühren und alles leicht anschwitzen, mit der Brühe und der süßen Sahne ablöschen.

Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Die Kartoffeln noch heiß pellen, in Scheiben schneiden und unter die Béchamelsauce heben. Nochmals mit den Gewürzen abschmecken.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

1.9 Béchamelkartoffeln

1 kg fest kochende Kartoffeln	Pfeffer, Salz
<i>Für die Béchamel-Sauce</i>	Muskat
2 EL Mehl	Worcestersauce
2 EL Butter	Zitronensaft
1/2 l Milch	<i>Für den Spinat</i>
200 g Crème fraîche	1 kg Spinat
1 TL Paprikapulver	1 Zwiebel

Die Kartoffeln mit Schale kochen, abschrecken und pellen, noch warm quer in dicke Scheiben schneiden. Den Spinat in viel kaltem Wasser gründlich waschen, abtropfen lassen und die Stängel abschneiden. Die Zwiebel sehr fein würfeln und mit der gehackten Knoblauchzehe in etwas Olivenöl glasig dünsten. Den abgetropften Spinat dazu geben (wenn der Topf nicht groß genug ist, in zwei Partien), bei großer Hitze, offenem Topf und unter ständigem Rühren in sich zusammenfallen lassen, salzen, pfeffern und etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze weiter dünsten bis die Flüssigkeit verkocht ist. Warm halten. Für die Béchamel-Sauce bei niedriger Hitze in einem Topf die Butter zerlaufen lassen, das

Mehl einstreuen und rühren, bis das Fett ganz aufgesogen ist. Dann die heiße (!) Milch portionsweise dazugießen, und immer solange rühren, bis die Milch jeweils aufgesogen ist, so entsteht langsam eine glatte cremige Sauce. Wenn die Milch aufgebraucht ist, die Sauce einmal kurz aufkochen, mit dem Paprikapulver, ein paar Tropfen Worcestersauce, Salz, Pfeffer und Muskat würzen, mit etwas Zitronensaft abschmecken, dann noch einmal fünf Minuten offen leicht köcheln lassen. Die Kartoffelscheiben mit der Béchamelsauce vermischen und noch einmal gut erhitzen. Anschließend mit dem Spinat servieren.

Mengenangabe: 3-4 Personen

1.10 Béchamelkartoffeln

1 kg Kartoffeln (Pellkartoffeln)	1/4 l Fleischbrühe
30 g Margarine	1/4 l Milch
100 g durchw. Speck	etwas Essig
30 g Mehl	Salz
1 groß. Zwiebel	Pfeffer

Kartoffeln mit der Schale garen, danach pellen, abkühlen lassen, in Scheiben schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden, mit der Margarine auf 2 oder Automatik-Kochplatte 4 - 5 glasig werden lassen, kleingeschnittene Zwiebel zugeben. Das Ganze mit Mehl bestäuben und unter Rühren so lange erhitzen, bis alles goldgelb ist Brühe und Milch nach und nach hinzufügen. Mit einem Schneebesen verrühren, so daß keine Klümpchen entstehen, zum Kochen bringen, Kartoffelscheiben zufügen, dann die Kochplatte ausschalten und 10 - 15 min. ziehen lassen. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu schmeckt kurzgebratenes Fleisch oder Fisch. Silvia Gehrke, Lübeck

Mengenangabe: 4 Portionen

1.11 Béchamelkartoffeln

1 kg Pellkartoffeln	1/2 l Brühe
100 g geräucherter durchwachsener Speck	1/4 l Milch
2 Zwiebeln	Salz
40 g Butterschmalz	Pfeffer
40 g Mehl	

Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden und warm halten.

Speck und Zwiebeln in Würfel schneiden. Butterschmalz erhitzen, Speck und Zwiebeln darin andünsten. Mehl hinzufügen und unter ständigem Rühren andünsten. Mit Brühe und Milch unter Rühren ablöschen, ankochen und 5 Minuten fortkochen. Mit Salz und Pfeffer

würzen, Kartoffeln dazugeben und 5 Minuten erwärmen.

1.12 Bouillon-Kartoffeln

1 Staudensellerie (700 g)	1 Bd. glatte Petersilie
300 g Möhren	Salz
750 g Kartoffeln	Pfeffer a. d. Mühle
20 g Butter oder Margarine	Muskatnuss (frisch gerieben)
1/4 l Gemüse-Hefebühe	

Den Sellerie waschen, putzen und die Stängel quer in Scheiben schneiden. Die Möhren waschen, schälen und schräg in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln waschen, schälen, halbieren und in Stücke schneiden. Das Gemüse in der zerlassenen Butter oder Margarine etwa 3 Minuten andünsten, die Brühe dazugießen und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze 15- 20 Minuten garen. Inzwischen die Petersilie waschen, die Blätter von den Stängeln zupfen und hacken. Die Bouillon-Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit Petersilie bestreuen.

Mengenangabe: 4 Personen

Garzeit: 20 Minuten

Vorbereitungszeit: 25 Min.

Pro Portion ca.: 243 kcal / 1017 kJ; E 6 g, F 5 g, KH 42 g

1.13 Bouillonkartoffeln

200 g Fettstoff	5000 g Kartoffeln, in 5 mm Würfel geschnitten
200 g Zwiebeln, gehackt	2 l Bouillon
500 g Lauch, blättrig geschnitten	Salz und Muskat
300 g Speckwürfel	

Zwiebeln, Lauch und Speck im Fettstoff anziehen. Kartoffeln zugeben und alles gut vermischen. Mit der Bouillon auffüllen und zugedeckt leicht köcheln lassen bis die Bouillon fast aufgesogen ist. Sollte dann der Lauch oder die Kartoffeln noch hart sein kann man noch etwas Bouillon nachgeben. Abschmecken.

Servieren Diese Beilage passt zu allen Arten von gekochtem Fleisch.

Bemerkung Will man diese Beilage vegetarisch zubereiten ersetzt man Die Bouillon durch einen Gemüsefond und den Speck durch Rübli und Selleriewürfel. Die Zubereitungsart bleibt die selbe.

Mengenangabe: 20 Portionen

Vorbereiten 20 Min.

Fertigstellen ca. 30 Minuten

1.14 Brösler (Kartoffelspezialität)

1 kg mehlig kochende Kartoffeln (am Vortag gekocht),
Mehl, Salz,
Butterschmalz

Die geschälten Kartoffeln über das 'Brösler'-Gitter reiben oder wenn man dieses Gitter nicht hat, die Kartoffeln in ca. 1 cm große Würfelchen schneiden. Diese salzen, mit Mehl bestäuben, so dass die Würfel ganz vom Mehl umhüllt sind. In einer gusseisernen Pfanne 1 Esslöffel Butterschmalz heiß werden lassen und darin so viel 'Brösler' anbraten wie auf einmal möglich ist. Die angerösteten 'Brösler' in eine Kasserolle geben und diese für ca. 1 Stunde in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen stellen. Dabei die 'Brösler' immer wieder wenden.

1.15 Brunnenkresse-Gnocchi

400 g Quark aus Vollmilch	1 Zwiebel, fein gehackt
4 Eier	1 EL Butter oder Margarine
1 TL Salz	1 Kartoffel (ca. 100 g), an der Bircherraffel gerieben
5 EL Brunnenkresse, grob gehackt	3 dl Gemüsebouillon
50 g Hartweizengrieß	50 g Brunnenkresseblätter
250 g Mehl	50 g Spinatblätter
100 g Feta, grob zerbröckelt	Salz, Pfeffer, nach Bedarf
knapp siedendes Salzwasser	100 g Feta, grob zerbröckelt
<i>Sauce</i>	wenig Brunnenkresse, für die Garnitur

Vorbereiten: Alle Zutaten bis und mit Mehl mischen, Feta daruntermengen, zugedeckt ca. 30 Min. quellen lassen.

Formen und Garen: Mit 2 Esslöffeln Gnocchi formen, direkt ins Salzwasser geben. Gnocchi portionenweise ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit der Schaumkelle herausnehmen, abgetropft warm stellen.

Sauce: Zwiebeln in der warmen Butter oder Margarine andämpfen. Kartoffel zugeben, kurz mitdämpfen. Mit der Bouillon ablöschen, ca. 10 Min. unter gelegentlichem Rühren köcheln. Brunnenkresse- und Spinatblätter daruntermengen, 2-3 Min. offen kochen. Alles im Mixer pürieren, in die Pfanne zurückgießen, würzen, nur noch heiß werden lassen.

Servieren: Sauce auf vorgewärmten Tellern verteilen, Gnocchi daraufgeben, garnieren, sofort servieren.

Mengenangabe: 6 Personen

1.16 Buchweizen-Perlen

800 g Gschwellti (mehlig kochende Sorte)	1 1/2 TL Salz
2 frische Eier, verklopft	400 g Rosenkohl
150 g Buchweizenmehl	Salzwasser, leicht siedend
125 g Mehl	1 EL Butter oder Margarine

Gschwellti heiß schälen, durchs Passe-vite in eine große Schüssel treiben, auskühlen. Die Eier darunter rühren, Buchweizenmehl, Mehl und Salz begeben, zu einer feuchten, festen Masse mischen, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

Formen: Kartoffel-Masse mit wenig Mehl zu Perlen von je ca. 1 1/2 cm O formen, auf ein Backpapier legen. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Schüssel vorwärmen.

Vom Rosenkohl so viele Blätter wie möglich ablösen, beiseite stellen, Inneres evtl. halbieren, im Salzwasser weich köcheln, herausnehmen, warm stellen. Buchweizen-Perlen portionenweise im selben Wasser ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, abtropfen, mit wenig Kochwasser in der Schüssel warm stellen. Rosenkohlblätter bei der letzten Portion mitköcheln, Wasser abgießen. Warm gestellte Perlen in die Pfanne zurückgeben, Butter oder Margarine begeben, gut mischen, anrichten.

Lässt sich vorbereiten: Buchweizen-Perlen 1/2 Tag im Voraus kochen, sofort in kaltes Wasser geben, gut abtropfen. Vor dem Servieren im leicht siedenden Wasser Rosenkohlineres weich köcheln, Buchweizen- Perlen mit den Rosenkohlblättern begeben, nur noch heiß werden lassen.

Zwei Jahreszeiten - ein Menü: - Lauwarme Gemüse-Timbales - Buchweizen-Perlen - Straußenfilet à la minute - Traubengrütze

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

Kühl stellen: ca. 30 Min.

Pro Person: 451 kcal / 1894 kJ; E 19 g, F 7 g, KH 76 g

1.17 Buebeschpitzle (Kartoffelnudeln)

1 kg frisch gekochte Kartoffeln,	Muskatnuss,
2 Eier,	Butterfett,
100 g Mehl,	Semmelbrösel nach Belieben
Salz,	

Die frisch gekochten Kartoffeln so heiß wie möglich schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit den übrigen Zutaten auf einem Nudelbrett zu einem Teig verarbeiten, aus dem man etwa 10 cm lange, fingerdicke Buebeschpitzle rollt. Sie werden kurz vor dem Servieren in heißem Butterfett 6 bis 8 Minuten braun gebraten.

Man kann aber die Buebeschpitzle auch mit weniger Fett zubereiten, indem man sie in kochendes Salzwasser gibt, was im Hinblick auf die grassierende Angst vor dem Dickwerden empfehlenswert ist. Nachdem sie abgekühlt sind, in heißem Butterfett goldbraun backen

oder auch einfach mit in Butter gerösteten Semmelbröseln abschmälzen.

1.18 Dauphinekartoffeln

500 g mehlig kochende Kartoffeln	75 g Mehl
Salz	2 Eier
1 EL Butter	1 Msp. Backpulver
Muskat	1.5 kg weißes Plattenfett (Kokosfett)

Die Kartoffeln in Salzwasser garen und pellen.

1/8 l Wasser mit der Butter, einer Prise Salz und Muskat zum Kochen bringen. Das Mehl auf einmal hineingeben und so lange rühren, bis sich der Teig als Kloß vom Topfboden löst. Dann die Eier nacheinander unterrühren.

Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse zu dem Teig drücken, das Backpulver hinzufügen und alles gut verrühren.

Das Fett in einem großen Topf, besser in einer Friteuse, auf 175 °C erhitzen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und kleine birnenförmige Teigstückchen herausdrücken. Diese portionsweise etwa 7 Minuten goldgelb ausbacken.

Mengenangabe: 6 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde 30 Minuten

1.19 Döppelappes

1 kg fest kochende Kartoffeln	Salz
1 Stange Lauch	Pfeffer
1 Bd. Schnittlauch	Muskat
1 Bd. Petersilie	2 TL Gemüsebrühwürze
1 Knoblauchzehe	Butter für die Form
100 ml Sahne	200 g geriebener Emmentaler Käse
2 Eier	

Kartoffeln schälen und in Wasser legen. Lauch in Ringe schneiden. Kräuter und Knoblauch hacken.

Kartoffeln grob raspeln. Lauch, Kräuter, Knoblauch und die mit Sahne verquirlten Eier zufügen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und der Gemüsebrühwürze abschmecken.

Kartoffelmasse in eine gebutterte Auflaufform geben. Mit dem Käse bestreuen. Bei 180 Grad C (Umluft) 1 Stunde backen. 10 Minuten bei 190-200 Grad C überkrusten lassen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung: ca. 35 Min.

Backzeit: 70 Min.

1.20 Endivien - Kartoffelstampf

2 Frühlingszwiebeln	150 ml Milch
2 EL Weißweinessig	100 g saure Sahne
Salz, Pfeffer	300 g Endiviensalat

Kartoffeln schälen, in Salzwasser garen.

Inzwischen Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, Essig, Salz und Pfeffer zugeben.

Endiviensalat in Streifen schneiden.

Kartoffeln abgießen, mit dem Stampfer zerdrücken, dabei Milch und saure Sahne untermischen; salzen und pfeffern.

Marinierte Zwiebeln und Endiviensalat unter die Stampfkartoffeln heben.

Mengenangabe: 4 Personen:

1.21 Fächerkartoffeln

12 mittelgroße, längliche Kartoffeln	100 g Holland-Gouda, alt
80 g Holland-Butter	3 EL Semmelbrösel oder Sesamsamen

Gewaschene Kartoffeln schälen. Dann einzeln auf einen Esslöffel legen und mit einem scharfen Messer quer fächerförmig ein-, aber nicht durchschneiden. Butter schmelzen. Mit einem Teil eine feuerfeste Form einfetten. Die Kartoffeln mit der geschlossenen Seite nach unten hineinsetzen und mit etwas Butter einpinseln. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C in etwa 60 Minuten garen.

Käse fein reiben. Kartoffeln nach 45 Minuten mit Semmelbrösel oder Sesamsamen bestreuen und mit der restlichen Butter beträufeln. 5 Minuten vor Ende der Garzeit die Kartoffeln mit dem Käse bestreuen.

In der Form als Beilage zu kurzgebratenem Fleisch, zu kaltem oder warmem Roastbeef servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

1.22 Frites nach Savoyer Art

1 Pkg. vorgebackene, tiefgekühlte Pommes- frites (1 kg)	Muskat Salz
50 g geriebenen Sbrinz oder Greyerzer Pfeffer aus der Mühle	2 dl Gemüsebouillon einige Margarine- oder Butterflöckli

Die tiefgekühlten Pommes frites mit geriebenem Käse und Gewürzen lagenweise in eine gefettete Gratinform verteilen. Die Bouillon dazugießen, Margarine- oder Butterflöcklein

darüberstreuen.

Gratinieren: ca. 20 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

1.23 Fritten mit Mayonnaise

<i>Kartoffeln</i>	1 TL guten Senf
	250 ml Öl (Erdnuss- oder Sonnenblumenöl)
<i>Mayonnaise</i>	1/2 Zitrone, Saft von
2 Eigelb	

Man nehme eine Kartoffel, wasche und schneide sie. Idealmaß: Etwa einen Zentimeter dick und acht Zentimeter lang. Und dann braucht man auch natürlich auch die richtige Kartoffelsorte: Am besten eignen sich Desirée oder Bintje zur Pommes-Produktion.

Die Kartoffelstäbchen auf einem Küchentuch gut abtrocknen und das Öl (am besten eignet sich Erdnussöl) auf 160 Grad erhitzen. Pommes rein, bis sie goldgelb sind, abtropfen lassen und direkt vor dem Essen die Pommes noch mal ins Öl tun, jetzt bei 180 bis 190 Grad, dann werden sie schön goldbraun und knusprig. Kurz abtropfen lassen und mit Meersalz bestreut servieren.

Mayonnaise Damit die Mayonnaise gelingt, ist es ganz wichtig, dass alle Zutaten Zimmertemperatur haben.

Eigelb, Senf und ein paar Spritzer Zitronensaft in einer Glasschüssel verrühren. Dann langsam das Öl dazugießen und mit dem Schneebesen kräftig unterschlagen (geht auch elektrisch). Das Öl muss in einem ganz dünnen Faden dazu laufen, damit eine schöne, feste Mayonnaise entsteht. Gießt man zu schnell, kann sie gerinnen. Mit etwas Salz und weißem Pfeffer würzen oder mit einem Hauch Cayenne - aber wirklich nur einem Hauch, damit die Mayonnaise schön hell bleibt.

1.24 Frühkartoffeln mit Artischocken

Olivenöl zum Anbraten	ca. 450 g)
750 g Frühkartoffeln, ungeschält, halbiert	3/4 TL Salz
1.2 kg kleine Artischocken (ergibt gerüstet	Pfeffer aus der Mühle

Öl in einer weiten Bratpfanne heiß werden lassen. Kartoffeln begeben, unter Wenden ca. 5 Min. anbraten, Hitze reduzieren, zugedeckt 10 Min. dämpfen. In der Zwischenzeit die äußeren trockenen Blätter der Artischocken großzügig entfernen (2-4 Reihen), Blattspitzen mit einem Messer um ca. 1/2 kürzen, Stielansatz frisch anschneiden, Artischocken längs vierteln. Artischocken begeben, ca. 10 Min. fertig dämpfen. Hitze erhöhen, Kartoffeln und Artischocken offen unter Wenden goldbraun braten, würzen.

Menü für 6 - Cappuccino verde - Mediterrane Entenbrüstli und Frühkartoffeln mit Artischocken - Amaretti-Semifreddo mit Rhabarber-Sauce

Mengenangabe: 6 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Pro Person: 128 kcal / 537 kJ; E 4 g, F 1 g, KH 1 g

1.25 Gebackene Kartoffeln

Kartoffeln,
Salz,
Kümmel,

Olivenöl,
Salbei oder Thymian

Kartoffeln in starkem Salzwasser und mit Kümmel kochen. Danach schälen und in Olivenöl mit Salbei oder Thymian anbraten.

1.26 Gebratene Kartoffel-plätzchen

800 g Kartoffeln, mehlig kochend
Salz
75 g Frühstücksspeck
2 Zwiebeln
65 g Holland-Butter
1/2 Bd. Schnittlauch

1/2 Bd. Petersilie
150 g Holland-Maasdamer
weißer Pfeffer aus der Mühle
geriebene Muskatnuss
Mehl zum Formen und
Bestäuben

Gewaschene Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen.

Speck und geschälte Zwiebeln würfeln und in 20 g Butter glasig werden lassen. Schnittlauch und Petersilie abspülen, trockentupfen und fein schneiden bzw. hacken.

Käse in kleine Würfel schneiden. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, durch die Presse drücken und rasch mit der Speck-Zwiebel-Mischung vermengen. Etwas abkühlen lassen und erst dann Kräuter und Käsewürfel unterheben.

Mischung mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Aus dem abgekühlten Kartoffelteig auf der dünn bemehlten Arbeitsfläche eine Rolle von 5 cm Durchmesser formen. Daraus 12 gleichmäßige Scheiben schneiden und beidseitig hauchdünn mit Mehl bestäuben. Restliche Butter in einer großen Pfanne aufschäumen lassen und die Kartoffelplätzchen darin auf beiden Seiten goldbraun braten. Kurz auf eine Lage Küchentrepp legen.

Als Beilage zu kurz gebratenem Fleisch aller Art, Kalbs- oder Rinderbraten servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

1.27 Gemüse im Kartoffelkörbli

4 mehlig kochende Kartoffeln (je ca. 150 g), am Hobel in feine Scheiben geschnitten Öl zum Frittieren	Spitzen schräg abgeschnitten, Rest längs halbiert, schräg in ca. 5cm langen Stücken 1 TL Zucker 1 dl Gemüsebouillon Salz nach Bedarf wenig Pfeffer aus der Mühle 2 EL Rahm 1/2 Bd. Schnittlauch, fein geschnitten wenig Salz
<i>Gemüsefüllung</i> wenig Bratbutter 1 Schalotte, fein gehackt 250 g Bundrüebli, längs halbiert, schräg in ca. 5cm langen Stücken 1 Bd. Radiesli, geviertelt 300 g weiße Spargeln, geschält,	

Ein Viertel der Kartoffelscheiben fächerartig in eine Schaumkelle (ca. 13 cm O) legen. Öl auf ca. 170 Grad erhitzen. Kartoffelscheiben mit einem Schwingbesen festdrücken und ca. 5 Min. goldgelb frittieren.

Kartoffelkörbli herausnehmen, mit einem Messer sorgfältig von der Kelle lösen, auf Haushaltpapier abtropfen. Mit den restlichen Kartoffeln gleich verfahren.

Gemüsefüllung: Bratbutter in einer weiten Pfanne warm werden lassen. Schalotte, Rüebli, Radiesli und Spargeln ca. 3 Min. andämpfen, Zucker darüberstreuen, ca. 1 Min. caramolisieren. Bouillon dazu-gießen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 12 Min. köcheln, würzen. Rahm begeben, nur noch heiß werden lassen, Schnittlauch darüberstreuen. Kartoffelkörbli salzen, Gemüse darin anrichten.

Lässt sich vorbereiten: Körbli einen Tag im Voraus zubereiten. Auf einem Gitter mit Haushaltpapier zugedeckt, aufbewahren.

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.

pro Person: 476 kcal / 1993 kJ; E 6 g, F 34 g, KH 36 g

1.28 Gnocchi (Kartoffel-Gnocchi)

750 g mehlig Kartoffeln	1 TL Salz
1 Ei	Muskat
200 g Mehl, ca. Menge	

Kartoffeln kochen, schälen und durch eine Kartoffelpresse geben. Das Ei, Salz und Muskat unter die Kartoffelmasse mischen. Mehl dazugeben, bis er nicht mehr klebt und eine geschmeidige Konsistenz hat. Die Zugabe der Mehlmenge ist vom Wassergehalt der Kartoffeln abhängig. Hier muss man sich vom Gefühl der Hände leiten lassen.

Aus der Masse Würste rollen, davon kleine Gnocchi abschneiden und formen. Mit einer Gabel Rillen eindrücken.

Im siedenden Salzwasser portionsweise ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche kommen. Jede kräftige Pastasauce ist passend dazu.

Mengenangabe: 4 Portionen

1.29 Gnocchi alla Romana

1 kg mehlig kochende Kartoffeln	gemahlener weißer Pfeffer
Salz	100 g Butter
200 g Mehl, ca.	etwas Butter für die Form
175 g Pecorino	gemahlener schwarzer Pfeffer
2 TL getrockneter Majoran	

Für die Gnocchi die Kartoffeln schälen und eventuell etwas kleiner schneiden. Die Kartoffeln in einem Topf in wenig Salzwasser zugedeckt in 20 bis 25 Minuten gar kochen. Die Kartoffeln abgießen, gut ausdampfen lassen und noch warm durch die Kartoffelpresse drücken. Die durchgedrückten Kartoffeln nach und nach mit dem Mehl verrühren und verkneten, bis der Teig zusammenhält, aber nicht zu trocken geworden ist.

75 g Pecorino reiben und zum Kartoffelteig geben, diesen mit Salz, Majoran und Pfeffer würzen.

Den Backofen auf 225 °C (Gas: Stufe 4) vorheizen. Inzwischen eine breite Gratinform mit Butter ausfetten.

Den Kartoffelteig portionsweise auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu fingerdicken Rollen formen und diese in etwa 4 cm lange Stücke schneiden. Jedes Teigstück mit einer Gabel auf der Oberfläche etwas eindrücken.

Die so entstandenen Gnocchi dachziegelartig in die Gratinform schichten. Die Butter in kleine Flöckchen schneiden und über den Gnocchi verteilen. Den restlichen Pecorino reiben und darüber streuen. Zuletzt die Gnocchi mit Pfeffer würzen.

Das Gratin auf der mittleren Einschubleiste etwa 30 Minuten goldgelb überbacken.

VARIATION: Gnocchi werden oft auch aus Grieß zubereitet. Kochen Sie dafür aus 1 l Milch und etwa 200 g Weizen- oder Maisgrieß einen Brei, und verrühren Sie diesen Brei mit einem Ei und etwa 100 g geriebenem Pecorino. Zum Formen der Gnocchi ist zusätzlich etwas Mehl nötig.

TIPP: Die überbackenen Gnocchi werden in Italien gern als Zwischengericht oder als kleines Hauptgericht serviert. Sie können sie aber auch gut als Beilage zu kleinen Kalbs- oder Schweineschnitzeln reichen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde 30 Minuten

1.30 Gnocchi di Patate (Kartoffelgnocchi)

1 kg Kartoffeln,	Salz,
2 Eier,	200 g Mehl (evtl. mehr)

Die Mehl-Menge variiert je nach Kartoffelsorte und deren Alter. So viel Mehl beifügen, dass ein glatter Teig entsteht, der nicht an den Händen klebt. Die Kartoffeln mit der Schale weich kochen. Noch warm durch die Kartoffelpresse drücken. Mit dem Mehl, dem Salz und

den Eiern zu einem glatten Teig vermengen. Den Teig in faustgroße Stücke teilen, diese daumendick ausrollen und in etwa 1 cm kleine Stücke schneiden. Diese in viel kochendes Salzwasser geben und so lange kochen, bis sie hochsteigen (3 bis 4 Minuten).

1.31 Gratin von gekochten Kartoffeln

1 kg mehlig kochende Kartoffeln	Salz
2 Zwiebeln	Pfeffer
2 Becher Sahne	150 g Holland-Gouda, mittelalt
1 Ei	50 g Butter

Die Kartoffeln in der Schale gar kochen, pellen und abkühlen lassen. Dann in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Mit den Kartoffeln mischen und alles in eine feuerfeste gebutterte Form füllen. Sahne und Ei verquirlen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Über die Kartoffeln gießen. Frischgeriebenen Käse darüberstreuen. Mit Butterflöckchen besetzen. Das Kartoffelgratin bei 220 Grad 40 Minuten goldbraun backen. Tipp: Besonders gut eignen sich gekochte Kartoffeln vom Vortag. Mischen Sie mal einen Bund grobgehackte Petersilie unter die Masse. Das gibt frische Würze.

1.32 Gratin von rohen Kartoffeln

1 kg Kartoffeln	200 g Holland-Gouda, alt
Salz	1/2 l Sahne
Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen, auf dem Gemüsehobel in hauchfeine Scheiben schneiden. Schichtweise in eine gebutterte feuerfeste Form füllen. Jede Schicht salzen, pfeffern und mit frisch geriebenem Käse bestreuen. Obenauf sollte Käse sein.

Die Sahne aufgießen, soviel, dass die Kartoffeln knapp bedeckt sind. Bei 200 Grad 60-70 Minuten backen. Falls die Oberfläche zu dunkel wird, das Gratin mit Alufolie abdecken.

1.33 Groentestoemp

<i>Zutaten</i>	150 g durchwachsener Räucherspeck
1 kg mehlig kochende Kartoffeln	100 g Butter
250 g Möhren	Salz
200 g Sellerie	1 Zweig Thymian
1 Petersilienwurzel	1 Gewürznelke
2 Stangen Porree (nur das Weiße)	Pfeffer aus der Mühle
1 Zwiebel	1 EL Zitronensaft

1. Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Möhren, Sellerie und Petersilienwurzel fein würfeln, Porree halbieren und erst in Streifen, dann in kleine Quadrate schneiden. Zwiebel würfeln, Speck in feine Streifen schneiden.

2. 20 Gramm Butter in einer großen Pfanne aufschäumen lassen und den Porree darin kurz andünsten, einen Finger hoch Wasser angießen, salzen, die Kartoffelstücke dazugeben, zugedeckt etwa zehn Minuten garen, bis die Kartoffeln weich sind. 3. Gleichzeitig in einer zweiten Pfanne den Speck braten, bis er braun und knusprig ist. Die Grieben mit dem Schaumlöffel herausnehmen und beiseite stellen. Im ausgelassenen Speckfett die Zwiebel glasig dünsten, dann die Gemüsewürfel mit einem Zweig Thymian und einer Gewürznelke dazugeben. Knapp zehn Minuten schmoren, eventuell etwas Wasser angießen. Die Gemüsewürfel sollen nicht weich sein. Zum Schluß eventuell noch vorhandene Flüssigkeit verdampfen lassen, Thymian und Gewürznelke herausnehmen, mit Salz und Pfeffer und Zitronensaft kräftig abschmecken. 4. Porree-Kartoffeln durch ein Sieb abgießen, gut abtropfen lassen und mit den Gemüsewürfeln und den Speckgrieben zusammen in eine große Schüssel geben und mit dem Kartoffelstampfer (zur Not tut es auch eine Flasche) zu einem Püree zerstampfen, das der Gemüsestücken und des Specks wegen natürlich nicht glatt wird, aber auch gar nicht glatt werden soll. Zum Schluß mit der restlichen Butter verfeinern und noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tip: Paßt als Beilage zu Fleisch und Fisch und kann nach Geschmack variiert werden, zum Beispiel mit Fenchel, Chicorée, Rosenkohl, Endivie, Kräutern.

Mengenangabe: 4 Portionen

1.34 Grünes Püree

750 g Kartoffeln (geschält gewogen)	200 ml Sahne
Salz	10 g Butter
Pfeffer	30 g Pinienkerne
2-3 EL Basilikum	

pro Portion 996 kJ / 238 kcal, E 4 g, F 15 g, KH 21 g 1. Kartoffeln in Würfel schneiden, mit etwa 7 EL Wasser und Salz in eine Schüssel geben und zugedeckt garen. Abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

2. Basilikum unter Zugabe von etwas Sahne pürieren, mit der restlichen Sahne, Butter und Pfeffer zu den Kartoffeln geben, verrühren.

3. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fettzugabe unter Rühren goldgelb bräunen. Kerne auf das Kartoffelpüree streuen. Oder das Püree ohne Kerne kurz übergrillen.

Einstellung: Mikrowelle Leistung: 850 Wat Einschubebene: 1. v. unten Garzeit: 12-15 Minuten

Mengenangabe: 6 Personen

1.35 Halbseidene

1000 g Kartoffeln	1/4 l Milch
200 g Speisestärke	2 Brötchen
Salz	40 g Butter
Muskat	

Kartoffeln waschen und als Pellkartoffeln garen. Abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken, pellen und noch heiß durch eine Presse drücken.

Kartoffelmasse mit Speisestärke, Salz, Muskat vermischen und nach und nach heiße Milch zufügen.

Masse zu einem glatten Teig kneten, abschmecken und 15 Min. ruhen lassen.

Brötchen in 1 cm dicke Würfel schneiden und in Butter goldgelb braten. Aus dem Kartoffelteig 6-8 Klöße formen und Brotwürfel hinein drücken.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und Klöße darin garziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in einer vorgewärmten Schüssel servieren.

1.36 Halbseidene Knödel

1 kg Kartoffeln,	3/8 l heiße Milch, ca.
225 g Stärkemehl,	2 Brötchen (gewürfelt),
Salz,	Butterschmalz zum Rösten

Die gewaschenen Kartoffeln werden in der Schale gekocht. Dann müssen sie etwas abkühlen und werden - noch heiß - durch die Kartoffelpresse gedrückt. Diese Masse muss nun gut auskühlen. Dann werden Stärkemehl und Salz darunter gearbeitet. Rasch die kochende Milch darüber gießen und gut verrühren (aus diesem Teig müssen sich leicht Klöße formen lassen; sollte das nicht der Fall sein, so fehlt entweder noch etwas Kartoffelmehl oder heiße Milch). Mit bemehlten Händen schöne Knödel formen. Brotwürfelchen in Butterschmalz rösten und in die Mitte der Knödel drücken. Die Knödel in kochendem Salzwasser ca. 15 bis 20 Minuten ziehen lassen. Auf einer gut vorgewärmten Platte servieren.

1.37 Handwerksbürschle

4 Brötchen (Würfelchen),	1 Zwiebel (fein geschnitten),
80 g Butter,	1 Knoblauchzehe (gepresst),
1 kg Kartoffeln (fein gerieben),	Salz,
2 Eier,	Öl
1 EL Speisestärke,	

Die Brotwürfelchen in Butter goldgelb braten. Die geriebenen Kartoffeln gut auspressen und mit Eier, Speisestärke, Zwiebel, Knoblauch und Salz vermischen. Zuletzt die Brotwürfelchen darunter mischen. In heißem Öl die Kartoffelmasse portionsweise goldbraun braten.

1.38 Herzoginkartoffeln

1 kg Kartoffeln	1/2 TL Salz
60 g Butter	1 Prise Muskatnuss
100 ml Sahne	

Kartoffeln in wenig Wasser gar kochen, abschälen und sofort durch die Kartoffelpresse drücken. Butter darüber schneiden und sogleich verrühren. Dann Sahne, Salz und geriebene Muskatnuss dazugeben. Kartoffelteig mit der großen Tülle des Spritzbeutels zu kleinen Bergen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen, ca. 16 Stück. Bei 220 Grad auf der zweiten Schiene von unten ca. 20 Minuten backen, bis die Spitzen braun werden. Dann sofort servieren.

1.39 Herzoginkartoffeln

1 kg Kartoffeln	25 g Butter
1 TL Salz	Butter zum Einfetten des Backblechs
1 Msp. Muskat	1 Eigelb zum Einpinseln
3 Eigelb	

1. Kartoffeln schälen, waschen, in Salzwasser etwa 25 Minuten gar kochen.
2. Wasser abgießen und Kartoffeln zu einer Masse stampfen.
3. In die Masse Eigelb und Butter geben, mit Salz und Muskat würzen und verrühren.
4. In einen Spritzbeutel füllen und als kleine Häufchen auf ein gefettetes Blech spritzen.
5. Die Kartoffelhäufchen mit Eigelb einpinseln und bei 225 Grad Celsius goldbraun backen.

Mengenangabe: 8 Personen

1.40 Herzoginkartoffeln

700 g gekochte Kartoffeln	1 EL weiche Butter
2 Eigelb	2 EL zerlassene Butter
1 Prise geriebene Muskatnuss	

Kartoffeln noch warm durch die Presse drücken. Mit dem Eigelb und weicher Butter verrühren, in eine Spritzbeutel geben und auf eine gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes

Backblech spritzen. Mit zerlassener Butter beträufeln. Bei ca. 200°C im Backofen in 5-10 Min. goldbraun backen.

Mengenangabe: 4 Portionen

1.41 Herzoginkartoffeln

1 Kilo Kartoffeln	2 EL Milch
Salz	2 Eiweiß
40 g Butter	2 EL Sahne
2 Eigelb	Safran

Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Noch warm durch eine Kartoffelpresse drücken. Zuerst Butter mit einem Kochlöffel darunter rühren, dann 2 Eigelb. Milch und Sahne erhitzen und mit dem Safran unter den Kartoffelbrei heben. In einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben und kleine Kartoffelhäufchen auf ein eingefettetes Blech spritzen. Eigelb mit wenig Wasser verrühren und mit einem Pinsel die Herzogin- Kartoffeln bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 200° auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten goldbraun backen.

1.42 Herzoginkartoffeln mit Käse

1 kg Kartoffeln, mehligkochend	100 ml heiße Milch
Salz	2 Eigelb
120 g Holland-Gouda, alt	geriebene Muskatnuss
50 g Holland-Butter	Holland-Butter für das Blech

Gewaschene Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. Käse reiben.

Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und durch die Presse drücken. Rasch die Butter und die Milch untermischen. Dann Eigelb und Käse untermischen und den Kartoffelteig mit Muskat würzen. Ein Backblech mit Butter einfetten. Die Kartoffel-Käse-Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und als Rosetten auf das Blech spritzen.

Die so entstandenen Herzoginkartoffeln im vorgeheizten Ofen bei 250°C etwa 10 Minuten backen, bis sie zart gebräunt sind. Rasch servieren. Sie schmecken als Beilage zu Steaks aller Art.

Mengenangabe: 4 Portionen

1.43 Honig-Senf Kartoffelecken

4 groß. Backkartoffeln (ca. 1 kg)	1/2 TL getrocknete Thymianblätter, zersto-
125 g Kanadischer Senf	ßen
4 EL flüssiger Kanadischer Honig	Salz und Pfeffer nach Geschmack

Kartoffeln schälen und jede in 6 bis 8 Stücke schneiden. Kartoffeln in eine große Pfanne geben und mit Salzwasser bedecken. Bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen und 12 bis 15 Minuten kochen, bis sie gar sind, dann abschütten. Senf flüssigen Honig und Thymian in einer kleinen Schüssel verrühren, über die Kartoffeln geben und unterheben, bis die Masse gleichmäßig verteilt ist. Kartoffeln auf ein mit Folie ausgelegtes Backblech legen, die Folie zuvor dünn mit Butter oder Öl bestreichen, damit sie nicht anbacken. Bei 190°C ca. 20 Minuten backen oder bis die Kartoffeln an den Ecken knusprig braun werden, Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Mengenangabe: 4 Personen:

1.44 Honigkartoffeln

500 g neue Kartoffeln (in der Schale ge-	1 EL Wasser,
kocht),	viel Muskatnuss,
2 EL Honig,	Salz,
2 EL Butter,	Pfeffer

Kartoffeln schälen. Wasser erhitzen, Butter und Honig unterrühren, mit Muskatnuss, Kräutersalz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln darin schwenken. Nach gleichem Rezept kann man auch Karotten, Kohlrabi, Kastanien, Perlzwiebeln, Fenchelstreifen etc. zubereiten.

1.45 Irische Kartoffelpuffer

750 g Kartoffeln, mehl.	75 g Mehl
1 EL Butter, zerlassen	Salz
1 Eigelb	Butterschmalz

Kartoffeln in der Schale kochen. Dann pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Butter und etwas Salz mit dem Eigelb verrühren und unter die Kartoffeln mischen. Mehl gleichmäßig unterkneten.

Die Masse zu einer Rolle formen (ca. 5-6 cm dick). Butterschmalz erhitzen, Kartoffelrolle in 8 Scheiben schneiden.

Die Kartoffelteigscheiben portionsweise bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

Mengenangabe: 4 Personen:

1.46 Käse-Bechamel-Kartoffeln

1 kg festkochende Kartoffeln	Salz
30 g Butter	Pfeffer
30 g Mehl	Muskat
1/2 l Milch	150 g Holland-Gouda, mittelalt

Die Kartoffeln in der Schale in 20 bis 25 Minuten gar kochen.

In der Zwischenzeit die Butter erhitzen. Mehl einstäuben und darin anschwitzen. Die Milch unter ständigem Rühren zufügen. Die Sauce eine Viertelstunde köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden und in eine gebutterte Form schichten, Sauce darübergießen. Frischgeriebenen Käse darüberstreuen. 10-15 Minuten im Ofen bei 250 Grad goldgelb überbacken.

Tipp: Gibt man unter die Kartoffeln feingeschnittene Schinkenreste und serviert einen frischen Salat dazu, wird aus dieser Beilage ganz schnell ein kleines Hauptgericht.

1.47 Käsekartoffeln

800 g gekochte Kartoffeln	Muskat
2 TL Butter	1 Becher Creme fraîche
Salz	200 g Mozzarella
gemahlener schwarzer Pfeffer	1 Bd. Schnittlauch

Die Kartoffeln in Salzwasser garen und pellen. Den Ofen auf 200°C (Gas: Stufe 3) vorheizen. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und in eine gefettete Auflaufform schichten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat bestreuen. Die Creme fraîche auf den Kartoffeln verteilen.

Den Mozzarella in Scheiben schneiden, über die Kartoffeln geben und im Backofen 10 Minuten überbacken. Mit dem fein gehackten Schnittlauch bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

1.48 Käsekartoffeln vom Blech

8 große, irisch gekochte Pellkartoffeln	Pfeffer
2 EL Butter	Kümmel
150 g Holland-Gouda, alt	Paprika
<i>nach Belieben</i>	Basilikum

Die Kartoffeln ungepellt halbieren. Dicht nebeneinander mit der Schnittfläche nach oben auf ein gut gebuttertes Blech setzen. Mit geriebenem Käse ca. 10 Minuten bei 250

Grad überbacken. Die fertigen Kartoffeln mit Pfeffer, Kümmel, Paprika oder Basilikum bestreuen.

Tipp: Die Kartoffeln wirklich dicht nebeneinander aufs Blech setzen. Der geriebene Käse fällt zu leicht neben die Kartoffeln und backt am Blech fest

1.49 Käsekartoffeln vom Blech

800 g Kartoffeln	2 Tassen saure Sahne
1/4 l Gemüsebrühe	2 Eier
Meersalz	125 g Emmentaler, gerieben
Pfeffer, frisch gemahlen	4 Tomaten
1 TL. Kümmel, gemahlen	1 Bd. Schnittlauch
2 Zwiebeln	Butterflöckchen
1 Bd. Frühlingszwiebeln	

Die Kartoffeln schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Kartoffeln auf ein Backblech legen, die Gemüsebrühe angießen und die Kartoffeln mit Meersalz, Pfeffer und Kümmel bestreuen.

Die Zwiebeln pellen, fein würfeln. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Streifen schneiden. Zwiebeln auf die Kartoffeln geben und im Backofen bei 200°C 15 Min. backen. In der Zwischenzeit die saure Sahne mit den Eiern und dem Emmentaler verrühren. Die Tomaten enthäuten und in dünne Scheiben schneiden. Anschließend die Tomaten auf den Kartoffeln verteilen und mit der Sahne überziehen.

Den Schnittlauch waschen, in Ringe schneiden und mit den Butterflöckchen obenauf geben. Weitere 10 Min. backen, herausnehmen und servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

1.50 Käserösti

750 g Kartoffeln, vom Tage zuvor	1 groß. Zwiebel
2 EL Petersilie	70 g Fett
Salz	50 g Sbrinz oder Greyerzer, frisch gerieben
4 Scheib. Emmentaler Schmelzkäse	ner

Die geschälten Kartoffeln auf einer Reibe mit großen Löchern raffeln. Zwiebel und Petersilie fein wiegen. Die Hälfte des Fettes in einer Pfanne erhitzen, und Zwiebel und Petersilie darin andünsten. Das restliche Fett und die geraffelten Kartoffeln dazugeben, salzen, mischen, und mit einer Gabel zu einem Kuchen zusammendrücken. Etwa 10 Min. bei geringer Hitze braten. Dann den geriebenen Käse daruntermischen. Die Kartoffeln wieder zu einem flachen Kuchen formen. Zudecken und bei schwacher Hitze so lange braten, bis

sich unten eine Kruste gebildet hat. Das Rösti vorsichtig, damit es nicht zerfällt, auf den Deckel stürzen und mit der hellen Seite nach unten wieder in die Pfanne zurückgleiten lassen. Mit den in Dreiecke geschnittenen Schmelzkäsescheiben belegen. Zugedeckt bei schwacher Hitze noch einige Min. weiterbraten, bis der Käse zerfließt.

Mengenangabe: 4 Portionen

1.51 Kanarische Kartoffeln

1 kg kleine, fest kochende Kartoffeln 50 g grobes Meersalz

Einen Tontopf nach Vorschrift wässern. Kartoffeln waschen, mit Salz in den Topf schichten. Den Deckel auflegen und in den kalten Backofen stellen. Ofentemperatur auf 180 Grad schalten, ca. 45 Min. garen. Mit rotem und grünem Mojo servieren.

Mengenangabe: 6 Personen

Zubereitung ca. 10 Min.

Garen ca. 45 Min.

0 kcal; E 3 g, F 0 g, KH 20 g

1.52 KARAMELISIERTE KARTOFFELN

600 g festkochende kleine Kartoffeln Salz, Pfeffer
20 g Butterschmalz 1 EL Zucker

Kartoffeln gründlich waschen und mit Schale ca. 15 Minuten garen. Abgießen und pellen. Fett in einer großen Pfanne erhitzen. Kartoffeln zugeben, salzen, pfeffern und ca. 10 Minuten rundherum knusprig braten. Nach ca. 5 Minuten Zucker zugeben.

Mengenangabe: 4 Portionen:

1.53 Kartoffel Speck Tätschli

750 g Kartoffeln , mehlig Sorten	1/2 Teelöffel Aromat
150 g Erbsen	30 g Schalotten oder Zwiebeln , fein geschnitten
2 Eier	
2 Teelöffel Curry , z.B. Yoyage India Curry medium	150 g Speckwürfel
	Mehl, Evtl. etwas
1/2 Teelöffel Salz	Butter zum Ausbraten

Die Kartoffeln kochen , schälen und noch warm passieren. Die Erbsen kochen und grob zerdrücken. Alle Zutaten zusammen vermischen. Eventuell etwas Mehl zugeben wenn die

Masse zu feucht ist. In einer ausgebutterten Pfanne kleine Küchlein ausbraten.
Servieren Als Hauptgang mit einem bunten Rohkostsalat. Als Beilage zu allen wo ein Kartoffelgericht wie Rösti oder Bratkartoffeln angebracht wären.

Bemerkung Die Rezeptmenge bezieht auf 4 Personen als Hauptgang

Mengenangabe: 4 Personen

Vorbereiten 20 Min

Fertigstellen 20 Minuten

1.54 Kartoffel-Buchweizen-Klöße

1 kg mehlig kochende Kartoffeln

50 g Buchweizenmehl

Salz

100 g Mehl

1 Ei

Die Kartoffeln waschen, in Salzwasser garen, pellen und heiß durch eine Kartoffelpresse drücken.

Die Kartoffelmasse mit dem Ei, etwas Salz und den beiden Mehlsorten zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Mit leicht bemehlten Händen aus dem Teig 12 gleich große Klöße formen.

2 Liter Salzwasser in einem weiten Topf zum Kochen bringen. Die Klöße hineingeben und etwa 10 Minuten darin ziehen lassen. Nur so viele Klöße auf einmal in den Topf geben, wie an der Oberfläche Platz haben. Die Klöße sind gar, wenn sie an der Oberfläche schwimmen.

VARIATIONEN: Lecker schmecken diese Klöße auch als süße Speise. Hierfür benötigen Sie zusätzlich 1 Glas entsteinte Mirabellen (680 g), 12 Stück Würfelzucker, 1 Esslöffel Speisestärke und Zimt. Füllen Sie 12 Mirabellen mit je einem Stück Zucker. Drücken Sie in jeden Kloß eine gefüllte Mirabelle und rollen die Klöße so lange in den Händen, bis die Oberfläche geschlossen ist. Anschließend werden die Klöße wie oben beschrieben gegart. In der Zwischenzeit kochen Sie den Mirabellensaft auf, binden ihn mit der Speisestärke und erwärmen die restlichen Mirabellen darin. Die Klöße werden mit Zimt und dem Kompott serviert. Auch herzhafter Varianten schmecken sehr gut, zum Beispiel Meerrettichklöße. Hierfür werden zusätzlich 125 g geriebener Meerrettich unter die Kartoffelmasse gerührt. Für Kartoffelklöße mit Speck und Zwiebeln kneten Sie jeweils 100 g knusprig gebratene Speck- und Zwiebelwürfel unter die Kartoffelmasse.

Mengenangabe: 12 Stück

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde 15 Minuten

1.55 Kartoffel-Gratin

1 Knoblauchzehe, längs halbiert	in ca. 2 mm dicken Scheiben
1 EL Butter	4 dl Milch
1 Schalotte, fein gehackt	3/4 TL Salz
1/2 TL Thymianblättchen, fein gehackt	wenig Pfeffer aus der Mühle
800 g mehlig kochende Kartoffeln,	

Form mit Knoblauch ausreiben, einfetten. Butter in einer weiten beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Schalotte und Thymian andämpfen, Kartoffeln begeben, ca. 5 Min. mitdämpfen. Milch dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 8 Min. köcheln, würzen, in die vorbereitete Form geben.

Gratinieren: ca. 55 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

Passt zu: den Paupiettes de legumes oder zum Rindsfilet au bouillon.

Lässt sich vorbereiten: Gratin 1/2 Tag im Voraus ofenfertig zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Mengenangabe: 1 weite ofenfeste Form von ca. 2 Litern

Gratinieren: ca. 55 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Pro Person: 256 kcal / 1069 kJ; E 8 g, F 6 g, KH 42 g

1.56 Kartoffel-Knoblauch-Creme

750 g mehlig koch. Kartoffeln	1 EL Zitronensaft
3-4 Knoblauchzehen	1 frisches Ei
Salz (z. B. grobes)	Pfeffer
150-175 ml Olivenöl	

Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln. Knoblauch schälen. Kartoffeln und Knoblauch zusammen in Salzwasser zugedeckt ca. 20 Minuten kochen.

Abgießen, Kochwasser auffangen. Kartoffeln, Knoblauch, knapp 100 ml Kochwasser, Öl und Zitronensaft fein zerstampfen. Ei unterrühren. Abschmecken. Abkühlen.

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

pro Portion ca.: 200 kcal; E 2 g, F 16 g, KH 11 g

1.57 Kartoffel-Kohlrabi-Gratin

1 kg gelbfleischige Kartoffeln (festkochend)	Pfeffer aus der Mühle
3 Kohlrabi	Muskatnuss
1 l Sahne	1 Knoblauchzehe
100 g frisch geriebener Gruyère	50 g Butter
Salz	eine Gratinform

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Die Kartoffeln schälen, waschen, in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Die Kohlrabi schälen und in ebenso dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Die Knoblauchzehe schälen und die Gratinform damit ausreiben. Die Kartoffeln und den Kohlrabi abwechselnd einschichten, jede Schicht mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne mit dem Gruyère vermischen und mit Muskatnuss würzen. Über die Kartoffel-Kohlrabi-Mischung gießen. Etwa 45 bis 60 Min. backen, bis das Gratin weich und cremig ist. Gegen Ende der Garzeit die Ofentemperatur eventuell etwas reduzieren. Falls die Oberfläche zu stark bräunt, mit einer Alufolie abdecken. In der Form servieren.

Mengenangabe: 6 Personen

1.58 Kartoffel-Kräuter-Nocken zu Blumenkohl

500 g Kartoffeln (mehlig kochend)	100 g + 2 EL (30 g) Mehl
1 groß. Blumenkohl	1 Ei
400-500 g Möhren	5-6 EL (à 15 g) weiche Butter/Margarine
Salz, Muskat, weißer Pfeffer	1 klein. Zwiebel
50 g Grieß	1/4 l Milch
1/2 Bd. Petersilie (z. B. glatte)	75-100 g geriebener Gouda

Kartoffeln waschen und ca. 20 Minuten kochen. Gemüse putzen bzw. schälen, waschen. Blumenkohl in Röschen teilen, Möhren längs halbieren und in Scheiben schneiden. Gemüse in 1/2 l kochendem Salzwasser zugedeckt 8-10 Minuten garen. Abgießen, Gemüsewasser auffangen und 3/8 l abmessen. Kartoffeln abgießen, abschrecken und schälen. Noch warm durch eine Kartoffelpresse drücken. Grieß darunter rühren und ca. 5 Minuten quellen lassen. Petersilie waschen, fein schneiden. 100 g Mehl, Ei, 1-2 EL Fett, Salz, Muskat und Hälfte Petersilie unter die Kartoffeln kneten. Mit 2 angefeuchteten Esslöffeln 20-24 Nocken formen. Portionsweise in kochendem Salzwasser 3-4 Minuten gar ziehen lassen (nicht kochen!), bis sie oben schwimmen. Gut abtropfen lassen. Zwiebel schälen, würfeln. In 2 EL heißem Fett andünsten. 2 EL Mehl darüber stäuben, kurz anschwitzen. Gemüsewasser und Milch einrühren. Aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln. 50 g Käse darin schmelzen. Soße abschmecken und Gemüse darin erhitzen. Nocken in 2 EL heißem Fett goldbraun braten. Übrige Petersilie darüber verteilen. Alles anrichten und mit restlichem Käse bestreuen. Getränk: Bier oder Wasser.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std.

pro Portion ca.: 610 kcal / 2560 kJ; E 26 g, F 27 g, KH 61 g

1.59 Kartoffel-Oliven-Gratin

1 kg Kartoffeln, festkochend	Salz
1 groß. Zwiebel	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
10 mit Paprika gefüllte Oliven	Holland-Butter für die Form
150 g Holland-Gouda, alt	

Kartoffeln waschen, in der Schale in etwa 15 Minuten nicht ganz gar kochen, abgießen und über Nacht stehen lassen.

Am nächsten Tag pellen und grob raffeln. Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Oliven abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden. Käse fein reiben. Für das Gratin zwei Drittel Käse mit den vorbereiteten Zutaten vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine rechteckige feuerfeste Form (etwa 22x28 cm) üppig einbuttern. Die Kartoffelmischung einfüllen, flachdrücken und mit dem restlichen Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C etwa 30 Minuten überbacken, bis die Oberfläche schön braun und knusprig ist. Zu Kalbs- oder Putenbraten, Geschnetzeltem von hellem Fleisch oder zu pochiertem Seefisch servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

1.60 Kartoffel-Oliven-Stampf

1.3 kg vorwiegend fest kochende Kartoffeln	200 ml Milch
Salz	4-5 kalt gepresstes Olivenöl
50 g entsteinte schwarze Oliven	1 TL gehackter frischer Oregano oder
50 g getrocknete Tomaten in Öl	1/2 TL getrockneter Oregano

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20-25 Minuten gar kochen.

Oliven und Tomaten grob hacken. Milch erhitzen. Die gekochten Kartoffeln abgießen, das Kochwasser dabei auffangen. Milch und Olivenöl über die Kartoffeln gießen. Nicht zu fein zerdrücken, nach Bedarf noch etwas von dem Kochwasser dazugeben. Oliven und Tomaten untermischen.

Den Kartoffelstampf mit Salz abschmecken, zuletzt Oregano darüberstreuen oder untermischen.

Dazu: Lammsteaks, gebratener Fisch oder einfach ein üppiger grüner Salat mit Tomaten und Gurken.

Der gute alte aber spießige Kartoffelbrei erhält durch das Olivenöl einen aparten Geschmack. Oliven und Tomaten betonen die herzhaft Note und er wird zu einer mediterranen Beilage.

Das Bild zeigt ihn mit Lammsteaks mit Kräuterkruste und Zucchini-Tomaten-Gemüse.

Mengenangabe: 4 Portionen

1.61 Kartoffel-Sellerie-Püree

300 g geschälten Knollensellerie	2 EL Butter
300 g mehlig kochende Kartoffeln	Muskat
200 ml Milch	Selleriesalz

Knollensellerie und Kartoffeln gar kochen, abgießen und durchpressen. Mit kochend heißer Milch, Butter, Muskat und Selleriesalz glatt rühren.

1.62 Kartoffel-Trüffel-Püree

600 g Kartoffeln	1 Stück Trüffel
100 ml Sahne	1 TL Salz
3 EL Trüffelöl	Etwas geriebene Muskatnuss

Kartoffeln schälen und vierteln, mit Salzwasser aufsetzen und ca. 20 Minuten kochen lassen. Kartoffeln nach der Garzeit stampfen und mit der Sahne zusammen zu einem feinen Püree stampfen, ggf. mixen. Dann das Trüffelöl unterheben. Zuletzt den Trüffel über das Püree hobeln und sofort heiß servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

1.63 Kartoffel-Wähe

1 rund ausgewallter Kuchen- oder Blätterteig (ca. 250 g)	2 EL Paniermehl
1 Beutel Gratin Dauphinois (500 g)	2 EL Kräuter, gehackt
	einige Margarine- oder Butterflöckli

Vorbereiten: Teig in das gefettete Blech legen, Boden mit einer Gabel dicht einstechen, kurz kühl stellen.

Wähe: Gratin auf dem Teigboden verteilen. Paniermehl und Kräuter darüberstreuen, Margarine- oder Butterflöckli darauf verteilen.

Backen: ca. 30 Minuten in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Tipp: Wähe als Beilage zu gebratenem Fleisch oder als Vorspeise servieren.

Mengenangabe: 1 Backblech von 28 cm 0

1.64 Kartoffelbällchen

750 g geschälte Kartoffeln in Salzwasser garen, abgießen und heiß durchpressen. Erkalten mit 2 Eigelb und 1 Teelöffel Stärkemehl sowie Muskat verrühren, mit Salz abschmecken.

Aus dem Teig werden Bällchen geformt, in Ei und Semmelmehl gewendet und im Fettbad schwimmend ausgebacken.

1.65 Kartoffelbällchen

500 g mehlig Kartoffeln	1/2 Zitrone, Saft von
4 Frühlingszwiebeln	1 TL Garam masala
100 g grüne Erbsen (TK)	Mehl
Salz	1/2 l Öl zum Ausbacken
2 EL Koriandergrün	

Die Kartoffeln in der Schale gar kochen, schälen und zerstampfen oder durch eine Kartoffelpresse geben.

Frühlingszwiebeln und Koriandergrün sehr fein hacken, mit Erbsen, Salz, Zitronensaft und Garam masala zum Kartoffelbrei geben und alles gut vermischen.

Aus der Masse etwa 20 kleine Bällchen formen und in etwas Mehl wenden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Bällchen goldbraun ausbacken.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

1.66 Kartoffelecken

1 TL gemahlener Kreuzkümmel	2 TL Salz
1 klein. Zwiebel	4-6 EL Rapsöl
1/4 l Rapsöl	1.2 kg fest kochende Kartoffeln
1 EL Zitronensaft	150 ml Ketchup
2 TL Senf	1-2 EL Rapsöl
Salz, frisch gemahlener Pfeffer	1 TL geriebener Ingwer
1 groß. Eigelb	

Die Kartoffeln abbürsten, ringsum mit einem Zahnstocher anstechen und längs vierteln. Das Blech dick mit Öl beträufeln. Die Kartoffeln mit den Schnittflächen darin wenden und mit Salz bestreuen. Mit den Schnittflächen nach oben auf das Blech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 30 Minuten garen. Für die Mayonnaise das zimmerwarme Eigelb mit Salz, Pfeffer und Senf in einer Schüssel ca. 1 Minute mit dem Handrührgerät schlagen bis die Masse etwas heller wird. Zitronensaft unterrühren. Das Öl unter ständigem Schlagen tropfenweise dazugeben. Wenn die Sauce anfängt einzudicken, das übrige Öl in einem dünnen gleichmäßigen Strahl hineinrühren. Für das Ketchup die Zwiebel schälen und fein würfeln. In einer Pfanne das Öl erhitzen, die Zwiebeln mit dem Kreuzkümmel darin andünsten bis sie glasig sind. Mit Ingwer und Pfeffer unter das Ketchup ziehen.

Mengenangabe: 4 Personen
Zubereitungszeit (in Min.): 45

1.67 Kartoffelgnocchi mit Radicchio

800 g Kartoffeln	Vollmeersalz
200 g Dinkelvollkorn Grieß	2 K. Radicchio
2 Eigelb	4 EL Olivenöl
3 EL zimmerwarme Butter	frisch ger. Parmesan

Die Kartoffeln waschen und zugedeckt über Dampf in ca. 30 Min. weich garen. Die Kartoffeln danach pellen und durch eine Presse drücken. Das Mus mit dem Grieß, den Eigelben und der Butter mischen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit leicht bemehlten Händen aus dem Kartoffelteig kleine Klöße formen, die etwa die Größe einer Walnuss haben. Jedes Klößchen mit dem Rücken einer Gabel auf einer Seite etwas eindrücken. Anschließend diese Gnocchi in kochendem Salzwasser garen, bis sie oben schwimmen.

Inzwischen den Radicchio waschen, putzen und in breite Streifen schneiden. Diese in dem Olivenöl sehr kurz andünsten.

Die Gnocchi kurz abtropfen lassen und sofort zusammen mit dem gebratenen Radicchio anrichten. Mit dem Parmesan bestreuen.

Mengenangabe: 4 Portionen

1.68 Kartoffelgratin

8 mittelgroße Kartoffeln	Pfeffer
1/8 l süße Sahne	frisch gemahlene Muskatnuss
1/8 l Milch	4 EL geriebener Käse (Gouda, Emmentaler)
Salz	

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Eine große Auflauf- oder Tartform oder vier kleine ofenfeste Förmchen mit Butter auspinseln. Die Kartoffeln schuppenförmig und dekorativ darin verteilen.

Sahne, Milch, Pfeffer, Muskat und Salz miteinander verquirlen und über die Kartoffeln geben. Mit dem geriebenen Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 180°C garen, bis die Kartoffeln gar sind und der Käse leicht gebräunt.

Mengenangabe: 4 Portionen

1.69 Kartoffelgratin-Cake

1 1/2 kg große mehlig kochende Kartoffeln	1/4 TL Muskat
1 dl Vollrahm	1 1/4 TL Salz
1 Knoblauchzehe, gepresst	wenig Pfeffer
1 TL Rosmarin, grob geschnitten	

Für eine Cakeform von ca. 25 cm, mit Backpapier ausgelegt.

Kartoffeln längs in ca. 2 mm dicke Scheiben hobeln, mit den restlichen Zutaten mischen. Kartoffelscheiben in die vorbereitete Cakeform schichten, gut flach drücken, dabei den Rahm abtropfen, Form mit Backpapier zudecken.

Backen: ca. 1 Std. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Lässt sich vorbereiten: Kartoffel-Cake ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, auskühlen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Ca. 20 g Butter, in Stücken, darauf verteilen, ca. 45 Min. in der Mitte des auf 160 Grad vorgeheizten Ofens heiß werden lassen.

Mengenangabe: 4-6 Personen

Backen: ca. 1 Std.

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

pro Portion: 320 kcal; E 7 g, F 9 g, KH 48 g

1.70 Kartoffelklöschchen

<i>Zutaten</i>	2 EL Milch
1 kg mehligkochende Kartoffeln	etwa 100 g Mehl
1 klein. Zwiebel	1 Ei
1 EL Butter	Salz

Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen, abgießen und ganz auskühlen lassen. Pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die Zwiebel sehr fein würfeln, in Butter andünsten und mit Milch, Mehl, Ei und Salz unter das Püree kneten, eventuell mehr Mehl nehmen, der Teig darf nicht kleben. Mit nassen Händen kleine Knödel formen und in reichlich siedendem Salzwasser gut zehn Minuten ziehen lassen. Abgetropft nach Belieben noch mit gebräunter Butter übergießen. Zu Fleischgerichten mit viel Sauce servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

1.71 Kartoffelklöße

500 g Kartoffeln	Salz
500 g Kartoffeln	1 l Wasser
2 EL Kartoffelmehl	1 TL Salz
1 Ei	

500 g Kartoffeln schälen und am Vortag kochen. Die restlichen 500 g schälen, reiben und ausdrücken. Die gegarten Kartoffeln auch reiben. Kartoffelmehl, Ei und Salz unter die geriebenen Kartoffeln mischen und aus dem Kartoffelteig kleine Kugeln formen. Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Kochplatte sehr klein stellen und Klöße in dem Salzwasser ziehen lassen. Das Wasser darf nicht kochen! Wenn die Klöße an der Oberfläche schwimmen sind sie gar. (ca. 10 Min.)

1.72 Kartoffelklöße

600 g Kartoffeln	30 g Butter
2 Eigelb	Salz
30 g Speisestärke	Muskatnuss

Kartoffeln garen, pellen und in eine Auflaufform verteilen. Im Backofen bei 100 Grad 3 Minuten abdämpfen. Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Eigelb und Speisestärke unter die Kartoffelmasse rühren. Butter schmelzen und unter den Teig kneten. Mit Salz und Muskatnuss würzen.

Aus dem Teig 2 Rollen von ca. 4 cm Durchmesser formen. Jede Rolle in 8 gleiche große Stücke schneiden. Die Hände mit Speisestärke bestäuben und aus den Stücken Kugeln formen.

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Hitze zurückschalten, die Klöße hineingeben und 15 Minuten bei milder Hitze ziehen lassen. Die Klöße herausnehmen und abtropfen lassen.

Als Menü: - Campari Cooler - Feldsalat mit geräucherter Entenbrust und Maronen - Chicoree-Rahmsuppe mit Birnen und Kürbiskernen - Hirschmedaillons mit Madeira-Glace, Wurzelgemüse und Kartoffelklößen - Mohnmousse mit Orangen-Sharon-Kompott

Mengenangabe: 4 Personen

1.73 Kartoffelklöße

1 kg Kartoffeln	1 Ei
80 g Butter	200 g Kartoffelmehl

Kartoffeln gar kochen, durch eine Kartoffelquetsche drücken und mit zerlassener Butter, Ei und Kartoffelmehl vermengen. Aus dem Teig portionsgerechte Klöße formen und in reichlich nicht kochendem Salzwasser solange ziehen lassen, bis sie von selbst an die Wasseroberfläche aufsteigen.

Mengenangabe: 4 Portionen:

Zubereitungszeit ca. 20 Min

1.74 Kartoffelklöße

1 kg rohe Kartoffeln	1 TL Salz
200 ml (ca. 140 g) Gerstenmehl	3 l Wasser mit 1 EL Salz
200 ml (ca. 140 g) feines Weizenschrotmehl	

Die Kartoffeln schälen, waschen und reiben. Den rohen Brei in einem Tuch o.ä. leicht auspressen und dann mit Mehl und Salz verrühren. Das Salzwasser aufkochen. Mit einem Löffel oder feuchten Händen eierförmige Klöße formen und vorsichtig ins kochende Wasser geben. 45 Min. ziehen lassen.

Kartoffelklöße passen zu gebratenem Speck, gekochtem Pökelfleisch (z.B. Hammel) und Kochwurst. Beilagen: Möhren- und Steckrübengemüse.

1.75 Kartoffelklöße

500 g Kartoffeln	Salz, Pfeffer
150 g Mehl	Muskat
2 Eier	100 g Butter
4 Scheib. Toastbrot	100 g Weißbrotkrumme

Für die Kartoffelklöße gekochte, abgekühlte Kartoffeln reiben oder durch die Kartoffelpresse drücken. Mehl, Eier und Salz zufügen und alles zu einem Teig verkneten.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit bemehlten Händen eine Rolle formen. Die Teigrolle in 6 gleichgroße Teile schneiden und mit leicht angefeuchteten Händen Kartoffelklöße formen.

Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden und in heißem Öl goldgelb anrösten. Auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Danach die Brotwürfel als Füllung in die geformten Klöße einarbeiten.

In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Der Topf sollte so groß sein, dass die Kartoffelknödel nebeneinander im Wasser schwimmen können. Die Kartoffelknödel schnell hintereinander in das Wasser geben.

Auf mittlere Temperatur schalten. Das Wasser darf nicht mehr kochen. Die Kartoffelknödel dürfen nur ziehen, da sie sonst zerfallen. Nach ca. 20 Min. steigen sie an die Oberfläche. Dann sind die Kartoffelknödel gar und können mit der Schaumkelle herausgehoben werden.

Die Butter in einem Topf schmelzen und die Weißbrotkrumme dazugeben. Kurz vor dem Servieren auf die Knödel geben.

1.76 Kartoffelklöße

1 kg Kartoffeln	3 Eier
300 g Mehl	etwas Salz

Am Vortag Kartoffeln ungeschält kochen, pellen und kühl stellen. Am nächsten Tag reiben mit Mehl, Eiern und etwas Salz zu einem glatten Teig verarbeiten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit bemehlten Händen 16 Klöße formen.

Wichtige Regeln fürs Klößekochen: in einem möglichst großen, breiten Topf viel Salzwasser zum Kochen bringen. Die Klöße müssen locker nebeneinander schwimmen können. Einen Probekloß kochen, um die Garzeit zu bestimmen. Prüfen, ob der Teig die richtige Konsistenz hat. Zerfällt der Probekloß, noch Mehl unter den Teig kneten. Alle Klöße müssen gleich groß sein, bevor sie schnell nacheinander ins kochende Wasser kommen. Dann die Hitze sofort herunterschalten. Die Klöße dürfen nur ziehen und nicht sprudeln, da sie sonst zerfallen.

1.77 Kartoffelklöße

1 kg Kartoffeln,	125 g Speckwürfel,
1 gross. Zwiebel,	2 EL Mehl,
Petersilie,	3 Eier,
1 Brötchen in Würfel geschnitten,	Salz

Die am Tag zuvor gekochten und geschälten Kartoffeln zusammen mit der Zwiebel und Petersilie durch den Fleischwolf drehen.

In einem Pfännchen die Brot- und Speckwürfelchen rösten und unter die Kartoffeln mischen sowie Mehl, Eier und Salz. Alles gut miteinander vermengen.

Mit bemehlten Händen aus dieser Masse Klöße formen. Diese langsam in kochendem Salzwasser ziehen lassen. Nach ungefähr 15 Minuten die Klöße vorsichtig mit dem Schaumlöffel herausnehmen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten.

Mit goldbraun angebratenen Zwiebeln, angeröstetem Weckmehl oder ausgelassenen Speckwürfelchen abschmelzen.

1.78 Kartoffelklöße

500 g Kartoffeln	Salz, Pfeffer
150 g Mehl	Muskat
2 Eier	100 g Butter
4 Scheib. Toastbrot	100 g Weißbrotkrumme

Für die Kartoffelklöße gekochte, abgekühlte Kartoffeln reiben oder durch die Kartoffelpresse drücken. Mehl, Eier und Salz zufügen und alles zu einem Teig verkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit bemehlten Händen eine Rolle formen. Die Teigrolle in 6

gleichgroße Teile schneiden und mit leicht angefeuchteten Händen Kartoffelklöße formen. Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden und in heißem Öl goldgelb anrösten. Auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Danach die Brotwürfel als Füllung in die geformten Klöße einarbeiten. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Der Topf sollte so groß sein, dass die Kartoffelknödel nebeneinander im Wasser schwimmen können. Die Kartoffelknödel schnell hintereinander in das Wasser geben. Auf mittlere Temperatur schalten. Das Wasser darf nicht mehr kochen. Die Kartoffelknödel dürfen nur ziehen, da sie sonst zerfallen. Nach ca. 20 Min. steigen sie an die Oberfläche. Dann sind die Kartoffelknödel gar und können mit der Schaumkelle herausgehoben werden. Die Butter in einem Topf schmelzen und die Weißbrotkrumme dazugeben. Kurz vor dem Servieren auf die Knödel geben.

1.79 Kartoffelklöße halb und halb

750 g mehlig kochende Kartoffeln	Muskat
Salz	1 Vollkorntoast
75 ml heiße Milch	1 TL Butter

Am Vortag 250 g Kartoffeln waschen, garen und anschließend pellen.

Die restlichen Kartoffeln waschen, schälen und in eine Schüssel mit Wasser reiben. Die Kartoffelmasse in einem Tuch gut ausdrücken, das Wasser auffangen und stehen lassen, damit sich die Kartoffelstärke absetzt.

Die gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit der heißen Milch verrühren.

Die Kartoffelmassen mischen. Das Kartoffelwasser vorsichtig abgießen und die Kartoffelstärke unter die Kartoffelmasse rühren. Mit Salz und Muskat kräftig würzen.

Den Toast würfeln und in der Butter rösten. Die Kartoffelmasse mit angefeuchteten Händen zu Klößen formen, jeden mit Brotwürfeln füllen.

Die Klöße in kochendes Salzwasser geben und 15 bis 20 Minuten gar ziehen lassen.

TIPPS: Um sicher zu gehen, dass die Klöße fest werden, können Sie vorab einen Probekloß formen und kochen, um die Beschaffenheit des Teiges zu prüfen. Wenn der Kloß weich wird, müssen Sie noch etwas Mehl, Grieß oder Stärke zum Teig geben; wenn er zu fest wird, geben Sie stattdessen heiße Milch oder geriebene, gekochte Kartoffeln dazu. Wenn Klöße appetitlich glänzen sollen, bestreut man die Hände vor dem Formen mit etwas Kartoffelstärke oder bindet das Kochwasser damit.

Mengenangabe: 8 Stück

Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

1.80 Kartoffelklöße halb und halb

800 g mehlig kochende Kartoffeln	Muskatnuss
80 g Kartoffelmehl	Salz
1 Ei	

Die Kartoffeln schälen und waschen. Die Hälfte der Menge in Würfel schneiden und in einem Topf mit Salzwasser 15 bis 20 Minuten weich kochen.

In der Zwischenzeit die andere Hälfte der Kartoffeln fein reiben und das restliche Wasser durch ein sauberes Küchentuch kräftig ausdrücken. Die ausgetretene Stärke auffangen und für später beiseite stellen.

Sobald die Kartoffeln weich gekocht sind, das Wasser abgießen und die noch warmen Kartoffeln mithilfe eines Passiergeräts zerdrücken. Alternativ können die Kartoffeln auch mit einem Kochlöffel durch ein Sieb gepresst werden.

Beide Kartoffelmassen miteinander vermengen. Anschließend mit Kartoffelmehl, Ei, Salz und Muskatnuss verrühren. Nun muss die Masse ca. 20 Minuten ruhen.

Die Kartoffelmasse zu ca. 6-8 gleichgroßen Klößen formen. Am besten klappt das, wenn man die Hände davor nass macht.

Einen Topf mit Salzwasser sowie der abgetropften Stärke zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und dann die Klöße etwa 20 Minuten im nicht mehr kochenden Wasser ziehen lassen. Die Kartoffelklöße sind fertig, sobald sie an der Oberfläche schwimmen und sich dabei im Wasser drehen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Arbeitszeit 30 min

Koch-/Backzeit 20 min

Gesamtzeit 50 min

1.81 Kartoffelknödel

Für den Teig:

1 kg mehligkochende Kartoffeln
2 Eigelb
Salz
15 g Speisestärke
Muskat

Für die Füllung:

1 Brezenstange
Butter

Petersilie

Kartoffeln schälen, 300 g in Wasser ca. 20 Minuten weich kochen. 700 g rohe Kart
Gekochte Kartoffeln durch eine Presse drücken. Mit Eigelb, Salz, Speisestärke, M
Brezenstange entsalzen, würfeln, in einer
Pfanne mit Petersilie in Butter schwen

Aus der Kartoffelmasse 6-8 Knödel drehen,
und mit den Kräuter-Brezen-Würfeln fül

Mengenangabe: 6-8 Knödel

Kochzeit: 2 x ca. 20 Minuten

Zubereitungszeit: ca. 15 Min.

1.82 Kartoffelknödel

300 g Kartoffeln	20 g zerlassene Butter
80 g Sonnenblumenkerne	60 g Mehl
Salz, Pfeffer	2 Eier

Kartoffeln kochen, schälen, durch eine Presse drücken. Sonnenblumenkerne, Salz, Pfeffer zufügen. Zerlassene Butter, Mehl, Eier mit der Kartoffelmasse verkneten. 15 Min. ruhen lassen. Knödel formen, in kochendem Salzwasser ca. 15 Min. ziehen lassen.

1.83 Kartoffelkörbchen mit Zucchini Salat

400 g mehlig-festkochende Kartoffeln	1/2 Zitrone (Saft)
1 l Frittieröl oder -fett, ca.	weißer Pfeffer
Salz	Thymian
2 klein. Zucchini (ca. 250 g)	Brunnenkresse
2 EL Olivenöl	

Kartoffeln schälen, in Streifen raspeln. Mit einem Küchentuch gut trocknen. Frittieröl oder -fett in einem tiefen, aber kleinen Topf sehr heiß werden lassen. Ein Spezialsieb (Doppelsieb mit Griff) oder zwei verschieden große Passiersiebchen im heißen Öl schwenken. Doppelsieb öffnen, locker mit Kartoffelstreifen auslegen, fest zusammenpressen. Am Stiel im siedend heißen Fett hin und her bewegen, bis die Kartoffeln goldbraun gebacken sind. Sieb wieder öffnen, Körbchen vorsichtig herauslösen, auf Küchenpapier abtropfen lassen, leicht salzen. Nacheinander acht Körbchen backen. Zucchini waschen, in Scheiben schneiden. In wenig Wasser mit dem Öl, Zitronensaft, Pfeffer, Thymian und Salz bissfest garen. Abtropfen lassen, lauwarm in die Kartoffelkörbchen füllen. Mit Brunnenkresse garnieren.

Tipp: Kartoffelkörbchen am Vortag herstellen. Zum Servieren einfach im Backofen bei 175° kurz erhitzen.

Mengenangabe: 4 Personen

1.84 Kartoffelkroketten

750 g mehlig kochende Kartoffeln	gemahlener weißer Pfeffer
Salz	nach Belieben gehobelte Nüsse oder Mandeln
2 Eigelb	1.5 g weißes Plattenfett (Kokosfett)
100 g Weizenmehl	
Muskat	

Die Kartoffeln waschen, in Salzwassergaren und pellen.

Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, mit den Eigelben und dem Mehl verrühren. Den Teig mit Salz, Muskat und Reff er kräftig würzen.

Mit bemehlten Händen aus dem Teig etwa daumendicke Kroketten formen und diese nach Belieben in den Nüssen oder Mandeln wälzen.

Das Fett in einem großen Topf, besser in einer Friteuse, auf 175 °C erhitzen. Die Kroketten nacheinander in kleinen Portionen in das heiße Fett geben und 4 bis 6 Minuten goldgelb ausbacken. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Mengenangabe: 6 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde 30 Minuten

1.85 Kartoffelkrusteln

1000 g Kartoffeln

2 Eier

2 EL Mehl

Salz

Pfeffer

Muskat

Öl

Kartoffeln waschen und halb gar kochen. Abgießen und im kalten Wasser abkühlen lassen. Die Kartoffeln pellen, grob raspeln und mit Eiern und Mehl vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Löffelweise in heißem Öl knusprig braten.

Mengenangabe: 4 Portionen

1.86 Kartoffelküchle

1 kg gekochte Kartoffeln,

250 g gekochter Schinken, ca.

1 gross. Zwiebel,

Petersilie,

2 EL Mehl,

3 Eier,

Salz,

Pfeffer,

Butterfett

Die gekochten und geschälten Kartoffeln zusammen mit Schinken, Zwiebel und Petersilie durch den Fleischwolf drehen.

Zu dieser Masse Mehl, Eier, Salz, Pfeffer geben und gut durchkneten. Mit den bemehlten Händen flache Küchle formen. Diese mit etwas Mehl bestäuben und im heißen Butterfett knusprig braun backen.

1.87 Kartoffeln à la creme

600 g Kartoffeln	Muskat
2 EL Butter	1 Pr. Kümmel
1 Zwiebel, feingehackt	1 Pr. Cayennepfeffer
etw. Weißwein	250 ml Sahne
1/8 l Gemüsebrühe	1 EL Speisestärke
Salz	Worcestersauce
Pfeffer	1/2 Bd. Petersilie

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Butter mit der feingehackten Zwiebel in einen Topf dünsten. Kartoffelscheiben hinzugeben, mit Weißwein beträufeln und mit der Gemüsebrühe auffüllen, würzen und ca. 15-20 Min. garen. Sahne mit Speisestärke verrühren, mit einigen Tropfen Worcestersauce aromatisieren und über die Kartoffeln geben. Nochmals 5 Min. erhitzen und mit der gehackter Petersilie bestreut servieren.

1.88 Kartoffeln à la dauphinoise

500 g mehlig kochende Kartoffeln	50 g Butter
Salz	1 Pr. Salz
Muskatnuss	150 g Mehl
2 EL Butter	4 Eier
1/4 l Wasser	1 l Öl

Kartoffeln schälen, waschen und in kochendem Salzwasser in 30 Min. garen. Ausdämpfen lassen, durch eine Presse drücken und mit Salz, Muskatnuss und Butter vermischen. Wasser zum Kochen bringen. Butter und Salz dazugeben und darin auflösen lassen. Topf vom Herd nehmen und Mehl ins heiße Wasser geben. Topf wieder auf den Herd stellen und die Masse so lange rühren, bis sich ein Kloß bildet. Den Topf vom Herd nehmen und Eier nacheinander in den Teig rühren. Die Kartoffelmasse mit dem Brandteig mischen und mit bemehlten Händen walnussgroße Kugeln formen. Öl in einer Fritteuse erhitzen und die Kartoffeln darin goldgelb backen.

1.89 Kartoffeln a la Duchesse

500 g mehlig-festkochende Kartoffeln	etwas Butter
1 Ei	Salz
50 g Sahne	frisch gemahlener Pfeffer
1 Msp. Muskatnuss, kleine	

Kartoffeln abspülen, schälen, in Stücke schneiden und ca. 20 Minuten in wenig Salzwasser weich kochen. Abgießen und sofort pürieren. Mit Sahne, Eigelb und weicher Butter vermengen. Einen Spritzbeutel mit dem Püree füllen. Backblech mit Backpapier belegen

und kleine Püreehäufchen darauf spritzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 15 Minuten goldgelb backen.

Ideal für Bratengerichte.

Mengenangabe: 6 Personen

1.90 Kartoffeln mit Goudacreme

4 groß. Kartoffeln	50 g weiche Butter
50 g Holland-Gouda, alt	Pfeffer

Die Kartoffeln in Salzwasser garen oder in Alufolie im Ofen (ca. 40 Minuten) backen. Den geriebenen Gouda mit Butter glattrühren. Die fertigen Kartoffeln mit zwei Gabeln aufreißen und die Masse einfüllen, leicht pfeffern und sofort servieren.

1.91 Kartoffeln mit Salzkruste (Papas arrugadas)

1 kg kleine fest kochende Kartoffeln (z. B. Charlotte, Granola), ungeschält	3 EL grobes Meersalz
--	----------------------

Die Kartoffeln mit Wasser bedecken, das Salz begeben, zugedeckt weich kochen, abtropfen. Kartoffeln in die Pfanne zurückgeben, bei mittlerer Hitze erwärmen, bis alle Flüssigkeit verdampft ist und sich eine Salzkruste auf der Schale gebildet hat.

Als spanisches Menü: - Olivensalat (Ensalada de aceitunas rellenas) - Seehecht an Kapern-Sauce (Merluza en salsa de alcaparras) mit Kartoffeln mit Salzkruste (Papas arrugadas) - «Gebratene Milch» (Leche frita)

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Pro Person: 178 kcal / 745 kJ; E 5 g, F 0 g, KH 37 g

1.92 Kartoffeln und Pilze in Rotwein

125 g Butter	Salz
450 g neue Kartoffeln, gewaschen und halbiert	Pfeffer
200 ml Rotwein	125 g Austernpilze
85 ml Rinderbrühe	1 EL frisch gehackter Salbei oder Koriander
8 Schalotten, halbiert	Salbei- oder Korianderblätter zum Garnieren

Die Butter in einer großen Pfanne zerlassen und die Kartoffeln darin bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren 5 Minuten andünsten.

Rotwein, Rinderbrühe und Schalotten zufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und 30 Minuten leicht kochen.

Pilze, Salbei oder Koriander zugeben und weitere 5 Minuten köcheln.

In eine vorgewärmte Schüssel füllen, mit Salbei- oder Korianderblättern garnieren und sofort servieren.

VARIATION: Wenn Sie keine Austernpilze bekommen, können Sie auch braune Champignons oder eine andere Pilzsorte verwenden.

Tipp: Austernpilze können grau, gelb oder rot sein. Sie sind zart und haben einen feinen, delikaten Geschmack. Beim Garen geben sie viel Flüssigkeit ab und schrumpfen etwa auf die Hälfte zusammen. Da sie sehr schnell zu weich werden, sollten sie erst kurz vor Ende der Gesamtkochzeit zugegeben werden.

Mengenangabe: 4 Personen

1.93 Kartoffelnester

400 g mehlig kochende Kartoffeln

Salz

50 g weiche Butter

3 Eigelb Muskat

etwas Fett für das Blech

Den Backofen auf 225 °C (Gas: Stufe 4) vorheizen. Die Kartoffeln in Salzwasser garen, pellen und heiß durch die Kartoffelpresse drücken.

Die heiße Kartoffelmasse mit der Butter und 2 Eigelben verrühren. Mit Salz und Muskat würzen.

Das Kartoffelpüree in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf ein mit der restlichen Butter gefettetes Backblech Püreenester spritzen.

Das restliche Eigelb mit etwas Wasser glatt rühren und die Nester damit bestreichen. Etwa 10 Minuten goldgelb überbacken.

VARIATION: Spritzen Sie statt der Nester kleine Ringe auf das Blech. Sie passen gut zu Gegrilltem, zu gedünstetem Gemüse wie z.B. Brokkoli oder zu Frikassee.

Mengenangabe: 2 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

1.94 Kartoffelnudeln

500 g Kartoffeln,

wenn möglich eine mehlig Sorten, mit der Schale am Vortag gekocht, geschält, geräufelt,

75 g Butter, zimmerwarm, evtl. mehr

3 Eier,

1/2 TL Salz,

Muskat,

100 ml Milch, evtl. mehr

Die Butter schaumig rühren, Eier begeben. Alles zu einer homogenen Masse rühren. Salz, Muskat und Kartoffeln begeben. Mit den Händen vermengen. Nach und nach so viel Mehl begeben, bis ein kompakter, nicht klebender Teig entstanden ist. Diesen zu fingerdicken und -langen Nudeln rollen. Eine Bratpfanne mit Butter ausstreichen. Die Nudeln dicht an dicht hineinlegen, so dass jede einzelne den Pfannenboden berührt. So viel Milch dazugießen, dass der Pfannenboden knapp damit bedeckt ist. Die Nudeln ringsum goldbraun braten, dabei nach und nach noch mehr Milch begeben.

Süße Variante: anstelle von Muskat etwas Zucker begeben. Die in die Pfanne gelegten Nudeln nochmals mit etwas Zucker bestreuen.

1.95 Kartoffelplätzchen

400 g Kartoffeln	2 Eigelb
4 EL Speisestärke	1/2 Bd. Schnittlauch
4 EL Semmelbrösel	Muskat und Salz

Kartoffeln schälen, halbieren und in gesalzenem Wasser kochen. Wenn die Kartoffeln weich gekocht sind, stampfen oder durch eine Kartoffelpresse drücken. Dann alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einen Teig kneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Kartoffelmasse in Plätzchen formen (ca. 4-5cm) und in Butterschmalz ausbacken.

Eine schöne Beilage zu kräftigem Fleisch. Je nach Geschmack kann auch Thymian, Rosmarin oder Petersilie in den Teig gegeben werde.

Mengenangabe: 4 Portionen

1.96 Kartoffelplätzchen

1 kg Kartoffeln	1 EL Petersilie, gehackt
Salz	1 Ei
1 kl. Zwiebel	Pfeffer
80 g Speck, nach Belieben	Muskat
1 EL Öl	Öl zum Braten
150 g Mehl	

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser garkochen. Abgießen, ausdampfen lassen. Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Zwiebel würfeln, in Öl glasig dünsten. Nach Belieben gewürfelten Speck dazugeben. Alle Zutaten zu einem Teig verkneten, würzen. Aus dem Kartoffelteig eine dicke Rolle formen, 2cm dicke Scheiben abschneiden. Die Plätzchen in heißem Öl knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Mengenangabe: 4 Personen:

1.97 Kartoffelplätzchen mit Pinienkernen

750 g mehlig kochende Kartoffeln	1 Eigelb
Salz	1 TL Kräuter d. Provence
60 g Pinienkerne	30 g Butterschmalz
60 g getr. Tomaten in Öl	

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. Abgießen und durch eine Presse drücken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Tomaten abtropfen lassen und fein hacken. Kartoffelmasse, Tomaten Pinienkerne, Eigelb und Kräuter der Provence vermischen und die Masse zu einer Rolle formen. Rolle in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kühlen. Die Rolle in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und in Butterschmalz von beiden Seiten goldgelb backen.

1.98 Kartoffelpüree

600 g Salzkartoffeln (mehlig kochende Kartoffeln),	1/2 l heiße Milch,
3 EL Butter,	Salz,
	Muskat

Die noch warmen Salzkartoffeln durch die Kartoffelpresse in einen Topf drücken. Nach und nach die heiße Milch darunter mischen. Die Butter beifügen. Auf ganz kleinem Feuer (brennt gerne an!) mit dem Schneebesen schlagen bis das Püree ganz weiß und schaumig ist. Mit Salz und Muskat abschmecken.

1.99 Kartoffelpüree

1 kg mehlig kochende Kartoffeln	20 g Butter
Salz	gemahlener weißer Pfeffer
1/4 l heiße Milch, ca.	Muskat

Die Kartoffeln waschen, schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser garen. Die Kartoffeln abgießen, abdampfen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die heiße Milch nach und nach unter die Kartoffelmasse rühren, je nach Beschaffenheit der Kartoffeln die Menge variieren. Zum Schluss die Butter unterrühren und das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

VARIATION: Kartoffelpüree können Sie auch mit Kräutern, Tomatenmark oder geriebenem Käse abschmecken.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

1.100 Kartoffelpüree - Beilage

pro Person 200 bis 250 g Kartoffeln.

Die passierten Kartoffeln in der Pfanne mit wenig Milch, Margarine oder Butter und Muskat zu einem dicken Brei rühren, glattstreichen. Die restliche Milch daraufgießen, Pfanne zudecken. 10 Minuten vor dem Servieren auf kleinem Feuer unter gutem Rühren heiß werden lassen.

1.101 Kartoffelpüree mit Ei

4 Eier (Kl. M)	250 ml Schlagsahne
1 Bd. glatte Petersilie	50 g Butter
750 g festkochende Kartoffeln	Muskatnuss
Salz	weißer Pfeffer

Die Eier in kochendem Wasser 10 Minuten hart kochen, abschrecken und pellen. Eigelb herauslösen und durch ein Sieb streichen. Eiweiß grob hacken. Beides getrennt zur Seite stellen. Petersilie waschen, Blätter von den Stielen zupfen und hacken.

Kartoffeln waschen und schälen. In Salzwasser garen und abgießen, auf der noch heißen Herdplatte unter Schwenken 2 Minuten ausdämpfen lassen. Die Sahne mit der Butter, geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer aufkochen, vom Herd ziehen. Kartoffeln durch eine Presse drücken und die Sahne unterrühren, dann das Eiweiß und die Petersilie unterheben. Eigelb nach Belieben über die fertig angerichteten Teller streuen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Pro Portion: 473 kcal / 1983 kJ; E 12 g, F 36 g, KH 25 g

1.102 Kartoffelpüree mit getrockneten Tomaten

1 kg geschälte Kartoffeln (vorw. fest ko-	50 g Pinienkerne
chend)	100 g getrocknete Tomaten
Salz	2 EL Basilikum, gehackt
4 Schalotten	100 ml gutes Olivenöl
2 Knoblauchzehen	Pfeffer, frisch gemahlen

Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Schalotten pellen und würfeln. Knoblauch schälen, in dünne Scheiben schneiden. Pinienkerne rösten. Getrocknete Tomaten fein schneiden. Olivenöl erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin andünsten und leicht bräunen lassen.

Kartoffeln abgießen und dämpfen, nicht ganz fein stampfen. Das warme Öl mit Schalotten und Knoblauch unterrühren. Pinienkerne, Tomaten und Basilikum unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mengenangabe: 4 Portionen

1.103 Kartoffelpüree mit Quitten-Meerrettichmus

75 g Schalotten	250 ml Weißwein
3 Quitten, ca. 600 g	250 ml Apfelsaft
2 EL brauner Zucker	2-3 EL Meerrettich, frisch gerieben
75 g Butter	2 kg Kartoffeln, festkochend
Salz	300 ml Milch

Die Schalotten fein würfeln. Quitten schälen, entkernen, in Scheiben schneiden.

Den Zucker in einem Topf leicht schmelzen lassen, dann 40 g Butter dazugeben. Quitten und Schalotten darin andünsten, salzen, mit Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit im offenen Topf bei mittlerer Hitze fast vollständig einkochen. Den Apfelsaft dazugießen, wieder fast vollständig einkochen, dabei ab und zu umrühren. Jetzt sollten die Quitten weich sein. Den Meerrettich dazugeben, alles mit dem Schneidstab des Handmixers fein pürieren und warm halten.

Inzwischen die Kartoffeln schälen und gar kochen, abgießen und durch die Presse drücken bzw. zerstampfen. Milch mit 35 g Butter erhitzen und unter die Kartoffeln mischen. Das Quittenmus unterrühren und das Püree mit Salz abschmecken.

TIPP: Das Püree passt gut zu Fischgerichten, zu Geräuchertem oder auch zu gepökelter Ente.

Mengenangabe: 4-6 PORTIONEN

Zubereitungszeit: 45 Minuten.

1.104 Kartoffelrösti vom Blech

400 g festkochende Kartoffeln	3 EL Kürbiskerne
200 g Möhren	250 g Quark (10 % Fett)
1 Zwiebel	2 EL Schlagsahne
50 g Bergkäse	1-2 EL Zitronensaft
3 EL Olivenöl	Zucker
Salz, Pfeffer	2 EL Kürbiskernöl
Muskat	

Kartoffeln und Möhren schälen und raspeln, Zwiebel raspeln, Käse reiben. Möhren, Kartoffeln, Zwiebeln und Käse mit Öl mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig

würzen.

Gemüseraspel auf einem mit Backpapier belegten Backblech in 9-10 Portionen verteilen und flach drücken. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft nicht empfehlenswert) auf der Schiene von unten 35-40 Minuten goldbraun backen.

Inzwischen Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen und grob hacken. Quark mit Sahne glatt rühren. Mit Zitronensaft, 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Kürbiskerne und Kürbiskernöl unterrühren. Gemüserösti mit Kürbiskernquark servieren.

Mengenangabe: 2 Portionen

Garzeit 40 Minuten

Zubereitungszeit 20 Minuten

pro Portion: 739 kcal / 3093 kJ; E 34 g, F 48 g, KH 39 g

1.105 Kartoffelrosetten

50 g Butter oder Margarine, flüssig dicken Scheiben
6 Kartoffeln (ca. 400 g), geschält, in 1-2 mm 1/2 TL Salz

Förmchen mit der Hälfte der Butter oder Margarine bestreichen. Kartoffelscheiben ziegelartig einschichten, würzen. Restliche Butter oder Margarine darübergeben.

Backen: 15-20 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens (d. h. gegen Ende der Garzeit zur Terrine geben).

Menüvorschlag: - Spargelsalat - Lachs-Terrine mit Kerbelschaum und Kartoffelrosetten - Erdbeer-Feuilletés

Mengenangabe: 6 ofenfeste Portionsförmchen von ca. 9 cm O

1.106 Kartoffelsalat

750 g kleine Kartoffeln (Sieglinde), Salz,
2 Zwiebeln (fein gehackt), Pfeffer,
4 EL Essig, 1/4 l heiße Fleischbrühe,
8 EL Öl, Schnittlauch (fein gehackt)

Kartoffeln kochen, noch warm schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln, Essig, Öl, Salz, Pfeffer und die heiße Fleischbrühe dazugeben und gut durchmischen. Vor dem Servieren mit Schnittlauch bestreuen und unbedingt noch lauwarm zum Ochsenbraten auftragen.

Mengenangabe: 8 Personen

1.107 Kartoffelselleriestampf mit Petersilienöl

600 g mehlig kochende Kartoffeln
 200 g Sellerieknolle
 80-100 g Sahne
 20 g Butter
 Fleur de sel & Muskatnuss, frisch gerieben

Petersilienöl:
 1/2 Bd. frische Blatt Petersilie
 etwas Zitronenabrieb von der Bio-Zitrone
 Olivenöl

Kartoffeln und Sellerie waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. In Salzwasser weich garen, danach abschütten.

Sahne und Butter in einem kleinen Topf erwärmen, und schluckweise zu den gekochten Kartoffeln und Sellerie geben. Mit einem Stampfer zu einem feinen Püree verarbeiten. Ein paar Teelöffel des Petersilienöl dazugeben. Mit fleur de sel und frisch gemahlener Muskatnuss abschmecken.

Für das Petersilienöl: Petersilie kalt abbrausen, ausschütteln, und die Blätter vom Stängel zupfen. Diese zusammen mit etwas Zitronenabrieb und Olivenöl im Mixer oder Blitzhacker zu einem glatten grünen Öl verarbeiten.

Mengenangabe: 4 Personen

1.108 Kartoffelspieße mit Kerbelcreme

800 g kleine neue Kartoffeln
 1 Bd. großer Kerbel (ca. 30 g)
 125 g weiche mildgesäuerte Butter
 125 g Frischkäse
 2 EL geriebener Meerrettich
 1 Prise Salz, Pfeffer

4 unbehandelte Zitronen
 1 Zweig frischer Lorbeerzweig
 1 Würfel Butter zum Bestreichen
 16 hölzerne Schaschlikspieße
 1 Backpinsel

Hölzerne Schaschlikspieße in eine Schüssel mit Wasser legen - dann verbrennen sie später nicht so stark beim Grillen. Kartoffeln so sauber schrubbieren, dass später die Schale mitgegessen werden kann. Halbieren und in Salzwasser 10-12 Min. fast gar kochen. Kartoffeln abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Während die Kartoffeln kochen, den Dip vorbereiten: Kerbel waschen und trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken. Butter, Frischkäse und Meerrettich in einer Schüssel mit einem Rührgerät mischen, Kerbel unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zitronen halbieren, jede Hälfte vierteln. Zitronenstücke zusammen mit den Kartoffeln und einigen frischen Lorbeerblättern abwechselnd auf Holzspieße stecken, alles mit zerlassenen Butterschmalz bestreichen und leicht salzen. Auf einer weniger heißen Stelle am Rand des Grills 6-8 Min. grillen, bis die Kartoffeln leicht gebräunt sind, dabei zwei- oder dreimal wenden und jedes Mal mit Butter bestreichen. Kartoffelspieße mit der Kerbel-Creme servieren.

Tipp: Noch einfacher geht es mit einem klappbaren Grillgitter: Kartoffeln, Zitronenstücke und ein paar Lorbeerblätter hineinlegen, zuklappen und ab auf den Grill.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 20

1.109 Kartoffelstock

1 kg mehlig kochende Kartoffeln, in möglichst gleich großen Würfeln	50 g Butter, in Stücken
Salzwasser, siedend	2-3 EL Rahm
2-3 dl Milch, heiß	wenig Muskat
	Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Selbst gemachter Kartoffelstock gelingt nur mit gut gelagerten, mehlig kochenden Sorten (z. B. Agria) optimal. Diese sind von November bis Mai erhältlich. Die Kartoffeln dürfen nicht zu jung sein, sonst wird der Stock klebrig.

Kartoffeln knapp mit Salzwasser bedeckt offen ca. 25 Min. weich kochen. Das Wasser abgießen, die Restfeuchtigkeit der Kartoffeln unter Hin-und-her-Bewegen der Pfanne auf der ausgeschalteten Platte verdampfen lassen, bis die Kartoffeln weißlich und trocken sind. Auch zu viel Restfeuchtigkeit kann dazu führen, dass der Stock klebrig wird.

Kartoffeln durchs Passe-vite direkt in die Pfanne zurücktreiben. Die möglichst heiße Milch unter Rühren bei kleiner Hitze nach und nach begeben, bis der Stock die gewünschte Konsistenz hat. Ist die Milch zu kühl, verbindet sie sich schlecht mit den Kartoffeln. Butter und Rahm darunterrühren, weiterrühren, bis der Kartoffelstock luftig und fein ist, würzen.

Zubereitung ohne Passe-vite: Gekochte, trockene Kartoffeln mit den Schwingbesen des Handrührgerätes zu Püree verarbeiten. Fertig zubereiten, siehe nebenan.

Variationen - Bärlauch-Kartoffelstock: Statt Rahm 100 g griechisches Joghurt nature oder sauren Halbrahm und 30 g Bärlauchblätter, fein geschnitten, darunterrühren. - Chili-Kartoffelstock: 1 EL Sambal Oelek unter den fertigen Kartoffelstock rühren. - Zitronen-Kartoffelstock: Statt Rahm 3 EL Olivenöl, 1/2 abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone und einige Tropfen Saft darunterrühren.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca.40 Min.

pro Person: 352 kcal / 1474 kJ; E 7 g, F 15 g, KH 48 g

1.110 Kartoffelstock à la moutarde

1 kg Kartoffeln	1 EL Margarine oder Butter
3/4 l Wasser, ca.	Muskat
1 TL Salz	1 dl Weißwein
4 EL milder Senf	1 dl Rahm

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Das Wasser mit dem Salz aufkochen, Kartoffeln begeben (sie müssen knapp mit Wasser bedeckt sein), zugedeckt während ca. 20

Minuten weichkochen. Dann das Wasser abgießen und die Pfanne auf der ausgeschalteten Herdplatte hin- und herbewegen, so dass die Kartoffeln trocken werden. Pfanne vom Feuer nehmen, Kartoffeln ins Passevite geben und direkt in die Pfanne passieren.

Senf, Margarine oder Butter begeben, mit Muskat würzen, bei mittlerer Hitze mit einer Holzgabel gut verrühren, Weißwein und Rahm nach und nach dazugießen, gut weiterrühren, bis der Kartoffelstock heiß ist. Sofort anrichten.

Tipp: Dieser rassige Kartoffelstock passt besonders gut zu Schweinsbraten, Geräuchertem und zu Würsten.

1.111 Kartoffelstock rustico

1.2 kg mehlig kochende Kartoffeln, ungeschält	25 g Butter
1 Knoblauchzehe, geschält	1/2 EL grobkörniger Senf
Salzwasser, siedend	1 EL braune Senfkörner, die Hälfte im Mörser zerstoßen
2 dl Milch	25 g Butter
1/4 TL Salz	

Kartoffeln unter fließendem Wasser bürsten, mit dem Knoblauch im Salzwasser ca. 30 Min. weich kochen. Kartoffeln und Knoblauch abtropfen. Milch in derselben Pfanne heiß werden lassen, salzen. Kartoffeln und Knoblauch durchs Passevite (grober Einsatz) direkt in die Pfanne zurücktreiben. Butter und Senf begeben, luftig rühren. Senfkörner in einer kleinen Pfanne leicht rösten, Butter begeben, aufschäumen.

Servieren: Kartoffelstock anrichten, Senfbutter darüberträufeln.

Passt zu: Gigot-Steaks mit Frühlingsgemüse (siehe Rezept). Tipp: Für Kartoffelstock ohne Schalenstücke ein feines Sieb verwenden.

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Pro Person: 371 kcal / 1327 kJ; E 8 g, F 12 g, KH 57 g

1.112 Kartoffelstrudel

300 g TK-Blätterteig	1/8 l Sahne
durchwachsener Speck	1 Bd. Schnittlauch
1 Zwiebel	1 Bd. glatte Petersilie
20 g Butter	Salz
750 g Pellkartoffeln (am Vortag gegart)	Pfeffer
3 Eigelb	Kümmel
	getr. Majoran

Die Blätterteigscheiben zum Auftauen nebeneinander legen. Den Speck fein würfeln. Die Zwiebeln pellen, fein würfeln. Die Butter zerlassen und den Speck darin ausbraten. Die

Zwiebelwürfel zugeben und glasig dünsten. Alles abkühlen lassen. Die Kartoffeln grob raffeln. 2 Eigelb mit der Sahne verquirlen, Schnittlauch und Petersilie fein hacken und alles mit den Kartoffeln verkneten. Speck und Zwiebelwürfel untermischen. Masse mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Majoran abschmecken.

Den Backofen auf 225°C vorheizen.

Die Blätterteigscheiben aufeinander legen und zu einem Rechteck von ca. 24 x 30 cm ausrollen. Ein paar schmale Teigstreifen zum Garnieren abrädeln.

Die Kartoffelmasse auf den Teig streichen und zu einer Rolle formen. Teigrolle mit der Nahtstelle nach unten auf ein Blech legen. Mit Eigelb bepinseln, mit den Teigstreifen garnieren und in die Teigoberfläche ein paar Löcher stechen.

Auf der mittleren Einschubleiste 10 Min. backen, Hitze herunterstellen und weitere 10 Min. backen lassen (200°C).

Strudel herausnehmen, ein paar Min. ruhen lassen und dann in 2 cm breite Scheiben schneiden.

Reste des Strudels kann man gut noch am nächste Tag essen, z. B. in Scheiben geschnitten und aufgebraten.

Mengenangabe: 8 Portionen

1.113 Kartoffelstrudel

200 g Weizenmehl	1 feingewürfelte Zwiebel
1 Ei	100 g fein geh. Grieben
1 EL Öl	30 g saure Sahne
Salz	2 Eigelbe
60 ml lauwarmes Wasser	1 TL Majoran
Öl	Muskatnuss
500 g mehlig Kartoffel	Pfeffer
Salz	50 g Fett
20 g Butter	

Mehl mit Ei, Öl und Salz zu einem glatten Teig kneten, dabei nach und nach das Wasser zugießen, bis der Teig von mittelfester Konsistenz ist. Den Teig ca. 15 Min. gut durchkneten, bis er glänzt. Zu einer Kugel formen, mit Öl bestreichen und zugedeckt 30 Min. ruhen lassen.

Kartoffeln waschen und in Salzwasser ca. 40 Min. weich kochen. Die Butter erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Die Grieben dazugeben und unter Rühren kurz mitbraten. Die gekochten Kartoffeln schälen und noch heiß durch die Presse drücken. Die Zwiebelmasse zu den Kartoffeln geben. Die saure Sahne und Eigelbe untermischen und abschmecken.

Auf der Arbeitsfläche ein großes Tuch ausbreiten und mit Mehl bestreuen. Den Teig so dünn wie möglich ausrollen. Die dicken Teigenden wegschneiden.

Fett zerlassen und das Backblech einfetten. Strudelteig dünn mit Fett bestreichen. Die

Kartoffelfüllung gleichmäßig darauf verteilen, dabei einen 3-4 cm breiten Rand frei lassen. Mit Hilfe des Tuchs den Strudel einrollen und die seitlichen Ränder des Strudels mit der Nahtstelle nach unten auf das gefettete Backblech gleiten lassen und mit zerlassenem Fett bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 45 Min. backen.

1.114 Kartoffelzipfe

750 g Kartoffeln mehligkochende	weißer Pfeffer, frisch gemahlen
Salz	Muskatnuss, frisch gerieben
150 g Speck durchwachsener	3 EL Mehl
1 Zwiebel mittelgroße	1 EL Petersilie, frisch gehackt
1 TL Butter	3 EL Schweineschmalz
2 Eigelb	Mehl Für die Arbeitsfläche:
150 g Sauerkraut rohes	

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und in wenig Salzwasser in etwa 20 Minuten garen. Abgießen und etwa 5 Minuten ausdampfen lassen. Durch eine Kartoffelpresse drücken und abkühlen lassen.
2. Den Speck fein würfeln. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Die Butter in einer Pfanne erwärmen. Die Speck- und die Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze glasig braten.
3. Die Eigelbe unter die lauwarme Kartoffelmasse rühren. Das Sauerkraut, Salz, Pfeffer, Muskat, das Mehl, die Petersilie und die Speck- und Zwiebelwürfel untermischen.
4. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus dem Teig zwölf dicke Würste, so genannte 'Zipfe', formen. Diese auf einen Teller legen, mit etwas Mehl bestäuben und etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
5. Das Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zipfe bei mittlerer Hitze von allen Seiten knusprig braten.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 60 Minuten

Kühlzeit 60 Minuten

2200 kJ

1.115 Klöße von gekochten und rohen Kartoffeln

750 g Kartoffeln	65 g Weizenmehl
500 g geschälte rohe Kartoffeln	1 TL Salz
1 Ei	

Kartoffeln waschen, in Wasser zum Kochen bringen, gar kochen lassen, abgießen, pellen, sofort durch die Kartoffelpresse geben, bis zum nächsten Tag kalt stellen. Rohe Kartoffeln

in eine Schüssel mit Wasser reiben, in einem Tuch fest auspressen, zu den gekochten Kartoffeln geben. Ei, Mehl und Salz unterkneten. Aus dem Teig mit bemehlten Händen 18 Klöße formen, in kochendes Salzwasser geben, zum Kochen bringen, gar ziehen lassen (Wasser muss sich leicht bewegen). Die garen Klöße gut abtropfen lassen.
Klöße zu Rouladen oder Schweinebraten reichen.

Mengenangabe: 6 Portionen

Kochzeit für die Kartoffeln: 25-30 Min.

Garzeit für die Klöße: 15-20 Min.

Pro Klob: 72 kcal / 301 kJ; E 2 g, F 0 g, KH 14 g

1.116 Knödel

1 kg gekochte Kartoffeln	150 g Mehl
2 Eier	1 TL Salz
1 Prise geriebene Muskatnuss	1 Scheib. Weißbrot
1 TL Butter	

Kartoffeln durch eine Presse drücken. Mit Mehl, Eiern, Salz und einer Prise Muskatnuss durchkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte zu einer ca. 5 cm dicken Rolle formen. In ca. 4-5 cm gleichgroße Stücke schneiden und daraus Nester formen. Weißbrotwürfel in einer Pfanne mit Butter anrösten und in die Mitte der Teig-Nester ca. 3 Weißbrotwürfel legen. Den Teig zu Klößen formen. 2 l Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen, herunterschalten und die Klöße ca. 20 Min. ziehen lassen.

Mengenangabe: 4 Portionen

1.117 Knusprige Kartoffelecken

2 EL Olivenöl	1/2 TL Knoblauchsatz
1 EL Dijon-Senf	1/2 TL schwarzer Pfeffer
1 EL fein gehackte Rosmarinnadeln	500 g gleich große rote Kartoffeln

Falls sie keine roten Kartoffeln erhalten, können Sie stattdessen mehlig kochende Kartoffeln, wie beispielsweise die Sorten Bintje oder Panda, nehmen.

Backofen auf 200 °C vorheizen, Öl in einer Schüssel mit dem Senf, dem Rosmarin, dem Salz und dem Pfeffer gut verrühren.

Kartoffel sauber bürsten, trockenreiben und in gleich große Spalten schneiden, dann im Kräuteröl wenden.

Kartoffelecken in einer großen Auflaufform verteilen. Im Ofen ca. 30 Minuten backen, bis sie knusprig sind, dabei ab und zu wenden. Heiß servieren.

Sie können die Kartoffelecken auch nur mit Olivenöl bepinseln und auf ein mit Meersalz

bestreutes Backblech legen. Wie in Schritt 3 beschrieben ca. 30 Minuten backen.

Mengenangabe: 4 Portionen

1.118 Kräuter-Kartoffelstock

1 kg mehlig kochende Kartoffeln, in Würfeln	1 EL Petersilie,
Salzwasser, siedend	1 EL Rosmarinnadeln und
2-3 dl Milch, heiß	1 EL Thymianblättchen, fein gehackt
50 g Butter, in Stücken	Salz, Pfeffer aus der Mühle, nach Bedarf

Kartoffeln offen im Salzwasser bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. weich kochen. Das Wasser abgießen, Restfeuchtigkeit der Kartoffeln unter Hin und Her bewegen der Pfanne auf der ausgeschalteten Platte verdampfen lassen, bis die Kartoffeln weißlich und trocken sind. Kartoffeln durchs Passevite direkt in die Pfanne zurücktreiben. Milch unter Rühren nach und nach begeben. Butter und Kräuter darunter mischen, würzen.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

pro Person: 337 kcal / 1408 kJ; E 7 g, F 12 g, KH 49 g

1.119 Kräuter-Taler

750 g Kartoffeln,	50 g Weizenvollmehl oder Ruchmehl
z. B. Désirée, Urgenta, Sirtema	1 TL Salz
4 EL frische gehackte oder	Pfeffer
4 TL getrocknete Kräuter,	1 Ei
z. B. Petersilie, Rosmarin, Thymian	evtl. wenig Mehl

Kartoffeln vorbereiten: schälen und in Würfel schneiden. Kartoffeln kochen: im Salzwasser während ca. 20 Minuten. Trocknen: Wasser abgießen, die Pfanne auf der ausgeschalteten Herdplatte hin und her bewegen, um die Kartoffeln zu trocknen. Passieren: Durchs Passevite treiben, etwas auskühlen lassen.

Masse herstellen: Kräuter, Mehl, Gewürze und verklopftes Ei zu den passierten Kartoffeln geben, mischen. Klebt die Masse, wenig Mehl beifügen. Formen: Mit bemehlten Händen Kugeln formen, diese zu Talern flachdrücken.

Frittieren: Das Frittieröl auf 180 Grad erhitzen. Die Kroketten portionenweise mit einer Schaumkelle ins heiße Öl gleiten lassen und während 2-3 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auf einem mit Haushaltspapier bedeckten Tortengitter abtropfen lassen.

Warm halten: Offen in einer Schüssel im leicht geöffneten auf 50 Grad vorgeheizten Ofen. Servieren: Frittiertes aus Kartoffeln passt zu Fleischgerichten ohne Sauce sowie als

Ergänzung zu Gemüse- und Salatplatten bei einer fleischlosen Mahlzeit.

Tipp: Die Taler können auch in der Bratpfanne in warmem Öl oder in Bratbutter gebraten werden.

1.120 Kräuterkartoffeln

Olivenöl zum Braten	4 Zweiglein Thymian
500 g Frühkartoffeln, halbiert	1 TL Salz
1 ganzer Knoblauch, quer halbiert	wenig Pfeffer aus der Mühle
2 Zweiglein Rosmarin	2 EL Schnittlauch, fein geschnitten

Olivenöl in einer weiten beschichteten Bratpfanne heiß werden lassen. Kartoffeln begeben, unter Wenden ca. 5 Min. braten. Anschließend Kartoffeln zugedeckt bei kleinster Hitze ca. 15 Min. dämpfen. Deckel entfernen, wenig Olivenöl begeben, Kartoffeln nochmals bei großer Hitze unter Wenden ca. 10 Min. goldbraun braten. Knoblauch, Rosmarin und Thymian daruntermischen, bei großer Hitze unter Wenden ca. 5 Min. fertig braten, Kartoffeln würzen. Knoblauch und Kräuter herausnehmen, Schnittlauch daruntermischen.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

1.121 Kräuterkartoffeln

2 EL Olivenöl	grob geschnitten, 1 El beiseite gestellt
2 Schalotten, in Schnitzen	1 Knoblauchzehe, gepresst
2 EL glattblättrige Petersilie, grob geschnitten, 1 El beiseite gestellt	1 TL Salz wenig Pfeffer
2 EL Zitronenmelisse,	600 g Frühkartoffeln, geviertelt

Öl mit allen Zutaten bis und mit Pfeffer verrühren. Kartoffeln daruntermischen.

Grillieren: Holzkohle-, Gas- oder Elektro-grill: Kartoffeln in der Garschale ca. 20 Min. bei mittelstarker Glut oder auf mittlerer Stufe (ca. 200 Grad) grillieren. Von Zeit zu Zeit wenden. Beiseite gestellte Kräuter daruntermischen.

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Grillieren: ca. 20 Min.

pro Person: 177 kcal / 740 kJ; E 3 g, F 6 g, KH 27 g

1.122 Krokette

750 g Kartoffeln,	1/2 TL Salz
z. B. Désirée, Urgenta, Sirtema	Pfeffer
Salzwasser	Muskat
1 klein. Lauch	1 Ei
wenig Margarine oder Butter	evtl. wenig Mehl
50 g Rohschinken- oder Salamischeiben	1 Ei Paniermehl

Kartoffeln vorbereiten: schälen und in Würfel schneiden. Kartoffeln kochen: im Salzwasser während ca. 20 Minuten. Trocknen: Wasser abgießen, die Pfanne auf der ausgeschalteten Herdplatte hin und her bewegen, um die Kartoffeln zu trocknen. Passieren: Durchs Passierte treiben, etwas auskühlen lassen. Zutaten vorbereiten: Lauch in Streifen schneiden. In warmer Margarine oder Butter kurz andämpfen. Vom Feuer nehmen, auskühlen lassen. Rohschinken oder Salami in Streifen schneiden. Masse herstellen: Lauch, Rohschinken oder Salami, Gewürze und verklopftes Ei zu den passierten Kartoffeln geben, mischen. Klebt die Masse, wenig Mehl beifügen. Formen: Mit bemehlten Händen 2 cm dicke Rollen formen, in 4-5 cm lange Stücke schneiden. Panieren: Die Kroketten zuerst durch das verklopftes Ei ziehen, dann im Paniermehl wenden. Frittieren: Das Frittieröl auf 180 Grad erhitzen. Die Kroketten portionenweise mit einer Schaumkelle ins heiße Öl gleiten lassen und während 2-3 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auf einem mit Haushaltspapier bedeckten Tortengitter abtropfen lassen. Warm halten: Offen in einer Schüssel im leicht geöffneten auf 50 Grad vorgeheizten Ofen. Servieren: Frittiertes aus Kartoffeln passt zu Fleischgerichten ohne Sauce sowie als Ergänzung zu Gemüse- und Salatplatten bei einer fleischlosen Mahlzeit.

Tipps - Je nach Kartoffelsorte variiert die Mehlzugabe. - Die Kartoffeln im Dampfkochtopf weich kochen.

Frittier Tipp: Um die richtige Frittier Temperatur festzustellen, zuerst eine Frittierprobe mit einer Krokette machen. Diese soll im Öl schwimmen, das heißt nicht absinken und langsam braun werden.

Mikrowelle: Kartoffeln: in gleich großen Stücken in eine weite Schüssel mit passendem Deckel geben, salzen und 1 dl Wasser dazugießen. Kochen: Zugedeckt 12 Min./600 W. Wasser abgießen. Trocknen: Offen 5 Minuten stehen lassen. Lauch vorbereiten: Margarine oder Butter mit dem Lauch in eine Schüssel geben. Dämpfen: Offen 3 Min./600 W.

1.123 Kroketten

700 g mehlig kochende Kartoffeln, in Würfeln	1/4 TL Salz
Salzwasser, siedend	wenig Pfeffer aus der Mühle
20 g Butter	wenig Muskat
1 Eigelb	2 Eier
4 EL Mehl	100 g Paniermehl
	Öl zum Frittieren

Kartoffeln offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. weich kochen. Das Wasser abgießen,

Restfeuchtigkeit der Kartoffeln unter Hin-und-her-Bewegen der Pfanne auf der ausgeschalteten Platte verdampfen lassen, bis die Kartoffeln weißlich und trocken sind. Abtropfen, durchs Passe-vite in eine Schüssel treiben, etwas abkühlen. Butter und Eigelb unter das Kartoffelpüree rühren, Mehl begeben. Die Masse sollte nur noch leicht feucht und gut formbar sein.

Formen: Eier in einem tiefen Teller verklopfen, Paniermehl in einen flachen Teller geben. Kartoffelmasse auf der bemehlten Arbeitsfläche portionenweise zu fingerdicken Rollen formen, diese in je ca. 5cm lange Stücke schneiden. Die Kartoffelstücke im Ei, dann im Paniermehl wenden. Panade durch Rollen gut andrücken.

Frittieren: Ofen auf 60 Grad vorheizen. Platte und Teller vorwärmen. Öl auf ca. 170 Grad erhitzen. Kroketten portionenweise je ca. 3 Min. goldbraun frittieren. Herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen, im leicht geöffneten Ofen warm stellen.

Lässt sich vorbereiten: Kroketten frittierfertig zubereiten. Auf einem mit Backpapier belegten Blech vorgefrieren, in Tiefkühlbeutel verpacken, tiefkühlen. Haltbarkeit: ca. 2 Monate. Kroketten gefroren frittieren. Die Frittierzeit bleibt gleich.

Mengenangabe: ca. 40 Stück

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.

pro Person: 677 kcal / 2833 kJ; E 12 g, F 47 g, KH 52 g

1.124 Lorette-Kartoffeln Passierte Kartoffeln mit Brandmasse-Dauphinmasse

200 g Wasser
30 g Butter
100 g Mehl
2 Eier

1000 g passierte gekochte Kartoffeln
Salz
Muskatnuss

Wasser mit Butter und Salz aufkochen, gesiebt Mehl in einem Schlag begeben und erhitzen, bis sich die Masse vom Boden löst. In eine kalte Schüssel geben, Eier nach und nach einarbeiten und zum Schluss die passierten Kartoffeln einarbeiten.

Unter die Kartoffelmasse 60 g geriebene Parmesan mengen. In Beutel mit glatter Tülle füllen. Lange zylinderförmige Streifen auf eine bemehlte Unterlage spritzen; 5 cm Stücke schräg abschneiden, zu einem Halbbogen formen und auf geöltes Papier legen. Papier mit Teig in ein Fettbad mit 160 bis 170 °C tauchen. Papier entfernen und ca. 1,5 Minuten backen.

Mengenangabe: 10 Personen:

1.125 Lütje Tuffels (Röstkartoffeln)

1 kg kleine Kartoffeln	30 g Schmalz
1 EL Salz	1 EL Puderzucker
1/4 l Wasser	

Kartoffeln gründlich waschen, mit Wasser und Salz auf 3 oder Automatik-Kochstelle 5-6 zum Kochen bringen, 15 Min. auf 1 garkochen lassen, abpellen und kalt werden lassen. Schmalz in einer großen Pfanne auf 2 1/2 oder Automatik-Kochstelle 8-9 erhitzen und die Kartoffeln darin von allen Seiten knusprig braun braten. Zuletzt mit Puderzucker bestäuben, damit sie Glanz bekommen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 20 Minuten

Pro Portion: 251 kcal / 1051 kJ

1.126 Mais-Nuggets

750 g Kartoffeln,	Salz Pfeffer
z. B. Désirée, Urgenta, Sirtema	1 TL Curry
1 Dos. Maiskörner (340 g) 5-6 El Mehl 1 Tl	2 Eier

Kartoffeln vorbereiten: schälen und in Würfel schneiden. Kartoffeln kochen: im Salzwasser während ca. 20 Minuten. Trocknen: Wasser abgießen, die Pfanne auf der ausgeschalteten Herdplatte hin und her bewegen, um die Kartoffeln zu trocknen. Passieren: Durchs Passevite treiben, etwas auskühlen lassen.

Masse herstellen: Die Maiskörner abtropfen lassen. Mit dem Mehl, den Gewürzen und verklopften Eiern zu den passierten Kartoffeln geben, mischen. Die Masse sollte weich sein.

Formen: Mit 2 Teelöffeln Portionen abstechen. Diese direkt ins heiße Öl gleiten lassen.

Frittieren: Das Frittieröl auf 180 Grad erhitzen. Die Nuggets portionenweise mit einer Schaumkelle ins heiße Öl gleiten lassen und während 2-3 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auf einem mit Haushaltspapier bedeckten Tortengitter abtropfen lassen.

Warm halten: Offen in einer Schüssel im leicht geöffneten auf 50 Grad vorgeheizten Ofen. Servieren: Frittiertes aus Kartoffeln passt zu Fleischgerichten ohne Sauce sowie als Ergänzung zu Gemüse- und Salatplatten bei einer fleischlosen Mahlzeit.

1.127 Majoran-Speck-Kartoffeln mit Dip

20 kl. Kartoffeln (800 g - 1 kg)	evtl. einige Stiele Thymian
1/2 Bd. Schnittlauch	1 klein. Zwiebel
1/2 Bd. Petersilie	500 g Speisequark (20 %)
1/2 Bd. Basilikum	2 EL Öl (z. B. Olivenöl)

4-6 EL Mineralwasser	2 Packungen (à 100 g; je 10 Scheiben) Frühstücksspeck
Salz	Alufolie und etwas Öl
schwarzer Pfeffer	
2 Bund/Töpfchen Majoran	

Die Kartoffeln gründlich waschen und in Wasser 15-20 Minuten kochen.

Schnittlauch, Petersilie, Basilikum und Thymian waschen, trockenschütteln und fein schneiden bzw. hacken. Zwiebel schälen, würfeln. Alles mit Quark, Öl und Mineralwasser verrühren, würzen.

Majoran waschen, Blättchen abzupfen. Kartoffeln abgießen, abschrecken und schälen. Kartoffeln mit Majoran-blättchen belegen und mit je 1 Scheibe Speck umwickeln.

Kartoffeln auf leicht geölte Alufolie oder Grill-Pfannen legen. Auf dem heißen Grill rundum 8-10 Minuten grillen. Kräuter-Dip dazureichen.

Getränk: kühles Bier.

Mengenangabe: 4-6 Personen:

Zubereitungszeit ca. 50 Min.

Portion ca.: 330 kcal / 1380 kJ; E 17 g, F 20 g, KH 18 g

1.128 Mamaliga

Das Wort kommt aus dem Rumänischen und hat mit Maismehl zu tun. Es geht aber auch mit Weizengrieß. Ein Kilogramm geschälte Kartoffeln mit Salz gar kochen. Das Kochwasser nicht abgießen. Die Kartoffeln zerstampfen und eine halbe Tüte Weizengrieß darüber streuen und mit einstampfen, ebenso ein paar Butterflöckchen. Dann auf kleiner Flamme zugedeckt dünsten. Nach etwa 5 Minuten wieder alles durchstampfen. Das wiederholt sich dreimal. Diese dicke Kartoffel-Grieß-Masse schmeckt zu allen gebratenen Fleischgerichten.

1.129 Mariniertes Möhren-Kartoffelgemüse

<i>Gemüse:</i>	150 ml Weißwein
500 g Kartoffeln, in Stücken	150 ml Gemüsebrühe
500 g Möhren, in Stiften	100 ml Sherryessig
Salz	1 TL Kardamompulver
	1 TL Korianderkörner
<i>Marinade:</i>	1 TL Pfefferkörner
1 Zwiebel, fein gewürfelt	3 Zimtstangen
50 ml Olivenöl	1 EL Zucker

Kartoffeln und Möhren getrennt in heißem Salzwasser bissfest garen. Abtropfen lassen und in eine Schüssel geben.

Zwiebel im heißen Öl glasig dünsten. Wein und Brühe angießen und alles zum Kochen

bringen. Sherryessig, Kardamom, Koriander, Pfeffer und Zimtstangen zugeben und bei mäßiger Hitze ca. 10 Min. ziehen lassen. Dann mit Salz und Zucker abschmecken. Kartoffeln und Möhren in der heißen Marinade ca. 5 Std. marinieren. Alles nach Wunsch mit Petersilie garniert servieren.

Mengenangabe: 6 Portionen

Zubereitungszeit ca. 40 Min.

Garzeit ca. 10 Min.

Marinierzeit ca. 5 Std.

Pro Portion ca.: 191 kcal

1.130 Ofenkartoffeln

800 g kleine Kartoffeln
Kräuterbutter
 50 g Margarine oder Butter, weich
 1 EL Petersilie und

1 EL Rosmarin, gehackt
 1 Knoblauchzehe, gepresst
 Pfeffer aus der Mühle
 wenig Salz

Kartoffeln vorbereiten: Ungeschälte Kartoffeln gründlich waschen, längs halbieren. Kartoffeln mit der Schnittfläche nach oben auf ein gefettetes Blech legen.

Kräuterbutter: Margarine oder Butter mit Kräutern und Knoblauch mischen, würzen. In Flocken über die Kartoffeln verteilen.

Backen: ca. 30 Minuten in der Mitte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens.

1.131 Ofenkartoffeln mit Porree

675 g fest kochende Kartoffeln,
 grob gewürfelt
 15 g Butter
 2 Porreestangen, in Scheiben
 150 ml Weißwein
 150 ml Gemüsebrühe

1 EL Zitronensaft
 2 EL frisch gehackte gemischte Kräuter
 Salz und Pfeffer

GARNIERUNG:

abgeriebene Zitronenschale
 frische Kräuter (nach Geschmack]

Die Kartoffeln in einem Topf mit kochendem Wasser 5 Minuten garen. Gründlich abgießen. Unterdessen die Butter in einer Pfanne zerlassen, den Porree zufügen und 5 Minuten weich dünsten. Die Kartoffeln mit dem Porree in eine ofenfeste Form geben. Wein, Gemüsebrühe, Zitronensaft und Krauter mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Kartoffelmischung gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 190°C 35 Minuten backen, bis die Kartoffeln gar sind. Nach Geschmack mit Zitronenschale und Kräutern garnieren und zu gekochtem oder gegrilltem Fleisch servieren.

Tipp: Wenn der Porree zu braun wird, decken Sie die Form nach der Hälfte der Backzeit

mit Alufolie ab.

Mengenangabe: 4 Portionen

1.132 Olivenkartoffeln

800 g mehlig kochende Kartoffeln, in Würfeln	Salzwasser	Pfeffer aus der Mühle
1 dl Kochflüssigkeit	wenig Muskat	2 EL Olivenöl
		schwarze, entsteinte Oliven, in Streifen
		50 g Pinienkerne, ohne Fett geröstet

Die Kartoffeln ins siedende Salzwasser geben (sie sollten nur knapp mit Wasser bedeckt sein). Bei mittlerer Hitze offen weich kochen. Das Wasser bis auf ca. 1 dl abgießen. Die Salzkartoffeln mitsamt der Kochflüssigkeit mit den Schwingbesen des Handrührgerätes grob pürieren, würzen. Das Olivenöl und die Oliven sorgfältig daruntermischen, anrichten, Pinienkerne darüberstreuen. Kann auch lauwarm oder kalt serviert werden.

Als Menü: - Lachs-Soufflé - Tournedos mit Rotweinsauce und Olivenkartoffeln - Grüntee-Creme

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und Zubereiten: ca. 25 Min.

1.133 Olivenkartoffeln

700 g mehlig kochende Kartoffeln (geschält, in Schnitze),	6 EL Olivenöl,	Salz,	Pfeffer,
			Petersilie (gehackt),
			Oregano (gehackt)

Kartoffelschnitze knapp mit Salzwasser bedecken und offen ca. 20 Minuten weich kochen. Wasser abgießen. Die Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken. Das Olivenöl darunter mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die fein gehackten Kräuter darunter ziehen.

1.134 Omas flache Klöße

750 g festkochende Kartoffeln	1 Eigelb	1 TL Salz
		100 g Kartoffelmehl

Kartoffeln waschen und ca. 25 Minuten kochen. Abschrecken, schälen und heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Sofort Eigelb, Salz und Kartoffelmehl unterrühren. Mit

angefeuchteten Händen 12 flache Klöße formen. Im siedenden Salzwasser 15-20 Minuten gar ziehen lassen. Herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Mengenangabe: 12 Klöße:

1.135 Orangen-Kokos-Schaumschnitte

2 Orangen	250 g flüssige, süße Sahne
4 EL Kokosraspeln	1/4 l Orangensaft
2 TL Agar-Agar	250 g steif geschl. Sahne
2 EL Kleehonig	

Die Orangen mit einem kleinen Messer bis auf das Fruchtfleisch schälen und die Filets aus den Zwischenhäuten herausnehmen. Die Kokosraspeln zusammen mit 1 TL Agar-Agar und dem flüssigen Honig und der Sahne aufkochen lassen und beiseite stellen. Eine flache, viereckige Auflaufform mit kaltem Wasser ausspülen und nicht abtrocknen.

Die abgekühlte Rahm-Kokos-Masse vorsichtig mit der geschlagenen Sahne mischen und in die Form geben. Kurz warten, bis sich auf der Oberfläche eine tragfähige Haut gebildet. Dann sofort die Orangenfilets schuppenartig darauf legen und vorsichtig den noch heißen Orangensaft mit einem Löffel in kleinen Portionen darübergeben. Die Schaumschnitte für 1 Std. kühl stellen.

Mengenangabe: 4 Portionen

1.136 Oskars alpenländische Kartoffelküchle

1 kg mehlig kochende Kartoffeln,	Pfeffer,
4 Eier,	1 Msp. Nelkenpulver,
6 EL Mehl, evtl. mehr	1 Msp. Muskat
Salz,	

Kartoffeln kochen, schälen und durchdrücken, wie zu Kartoffelbrei. Mehl darüber streuen. Etwas ruhen lassen, damit das Mehl quellen kann. Die Eigelb, Salz und die Gewürze gut untermischen. Die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unterheben. Mit nassen Händen kleine Küchlein formen in der Größe von Fleischküchle und auf beiden Seiten mehlen. Die Küchlein in heißem Butterfett von beiden Seiten goldbraun backen.

1.137 Panzarotti (Italienische Kräuterkuchen)

400 g Kartoffeln	gemahlener weißer Pfeffer
Salz	Muskat
1 EL Kümmel	4 Zweige frische Petersilie
80 g Mozzarella	2 Blatt Salbei
75 g Mehl	125 g geriebener Parmesan
1 Ei	Öl zum Ausbacken

Die Kartoffeln gründlich abbürsten, mit wenig Wasser, Salz und dem Kümmel zugedeckt 25 bis 30 Minuten köcheln lassen.

Den Mozzarella würfeln. Anschließend die Kartoffeln schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Das Mehl und das Ei zu den Kartoffeln geben und gut mischen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Die Kräuter fein hacken und zusammen mit dem Parmesan unter die Teigmasse ziehen.

Aus dem Teig kleine Küchlein formen, in jedes Küchlein einen Würfel Mozzarella drücken. In Öl auf beiden Seiten goldgelb backen.

TIPP: Dazu passt eine Tomaten-Kräuter-Sauce.

Mengenangabe: 2 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

1.138 Petersilienkartoffeln zur Schweinskrone

2 kg Raclette-Kartoffeln, in der Schale gekocht, geschält	100 g Margarine oder Butter, weich
<i>Petersilienbutter</i>	1 Bd. Petersilie, fein gehackt
	2 TL Salz

Für die Petersilienbutter die weiche Margarine oder Butter mit der Petersilie und dem Salz vermischen.

Die Kartoffeln auf ein Blech geben, die Petersilienbutter in Flocken darüber verteilen.

Braten: Ca. 20 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Die Kartoffeln sollen nur heiß werden. Von Zeit zu Zeit wenden, damit sie überall mit Petersilie und Butter bedeckt sind.

Tipps - Um die Kartoffeln heiß werden zu lassen, reicht die Zeit, die die fertige Schweinskrone außerhalb des Ofens benötigt, bis sie servierbereit ist. Die schon vorhandene Ofenwärme kann so ausgenutzt werden. Ofenhitze auf 220 Grad erhöhen, Schweinskrone herausnehmen, verpacken, Kartoffeln hineingeben. - Die gekochten Kartoffeln können am gleichen Tag im voraus geschält werden. - Für 2 Personen reichen 300-400 g Kartoffeln und 20 g Margarine oder Butter. Diese werden in der Bratpfanne zubereitet. - Als Beilage eignen sich auch Bratkartoffeln, Reis, Nudeln oder Spätzli. Die letzteren können gut vorbereitet und tiefgekühlt werden.

Mengenangabe: 12 Personen

1.139 Petersilienknödel

500 g Kartoffeln (mehlig fest kochend)	1 Ei
1 Bd. glatte Petersilie	Salz
150 g Mehl	50 g Pinienkerne

Kartoffeln am Vortag 20 Min. in der Schale garen pellen und auskühlen lassen. Petersilie waschen, trocken schleudern, fein hacken. Mehl, Ei, Salz mit geriebenen Kartoffeln und der Petersilie zum glatten Teig verkneten.

Pinienkerne hellbraun rösten. Aus dem Teig Knödel formen und mit den Pinienkernen füllen. Im großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen, Hitze zurückschalten, Knödel 20 Min. ziehen lassen, servieren.

Mengenangabe: 8 Klöße

1.140 Pinien-Kartoffeln

1 dl Weißwein	halbiert
4 dl Gemüsebouillon	4 EL Pinienkerne, grob gehackt, geröstet
1 kg kleine fest kochende Kartoffeln, längs	Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Wein und Bouillon aufkochen. Kartoffeln beigegeben, Flüssigkeit aufkochen, Hitze reduzieren, Kartoffeln zugedeckt ca. 25 Min. knapp weich köcheln. Pinienkerne sorgfältig darunter mischen, Kartoffeln würzen.

Menü für 6 - Fenchel-Petersilien-Suppe - Meerforelle aus dem Ofen mit Pinien-Kartoffeln - Baileys-Tartelettes

Mengenangabe: 6 Personen

Vor- und zubereiten: ca.40 Min.

pro Person: 177 kcal / 740 kJ; E 5 g, F 3 g, KH 31 g

1.141 Pommes Anna

1 kg fest kochende Kartoffeln, in ca. 2 mm dicken Scheiben	wenig Pfeffer aus der Mühle
3/4 TL Salz	40 g Bratbutter, flüssig
	1 EL Rosmarin, fein gehackt

Kartoffeln würzen. Formenboden rosettenartig mit einer Kartoffelschicht belegen. Wenig Butter mit dem Pinsel darauf verteilen, wenig Rosmarin darüberstreuen. Restliche Kartoffeln lagenweise mit Butter und Rosmarin einschichten, gut andrücken, restliche Butter darüber träufeln.

Backen: ca. 35 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Kartoffeln mit dem Messer vom Formenrand lösen, auf einen Teller stürzen, Papier entfernen, dann auf eine vorgewärmte Platte stürzen.

Lässt sich vorbereiten: Pommes Anna ca. 1 Std. im Voraus ofenfertig zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Mengenangabe: 1 runde, hohe ofenfeste Form von ca. 1 1/2 l, Boden mit Backpa

Gratinieren: ca. 35 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

pro Person: 282 kcal / 1178 kJ; E 5 g, F 9 g, KH 46 g

1.142 Pommes Dauphine

800 g Kartoffeln, geschält, in Würfeln

Salzwasser

20 g Margarine

Brühteig

2 1/2 dl Milchwasser

30 g Margarine

1/4 TL Salz

Muskat

120 g Mehl

3 Eier

Öl zum Frittieren

Die Kartoffeln im Salzwasser auf kleinem Feuer während ca. 20 Minuten zugedeckt weichkochen, Wasser abgießen, die Pfanne auf der ausgeschalteten Herdplatte hin und her bewegen, so dass die Kartoffeln trocken werden. Durchs Passevite treiben. Die Margarine darunterermischen.

Brühteig: Milchwasser, Margarine, Salz und Muskat in eine Pfanne geben, nur aufkochen, dabei schmilzt die Margarine. Herdplatte ausschalten, alles Mehl aufs Mal zugeben, mit der Kelle kräftig rühren, bis sich ein zusammenhängender Teigkloß bildet, der sich vom Pfannenboden löst. Pfanne zur Seite stellen.

Die Eier, eines nach dem ändern, verklopfen, unter die warme Teigmasse rühren, das nächste Ei erst zugeben, wenn die Masse glatt ist. Dann Kartoffeln und Brühteig, beides noch warm, gut miteinander vermischen.

Ein Blech mit Blechreinpapier belegen, dieses mit Öl bestreichen. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen formen und aufs Blech setzen.

Einen Bratopf oder eine Friteuse ca. zur Hälfte mit Frittieröl füllen, Öl auf 160 Grad erhitzen (siehe Frittiertipp).

Die Kartoffelhäufchen portionenweise ins heiße Öl gleiten lassen. Während ca. 3 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auf einem mit Haushaltspapier bedeckten Tortengitter kurz abtropfen lassen.

Frittiertipp: Um die richtige Frittiertemperatur (160 Grad) festzustellen, wird mit Vorteil eine Frittierprobe mit einem Kartoffelhäufchen gemacht. Es soll im Öl schwimmen und langsam braun werden.

Pommes Dauphine passen ausgezeichnet zu Fleischgerichten ohne Sauce sowie zu

Gemüse- oder Salatplatten als fleischlose Mahlzeit.

1.143 Pommes duchesse mit Oliven

700 g mehligte Kartoffeln (z.B. Granula), zu Salzkartoffeln kochen, heiß durchs Passe- vite treiben	2 Eigelb 2 EL entsteinte schwarze Oliven, fein ge- hackt
1 EL Margarine oder Butter	Margarine oder Butter, flüssig, zum Bestrei- chen
1 EL Olivenöl	

Masse: Zutaten gut mischen, etwas abkühlen, in Spritzsack mit großer gezackter Tülle füllen.

Formen: Ovale Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech dressieren, mit Margarine oder Butter bestreichen.

Backen: ca. 10 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Lässt sich vorbereiten: 1/2 Tag im voraus formen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Tiefkühlen möglich. Haltbarkeit 2 Monate.

Unser Menü-Vorschlag - Cicorino-rosso-Salat mit Knoblauch-Croûtons - Kaninchenragout auf Schalottengemüse, Pommes duchesse mit Oliven - Grand-Marnier-Pudding mit caramelisierter Apfelsauce

Mengenangabe: 4 Personen

1.144 Pommes Macaire

800 g Kartoffeln	100 g Speckwürfel
4 Eigelb	Petersilie
1/2 Zwiebel	Salz, Muskat

Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser eben gar kochen. Abgießen und auf ein Blech geben. Im Ofen bei 120 °C ca. 15 Minuten ausdampfen lassen. Die Zwiebel fein würfeln, in einer Pfanne mit den Speckwürfeln farblos anschwitzen und abkühlen lassen. Dann die Petersilie hacken und dazu geben. Die Eier trennen. Wenn die Kartoffeln ausgedampft sind in eine Schüssel füllen, stampfen und mit den restlichen Zutaten vermengen. Auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche eine Rolle formen, die Kartoffelplätzchen schneiden und in einer Pfanne auf mittlerer Temperatur goldbraun ausbacken.

Als Französisches Menü für 12 Personen: - Kleiner Salat mit Himbeervinaigrette und Tranchen von der Flugentenbrust - Fischsuppe - Kleines Putensteak in der Pommerysenf-Kruste mit Kräuterchampignons - Schweinefilet im Schinkenmantel mit kleinem Gemüsebouquet und Pommes Macaire - Vanillesoufflé mit Apfelkompott

Mengenangabe: 12 Personen

1.145 Pommes rissolees au poireau (Bratkartoffeln mit Lauch)

2 EL Bratbutter	1/2 TL Salz
800 g fest kochende Kartoffeln, in ca. 1 cm großen Würfeln	wenig Pfeffer aus der Mühle
250 g Lauch, in feinen Ringen	wenig Muskat

Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiß werden lassen. Kartoffeln und Lauch unter Wenden ca. 5 Min. anbraten. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. dämpfen. Deckel entfernen, evtl. wenig Bratbutter begeben, Kartoffeln und Lauch offen ca. 15 Min. goldgelb braten, würzen.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

pro Person: 221 kcal / 925 kJ; E 5 g, F 5 g, KH 38 g

1.146 Purée au céleri (Kartoffelstock mit Sellerie)

700 g mehlig kochende Kartoffeln, in Würfeln	1/2 TL Salz
400 g Sellerie, in Würfeln	50 g Butter
Salzwasser, siedend	3 EL Rahm
1 1/2 dl Milch, heiß, ca.	wenig Muskat
	wenig Pfeffer aus der Mühle

Kartoffeln und Sellerie im Salzwasser offen ca. 20 Min. weich kochen. Das Wasser abgießen, Restfeuchtigkeit der Kartoffeln unter Hin-und-her-Bewegen der Pfanne auf der ausgeschalteten Platte verdampfen lassen, bis die Kartoffeln weißlich und trocken sind. 1. Kartoffeln und Sellerie durchs Passe-vite direkt in die Pfanne zurücktreiben. Milch unter Rühren nach und nach dazugießen. Butter und Rahm begeben, Kartoffelstock luftig rühren, würzen.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

pro Person: 315 kcal / 0 kJ; E 7 g, F 16 g, KH 36 g

1.147 Quitten-Tätschli

300 g Quitten	1 TL Salz
400 g rohe Kartoffeln, geschält	Pfeffer aus der Mühle
3-4 EL Mehl	1 Ei
1/2 Bd. Petersilie, gehackt	Mehl zum Wenden
1/2 EL Majoran, gehackt	Öl zum Backen

Vorbereiten: Quitten mit trockener Bürste oder Tuch abreiben, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Quitten und Kartoffeln an der Röstiraffel reiben, gut ausdrücken und mischen. Mehl, Kräuter, Gewürze und Ei dazugeben, gut vermischen, so dass die Masse zusammenhält.

Formen: Aus der Masse Kugeln formen, flachdrücken und im Mehl wenden.

Halbschwimmend backen: Eine Bratpfanne knapp zur Hälfte mit Frittieröl füllen. Die Tätschli portionenweise ins heiße Öl gleiten lassen und beidseitig goldbraun backen. Herausnehmen und auf einem mit Haushaltspapier bedeckten Tortengitter abtropfen lassen. In einer Schüssel im auf 50 Grad vorgeheizten Ofen warm halten.

Servieren: Passt zu Fleischgerichten ohne Sauce sowie als Ergänzung zu Gemüse- und Salatplatten bei einer fleischlosen Mahlzeit.

Mengenangabe: 4 Personen

1.148 Räbebappe - Rübemus

500 g Räben	1 TL Salz
300 g Kartoffeln	Pfeffer
1 dl Wasser, ca.	Muskat
2 EL Mehl	50 g Margarine
2 dl Rahm oder Milch	1 Zwiebel, in Ringe geschnitten

Räben und Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und zusammen mit Wasser zugedeckt auf kleinem Feuer weichkochen, Wasser abgießen. Räben und Kartoffeln durchs Passevite treiben, in die Pfanne zurückgeben, Mehl mit Rahm oder Milch anrühren, zum Rāben-Kartoffel-Brei mischen, aufkochen, gut würzen, anrichten.

Margarine in der Bratpfanne erhitzen, Zwiebelringe goldbraun rösten und über das Rābenmus verteilen.

Nach Belieben mit gedämpften Apfelschnitzen servieren.

Tipp: Die Kartoffelbeigabe mildert das ausgeprägte Aroma der Rāben.

1.149 Rahmkartoffeln

1 kg festkochende Salatkartoffeln ('Mäusele'),	75 g Mehl,
3/4 l Wasser,	1/4 l Milch,
Salz,	1/2 l Fleischbrühe,
50 g Butter,	1/8 l Sahne,
	Petersilie (fein gehackt)

Wichtig ist, dass die Kartoffeln nicht mehlig sind und beim Kochen nicht zerfallen. Die Kartoffeln schälen, in messerrückendicke Scheiben schneiden und im Salzwasser nicht ganz weich kochen, sie sollen noch etwas Biss behalten. Abgießen und warm stellen.

Die Butter schmelzen, Mehl darüber streuen und unter Rühren eine helle Mehlschwitze herstellen. Sobald das Mehl nach frisch gebackenem Brot riecht, zunächst mit der heißen Fleischbrühe, dann mit der Milch unter ständigem Rühren ablöschen und mit Salz abschmecken.

Flüssigkeit gut durchkochen. Nun die Kartoffelblättchen hineingeben. Kurz vor dem Anrichten Sahne und fein gehackte Petersilie dazugeben.

1.150 Reibekuchen mit Sauerkraut

400 g Kartoffeln	weißer Pfeffer, frisch gemahlen
1 Eigelb	2 EL. Sauerkraut, mildes
Meersalz	2 EL. Sonnenblumenöl

Die Kartoffeln schälen, auf einer Reibe fein raffeln und in einem Haarsieb abtropfen lassen. Die Stärke auffangen und später wieder zugeben. Eigelb zugeben, alles mit Salz und Pfeffer würzen. Das Sauerkraut daruntermischen. Das Öl erhitzen und esslöffelgroße Fladen goldgelb ausbacken. Die Reibekuchen auf Papier etwas entfetten.

Mengenangabe: 4 Portionen als Beilage

1.151 Reisschmarren, Kartoffelschmarren

Übriggebliebener Reis, bzw. Kartoffeln	Salz
Mehl	Backfett

Kartoffeln zunächst reiben. Reis bzw. Kartoffeln mit Mehl und Salz leicht abrösten und in heißem Fett goldbraun backen. Zu Gemüse servieren.

1.152 Rösti

1 kg Kartoffeln, am Vortag in der Schale ge- 4 EL Butterfett (früher Schweineschmalz),
 kocht 3 EL Wasser
 3 TL Salz,

Die Kartoffeln schälen, entweder auf einer groben Raffel reiben oder vierteilen und in Scheibchen schneiden, gut mit dem Salz vermengen. 2 EL Butter in der Bratpfanne heiß werden lassen, die Kartoffeln beifügen. Auf kleinem Feuer 10 Minuten bei gelegentlichem Stochern und Wenden braten. Zu einem kompakten Fladen zusammendrücken.

Dem Pfannenrand entlang einen weiteren Esslöffel Butter dazu geben, das Wasser darüberträufeln.

Nun den Fladen mit einem Teller bedeckt weitere 10 Minuten auf kleinem Feuer braten.

Die Röstli wenden, indem man sie auf den Teller, der als Deckel diente, stürzt und vom Teller wieder in die Pfanne gleiten lässt. Wieder 1 EL Butter beugeben, bedecken, nochmals 10 Minuten lang braten, den Fladen auf dem als Deckel dienenden Teller servieren.

1.153 Röstli

1 kg Pellkartoffeln Butterschmalz
 (am Vortag gekocht) 3/4 TL Salz
 2 1/2 EL Schweineschmalz oder 1 EL Butter oder Margarine

Kartoffeln pellen und auf einer sehr groben Reibe raffeln.

Schweine- oder Butterschmalz in einer Bratpfanne erwärmen, Kartoffeln hineingeben, mit Salz bestreuen, auf 1 1/2 oder Automatik-Kochplatte 4-5 unter gelegentlichem Wenden leicht anbraten, dann mit dem Bratenwender zu einem zusammenhängenden 'Kuchen' zusammendrücken, weiterbraten, bis sich nach 15 Min. eine goldgelbe Kruste gebildet hat. Butter oder Margarine in kleinen Stücken ringsum am Pfannenrand verteilen, schmelzen lassen, ca. 5 Min. weiterbraten, den 'Röstli-Kuchen' auf eine Platte stürzen.

20 g Eiweiß, 56 g Fett, 150 g Kohlenhydrate, 5087 kJ, 7214 kcal Tipps zur Abwandlung: 4 Zwiebeln fein würfeln, zuerst im Fett glasig dünsten, anschließend die Kartoffeln zugeben. Oder 100 g Speckwürfel im Schmalz hellbraun braten, anschließend die Kartoffeln zugeben. Die fertigen Röstli mit dünnen Käsescheiben oder geriebenem Käse belegen, im Backofen bei 200° 10 -15 Min. überbacken.

Mengenangabe: 4 Portionen

Gesamtzeit 60 min.

1.154 Röstli

500 g Kartoffeln	2 EL Fett
1 TL Salz	(Butter, Margarine oder Schmalz)
2 Zwiebeln	1 Prise Kümmel

Kartoffeln knapp gar kochen, abpellen, erkalten lassen, grob raffeln. Salz zwischenstreuen. Zwiebeln fein hacken. In einer beschichteten Pfanne Fett auf 2 oder Automatik-Kochstelle 8-9 zerlassen, Zwiebeln glasig dünsten (nicht bräunen). Kartoffeln zugeben, ca. 20 Min. unter mehrmaligem Wenden auf 1 oder Automatik-Kochstelle 4-5 braten. Gegen Schluss der Bratzeit Kartoffeln zusammenschieben und solange weiterbraten, bis eine zusammenhängende Kruste entsteht.

Den 'Rösti-Kuchen' durch Schütteln der Pfanne vom Boden lösen, auf eine große Platte gleiten lassen.

Mengenangabe: 2 3 Portionen

1.155 Rösti

500 g Pellkartoffeln	Pfeffer
(am besten vom Vortag)	Salz
2 EL Öl	

Die Pellkartoffeln pellen und grob raspeln. In einer beschichteten Pfanne Öl erhitzen. Die Raspel hineingeben, würzen und mit dem Pfannenwender leicht am Pfannenboden andrücken.

6-8 Minuten bei mittlerer Hitze braten, bis der Außenrand rundherum goldbraun ist.

Einen großen flachen Teller über die Rösti legen. Die Pfanne mit Schwung herumdrehen.

Die Rösti vorsichtig in die Pfanne gleiten lassen.

Nochmals 5-6 Minuten braten, bis auch die Unterseite goldbraun ist.

Tipp: Röstis passen besonders gut zu Geschnetzeltem. Ißt man sie als Hauptgericht, kann man dazu Pilzrahmsauce und einen Blattsalat reichen.

Mengenangabe: 2 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

1.156 Rösti

500 g Kartoffeln, vorw. festkoch.	Rapsöl
Salz, Pfeffer	1 Apfel, evtl.

Kartoffeln schälen und raspeln, leicht pfeffern.

In reichlich Rapsöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 10 min bräunen, dabei mehrmals sanft andrücken.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen, salzen. Bis zum Servieren bei 80°C im Backofen warm halten.

Nach Wunsch einen Apfel mitraspeln

1.157 Röstkartoffeln mit Petersilie

1.5 kg Kartoffeln
50 g Butterschmalz
grobes Salz

Pfeffer aus der Mühle
1 Bd. glatte Petersilie

Die Kartoffeln gründlich unter fließendem Wasser abbürsten, dann 20 Minuten zugedeckt garen. Die Kartoffeln heiß abgießen und heiß mit Schale halbieren oder vierteln. Im heißen Butterschmalz bei mittlerer Hitze 15 Minuten braten. Mit grobem Salz und Pfeffer würzen. Petersilie von den Stielen zupfen und hacken. Die Kartoffeln damit bestreuen.

Mengenangabe: 8 Personen

Garzeit: 55 Minuten Pro Portion etwa

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

156 kcal / 569 kJ; E 2 g, F 7 g, KH 17 g

1.158 Rosmarin-Kartoffeln vom Blech

800 g kleine Kartoffeln, möglichst frisch
1 EL Öl

1 Zweig. Rosmarin
Kräutersalz

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Kartoffel waschen und mit einer Bürste schrubben. Das Öl erhitzen, Rosmarin-Zweig abzupfen und dazugeben. Die Kartoffeln längs halbieren und in dem Öl schwenken. Die Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten auf das Blech setzen und mit Kräutersalz bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Heißluft ca. 25 - 30 Min backen.

Mengenangabe: 4 Personen

1.159 Rosmarin-Kartoffelstock

1 kg mehlig kochende Kartoffeln, geschält,
in Würfeln
Salzwasser, siedend
1 1/2 dl Milch

1 dl Rahm
1 EL Rosmarin, sehr fein gehackt
wenig Muskat
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Kartoffelwürfel offen im Salzwasser bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. weich kochen. Wasser abgießen, Restfeuchtigkeit der Kartoffeln unter Hin-und-her-Bewegen der Pfanne auf der ausgeschalteten Platte verdampfen lassen, bis die Kartoffeln weißlich und trocken sind. Kartoffeln mit den Schwingbesen des Handrührgeräts zu Püree verarbeiten. Milch und Rahm heiß werden lassen, unter Rühren nach und nach begeben, bis der Stock die gewünschte Konsistenz hat, luftig und fein ist, Rosmarin darunterühren, würzen. Passt zu: gefülltem Braten mit Sauce.

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

pro Person: 307 kcal / 1281 kJ; E 7 g, F 11 g, KH 46 g

1.160 Rosmarinkartoffeln

1 kg Kartoffeln	1-2 EL grobes Salz
4 EL Olivenöl	3 Stiele Rosmarin
2 Knoblauchzehen	

Kartoffeln gründlich sauber bürsten, der Länge in Spalten teilen und mit dem Olivenöl mischen. Knoblauch fein hacken und untermischen. Ein Backblech mit ein wenig Salz bestreuen, die Kartoffeln darauf verteilen und mit dem restlichen Salz bestreuen. Die Rosmarinnadeln von den Stielen streifen und über die Kartoffeln geben. Die Kartoffeln bei 180°C in ca. 30 Min. weich backen.

Mengenangabe: 4 Personen

1.161 Saaner Raveghöch (Butterrüben)

1 kg gelbe Schmalzrüben (Butterrüben),	1 Prise Muskatnuss,
1 kg Kartoffeln,	1 Prise Nelkenpulver,
2 EL Mehl,	1 Tas. Milch
Salz,	

Rüben und Kartoffeln in Stücke schneiden und in etwas Wasser weich kochen. Salz beifügen und das Gemüse durchpassieren. Das Mehl anrösten und darunter ziehen, würzen. Milch mit dem Schneebesen tüchtig unterrühren.

1.162 Sahnekartoffeln - Creamed Potatoes

600 g Pellkartoffeln	1/8 l Schlagsahne
3 EL Pflanzenöl	Salz
1/8 l Milch	Pfeffer

Die gepellten Kartoffeln in Stücke schneiden.

Öl in der Pfanne erhitzen, die Kartoffeln darin goldgelb braten.

Milch und Schlagsahne zugeben und etwas einkochen lassen, bis die Milch-Sahne-Verbindung dickflüssig wird, dabei öfter umrühren.

Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Als Beilage zu gebratenem Geflügel und Hackbraten.

Mengenangabe: 4 Portionen

1.163 Sahniger Kartoffelschaum

1 kg mehlig Kartoffeln	50-75 g Butter
Salz, Pfeffer	125 ml Milch
Muskatnuss	125 ml Sahne

Die Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser 20 bis 25 Minuten garen. Abgießen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Salz, Pfeffer und etwas frisch geriebener Muskatnuss würzen. Die Butter mit der Milch und der Sahne erhitzen. Zum Kartoffelpüree geben und die Masse cremig aufschlagen.

Mengenangabe: 4 Personen

1.164 Saucengummeli (Saucenkartoffeln)

800 g Kartoffeln,	2 Nelken,
3 EL Butter,	Muskatnuss,
3 EL Mehl,	2 EL Essig,
3/4 l Fleischbrühe,	100 ml Sauerrahm,
1 Lorbeerblatt,	Petersilie (fein gehackt)

Mehl in Butter hellbraun rösten. Die Pfanne vom Feuer nehmen, unter kräftigem Rühren mit Fleischbrühe vermischen, so dass eine glatte Sauce entsteht. Lorbeerblatt und Nelken dazugeben und aufkochen lassen.

Die geschälten und in nicht zu dicke Scheiben geschnittenen Kartoffeln beifügen. Auf kleinem Feuer weich kochen. Essig und Sauerrahm dazugeben und nochmals aufkochen lassen. Das Lorbeerblatt und die Nelken entfernen. Mit Muskatnuss abschmecken. Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.

1.165 Saure Kartoffeln

1 kg Kartoffeln (feste Sorte),	50 ml Weißwein,
20 g Weißmehl,	300 ml Bouillon, ca.
20 g Butter,	1 klein. Lorbeerblatt,
1 kleine, fein geschnittene Zwiebel,	1 Gewürznelke,
2 EL Weißweinessig, evtl. mehr	Salz

Kartoffeln waschen, schälen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden. In siedendem Salzwasser halb weich kochen, Wasser abgießen. In der Kasserolle Butter erhitzen. Zwiebel zugeben und andünsten. Mehl darüber streuen und so lange mitdünsten, bis es hellbraune Farbe angenommen hat. Unter ständigem Rühren Essig, Wein und zuletzt so viel Bouillon dazugeben, dass eine dünnflüssige Sauce entsteht. Sauce aufkochen, leicht salzen; Lorbeer, Nelke und Kartoffeln hineingeben. Unter gelegentlichem sorgfältigen Wenden köcheln bis die Kartoffeln weich sind. Lorbeer und Nelke herausnehmen, abschmecken und anrichten.

1.166 Schabziger-Gnocchi

750 g Kartoffeln,	Pfeffer
z. B. Désirée, Urgenta, Sirtema	Muskat
1 Schabzigerstöckli (100 g)	2 Eier
60 g Mehl	evtl. wenig Mehl

Kartoffeln vorbereiten: schälen und in Würfel schneiden. Kartoffeln kochen: im Salzwasser während ca. 20 Minuten. Trocknen: Wasser abgießen, die Pfanne auf der ausgeschalteten Herdplatte hin und her bewegen, um die Kartoffeln zu trocknen. Passieren: Durchs Passevite treiben, etwas auskühlen lassen.

Masse herstellen: Zigerstöckli an der Bircherraffel zu den passierten Kartoffeln reiben. Mehl, Gewürze und verklopfte Eier zugeben, mischen. Klebt die Masse, wenig Mehl zugeben. Formen: Mit zwei Esslöffeln Gnocchi formen.

Frittieren: Das Frittieröl auf 180 Grad erhitzen. Die Gnocchi portionenweise mit einer Schaumkelle ins heiße Öl gleiten lassen und während 2-3 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auf einem mit Haushaltspapier bedeckten Tortengitter abtropfen lassen. Warm halten: Offen in einer Schüssel im leicht geöffneten auf 50 Grad vorgeheizten Ofen. Servieren: Frittiertes aus Kartoffeln passt zu Fleischgerichten ohne Sauce sowie als Ergänzung zu Gemüse- und Salatplatten bei einer fleischlosen Mahlzeit.

1.167 Schlesische Kartoffelklöße

1.2 kg mehlig Kartoffeln	Muskat
200 g Stärke	1 Ei
Salz	

Sie gehören traditionell zum Schlesischen Himmelreich dazu, sind sozusagen Teil davon. Anders als die thüringischen Klöße werden sie aus gekochten Kartoffeln gemacht. Wenn man es genau betrachtet, sind sie nichts anderes als Gnocchi, die wir in Italien so lieben.

Zubereitung: Die Kartoffeln als Pellkartoffeln gar kochen, noch heiß pellen und durch eine Presse auf das Arbeitsbrett drücken. Dabei etwas verteilen und ausdampfen lassen. Zwei Drittel der Stärke darüber sieben, mit Salz und reichlich Muskat würzen, und auch das Ei hinzugeben. Dann zuerst mit einem Holzlöffel und schließlich mit den Händen rasch zu einem weichen Teig kneten.

Zu einer Rolle formen, rundherum den Rest der Stärke verteilen und in Scheiben schneiden. Jede Scheibe zu einer Kugel formen und diese dann flach drücken. In der Mitte mit dem Daumen eine Delle hineindrücken, in welcher sich später die Soße schön sammeln kann. In einem breiten Topf, der die Klöße nebeneinander aufnehmen kann, Salzwasser aufkochen, die Klöße einlegen und ohne Deckel gar ziehen lassen. Nach 10 bis höchstens 15 Minuten (je nach Größe) kommen sie hoch, nach spätestens 20 Minuten sind sie gar. Auf keinen Fall ins Kochen geraten lassen und nicht zu lange im Kochwasser liegen lassen, sonst lösen sich die Klöße auf.

Getränk: Überraschend gut passt dazu ein dunkles Weizenbier oder sogar ein herbes Schwarzbier. Für Weintrinker darf es ein nicht zu üppiger Rotwein sein, etwa ein fruchtiger Zweigelt.

Mengenangabe: 6 Personen:

1.168 Schmand-Kartoffelpüree

250 g Zwiebeln	1/2 Bd. glatte Petersilie
100 g Butter	250 g Schmand
750 g Kartoffeln (mehligkochend)	weißer Pfeffer (a. d. Mühle)
Salz	Muskatnuss (frisch gerieben)

Die Zwiebeln pellen und in feine Ringe schneiden. Butter in einem Topf schmelzen, die Zwiebelringe hineingeben und bei mittlerer Hitze 25-30 Minuten goldbraun garen. Dabei öfter umrühren. Die Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in Salzwasser gar kochen. Petersilie hacken. Die Kartoffeln abgießen, im Topf abdämpfen lassen. Den Schmand dazugeben und alles mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Kartoffelpüree in einer Schüssel anrichten und mit den warmen Zwiebelringen und der Butter begießen. Mit Petersilie bestreuen und servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Pro Portion: 436 kcal / 1827 kJ; E 6 g, F 34 g, KH 27 g

1.169 Schupfnudeln

300 g Pellkartoffeln	Mehl zum Formen
1 Ei	Muskatnuss
40 g Mehl	3 l Salzwasser
Salz	2 mittelgroße Zwiebeln
50 g Butter	

Pellkartoffeln schälen und zugedeckt über Nacht stehen lassen.

Am nächsten Tag durch die Kartoffelpresse drücken oder mittelfein reiben. Mit Ei und Mehl in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Mit bemehlten Händen aus dem Teig etwa fingerdicke Rollen formen und in 4 cm Länge abschneiden. Das Salzwasser bis kurz vorm Kochen erhitzen, Schupfnudeln hineingehen und in 15 Min. garziehen lassen. Zwiebeln schälen und fein hacken. In der heißen Butter goldgelb braten. Schupfnudeln mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und in einer vorgewärmten Schüssel anrichten. Mit den Zwiebeln übergossen servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

1.170 Schupfnudeln Herbstgemüse

800 g Gschwelli (mehlig kochende Kartoffeln), frisch gekocht	2 TL Salz
200-220 g Mehl	1 Msp. Muskat
2 frische Eier, verklopft	wenig Pfeffer
	Bratbutter zum Braten

Kartoffeln warm schälen, durchs Passe-vite in eine Schüssel treiben, auskühlen. Mehl und Eier begeben, Masse würzen, zu einem geschmeidigen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

Formen: Teig auf wenig Mehl zu Rollen von je ca. 1 cm O formen, in ca. 4 cm lange Stücke schneiden, diese zwischen bemehlten Handflächen zu Schupfnudeln formen.

Braten: Butter in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Schupfnudeln portionenweise goldbraun braten.

Lässt sich vorbereiten: Schupfnudeln ca. 1/2 Tag im Voraus formen, lagenweise durch Backpapier getrennt in einer Gefrierdose gut verschlossen im Kühlschrank aufbewahren.

Schneller gehts: statt Schupfnudeln selber zubereiten, 2 Päckli Schupfnudeln (je ca. 400 g) verwenden.

Menü für 6 - Pilz-Mousse - Reh-Rollbraten mit Schupfnudeln und Herbstgemüse -

'Suser'-Sorbet

Mengenangabe: 6 Personen

Kühl stellen: ca. 30 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 1 1/2 Std.

pro Person: 242 kcal / 1012 kJ; E 8 g, F 4 g, KH 43 g

1.171 Sesamkugeln

750 g Kartoffeln,
z. B. Désirée, Urgenta, Sirtema
50 g Sojaflocken
1/2 Tl Sojasauce
1/2 TL Salz

1 Msp. Cayennepfeffer Pfeffer
2 Eier
evtl. wenig Mehl
Sesamsamen

Kartoffeln vorbereiten: schälen und in Würfel schneiden. Kartoffeln kochen: im Salzwasser während ca. 20 Minuten. Trocknen: Wasser abgießen, die Pfanne auf der ausgeschalteten Herdplatte hin und her bewegen, um die Kartoffeln zu trocknen. Passieren: Durchs Passevite treiben, etwas auskühlen lassen.

Masse herstellen: Sojaflocken und -sauce, Gewürze und verklopfte Eier zu den passierten Kartoffeln geben, mischen. Klebt die Masse, wenig Mehl beifügen. Formen: Mit bemehlten Händen Kugeln formen, diese in den Sesamsamenwänden, gut andrücken.

Frittieren: Das Frittieröl auf 160 Grad erhitzen. Die Sesamkugeln portionenweise mit einer Schaumkelle ins heiße Öl gleiten lassen und während 2-3 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auf einem mit Haushaltspapier bedeckten Tortengitter abtropfen lassen. Warm halten: Offen in einer Schüssel im leicht geöffneten auf 50 Grad vorgeheizten Ofen. Servieren: Frittiertes aus Kartoffeln passt zu Fleischgerichten ohne Sauce sowie als Ergänzung zu Gemüse- und Salatplatten bei einer fleischlosen Mahlzeit.

1.172 Speckkartoffeln

1 kg fest kochende Kartoffeln
3 EL Pflanzenöl

15 Speckscheiben
1 Bd. Rosmarin

Kartoffeln gründlich unter fließendem Wasser abbürsten und trocken tupfen, nicht schälen. Kartoffeln halbieren und in einer Schüssel mit dem Pflanzenöl mischen. Auf jede Kartoffelhälfte einen kleinen Zweig Rosmarin legen und eine Speckscheibe herumwickeln. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C 50-60 Minuten backen, bis der Speck knusprig und die Kartoffeln weich sind.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: 1 Stunde

1.173 Sprossenkartoffeln

1 kg mehlig kochende Kartoffeln, in Würfeln	60 g Rettichsprossen (siehe Tipp)
Salzwasser, siedend	3 EL Olivenöl
	Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Kartoffeln knapp mit Salzwasser bedeckt ca. 20 Min. weich kochen. Wasser abgießen, Restfeuchtigkeit der Kartoffeln unter Hin- und Herbewegen der Pfanne auf der ausgeschalteten Platte verdampfen lassen.

Die Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken. Sprossen und Olivenöl sorgfältig darunter mischen, Kartoffeln würzen.

Tipp: statt Rettichsprossen Rucola- oder Senfsprossen verwenden.

Als Menü für 6 Personen: - Gratinierte Moules - Kaninchen an Senfsauce mit Sprossenkartoffeln - Birnenparfait

Mengenangabe: 6 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Pro Person: 192 kcal / 801 kJ; E 4 g, F 6 g, KH 30 g

1.174 Stockholmer Potatis

12 groß. Kartoffeln	2 EL Semmelbrösel
4 EL Butter	100 g geriebener, jung. Goudakäse
1 TL Salz	

Kartoffeln schälen, in hauchdünne Scheiben schneiden und zwar so, daß die Scheiben unten an der Kartoffel noch zusammenhängen; also nicht durchschneiden. Die so vorbereiteten Kartoffeln in eine gefettete Auflaufform legen, salzen, mit geschmolzener Butter beträufeln, im Backofen backen. Schaltung: 200 - 220°, 2. Schiebeleiste v.u. 170 - 190°, Umluftbackofen ca. 35 Minuten Ab und zu mit Butter bepinseln. Semmelbrösel mit Käse mischen, auf die Kartoffeln geben und weitere 20 Min. backen. 49 g Eiweiß, 70 g Fett, 208 g Kohlenhydrate, 7248 kJ, 1730 kcal

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 75 Minuten

1.175 Stocki mit Lauch

1 Pkg. Stocki für 3-4 Personen	50 g Margarine oder Butter
1 dl Kaffeerahm	1 Lauch, halbiert, in Streifen

Salz 3 EL Weißwein oder Milch
Pfeffer

Den Stocki nach Vorschrift zubereiten, dabei 1 dl Flüssigkeit durch 1 dl Kaffeerahm ersetzen. Zugedeckt warm halten.

Die Lauchstreifchen in der warmen Margarine oder Butter andämpfen, würzen, Wein oder Milch beifügen und auf kleinem Feuer ca. 5 Minuten köcheln. Lauch unter den Kartoffelstock mischen. Anrichten und sofort servieren.

1.176 Stötnudeln mit Spiegeleier und ne satte dicke Melk

1 kg Kartoffeln gewiegte Kräuter
200 g durchwachsenen Speck (Petersilie, Schnittlauch, Dill).

Den ausgelassenen Speck und die Kräuter über die gekochten Salzkartoffeln geben, durchstampfen und mit Spiegeleiern anrichten. Als Zugabe eine Schüssel dicke Milch und frischer Salat.

Mengenangabe: 4 Portionen

1.177 Strohkartoffeln

800 g große mehlig kochende Kartoffeln 1/2 TL Salz
Öl zum Frittieren

Von den Kartoffeln z. B. mit dem Julienneschneider längs dünne Streifen abschälen (siehe Tipp). Streifen ca. 15 Min. in kaltes Wasser legen (siehe Hinweis), in ein Sieb geben, kalt abspülen, abtropfen, auf einem Küchentuch gut trocknen.

Das Öl auf 170 Grad erhitzen. Kartoffeln portionenweise frittieren, bis sie knusprig sind, auf ein mit Haushaltspapier belegtes Backblech legen, im leicht geöffneten Ofen warm stellen. Erst vor dem Servieren salzen.

Hinweis: durch das Einlegen in kaltes Wasser wird ein Teil der Stärke aus den Kartoffeln herausgelöst (weißer Satz am Boden des Gefäßes), dadurch werden sie beim Frittieren knuspriger.

Tipp: Kartoffeln statt mit dem Julienneschneider von Hand in sehr feine Streifen schneiden.

Als Menü: - Parmesan-Mousse - Filet Stroganoff mit Strohkartoffeln - Rhabarber-Granita

Mengenangabe: 6 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Pro Person: 344 kcal / 1437 kJ; E 3 g, F 27 g, KH 24 g

1.178 Süße Kartoffeln

1 kg kl. Kartoffeln	30 g Schmalz
1 EL Salz	Salz
1 Tasse Wasser	1 EL Puderzucker

Kartoffeln gründlich waschen, mit Salz und Wasser auf höchster Einstellung zum Kochen bringen und 20 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 5-6 kochen. Pellen und erkalten lassen. Schmalz in einer Pfanne auf höchster Einstellung erhitzen, die Kartoffeln darin von allen Seiten knusprig braun braten, salzen. Zuletzt mit Puderzucker bestäuben, damit sie Glanz bekommen.

Mengenangabe: 4 Portionen

1.179 Süßkartoffel aus der Folie

Süßkartoffeln	Kl. Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer	Schmand
Zucker	Rote Beete Saft
Olivenöl	Gekochte Rote Beete
Zitronenthymian	

Süßkartoffeln der Größe entsprechend halbieren und mit den Gewürzen in Alufolie wickeln. Den Schmand mit der gekochten Roten Beete zur gewünschten Konsistenz aufschlagen und abschmecken. Die Kartoffeln bei 160°C indirekt 40 min garen.

1.180 Suuri Gummeli

1 EL Butter	3 EL Weißweinessig
1 groß. Zwiebel, fein gehackt	1 EL Mehl
800 g fest kochende Kartoffeln, geschält, in ca. 3 mm dicken Scheiben	wenig Muskat
1 Lorbeerblatt	Salz, Pfeffer, nach Bedarf
3 1/2 dl Gemüsebouillon	1 EL glattblättrige Petersilie, fein gehackt
1 dl Vollrahm	

Butter in einer großen Pfanne warm werden lassen. Zwiebel andämpfen, Kartoffeln und Lorbeerblatt beigegeben, kurz mitdämpfen. Bouillon dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, unter Rühren ca. 10 Min. knapp weich köcheln. Lorbeerblatt entfernen. Rahm und Essig mit dem Mehl verrühren, dazugießen. Kartoffeln weich köcheln, würzen. Mit Petersilie bestreuen.

Dazu passt: Gemüse und Käse oder Fleisch.

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

pro Person: 294 kcal / 1229 kJ; E 6 g, F 13 g, KH 39 g

1.181 Thüringer Klöße

2 kg Kartoffeln,
Milch,
Salz,

3 Brötchen,
etwas Butter

Von den Kartoffeln 1 1/2 kg schälen, waschen und auf feinsten Reibe in kaltes Wasser reiben. Dann das Wasser von oben vorsichtig abgießen und so oft erneuern, bis es ganz klar ist.

Die Kartoffelreste, die beim Reiben übrig bleiben, mit den restlichen gewaschenen, geschälten und in Würfel geschnittenen Kartoffeln kochen. Ganz fein zerstampfen und mit etwas Milch einen dicken Brei davon kochen.

Nun die rohen Kartoffeln durch ein Leinensäckchen ganz trocken auspressen und in eine Schüssel geben. Die Masse auflockern, Salz und den sehr heißen Brei hinzugeben, alles gut miteinander verkneten und Klöße davon formen.

Die Brötchen würfeln und in Butter rösten, einige jeweils in die Mitte jedes Kloßes füllen, die Klöße rund drehen und in siedendes, leicht gesalzenes Wasser geben. Die Klöße 15 bis 20 Minuten ziehen lassen. Sobald sie gar sind, steigen sie an die Oberfläche und können herausgenommen werden.

1.182 Thüringer Klöße

Butterschmalz
3 Brötchen

Salz
2 kg Kartoffeln

1,5 kg Kartoffeln schälen und direkt in eine Schüssel mit kaltem Wasser reiben, damit der Kartoffelteig schön weiß bleibt. Anschließend die Kartoffeln in ein Leinentuch geben und sehr gut auspressen. Restliche Kartoffeln schälen, würfeln und mit den Kartoffelresten, die beim Reiben verbleiben, garen und zu einem Kartoffelbrei verrühren. Aufkochen, sofort unter die rohe Kartoffelmasse geben und etwas salzen. Brötchen würfeln und in heißem Butterschmalz goldbraun rösten. Aus dem Kartoffelteig Klöße formen und jeden Kloß mit Brötchenwürfeln füllen. In einem weiten Topf Salzwasser aufkochen und die Klöße portionsweise darin ca. 20 Minuten garziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben und in eine Schüssel legen, in der auf dem Boden eine umgedrehte Untertasse liegt, damit die Klöße noch abtropfen können und dabei nicht zusammen kleben. Dazu passt Rinderschmorbraten mit Gemüse.

Mengenangabe: 4 Personen
Zubereitungszeit (in Min.): 90
 518 kcal / 2159 kJ

1.183 Thymiankartoffeln

750 g festkochende Kartoffeln (z.B. Bamberger Hörnchen, La Ratte)	jeweils einige Zweige Thymian und Rosmarin
4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer aus der Mühle
4 Knoblauchzehen	

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Die Kartoffeln abbürsten und längs halbieren. In einer ofenfesten Pfanne das Öl erhitzen. Kartoffeln, angedrückte Knoblauchzehen und Kräuterzweige zufügen und die Kartoffeln rundherum einige Minuten anbraten. Im Backofen 15-20 Minuten fertig garen. Herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Mengenangabe: 4 Personen

1.184 Trio aus Kartoffelpüree

300 g mehlig kochende Kartoffeln, grob gehackt	1 Ei
125 g Steckrübe, grob gehackt	1/2 TL gemahlener Zimt
1 Mohrrübe, gehackt	Salz
450 g Spinat	Pfeffer
1 EL Milch	1 EL Orangensaft
15 g Butter	1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
25 g Mehl	Mohrrübenstifte, zum Garnieren

Vier 150-ml-Förmchen mit Fett einpinseln.

Kartoffeln, Steckrübe und Mohrrübe in separaten Töpfen mit kochendem Wasser jeweils 10 Minuten garen und gut abgießen.

Die Kartoffeln mit der Milch und der Butter, zu einem glatten Püree verarbeiten. Mehl und Ei unterrühren.

Das Kartoffelpüree in 3 gleich große Teile trennen und in separate Schüsseln geben. Einen Teil mit den Steckrüben verrühren, einen anderen mit der Mohrrübe und den dritten mit dem Spinat.

Die Steckrübenmischung mit Zimt, Salz und Pfeffer würzen, die Mohrrübenmischung mit dem Orangensaft und die Spinatmischung mit der Muskatnuss.

Je eine Schicht der Steckrübenmischung in die Förmchen geben und glatt streichen. Den Vorgang mit der Spinat- und der Mohrrübenmischung wiederholen. Dann die Förmchen

mit Alufolie abdecken und in einen flachen Bräter geben. Den Bräter bis zur Hälfte mit kochendem Wasser füllen und im vorgeheizten Backofen auf 180°C ca. 40 Minuten backen.

Die Förmchen auf einen Servierteller stürzen, mit den Mohrrübenstiften garnieren und sofort servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

1.185 Überbackene Kartoffelscheiben

1.2 kg festkochende Kartoffeln, z. B. Charlotte	100 g Butter oder Margarine, flüssig
7 1/2 dl Fleischbouillon, heiß	1/2 TL Salz
	1-2 EL Thymianblättchen

Vorbereiten: Geschälte Kartoffeln in ca. 2 mm dicke Scheiben hobeln. Bouillon aufkochen, Kartoffeln portionenweise darin ca. 7 Min. knapp weich kochen. Herausnehmen, kurz in kaltes Wasser legen. (Bouillon für eine Suppe verwenden.)

Einfüllen: Kartoffeln lagenweise in die gefettete Form füllen, dabei jede Schicht mit Butter oder Margarine bestreichen und mit Salz und Thymian bestreuen. Die letzte Schicht Kartoffeln ziegelartig darauflegen.

Backen: Ca. 20 Min. in der oberen Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Lässt sich vorbereiten: Kartoffeln am Vortag kochen und einschichten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren, 1 Std. vor dem Backen herausnehmen. Backen wie oben.

Hinweis: Werden die Kartoffeln zu kurz vorgekocht, verfärben sie sich.

Das Festmenü für 6 Personen: - Weinschaumsuppe - Würziges Kalbsvoren mit überbackenen Kartoffelscheiben - Pain d'épice-Charlotte mit Diplomat-Creme

Mengenangabe: 1 Gratin- oder Lasagneform von 24 X 20 X 5 1/2 cm

1.186 Überbackene Speckkartoffeln

200 g Schinkenspeck	Salz
2 Zwiebeln	Pfeffer
2 EL Butter	250 g Sahne
1000 g Kartoffeln	100 g Emmentaler

Den Schinkenspeck in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen, fein würfeln und mit dem Speck und der Butter in einer Form andünsten. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben hobeln. Die Kartoffelscheiben zu den Schinken- und Zwiebelwürfel geben, alles miteinander mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Sahne darüber gießen und das Gericht mit dem Käse bestreuen. Zugedeckt bei 200 Grad so lange im Backofen lassen, bis die Kartoffeln gar sind.

Mengenangabe: 4 Portionen

1.187 Weinkartoffeln mit Zwiebeln

1 kg Kartoffeln (festkochende)	80 ml trockener Weißwein
Salz	1 EL grüne Pfefferkörner (Glas)
1 Zwiebel	200 ml Sahne
3 EL Butter	

Kartoffeln waschen, schälen und in Scheiben schneiden. In kochendes Salzwasser geben und in ca. 15 Min. knapp bissfest garen. Abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen. Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Die Butter in einer hohen Pfanne erhitzen, Kartoffelscheiben und die Zwiebelringe darin kräftig anbraten. Salzen, den Wein angießen, die Pfefferkörner zufügen und alles ca. 10 Min. köcheln lassen. Die Sahne angießen, kurz aufkochen, mit Salz abschmecken und sofort servieren. Evtl. mit einer Pfefferbeerenrispe garnieren. Schmeckt solo, aber auch als Beilage z. B. zu Rinderhacksteak.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 35 Min.

pro Person ca.: 430 kcal; E 5 g, F 25 g, KH 38 g

1.188 Würzige Kartoffelplätzchen

1 kg mehlig kochende Kartoffeln	1 TL getrockneter Majoran
2 Knoblauchzehen	1 Ei
1 Bd. Schnittlauch	100 g Mehl
1 TL Salz	100 g geriebener Gouda
1 Msp. geriebene Muskatnuss	120 g gehackte Sonnenblumenkerne
schwarzer Pfeffer	

Die Kartoffeln in 30 - 40 Minuten garen, pellen und heiß durch die Kartoffelpresse oder ein Sieb drücken. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen scheiden. Den ausgekühlten Kartoffelschnee mit Knoblauch, Muskat, Pfeffer zerriebenem Majoran, Schnittlauch, Ei, Mehl und Käse rasch zu einem flaumigen, formbaren Teig verkneten. Eventuell noch etwas Mehl hinzufügen. Das Backblech gut mit Öl bepinseln. Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 20 Grad) vorheizen.

Den Teig mit bemehlten Händen in etwa 40 Portionen teilen und runde, flache Plätzchen daraus formen. Die Plätzchen beidseitig in den Sonnenblumenkernen wenden und diese leicht andrücken. Die Kartoffelplätzchen auf das Blech legen, mit Öl beträufeln und im

Backofen (Mitte) 25 - 30 Minuten backen. Die Plätzchen ofenfrisch genießen.

Mengenangabe: 40 Plätzchen

1.189 Zimt-Bratkartoffeln

1 1/2 kg fest kochende Kartoffeln,
in ca. 1 1/2 cm großen Würfeln
Salzwasser, siedend

6 EL Bratbutter
1 Zimtstange, halbiert
3/4 TL Salz

Kartoffeln offen im Salzwasser ca. 10 Min. knapp weich kochen, abtropfen. Bratbutter in 2 weiten Bratpfannen heiß werden lassen. Kartoffeln mit den Zimtstangen begeben, unter Wenden ca. 10 Min. goldbraun braten, salzen.

Mengenangabe: 6-8 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

pro Portion (1/6): 271 kcal; E 4 g, F 13 g, KH 31 g

2 Brot, Aufstrich

2.1 Bauernbrot

400 g Pellkartoffeln (geschält),	150 g Vollkornmehl,
1 Würfel Hefe,	25 g Salz,
100 ml Wasser,	15 g Kümmel oder Brotgewürz,
500 g Mehl (Typ 1050),	250 ml Wasser

Den Hefewürfel in 100 g Wasser auflösen und 10 Minuten stehen lassen. Das Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Vertiefung machen und die aufgelöste Hefe hineingeben. Mit etwas Mehl zu einem dünnen Brei verrühren und 15 Minuten stehen lassen.

Die Pellkartoffeln auskühlen lassen, schälen und auf einer Röstiraffel reiben und höchstens handwarm zum Vorteig geben. Salz und Gewürz dazumischen. Mit dem Backhorn oder dem Kochlöffel bei portionsweiser Zugabe von 250 ml Wasser zu einem Teig verarbeiten. Zuerst in der Schüssel, bis alles Mehl hineingearbeitet ist, dann auf einer trockenen Arbeitsfläche zu einem glatten Teig kneten. Nicht mehr Wasser begeben. Der Teig muss sehr trocken sein! 5 Minuten durchkneten.

Zu einer Kugel formen. In die Schüssel zurückgeben. Mit einem, feuchten Tuch bedeckt an einem warmen Ort 90 Minuten geben lassen.

Von neuem durchkneten. Falls der Teig an der Arbeitsfläche klebt (das hängt von der Qualität der Kartoffeln ab), diese leicht mit Mehl bestäuben. Teig zu einer Kugel formen. Diese in zwei möglichst gleich große Teile zerschneiden. Jeden Teil nochmals durchkneten. Je nach Form der Brotkörbe zu runden oder länglichen Laiben formen und in die gut bemehlten Körbe legen.

Anstatt in Brotkörben kann man das zu zwei Laiben geformte Brot auch auf einem mit Öl bepinseltem oder mit Backpapier ausgelegtem Kuchenblech gehen lassen. In beiden Fällen bedeckt man die Brote mit einem feuchten Tuch.

Die in den Körben aufgegangenen Brote nach 30 Minuten auf ein mit Öl bepinseltes oder mit Backpapier ausgelegtes Kuchenblech stürzen und in dem auf 220 Grad vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Mengenangabe: 2 Brote

2.2 Focaccia alla Basilicata

200 g fest kochende Kartoffeln	Zucker
1 EL Salz	6 EL kaltgepresstes Olivenöl
620 g Mehl	1 TL getrockneter Oregano
1 Hefewürfel (ca. 40 g)	1 EL gehackter Thymian

Kartoffeln in 30 bis 45 Minuten garen. Sie dann pellen und mit einem Kartoffelstampfer zermusen.

Von dem Mehl 600 g in eine Schüssel sieben und die Kartoffeln untermengen. In die Masse eine Mulde eindrücken und die Hefe hineinkrümeln. Prise Zucker dazugeben und zusammen mit x/81 lauwarmem Wasser verrühren. Mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort etwa 40 Minuten gehen lassen.

Den Teig zusammen mit Salz, 1 El Öl, 1l 1 lauwarmem Wasser und Oregano verkneten, mit Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort etwa 40 Minuten gehen lassen.

Ofen auf 200 °C vorheizen, ein Backblech mit 1 El Öl einfetten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, auswellen, auf das Blech heben, mehrmals einstechen und zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen. Ihn dann auf der mittleren Schiene etwa 35 Minuten backen, kurz vor Ende der Backzeit mit Thymian bestreuen und dem restlichen Öl beträufeln.

Mengenangabe: 1 Backblech

Zubereitungszeit: ca. 1 3/4 Std.

Gehzeit: ca. 1 1/2 Std.

2.3 Graubrot mit warmem Erdäpfelpüree, frischen Steinpilzen und Thymian

4 Scheib. scharfgebackenes Graubrot	Salz
etwas frischer Thymian	etwas Muskat
etwas gemahlener Kümmel	150 g Butter
3-4 Schalotten	200 ml Sahne
500 g frische Steinpilze	500 g Kartoffeln
Pfeffer	

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, durch die Kartoffelpresse drücken. Die Sahne mit 50 g Butter kurz erhitzen, mit dem Kartoffelpüree, Muskat, Salz und Pfeffer in einer Kasserolle bei geringer Hitze mit dem Schneebesen aufschlagen und beiseite stellen. Die Steinpilze putzen und in Scheiben schneiden, die Schalotten in kleine Würfel schneiden und alles in der Pfanne mit 40 g Butter kurz ansautieren, mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Kümmel abschmecken, kurz vor Schluss gehackten Thymian unterheben. Die Brotscheiben mit den restlichen 60 g Butter bestreichen, mit je 4 Nocken Püree belegen und die Steinpilze auf das Püree verteilen. Die Brote in 4 Streifen schneiden. Mit frischen Thymianzweigen servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 15

2.4 Kartoffel - Lachscreme mit Leinöl

8 Scheib. Ciabatta	30 ml Leinöl
150 g Kartoffeln, gekocht	etwas Dill
80 g geräucherter Lachs, fein gewürfelt	

Die noch warmen Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Leinöl cremig rühren. Die Lachswürfel und den Dill unter die Kartoffelmasse heben, mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Mengenangabe: 4 Personen

2.5 Kartoffel-Brote mit Salami

1 kg Kartoffeln mehligkochende	150 g Salami harte
Salz	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
60 g Butter	2 TL Thymian getrockneter
1 Eigelb	Mehl Zum Kneten:
350 g Weizenvollkornmehl	Öl Zum Bestreichen:
2 TL Backpulver	Backpapier Für das Backblech:

1. Die Kartoffeln waschen. Wenig Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln darin garen. Die Kartoffeln abgießen, abdampfen lassen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken.

2. Die Butter in kleinen Stücken dazugeben und unterrühren, bis sie geschmolzen ist, dann das Eigelb unterziehen. Das Mehl und das Backpulver dazugeben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Wenn der Teig zu weich ist, noch etwas Mehl dazugeben.

3. Die Salami, wenn nötig, pellen, klein würfeln und unter den Teig kneten. Den Teig mit Salz, Pfeffer und dem Thymian würzen. Den Backofen auf 225° vorheizen. Ein oder zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

4. Den Teig mit bemehlten Händen in 12 Portionen teilen, daraus kleine Laibe formen und auf die Bleche legen. Die Minibrote diagonal dreimal einkerben, mit Öl bepinseln und nacheinander im Backofen (Mitte) je etwa 40 Minuten backen.

Mengenangabe: 12 Stück

Zubereitungszeit 120 Minuten

1100 kJ

2.6 Kartoffelbrötchen mit Käsecreme

250 g mehligkochende Kartoffeln	250 ml Milch
Salz, Pfeffer	5 EL fertige Röstzwiebeln
1/2 Würfel (ca. 20 g) Hefe	etwas Mehl und Öl
500 g Mehl	200 g Doppelrahm-Frischkäse

125-150 g Ziegen-Frischkäse oder Schafskäse	ca. 1/2 TL getrockn. Thymian
4 Stiele Petersilie	2 EL Olivenöl
6 Stiele frischer oder	einige schwarze Olivenringe (gibt's im Glas)
	5-6 mittelgroße Tomaten

Kartoffeln schälen, waschen. In Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Abgießen, abdampfen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Auskühlen lassen.

Hefe zerbröckeln. Mit 3-5 EL lauwarmem Wasser verrühren. Mehl und 1 TL Salz mischen, eine Mulde hineindrücken. Hefe zugießen. Mit etwas Mehl verrühren. Am warmen Ort zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen.

150 ml Milch und 100 ml Wasser erwärmen. Mit Kartoffeln und Röstzwiebeln zum Vorteig geben, verkneten. Ca. 1 Stunde gehen lassen.

Teig auf wenig Mehl durchkneten. 15 Brötchen formen. Auf 2 gefetteten Blechen 10 Minuten gehen lassen. Brötchen längs einritzen. Im heißen Ofen (E-Herd: 225 °C/ Umluft: 200 °C / Gas: Stufe 4) ca. 20 Minuten backen.

Beide Käse und 100 ml Milch verrühren. Kräuter waschen, hacken, zufügen und würzen. Mit Olivenöl beträufeln. Mit Olivenringen, Tomatenscheiben und -würfeln anrichten und zu den Brötchen servieren.

Getränk: Rotwein oder Bier.

Mengenangabe: 15 Stück:

Zubereitungszeit ca. 3 Std.

pro Stück ca.: 240 kcal / 1000 kJ; E 8 g, F 9 g, KH 30 g

2.7 Kartoffelbrötchen mit zweierlei Füllung

1 Pkg. Trockenhefe	50 g Champignons
500 g Mehl	1/2 Bd. Rosmarin
300 g vorwiegend festkochende Kartoffeln	30 g Röstzwiebeln (Fertigprodukt)
50 g Mandelstifte	75 g Schinkenwürfel
2 EL Milch	1/2 Bd. Thymian
2 Eigelb	1 TL Salz
100 g mittelalter Gouda	

Kartoffeln waschen, in der Schale 25 Minuten dämpfen und pellen. Mehl, Trockenhefe und Salz mischen. Kartoffeln durch feine Presse drücken und zum Mehl geben. 250 ml lauwarmes Wasser hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. An einem warmen Ort ca. 40 Minuten gehen lassen. Erste Füllung: Thymian waschen, trockenschütteln und von den Stielen zupfen. Mit Schinkenwürfeln und Röstzwiebeln vermischen. Zweite Füllung: Rosmarin waschen, trockenschütteln und klein schneiden. Champignons putzen und klein schneiden. Gouda fein würfeln. Rosmarin, Pilze und Käse vermischen. Teig in 16 Portionen teilen und flachdrücken. Auf je 8 Fladen 1 EL der Füllung geben, mit den restlichen Fladen abdecken, Teig darum schließen und zu Kugeln formen. Backblech mit Backpapier

auslegen, Kugeln daraufsetzen und nochmals 20 Minuten gehen lassen. Backofen auf 200 °C vorheizen. Eigelb und Milch verquirlen und Brötchen damit bestreichen. Im heißen Ofen 30 bis 35 Minuten backen. Nach 20 Minuten nochmals mit Eigelbmilch bestreichen, sofort mit Mandelstiften bestreuen und Brötchen fertig backen.

Mengenangabe: 16 Brö

2.8 Kartoffelbrot

<i>Vorbereitung:</i>	(700 g Weizenmehl Type 550, 300 g Roggenmehl Type 1150)
800 g Kartoffeln	20 g Salz (2%)
Gemüsebrühe	100 g frischen Sauerteig (10%)
grobes Meersalz, gestoßener Pfeffer	25-30 g Hefe
geröstete Zwiebeln (ca. 100 g)	500 ml Wasser, ca.
Kräutern der Provence, Meersalz	(je nach Qualität des Mehles und seiner Wasseraufnahme)
<i>Brotteig</i>	150 g Schweineschmalz
1 kg Mehl	

Vorbereitung: Kartoffeln ca. 8-10 Minuten in gut gewürzter Gemüsebrühe kochen, die verleiht dem Geschmack der Kartoffeln ein würziges Aroma. Bitte festkochende Kartoffeln verwenden, da sie später noch einmal 45 Minuten mitbacken. Die Kartoffeln gut auskühlen lassen (z.B. auf einem Leinentuch).

TIPP: Die Kartoffeln lassen sich auch gut einen Tag vorher kochen.

Die erkalteten und getrockneten Kartoffeln mit einer Reibe (Käsereibe - größte Stufe) in grobe Streifen reiben.

Vorschlag: Die so gewonnenen Kartoffelstifte in drei Portionen aufteilen (ca. 250 - 260 g):
- Mit grobem Meersalz und gestoßenem Pfeffer würzen. - Mit gerösteten Zwiebeln (ca. 100 g) bestreuen und vermischen. - Mit Kräutern der Provence und Meersalz abschmecken.

Brot: Den fertigen Teig ebenfalls dritteln und jeweils die Kartoffeln bzw. die (dreifach) gewürzten Kartoffelstreifen unterarbeiten - entweder mit der Hand oder mit der Knetmaschine. Den Teig ca. 20 - 30 Minuten ruhen lassen und entweder in Backformen geben oder zu Brotlaiben formen. Den Ofen auf 250 Grad vorheizen und ein tiefes Backblech mit Wasser zugeben. Bei einer Anfangstemperatur von 250 Grad 10 Minuten an- und bei 220 Grad 35 Minuten ausbacken. Nach dem Backen die fertigen Brote mit heißem Gänseschmalz abglänzen.

Variation für Auflaufform oder Bräter: Eine gut gebutterte Bratform (ca. 25 cm breit, ca. 40 cm lang und ca. 3,5 - 5 cm hoch, bitte nicht zu groß!) mit geriebenen Kartoffeln ausstreuen/auslegen - ähnlich wie beim Panieren einer Form. Dann ein ca. 1 kg schweres Teigstück in Form bringen und den Bräter damit auslegen, die Kartoffeln also mit dem Teig bedecken. Nach ca. 15 Minuten Teigruhe mit einer Schere oder einem Messer kleine Aussparungen in den Teig schneiden. Diese Aussparungen lassen sich dann - je nach Geschmack und Region - mit frischem (also ungegartem!) Kalbsbrät (Leberkäse), Blut-

oder Grützwurst füllen. Das Kartoffelbrot mit Einlage kann man vor dem Backen mit Käse und/oder Sesam bestreuen. Nach weiteren 15 Minuten Ruhezeit ca. 45 Minuten bei einer Anfangstemperatur von 250 Grad zehn Minuten an- und bei 220 Grad 35 Minuten ausbacken. Da der Teig in der Bratform dünner und großflächiger als das Brot ist, ist die Backzeit bei 1 kg Teig fast identisch mit der eines 600 Gramm-Brotes in Brotform. Diese Variante wird in der Bratform serviert.

2.9 Kartoffelbrot

500 g gekochte Kartoffeln	1 Pkg. frische Hefe oder Trockenhefe
600 ccm Wasser	400 g Weizenmehl
3 EL dunkler Sirup	650 g Roggenmehl 997
250 g Natur-Sauerteig	Salz

Die gekochten Kartoffeln werden mit dem lauwarmen Wasser und dem Sirup zu einem glatten Brei verschlagen. Sauerteig, Hefe, Mehl und Salz dazugeben und gut unterrühren. Den sehr klebrigen Teig warm stellen und über Nacht gehen lassen. Unter Mehlzugabe erneut durcharbeiten und vorsichtig zu einem Laib formen. In einer ausgefetteten Backform noch einmal gehen lassen. Mit schwarzem Kaffee oder Zuckerwasser abstreichen. Bei 200 bis 220 Grad 60 bis 70 Minuten backen.

2.10 Kartoffelbrot

400 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)	1 TL Salz
400 g Mehl und Mehl zum Arbeiten	3 EL Rapsöl
1 Pkg. Trockenhefe	

Kartoffeln waschen, schälen und fein reiben. Geriebene Kartoffeln mit 100 ml kochendem Wasser übergießen und vermischen.

Mehl, Hefe und Salz mischen. Kartoffeln und Öl zugeben, gut verkneten. Auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Teig an einem warmen Ort zugedeckt ca. 45 Minuten aufgehen lassen. Teig durchkneten und mit bemehlten Händen zu einem ovalen Brotlaib formen. Brot auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Mehl bestäuben.

Inzwischen den Backofen auf 220 Grad (Umluft: 200 Grad) vorheizen. Brot in den Ofen schieben. Dabei in den Backofen ein mit Wasser gefülltes, ofenfestes Gefäß stellen, damit das Brot feucht bleibt.

Brot ca. 30 Minuten backen, dann die Temperatur auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) reduzieren und das Brot weitere 30 Minuten backen.

Dazu passt Radieschen-Dip

Mengenangabe: 1 BROT ERGIBT 15 SCHEIBEN

Backzeit: ca. 60 Minuten

Ruhe-Wartezeit: 45 Min.

Zubereitung: 30 Min.

Pro Scheibe: 125 kcal / 530 kJ; E 4 g, F 2 g, KH 23 g

2.11 Kartoffelbrot (ergibt 2 Laibe)

600 g Kartoffeln,	150 g Vollkornmehl,
1 Hefewürfel,	15 g Kümmel oder
100 g Wasser,	15 g Brotgewürz,
500 g Mehl (Typ 1050),	250 ml Wasser

Kartoffeln in der Schale knapp mit Wasser bedeckt und zugedeckt aufsetzen, weich kochen. Hefewürfel in 100 g Wasser auflösen. 10 Minuten stehen lassen. Mehl (Typ 1050) in eine Schüssel sieben. 150 g Vollkornmehl dazugeben und in der Mitte eine Vertiefung machen. Die aufgelöste Hefe hineinschütten. Mit etwas Mehl zu einem dünnen Brei verrühren. 15 Minuten stehen lassen. Die weich gekochten Kartoffeln etwas auskühlen lassen und schälen. Davon 400 g abwiegen. Auf einer groben Raffel reiben. Die Kartoffeln sollen noch warm, aber nicht mehr als handwarm sein, wenn sie zum Vorteig gegeben werden. Salz, Brotgewürz oder Kümmel dazugeben. Mit dem Backhorn oder dem Kochlöffel bei portionsweiser Zugabe von 250 g Wasser zu einem Teig verarbeiten. Diesen zuerst in der Schüssel verrühren, bis alles Mehl hineingearbeitet ist. Dann auf einer trockenen Arbeitsfläche zu einem glatten Teig kneten. Nicht mehr Wasser begeben. Der Teig muss sehr trocken sein! 5 Minuten durchkneten. Zu einer Kugel formen. In die Schüssel zurückgeben. Mit einem feuchten Tuch bedeckt an einem warmen Ort 1 1/2 Stunden gehen lassen. Von neuem durchkneten. Falls der Teig an der Arbeitsfläche klebt (das hängt von der Qualität der Kartoffeln ab), diese leicht mit Mehl bestäuben. Teig zu einer Kugel formen. Diese in zwei möglichst gleich große Teile zerschneiden. Jeden Teil nochmals durchkneten. Je nach Form der Brotkörbe den Teig zu runden oder länglichen Laiben formen und in die gut bemehlten Körbe legen. Anstatt in Brotkörben kann man das zu zwei Laiben geformte Brot auch auf einem mit Öl bepinseltem oder mit Backpapier ausgelegtem Kuchenblech gehen lassen. In beiden Fällen bedeckt man die Brote mit einem feuchten Tuch. Konventionellen Backofen auf 220 Grad, Umluft-Backofen auf 200 Grad, Gas-Ofen auf Stufe 4 bis 5 vorheizen. Die in den Körben aufgegangenen Brote nach 30 Minuten auf ein mit Öl bepinseltes oder mit Backpapier ausgelegtes Kuchenblech stürzen. 60 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen. Vorsicht: nicht in Plastiktüten aufbewahren. Schimmelt leicht. Zum Tiefkühlen geeignet (ca. 4 Wochen haltbar).

2.12 Kartoffelbrotstange mit Edelkäse und Birnenspalten

Kartoffelbrotstange mit Edelkäse und Birnenspalten

Vorbereitungen:

200 g mehlig kochende Kartoffeln
4 Birnen

Käsecreme:

150 g Gorgonzola
150 g Emmentaler oder Gouda, gerieben
150 g Schmand
170 g Quark

Salz und Pfeffer aus der Mühle
Frische Kräuter nach Wahl, gehackt
Paniermehl

Brotteig:

850 g Weizenmehl (Type 505)
100 g Roggenmehl (Type 1150)
25 g Hefe
100 g Sauerteig
550 ml Wasser
50 g Butter
150 g Walnüsse

Vorbereitungen: Kartoffeln kochen und stampfen. Die Birnen vom Kerngehäuse befreien, in Spalten schneiden und ggf. schälen.

Käsecreme: Alle Zutaten verrühren und in einen Spritzbeutel geben.

Brotteig: Wasser und Hefe zuerst in eine Knetmaschine geben, dann obenauf alle anderen Zutaten. Alles langsam ca. vier Minuten lang durchkneten lassen, dann den Teig noch einmal vier Minuten auf schneller Stufe auskneten lassen. Den fertigen Teig auf die gemehlte Arbeitsplatte geben und in sechs Portionen à 300 g aufteilen. Dann eine Reifezeit von 25 bis 30 Minuten einhalten und dabei den Teig immer wieder rund wirken oder zusammenfallen.

Fertigstellung: Nach der Ruhezeit die Teige in 20 bis 25 cm lange Brotstangen formen und noch weitere 15 Minuten ruhen lassen. Dann die Teigstangen der Länge nach etwa einen Zentimeter tief einschneiden und in diesen Schlitz die Käsecreme spritzen. In jeden Brotstrang Birnenspalten mit der dünnen Seite nach unten (Schalenseite nach oben) quer über die Käsecreme in den Teig links und rechts vom Spalt drücken. Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Nach einer Ruhezeit von noch einmal 15 Minuten die Brotstangen in den vorgeheizten Ofen schieben und etwa 35 Minuten ausbacken. Falls beim Backen durch die Erwärmung der Käsecreme eine Birnenspalte aus einem Brot gedrückt wird, vorsichtig mit der Gabel wieder zurückstecken.

2.13 Kartoffeln- und Paprikabrot

Sie benötigen:

1 tiefe Schüssel
1 Knetmaschine
1 Kartoffelstampfer
1 Pfanne
1 Zerkleinerungsmaschine

Zutaten für ein Kilo Brot:

2 rote Paprika

4 mittl. Knoblauchzehen
4 mittl. Kartoffeln
800 g Weißmehl 405
50 g Hefe
1 TL Zucker
ein wenig Weißwein
3 EL kalt gepresstes Olivenöl
1 EL Salz

Zubereitung der Paprika (10 Min.): Die Paprika nehmen, Stiele und Samen entfernen, in Quadrate von 0,4 cm schneiden, leicht salzen und in einer Pfanne auf mittlerer Flamme Olivenöl mit dem zerdrückten Knoblauch ca. 5 Min anbraten und dann in eine Zerkleinerungsmaschine zerkleinern.

Vorbereitung: (15 Min.): Die Kartoffeln schälen, in einem Topf kochen, dann aus dem Topf herausnehmen und mit einem Kartoffelzerstampfer zerstampfen. Die Hefe in eine kleine Schüssel mit lauwarmem Wasser auflösen, Zucker begeben und 5 min. stehen lassen, bis sich Bläschen bilden. Dann das Mehl in eine Schüssel (oder in eine Knetmaschine) geben, eine Mulde hineindrücken und Hefe, die pürierten Kartoffel und Paprika, sowie Wein, Olivenöl, lauwarmes Wasser dazugeben und alles mit den Händen gut verkneten (ca. 7 min). Nach ca. 4 Min. Salz hinzufügen, weiter kneten, bis die Brotmasse am Ende elastisch ist.

Jetzt ein Backstein oder Backblech nehmen, den Teig darauf geben, mit einer Decke zudecken und an einem warmen Ort 40 Min. gehen lassen. Dann in den Backofen legen und auf 180 Grad auf mittlerer Schiene 40 Min. ausbacken. In der Zwischenzeit muss man es kontrollieren, bis sich obendrauf eine Kruste gebildet hat. (damit die Kruste Farbe nimmt, muss man Wasser darauf sprühen). Dann aus dem Backofen nehmen und es kalt werden lassen.

Vorbereitungszeit 3 Stunden:

2.14 Kressequark mit Radieschen

1/2 Kästchen Kresse	Salz
1/2 Bd. Radieschen	Paprikapulver
3 Salzgurken	Pfeffer
2 EL Brottrunk	4 Scheib. Vollkornbrot
250 g Magerquark	

Die Kresse abschneiden. Die Radieschen putzen, waschen. Die Salzgurken trockentupfen. Ein Radieschen zur Seite legen. Die übrigen und die Gurken sehr fein würfeln. 1 EL Kresse für die Dekoration beiseite stellen. Die restlichen Kräuter fein hacken.

Den Brottrunk mit Quark, Radieschen, Gurken und Kresse vermischen. Mit Salz, Paprikapulver und Pfeffer würzen. Den Kressequark auf das Vollkornbrot streichen. Das Radieschen in feine Scheiben schneiden. Die Quarkbrote mit restlicher Kresse und Radieschenscheiben garniert servieren.

Tipp: Der Kressequark schmeckt auch gut als Dip zu Pellkartoffeln

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 15 Min.

pro Person: 150 kcal; E 13 g, F 1 g, KH 21 g

2.15 Rote Bete-Kartoffelaufstrich

3 mittelgroße Kartoffeln (mehlig oder vorwiegend fest kochend)	125 g Butter (zimmerwarm)
1 groß. Rote Bete	Salz, Pfeffer
2 Knoblauchzehen	8 Scheib. Bauernbrot
	4 Zweige Majoran oder Oregano

Kartoffeln waschen und einzeln in Alufolie wickeln. Rote Bete ebenfalls waschen und zusammen mit den Knoblauchzehen in Alufolie wickeln. Im Ofen bei 200 °C etwa 40 Minuten sehr weich garen. Am Ende der Garzeit mit einer Rouladennadel prüfen, ob das Gemüse schon ganz durch ist, gegebenenfalls noch etwas länger garen. Kartoffeln, Rote Bete und Knoblauch aus der Folie nehmen, alles schälen und gründlich mit der Butter vermengen. Das geht am besten mit einer Gabel, in der Küchenmaschine würde das Püree zäh. Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Den Aufstrich abkühlen lassen und auf die Brote streichen. Majoran bzw. Oregano waschen, trocknen, die Blättchen abzupfen und auf die Brote streuen. Den Aufstrich können Sie gut im Voraus oder auf Vorrat zubereiten: Er hält sich verschlossen einige Tage im Kühlschrank. Wenn Sie ihn länger lagern wollen, können Sie ihn auch einfrieren.

Mengenangabe: 4 Personen oder 8 Brote:

2.16 Siegerländer Bäckel (salzig)

750 g Mehl	1/8 l Milch (etwa)
600 g Pellkartoffeln, gerieben oder gestampft	3 Eier
1 Würfel Hefe (40 g)	1 1/2 TL Salz

Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig bereiten, im Backofen 10 Minuten bei 50°C und 20 bis 30 Minuten bei 0 gehen lassen. Teig zu einem Brotlaib formen, auf ein gerettetes oder mit Backpapier belegtes Backblech legen und nochmals 20 Minuten gehen lassen. Oberseite mit einem scharfen Messer mehrmals diagonal etwa 1 cm tief einschneiden und Backblech in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 200°C / 55 bis 60 Minuten, 10 Minuten 0.

Mengenangabe: 4 Portionen

2.17 Tofu-Kartoffel-Burger

350 g Gschwellti, grob gerieben	1 TL Salz
350 g Tofu mit Kräutern, in Würfeli	wenig Pfeffer
100 g Paniermehl	Bratbutter zum Braten
2 EL Mehl	4 Sesam-Hamburgerbrötli, quer halbiert
2 Knoblauchzehen, gepresst	2 EL Ketchup
1 Ei, verklopft	einige Salatblätter (z.B. Eisbergsalat)
1 EL Curry	3 Essiggurken, in Scheiben

Gschwellti und alle Zutaten bis und mit Pfeffer mischen, gut kneten, bis sie sich zu einer kompakten Masse verbinden, die nicht mehr an den Händen klebt. Masse zu 4 je ca. 2 cm dicken Burgern formen. Bratbutter in einer weiten beschichteten Bratpfanne heiß werden lassen, Hitze reduzieren, Burger beidseitig je ca. 7 Min. braten. Herausnehmen, zugedeckt beiseite stellen. Brötchen portionenweise mit der Schnittfläche nach unten je ca. 1 Min. rösten. Ketchup auf Brothälften verteilen, mit Salatblättern, Essiggurken und Hamburgern belegen, mit der zweiten Brothälfte bedecken.

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

pro Person: 598 kcal / 2502 kJ; E 28 g, F 18 g, KH 82 g

3 Dessert, Süßspeisen

3.1 Flutschkeilchen mit Mohn

750 g Kartoffeln	Salzwasser
1 Tas. Wasser	1/2 l Milch
200 g Speisestärke	250 g Mohn, gemahlener
2 Eigelb	100 g Zucker
Salz	50 g Sultaninen
Zucker	Puderzucker zum Bestäuben

Kartoffeln waschen mit Wasser im Topf auf 3 oder Automatik-Kochstelle 5-6 zum Kochen bringen und 25 Min. auf 1 kochen, abgießen, etwas abdampfen lassen und pellen. Die Kartoffeln dann durch die Kartoffelpresse drücken oder durch ein grobes Sieb passieren. Die Kartoffelmasse mit der Speisestärke mit dem Handrührgerät verkneten. Das Eigelb dazugeben, den Teig mit Salz und einer Prise Zucker würzen und nochmals durchkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Länglich-ovale Keilchen aus dem Teig formen und in siedendem Salzwasser etwa 20 Min. auf 1/2 oder Automatik-Kochstelle 4-5 garziehen lassen.

Währenddessen die Milch zum Kochen bringen, den Mohn, den Zucker und die Sultaninen einrühren. Den Mohn etwa 10 Min. auf 1/2 oder Automatik-Kochstelle 4-5 ausquellen lassen.

Die fertigen Keilchen mit der Schaumkelle aus dem Wasser nehmen, etwas abtropfen lassen, anrichten und mit dem Mohn überziehen, mit Puderzucker überstäuben.

Mengenangabe: 6 Portionen

Zubereitungszeit 50 Minuten

Pro Portion: 544 kcal / 2278 kJ

3.2 Heidelbeerküchlein mit Kartoffelteig und Schmand

2 Eier	chen
400 g Heidelbeeren	Weiche Butter zum Ausstreichen der Förmchen
1 Eigelb	chen
25 g Kartoffelstärke	Zucker und Puderzucker
50 g Mehl, mit etwas Salz gemischt	1 EL Cremepulver
500 g Kartoffeln, mehlig kochend	250 g Schmand
Semmelbrösel zum Ausstreuen der Förm-	

Die Kartoffeln ungeschält kochen oder dämpfen, abgießen, schälen und ausdampfen lassen. Durch eine Presse drücken und kurz abkühlen lassen. Im erkalteten Zustand das gesalzene

Mehl, die Stärke und das Eigelb schnell unterkneten und den Teig abdecken und kühl stellen. Kleine Tarteletteförmchen mit Butter ausstreichen und mit Semmelbröseln auskleiden. Den Kartoffelteil in kleine Stücke teilen, ausrollen und in die Förmchen drücken. Nochmals mit Semmelbröseln auskleiden und mit Heidelbeeren belegen. Den Schmand mit den Eiern, Cremepulver und etwas Zucker verrühren und über die Heidelbeeren geben. Bei 200 °C im Ofen bei Ober/Unterhitze in 20-30 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben und ...essen. Tipp: Bei Unterhitze gebacken werden die Törtchen besonders knusprig, sie müssen aber etwas aufpassen, dass sie nicht anbrennen. Ist nichts anderes angegeben, immer den Ofen auf die entsprechende Temperatur vorheizen.

Mengenangabe: 4 Personen

3.3 Kartoffel-Blaubeer-Küchlein

500 g Kartoffeln	300 g Blaubeeren
50 g Mehl	2 Eier
25 g Stärke	2 EL Zucker
1 Eigelb	250 g Schmand
1 Pr. Salz	16 Torteletteförmchen (10 cm DURCHM.)

Kartoffeln schälen und am Vortag kochen. Durch eine Presse drücken und mit Mehl, Stärke, Eigelb und Salz verkneten. Blaubeeren verlesen, vorsichtig waschen und abtropfen lassen. Eier mit Zucker schaumig rühren und Schmand unterrühren. 16 Torteletteförmchen ausfetten und mit Semmelbröseln austreuen. Den Teig in die Förmchen drücken, die Ränder hochdrücken und mit Semmelbröseln bestreuen.

Beeren auf dem Teig verteilen, Creme darüberstreichen und auf dem Boden des vorgeheizten Ofens bei 200°C ca. 20-25 Min. goldgelb backen.

Die Küchlein noch lauwarm mit Puderzucker bestreuen.

Mengenangabe: 16 Stück

3.4 Kartoffel-Vanille-Bällchen im Nussmantel

1/2 TL Weizenstärke	2 EL Mehl
Sternanis, Zimt, Nelke	Zitronenabrieb
6 Pfefferkörner	3 EL Zucker
200 ml Rotwein	1 Eigelb
5 EL Zucker	1 Ei
4 Birnen	1 Vanillestange
4 EL Butterschmalz	700 g Kartoffeln, mehlig kochend
100 g gemahlene Nüsse	

Zubereitung: Birnen schälen und Kerngehäuse entfernen. Zucker in einem Topf mit einer halben Tasse Wasser bei starker Hitze karamellisieren. Mit Rotwein ablöschen und nochmals 1 Tasse Wasser aufgießen. Pfeffer, wenig Sternanis, 1 Nelke, Zitronenzeste und eine Messerspitze Zimt beifügen, köcheln lassen. Die Birnen in die Flüssigkeit geben und abdecken. Birnen bei leichter Hitze 20 Minuten weichgaren. Birnen herausnehmen und die Flüssigkeit mit etwas in kaltem Wasser angerührter Weizenstärke binden. Birnen nun in die Sauce legen und mindestens 24 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Die ungeschälten Kartoffeln auf ein Backblech geben und im Ofen bei 180°C garen, bis sie weich sind. Halbieren und die Kartoffelmasse mit einem Löffel auskratzen. Durch eine Kartoffelpresse drücken und ausdampfen lassen. Vanillestange auskratzen und mit Zucker, Eiern und Zitronenabrieb zu der Kartoffelmasse geben und vermengen. Evtl. etwas Mehl beigeben falls die Masse zu feucht ist. Zu Bällchen formen und in den gemahlene Nüssen wenden. In heißem Butterschmalz knusprig backen. Auf Küchenkrepp abtropfen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 30

3.5 Kartoffelnudeln mit Mohn

500 g mehlig kochende Kartoffeln	190 g Mehl
Salz	1 EL Butter
1 Ei	4 EL gemahlener Mohn
1 Eigelb	2 EL Puderzucker

Kartoffeln waschen, mit Schale in Salzwasser ca. 25 Min. garen. Abgießen, abkühlen lassen und pellen. Die Knollen durch die Presse drücken. Mit Ei, Eigelb, 150 g Mehl und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten.

Vom Teig walnussgroße Stücke abstechen, im restlichen Mehl wenden und spindelförmig formen. Nebeneinander auf die bemehlte Arbeitsfläche legen. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Darin die Nudeln portionsweise bei geringer Hitze ca. 3 Min. ziehen lassen. Abschöpfen, sobald sie an die Oberfläche steigen, dann abschrecken, abtropfen lassen. Die Butter erhitzen, darin die Kartoffelnudeln goldgelb anbraten. Mit Mohn und Puderzucker bestreuen. Eventuell mit Kompott servieren.

Extra-Tipp Kartoffelnudeln schmecken ohne Mohn und Puderzucker auch als herzhaftes Beilage. Besonders in Süddeutschland reicht man sie zu Braten oder mit Sauerkraut und Speck in einer Pfanne geschwenkt.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung: 35 Min.

Garen: 30 Min.

Pro Person: 430 kcal; E 14 g, F 17 g, KH 57 g

3.6 Kartoffelpudding mit Erdbeerrhabarber-Kompott

FÜR DEN PUDDING:

250 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
4 Eier
60 g geschälte, geriebene Mandeln
1 unbehandelte Zitrone
110 g Zucker
2 EL Amaretto-Likör
3 EL süße Sahne

etwas Butter für die Förmchen

FÜR DAS KOMPOTT:

500 g gut reife Erdbeeren
300 g rosa Rhabarber
80 g Zucker
frische Minze-blättchen oder Zitronenmelisse zum Garnieren

Die Kartoffeln waschen und mit Wasser bedeckt in 20-25 Minuten garen. Abkühlen lassen, pellen, durch ein Sieb oder die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.

Eigelb und Eiweiß voneinander trennen. Eigelb, Mandeln, abgeriebene Zitronenschale, 60 g Zucker, Amaretto und Sahne unter die Kartoffeln rühren.

Backofen auf 175 Grad vorheizen. 4-6 Creme-caramel-Förmchen oder gerade Kaffeetassen mit Butter einpinseln.

In einer kleinen Kasserolle den restlichen Zucker mit 4 EL Wasser verrühren, aufkochen und unter gelegentlichem Rühren bei starker Hitze hellbraun karamellisieren lassen, auf die Förmchen verteilen.

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter die Kartoffelmasse ziehen. Diese in die Förmchen oder Tassen füllen. Etwa 2 l Wasser zum Kochen bringen, Tassen nebeneinander in eine Form mit hohem Rand stellen und so viel von dem Wasser zugießen, dass sie zu drei Viertel im Wasser stehen. Pudding im Wasserbad in Backofenmitte 45 Minuten garen (Gas: Stufe 2).

Erdbeeren abspülen, Blättchen und Stiele entfernen und die Früchte halbieren. Rhabarber waschen, Stielansätze abschneiden, falls nötig, die Stangen schälen, dann in 2 cm große Stücke schneiden.

Erdbeeren und Rhabarber mit dem Zucker vermischen und 15 Minuten ziehen, dann einmal aufkochen lassen. Zum Abkühlen beiseite stellen.

Puddingförmchen aus dem Wasserbad nehmen, mit einem Messer vorsichtig an den Rändern lösen und die Portionen auf Dessertteller stürzen. Rundum etwas Kompott geben und garnieren.

Mengenangabe: 4-6 PERSONEN

3.7 Marillenkügelchen

Kartoffel-Teig

500 g Kartoffeln*, in der Schale gekocht
25 g Margarine
125 g Mehl

1 Ei

1/2 TL Salz

Füllung

12 Aprikosen

12 Würfelzucker
Salzwasser
125 g Margarine

125 g Paniermehl
Zucker nach Belieben

Kartoffeln noch heiß schälen, passieren oder mit der Bircherraffel reiben, Margarine unter die noch warmen Kartoffeln rühren, Mehl, Ei und Salz zugeben und zu einem glatten Teig zusammenkneten.

Die Aprikosen so aufschneiden, dass die Hälften noch zusammenhängen, Stein herausnehmen und durch einen Würfelzucker ersetzen, Aprikosen wieder zusammenklappen. Tipps: - Bei tiefgekühlten Aprikosen wird der Würfelzucker zwischen zwei noch gefrorene Fruchthälften gelegt. - Sehr reife Früchte mit dem Stein, also ohne Würfelzucker verwenden.

Aus dem Teig eine Rolle formen, in 12 gleich große Stücke schneiden, mit dem Wallholz oder der Hand auf etwas Mehl zu flachen, dünnen Plätzchen drücken. Auf jedes Teigstück eine vorbereitete Aprikose legen, einwickeln, so dass sie ganz vom Teig umgeben ist, in der hohlen Hand rundrollen.

Knödel portionenweise in siedendes Salzwasser geben und auf kleinem Feuer ca. 10 Minuten ziehen lassen. Mit der Schaumkelle sorgfältig herausnehmen, gut abtropfen lassen, evtl. warm stellen. Tipp: Knödel mit tiefgekühlten Aprikosen benötigen ca. 25 Minuten, bis sie gar sind.

Die Margarine oder Butter in der Bratpfanne schmelzen, das Paniermehl darin hellbraun rösten, vom Feuer nehmen und auf einen Teller geben. Die abgetropften Knödel darin sorgfältig wenden. Vor dem Anrichten mit Zucker bestreuen.

Tipps - Mit Vorteil macht man mit einem Knödel eine Kochprobe, um die genaue Kochzeit zu bestimmen und um festzustellen, ob die Konsistenz des Teiges richtig ist. Zerfällt der Knödel, so gibt man dem Teig noch etwas Mehl bei. - Statt Aprikosen können auch Zwetschgen verwendet werden. - Bei kleinen Früchten reicht die gleiche Menge Kartoffelteig für mehr als 12 Knödel.

★ Lagerkartoffeln verwenden.

3.8 Mohnschupfnudeln mit Johannisbeeren

400 g mehlig Pellkartoffeln
100 g Mehl
25 g Grieß
20 g Butter
1 Eigelb

40 g Butter
80 g geriebener Mohn
500 g rote Johannisbeeren
100 g Zucker

Kartoffeln pellen und heiß durch die Presse drücken. Kartoffelmasse abkühlen lassen und mit Mehl, Grieß, Butter und Eigelb verkneten. Teig kurz ruhen lassen. Aus dem Teig daumendicke Rollen formen, diese in haselnussgroße Stücke schneiden und zu länglichen Nudeln rollen. Schupfnudeln 4 Min. im Salzwasser auf 1/2 oder Automatik- Kochstelle 3 - 4 kochen lassen und herausheben. Butter auf höchster Einstellung schmelzen, Mohn darin

rösten. Schupfnudeln im Mohn wälzen und mit Puderzucker bestäuben. Johannisbeeren waschen, von den Rispen streifen und einzuckern. Die Johannisbeeren mit den Schupfnudeln auf Tellern anrichten.

Mengenangabe: 4 Portionen

3.9 Pflaumenklöße

Kartoffeln kochen, schälen, durchpressen, Mit Mehl, etwas Salz und einem Ei Klöße formen. Jede Pflaume aufschneiden, den Stein entfernen und durch 1 Stück Würfelzucker ersetzen, dann im Kloß verstecken. Die Klöße kochen, bis sie schwimmen und 10 Minuten ziehen lassen. Unterdessen Butter und Margarine zerlassen, geriebene Semmel darin rösten und die fertigen Klöße darin walzen, zuletzt mit Zimt und Zucker bestreuen und Kompott dazu reichen.

3.10 Sächsische Quarkkeulchen

500 g Kartoffeln	250 g abgetropften Quark
30 g Butter	50 g Mehl
100 g Zucker	50 g Sultaninen
2 Eiern	Zimt
1/2 TL Salz	Kompott oder
etwas abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt!)	süße Sahne

Die ungeschälten Kartoffeln in Salzwassergaren, herausnehmen, unter kaltem Wasser abschrecken, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken.

Aus Butter, Zucker und Eiern eine Schaummasse herstellen. Anschließend Salz, Zitronenschale und Quark darunter rühren. Die erkaltete Kartoffelmasse, Mehl und Sultaninen zugeben und das Ganze zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Die Hände mit Mehl bestreuen, aus dem Teig kleine Keulchen formen und diese in heißem Fett auf beiden Seiten goldbraun backen. Mit Zimt bestreuen und mit Kompott oder süßer Sahne servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

3.11 Schupfnudeln mit Pflaumenkompott

<i>Zutaten</i>	10 EL Zucker
500 g Kartoffeln	5 Nelken
1 kg Pflaumen	1 Zimtstange
1/2 l Weißwein	3 TL Speisestärke

1 Ei	Muskat
70 g Grieß	50 g Butter
3 EL Mehl	1 TL Zimt
Salz	

1. Kartoffeln am Vortag in der Schale garen. 2. Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen. 1/2 l Wasser, Wein, 8 EL. Zucker, Nelken, Zimtstange aufkochen, Pflaumen 5 Min. darin kochen. 3. Speisestärke mit 2 EL. Wasser anrühren, unter das Kompott rühren, aufkochen. 4. Gepellte Kartoffeln durch die Presse drücken, mit Ei, Grieß, Mehl, Salz und Muskat zu einem Teig kneten. 5. Auf bemehlter Fläche kleine Stücke vom Teig abstechen, mit bemehlten Händen Nudeln daraus rollen. 6. Reichlich Salzwasser in einem breiten Topf aufkochen. Nudeln portionsweise darin gar ziehen lassen. Wenn sie an die Oberfläche schwimmen, mit der Schaumkelle herausnehmen, auf einem Tuch abtropfen lassen. 7. Nudeln in Butter goldbraun braten. 2 EL. Zucker mit Zimt mischen. Mit Pflaumenkompott servieren. Pro Portion ca. 9g E, 13g F, 1/5g KH = 733 kcal (3069 kJ) Als Menüvorschlag: Vorspeise: Zuckerschotensalat mit Zitronenmayonnaise Hauptspeise: Königsberger Klopse Nachspeise: Schupfnudeln mit Pflaumenkompott

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 1 1/4 Stunden

3.12 Süße Kartoffeln - Reispudding

1 kg sehr kleine Pellkartoffeln	125 g zerlassene Butter
1/2 Tasse Zucker	

1. Pellkartoffeln am Vortag mit Wasser bedeckt auskochen, 10 Minuten garen, abgießen, abschrecken und pellen. Auf einem Teller abkühlen lassen, über Nacht bedeckt in den Kühlschrank stellen. 2. Zucker in einer schweren Pfanne über schwacher Mittelhitze unter häufigem Umrühren schmelzen und hellbräunen. Von der Hitze nehmen, mit der Butter verrühren. 3. Die Pfanne wieder aufsetzen, Kartoffeln hineingehen und darin schwenken, bis sie gleichmäßig von einer Karamelschicht überzogen sind und goldgelb glänzen. Zur Hauptspeise: Gebratene Gans mit Äpfeln und Pflaumen gefüllt 1 l Milch 1 Vanillestange 3 EL. Zucker 1/4 Tl. Salz 175 g Langkornreis 100 g gehackte Mandeln 4 EL. trockener Sherry 1/4 l Sahne 1. Milch, aufgeschlitzte Vanillestange, Zucker und Salz in einen Topf geben. Zum Kochen bringen, den Reis hineinstreuen, kurz verrühren und über schwacher Hitze 25 Minuten ziehen, dann zugedeckt abkühlen lassen.

2. Mandeln und Sherry zusammen auskochen, abkühlen lassen und unter den Reis mischen.

3. Sahne steif schlagen und daruntermischen. Reis bis zum Servieren zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Mit einer kalten Kirsch- oder Himbeersauce anrichten.

Als Weihnachts-Menue: Hauptspeise: Gebratene Gans mit Äpfeln und Pflaumen gefüllt

Nachspeise: Reispudding

Mengenangabe: 8 Portionen

3.13 Süßer Döppekuchen mit Rotweinpflaumen

<i>für die Döppekuchen:</i>	250 g Pflaumen oder Zwetschgen
200 g Kartoffeln	50 g Zucker
1/2 Vanilleschote	50 ml Rotwein
1 Bio-Orange	1 kräftige Prise Glühweingewürz (mehr nach Geschmack)
30 g Zucker	
1 Prise Salz	<i>Besondere Utensilien:</i>
1 Eigelb	Souffléförmchen Dessertringe oder eine Muffinform
<i>für die Rotweinpflaumen:</i>	

Für den Döppekuchen den Backofen auf 220° Celsius vorheizen. Zwei Förmchen mit Butter ausfetten.

Kartoffeln schälen und fein reiben. Flüssigkeit gut auspressen und Kartoffelraspeln in eine Schüssel geben.

Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen. Zu den Kartoffelraspeln geben und die ausgekrazte Schote aufbewahren.

Orange heiß waschen, abtrocknen und einen gehäuften Teelöffel der Schale abreiben. Zu den Kartoffeln geben und die restliche Orange aufbewahren. Zucker, Salz und Eigelb zur Kartoffelmasse geben und gut verrühren. Masse in die Förmchen füllen und im vorgeheizten Backofen 30 Minuten backen.

In der Zwischenzeit für die Rotweinpflaumen mit einem Sparschäler oder scharfen Messer zwei oder drei Streifen der Orangeschale abschälen. Saft der Orange auspressen und 50 ml abmessen. Pflaumen waschen, halbieren und entkernen.

Den Zucker gleichmäßig in einen nicht zu großen Topf streuen und bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen, dabei den Topf ab und zu rütteln.

Rotwein, Orangensaft, ausgekrazte Vanilleschote, Orangenschalenstreifen und Glühweingewürz dazugeben und aufkochen. Pflaumen dazugeben, Deckel auflegen und bei niedriger Hitze etwa zehn Minuten köcheln lassen, bis die Pflaumen weich sind, aber noch ihre Form halten. Ab und zu umrühren. Gegebenenfalls nochmals mit Zucker und Glühweingewürz abschmecken.

Döppekuchen aus den Förmchen nehmen und auf Tellern anrichten. Mit den Rotweinpflaumen umgießen und servieren.

Mengenangabe: 2 Personen.

3.14 Süßer Kartoffelschmarrn mit Apfelkompott

250 g Rosinen	4000 g Hartweizengrieß
250 g Mandelblätter	25000 g Kartoffeln, mehlig kochend, kü- chenfertig
300 g Zucker	2000 ml Apfelsaft
500 g Butter	1000 ml Weißwein, alternativ Apfelsaft
150 g Vanillezucker	2000 g Zucker
2000 ml Vollei, Tetra	10000 g Äpfel
6000 g Speisequark, 20 %	

Äpfel waschen, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und grob in Würfel schneiden. Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit Weißwein ablöschen. Äpfel und Saft zufügen. Einmal aufkochen lassen und die Hälfte der Äpfel wieder aus dem Topf nehmen. Restliche Äpfel weich kochen und vom Herd nehmen. Übrige Äpfel wieder zufügen und mit Salz und Zimt würzen. Kartoffeln fein raspeln, gut ausdrücken und in eine Schüssel geben. Grieß, Quark, Eier, Vanillezucker, je etwas Salz und Zimt zufügen und alles vermengen. Teig in Butter vorsichtig von beiden Seiten anbraten und dann mit Holzgabeln zerrupfen. Zucker, Mandeln und Rosinen zufügen und mit angehen lassen. Anrichtehinweis: Kartoffelschmarren auf Tellern anrichten. Dazu das abgekühlte Apfelkompott reichen.

Mengenangabe: 100 Personen

je Portion: 578 kcal / 2469 kJ

3.15 Zwetschgenknödel

1 kg Kartoffeln (festkochend)	160 g Mehl
3 Scheib. Toastbrot	20 g Speisestärke
50 g Zucker	Salz
100 g Butter	1 Ei
12 Zwetschgen	1 Eigelb
12 Stck. Würfelzucker	Puderzucker

Kartoffeln mit Schale kochen, pellen, durchpressen und auskühlen lassen.

Toastbrot entrinden, im Mixer zerkrümeln. Krümel mit Zucker in der Butter auf 2 1/2 oder Automatik-Kochstelle 8 - 9 goldbraun rösten.

Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Jeweils zwei Zwetschgenhälften mit einem Stück Zucker dazwischen zusammensetzen.

Kartoffeln, gesiebt Mehl, Speisestärke, 1 Prise Salz, Ei und Eigelb mit dem Handrührgerät gut verkneten. Kartoffelteig mit jeweils einer Zwetschge in der Mitte zu 12 glatten Knödeln formen. Leicht gesalzenes Wasser aufkochen, Klöße hineingehen und 12 Min. auf 1/2 oder Automatik-Kochstelle 3 - 4 garziehen lassen.

Kartoffelknödel mit den Butterbröseln und Puderzucker bestreuen. Dazu paßt Pflaumenmus.

Mengenangabe: 4 Portionen

Pro Portion: 765 kcal / 3201 kJ

4 Eierspeisen

4.1 Bärlauch-Frittata

1 groß. Kartoffel	6 Eier
1 Schalotte	3 EL Mineralwasser
2 EL Olivenöl	8 groß. Bärlauchblätter
Salz	wenig Olivenöl
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	

Die Kartoffel schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Schalotte fein hacken. Beides im Öl unter mehrmaligem Wenden goldgelb braten, bis die Kartoffeln gar sind. Würzen.

Die Eier mit dem Mineralwasser verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vier Bärlauchblätter in feine Streifen schneiden und hinzufügen. Zu den Kartoffeln gießen und bei kleiner Hitze stocken lassen.

Die restlichen Bärlauchblätter mit etwas Öl bepinseln und unter dem Grill oder in der Bratpfanne knusprig braten. Vor dem Servieren über die Frittata streuen.

Tipps Als Variante können mit den Bärlauchblättern dünne Schinkenstreifen gebraten werden.

Mengenangabe: 4 Portionen

4.2 Eier in Grünkramsoß' mit Pölltüften

50 g Zwiebeln	1 Frisée, Kopf
20 g Bauchspeck, geräuchert	0.5 Radicchio, Kopf
20 g Butter	0.5 Lollo Rosso, Kopf
30 g Mehl, Typ 405	0.5 Eichblattsalat, Kopf
300 ml Gemüsefond, aus Instantpulver	80 ml Gemüsefond, aus Instantpulver
250 ml Milch, 3,5 %	80 ml Apfelessig
100 ml Sahne, 30 %	10 ml Walnussöl
1 Bd. Dill	70 ml Rapsöl, kaltgespresst
1 Bd. Schnittlauch	1 Bd. Petersilie, kraus
20 Eier (M)	10 Gewürzpauschale (Salz, Pfeffer, Zucker)
2000 g Kartoffeln, fest kochend	

Zwiebeln abziehen, in feine Würfel schneiden. Bauchspeck in feine Würfel schneiden. Butter in einem Kochtopf auslassen, Bauchspeck und Zwiebeln andünsten, mit Mehl

bestäuben, mit Gemüsefond, Milch und Sahne auffüllen, glatt rühren. Sauce einmal aufkochen lassen. Dill, Schnittlauch waschen, fein hacken und in die Sauce geben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Eier hart kochen, abschrecken, pellen und in die Sauce geben. Kartoffeln waschen, schälen und in leicht gesalzenem Wasser garen. Blattsalate waschen, klein zupfen. Gemüsefond erwärmen. Apfelessig, Walnussöl und Rapsöl unterrühren. Vinaigrette mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Vinaigrette auf ein Küchenblech geben, die Blattsalate darin durchziehen.

Anrichtehinweis: Kartoffeln auf vorgewärmten Tellern anrichten. Eier zugeben, mit Sauce begießen. Mit Petersilie ausgarnieren. Salat separat servieren.

Mengenangabe: 10 Personen

je Portion: 395 kcal / 1653 kJ

4.3 Eier-Tortilla mit Kartoffeln

Salz, Pfeffer	1 rote Zwiebel
1/4 Bd. Basilikum	1/4 Wirsing Kohl
1/2 Becher Sahne	1 EL Butterschmalz
6 Eier	4 festkochende Kartoffeln

Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden dann in Butterschmalz 10 Minuten braten. Wirsing und Zwiebeln in Streifen schneiden. In die Pfanne dazugeben und weitere 5 Minuten braten. Eier mit Sahne, Salz und Pfeffer verrühren, die Masse auf das Kartoffel-Wirsing-Zwiebel-Gemüse geben und solange auf dem Herd braten bis die Masse stockt. Anschließend im Ofen 10 bis 15 Minuten bei 180°C Heißluft zu Ende backen. Kurz vor Ende der Backzeit die Basilikumblätter auf der Tortilla verteilen. Max. 2 Minuten mit backen, sonst werden sie zu dunkel! Von der fertigen Tortilla Tortenstücke ausschneiden und gleich servieren.

Tipp: Eine beschichtete Bratpfanne eignet sich für dieses Gericht am besten. Anstatt Basilikum können Sie auch fein gehackte, flachblättrige Petersilie verwenden.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 20

4.4 Frühlingstortilla

Rapsöl zum Braten	1 Chilischote, aufgeschnitten, ausgewaschen, in Streifen geschnitten
600 g festkochende Kartoffeln, gekocht, geschält und in Scheiben geschnitten	Frühlingskräuter nach Geschmack, z.B. Bärlauch, Basilikum, Petersilie,
200 g Gouda oder Allgäuer Emmentaler, grob gerieben	Schnittlauch
8 Eier	Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
1 Knoblauchzehe, geschält	

Die gekochten, abgekühlten Kartoffelscheiben in einer beschichteten Pfanne in Rapsöl langsam goldgelb braten. Die feingeschnittenen Kräuter mit dem zerdrückten Knoblauch, Chili und den Eiern verschlagen, salzen und pfeffern. Den Käse untermischen und die Eimasse Kartoffelscheiben gießen. Kurz auf der Platte anbraten und dann im Ofen bei ca. 200 °C Ober-/ Unterhitze 10-20 Minuten stocken lassen. Die Tortilla etwas abkühlen lassen und in Tortenstücke schneiden. Noch warm oder kalt servieren. Tipp: Dazu servieren Sie am besten einen Kopfsalat mit einem leichten, frühlingshaften Joghurtdressing.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 30

4.5 Gschwellti-Kürbis-Frittata

600 g Gschwellti (gekauft oder vom Vortag)	wenig Pfeffer
3 Cervelats	4 Eier
300 g Kürbis (z. B. Butternut)	2 TL Thymianblättchen
3/4 TL Salz	

Gschwellti und Cervelats schälen, längs in ca. 8 mm dicke Scheiben schneiden. Kürbis längs halbieren, in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Gschwellti, Cervelats und Kürbis ziegelartig in eine weite, beschichtete Bratpfanne schichten, würzen. Eier mit Thymian verrühren, darübergießen. Bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 15 Min. backen, offen ca. 5 Min. fertig backen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

pro Person: 401 kcal / 1679 kJ; E 20 g, F 23 g, KH 29 g

4.6 Kartoffel-Gemüse-Omelett

1 EL Essig	3 Eier
1 TL Senf	Salz, Pfeffer
1 Eigelb	75-100 ml Kaltgepresste Rapsölspezialitäten
1 Knoblauchzehe	2 Lauchzwiebeln
geriebene Muskatnuss	2 bunte Paprikaschoten
1/8 l Milch	750 g Kartoffeln

Kartoffeln schälen, waschen, in dünne Scheiben hobeln. Paprika putzen, waschen, in halbe Ringe schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen, in kleine Stücke schneiden. 1-2 Esslöffel Rapsöl in einer großen Pfanne erhitzen. Vorbereitetes Gemüse darin ca. 10 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eier und Milch verschlagen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Über die Gemüsepfanne gießen und zugedeckt weitere ca. 10 Minuten garen. Inzwischen Knoblauch schälen, durch eine Knoblauchpresse drücken.

Eigelb, Knoblauch, Senf und Essig verrühren. Restliches Rapsöl tröpfchenweise darunter schlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zur Gemüsepfanne servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

390 kcal / 1630 kJ

4.7 Kartoffel-Oliven-Tortilla

600 g vorwiegend fest kochende Kartoffeln	frisch gemahlener Pfeffer
1 Zwiebel	1/2 TL frische Thymianblätter
3 Knoblauchzehen	100 g mit Paprika gefüllte Oliven
6 EL Olivenöl, extra virgen	5 Eier
Salz	

1. Kartoffeln in feine Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln.
2. 3 EL Olivenöl in einer großen Pfanne von 28 cm Durchmesser erhitzen und Zwiebelwürfel und Knoblauch darin anschwitzen. Kartoffelscheiben dazu geben und würzen. Bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten anbraten.
3. Die Eier verquirlen, würzen und die gebratenen Kartoffeln untermischen.
4. 2 EL Öl in der Pfanne erhitzen, die Kartoffelmischung hinein geben und zugedeckt bei schwacher Hitze in etwa 5 Minuten stocken lassen.
5. Das Omelett mit Hilfe eines Deckels oder eines Tellers wenden. Das restliche Öl in die Pfanne gießen und auch die zweite Seite goldgelb braten.
6. Abgekühlt in kleine, mundgerechte Stücke schneiden.

Mengenangabe: 4 Personen:

4.8 Kartoffel-Omeletts mit Kabanossi - -Wurst und Zucchini

<i>Zutaten</i>	6 Eier
8 gleich große festkochende Kartoffeln (ca. 450g)	1 EL Crème fraîche
1 Zucchini (ca. 200 g)	Salz
20 Butter	Pfeffer
150 g Kabanossi-Wurst	Edelsüßpaprika

1. Kartoffeln gründlich unter fließendem kaltem Wasser sauberbürsten. Anschließend mit einer Gabel mehrfach einstechen. Noch feucht in eine mikrowellengeeignete Form legen.
2. Mit Mikrowellenfolie abdecken. Bei 600 Watt 7 Minute garen. Zirka 5 Minuten im Gerät ruhen lassen.
3. Kartoffel etwas abkühlen lassen. Pellen und in Scheiben schneiden.
4. Zucchini waschen, Enden abschneiden. Zucchini in dünne Scheiben schneiden.
5. Eine

mikrowellengeeignete Form (28 cm Y) mit 10 g Fett auspinseln. Zucchini darin verteilen. Abgedeckt bei 600 Watt 3 Minuten garen. Herausnehmen, beiseite stellen.

6. Gesäuberte Form mit restlichem Fett auspinseln. Kabanossi in gleichmäßige Scheiben schneiden. 7. Eier trennen. Eigelb, Crème fraîche, Gewürze verquirlen. Abschmecken. 8. Eiweiß steif schlagen. Eischnee auf die Eigelbmasse geben. Unterheben und in die gefettete Form geben, glattstreichen. Mit Mikrowellenfolie abgedeckt bei 360 Watt 4 Minuten garen. 9. Kartoffeln, Zucchini und Kabanossi auf der Omeletmasse verteilen. Abgedeckt bei 360 Watt 6 Minuten garen. Anschließend 5 bis 10 Minuten ruhenlassen. Nach Wunsch mit Schnittlauch bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 50 Minuten

4.9 Kartoffel-Omeletts mit Käse - und Kohlrabi

<i>Zutaten</i>	1 Bd. Petersilie
8 gleich große festkochende Kartoffeln (ca. 450g)	10 g Butter
1 Kohlrabi (ca. 300 g)	20 g feingeraspelter Käse
250 g Möhren	Salz
2 EL Gemüsebrühe (20 ml)	Pfeffer
1 Bd. Schnittlauch	Muskat

1. Kartoffeln gründlich unter fließendem kaltem Wasser sauberbürsten. Anschließend mit einer Gabel mehrfach einstechen. Noch feucht in eine mikrowellengeeignete Form legen.

2. Mit Mikrowellenfolie abdecken. Bei 600 Watt 7 Minute garen. Zirka 5 Minuten im Gerät ruhen lassen. 3. Kartoffel etwas abkühlen lassen. Pellen und in Scheiben schneiden. 4. Kohlrabigrün abschneiden und beiseite legen. Kohlrabi schälen, vierteln und in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden. 5. Möhren waschen, schälen und ebenfalls in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden. 6. Kohlrabi in einer mikrowellengeeigneten Form (28 cm Y) verteilen. Gemüsebrühe zufügen. Mit Mikrowellenfolie abgedeckt bei 600 Watt 7 Minuten garen. Möhren nach 2 Minuten zugeben, mitgaren. Gemüse herausnehmen, beiseite stellen.

7. Kräuter waschen und trockentupfen. Petersilienblättchen abzupfen und fein hacken, Schnittlauch in Röllchen schneiden. 8. Die gesäuberte Form einfetten. Eier trennen. Eigelb verquirlen. Gehackte Kräuter und geraspelten Käse unterrühren, abschmecken. 9. Eiweiß steif schlagen. Eischnee vorsichtig unter die Eigelbmasse heben. In die vorbereitete, gefettete Form geben, glattstreichen. Mit Mikrowellenfolie abgedeckt bei 360 Watt 6 Minuten garen.

10. Kartoffeln, Kohlrabi- und Möhrenscheiben auf dem Omelett verteilen. Abgedeckt bei 360 Watt 5 Minuten garen. Anschließend 5 bis 10 Minuten ruhenlassen. Mit Kohlrabigrün garnieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 50 Minuten

4.10 Kartoffel-Omeletts mit Speck - und Lauchzwiebeln

<i>Zutaten</i>	2 Bd. Lauchzwiebeln (à 250g)
8 gleich große festkochende Kartoffeln (ca. 450g)	2 EL Wasser
100 g Bacon (Frühstücksspeck)	2 Zweige Liebstöckel
1 Zwiebel	4 EL Milch
20 g Butter	50 g feingeraspelter Gouda
6 Eier	Salz
	Pfeffer

1. Kartoffeln gründlich unter fließendem kaltem Wasser sauberbürsten. Anschließend mit einer Gabel mehrfach einstechen. Noch feucht in eine mikrowellengeeignete Form legen.
2. Mit Mikrowellenfolie abdecken. Bei 600 Watt 7 Minute garen. Zirka 5 Minuten im Gerät ruhen lassen.
3. Kartoffel etwas abkühlen lassen. Pellen und in Scheiben schneiden.
4. Bacon in kleine, gleichmäßige Stücke schneiden. Zwiebel abziehen, würfeln.
5. Eine mikrowellengeeignete Form (28 cm Y) mit 10 g Fett auspinseln. Zwiebelwürfel darin ohne Abdeckung bei 600 Watt 2 Minuten garen.
6. Von den Lauchzwiebeln zwei Drittel vom dunklen Grün und die Wurzelansätze abschneiden. Lauchzwiebeln waschen, schräg in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden.
7. Bacon und Lauchzwiebeln zu den Zwiebelwürfeln geben, Wasser zufügen. Abgedeckt bei 600 Watt 3 Minuten garen. Herausnehmen, beiseite stellen.
8. Gesäuberte Form mit restlichem Fett auspinseln. Liebstöckel waschen, Blättchen abzupfen, fein hacken.
7. Eier trennen. Eigelb, Milch, Käse und Liebstöckel verquirlen. Würzen.
8. Eiweiß steif schlagen. Eischnee auf die Eigelbmasse geben. Unterheben und in die gefettete Form geben, glattstreichen. Mit Mikrowellenfolie abgedeckt bei 360 Watt 5 Minuten garen.
9. Kartoffeln, Lauchzwiebeln, Zwiebeln und Bacon auf der Omelettmasse verteilen. Abgedeckt bei 360 Watt 6 Minuten garen. Anschließend 5 bis 10 Minuten ruhenlassen. Eventuell mit Liebstöckel garnieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 50 Minuten

4.11 Kartoffel-Soufflé

5 dl Wasser	2 dl Milch
1 TL Salz	1 Beutel Kartoffelflocken
20 g Butter	(z. B. Stocki, zu 4 Portionen)

1 TL Bratbutter	3 Eigelbe
100 g Schinkenwürfeli	3 Eiweiße
200 g tiefgekühlte Erbsli	1 Prise Salz

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Nur den Boden der Form einfetten. Wasser mit Salz und Butter in einer Pfanne aufkochen. Pfanne von der Platte nehmen, Milch dazugießen. Kartoffelflocken beigegeben, eindrücken. Bratbutter in einer Pfanne heiß werden lassen, Schinken goldbraun braten. Erbsli kurz mitbraten. Alles unter die Kartoffelmasse mischen. Eigelbe daruntermischen. Eiweiße mit dem Salz halbsteif schlagen. Eiweiß portionenweise darunterziehen. Masse in die Form füllen. Ca. 50 Min. auf der untersten Rille backen, dabei die Türe nicht öffnen.

Mengenangabe: 1 hohe ofenfeste Form von ca. 1 1/2 Litern

Backen: ca. 50 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

pro Person: 315 kcal / 1317 kJ; E 18 g, F 13 g, KH 31 g

4.12 Kartoffel-Tortilla

<i>Allgemein</i>	Salz
1 kg Kartoffeln	Pfeffer
1 groß. Zwiebel	6 frische Eier
1/8 l Rapsöl	

Kartoffeln waschen, schälen und in Scheiben schneiden, Zwiebel kleinhacken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Kartoffelscheiben kurz darin anbraten, salzen, pfeffern und unter ständigem Wenden garen, bis die Kartoffeln Farbe angenommen haben. Zwiebel hinzufügen und kurz mitbraten. Eier in einer Schüssel verquirlen, die Kartoffelscheiben auf einem Küchenpapier von überschüssigem Fett befreien und unter die Eier heben. In einer Portionspfanne etwas Öl erhitzen und jeweils 1/4 der Kartoffel-Ei-Masse bei milder Hitze stocken lassen. Mit Hilfe eines Deckels wenden und etwa 2 Minuten weiterbraten. Kann warm oder kalt serviert werden. Dazu schmecken Salate der Saison. Unser Tipp: Sie können die Tortilla mit Gemüse, Schinken oder anderen Zutaten abwandeln.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.) 60

4.13 Kartoffelomelett mit Zwiebeln

750 g vorwiegend festkochende Kartoffeln	Salz, Pfeffer
2 groß. Zwiebeln	6 Eier
8 EL Olivenöl	

Kartoffeln schälen, waschen, trockentupfen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln pellen, vierteln, in Streifen teilen.

In einer Pfanne 4 EL Öl erhitzen, die Zwiebeln darin dünsten, herausnehmen. Kartoffelscheiben in die Pfanne geben, bei kleiner Hitze zugedeckt ca. 25 Min. braten. Gelegentlich wenden.

Zwiebeln unter die Kartoffeln heben, würzen, abkühlen lassen. Eier in einer großen Schüssel verquirlen, Kartoffeln unterheben. 2 EL Öl in der Pfanne erhitzen, Kartoffelmischung hineingeben, ca. 8 Min. braten. Mit Hilfe eines Tellers wenden. Übriges Öl zugeben, weitere 8 Min. garen. Omelett kurz ruhen lassen, mit Salat servieren.

Besonders pikant wird das Omelett, wenn Sie es nach dem Wenden mit geriebenem Käse bestreuen. In den letzten 5 Min. den Pfannendeckel aufsetzen

Mengenangabe: 4 Personen

Garen ca. 40 Min.

Zubereitung ca. 15 Min

pro Person: 470 kcal; E 14 g, F 35 g, KH 23 g

4.14 Kartoffelomelette

500 g festkochende Kartoffeln

6 Eier

Salz

1 Bresso Weichkäse mit pikantem Blauschimmel (200 g)

2 EL gehackte Petersilie

6 EL Olivenöl

500 g Tomaten

100 g Radieschensprossen

Pfeffer

Kartoffeln schälen, waschen und fein raspeln. Den Weichkäse entrinden und fein würfeln. Eier schaumig rühren und mit den Kartoffelraspeln, der Hälfte des Weichkäses und der Petersilie verrühren. 4 EL Öl in einer Pfanne (28 cm Ø) auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 erhitzen und die Kartoffelmasse hineingeben. Mit geschlossenem Deckel ca. 15 Min. auf 1 1/2 oder Automatik-Kochstelle 7-8 stocken lassen. Inzwischen Tomaten halbieren, entkernen und in grobe Würfel schneiden. Radieschensprossen abspülen, verlesen, gut abtropfen lassen. Restliches Olivenöl erhitzen, die Tomaten kurz darin andünsten. Radieschensprossen zufügen, unterheben und ca. 2 Min. mitdünsten. Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken und den restlichen Käse unterheben. Das Kartoffelomelette in 8 Segmente schneiden und mit dem Tomatengemüse auf 4 Tellern anrichten.

Mengenangabe: 4 Portionen

4.15 Kartoffelomelette - Frutália

4 Mittelgroße Kartoffeln	Salz
100 g durchwachsener geräucherter Speck	Pfeffer
1 Zwiebel	1/2 TL frisch gehackte Minze
1 Knoblauchzehe	6 Eier
4 EL Olivenöl	

Die Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und kleinschneiden.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig braten. Die Kartoffeln zufügen und goldgelb und knusprig braten. Den Speck mitbraten und alles von Zeit zu Zeit wenden. Die Knoblauchzehe zufügen, salzen, pfeffern und die Minze begeben.

Die Eier in einer Schüssel schlagen. Die Eier über die Kartoffeln geben, die Hitze zurück-schalten und die Eier mit dem Rücken der Gabel bewegen, bis sie zu stocken anfangen. Die Omelette bei schwacher Hitze von beiden Seiten goldgelb braten; mit Hilfe eines Tellers wenden.

Das Gericht heiß mit »Tzatziki« servieren.

Mengenangabe: 4 Personen:

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Garzeit: 20 Minuten

4.16 Kartoffelomelette mit Zucchini

400 g Kartoffeln	1 TL geh. Majoran
6 EL Butterschmalz	1 TL geh. Rosmarin
2 Zwiebeln	2 klein. Zucchini
2 Knoblauchzehen	6 Eier
Salz, Pfeffer	100 ml Sahne
1 TL Kümmel	Rucola und Tomaten zum Garnieren

Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. 2 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben darin anbraten.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen, in Scheiben teilen. Zu den Kartoffeln geben, 10 Min. braten. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran und Rosmarin würzen.

Die Zucchini waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Zu den Kartoffeln geben und ca. 5 Min. weiterbraten. Aus der Pfanne nehmen.

Die Eier in eine Schüssel aufschlagen. Die Sahne zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eier und Sahne mit dem Schneebesen aufschlagen.

Für 4 Omeletts je 1 EL Butterschmalz in die Pfanne geben, 1/4 von der Kartoffelmischung zufügen und je 1/4 der Eiersahne darüber gießen. Die Omeletts nacheinander ausbacken und jeweils im Ofen warm halten. Mit Rucola und Tomatenachteln garniert servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 35 Min.

Garen ca. 15 Min.

pro Person: 450 kcal; E 16 g, F 33 g, KH 21 g

4.17 Kartoffelsoufflé mit Petersilienpesto

<i>Petersilienpesto</i>	300 g mehlig kochende Kartoffeln, in Würfeln
2 Bd. glattblättrige Petersilie, grob geschnitten	Salzwasser, siedend
1 Knoblauchzehe, halbiert	70 g Butter, in Stücken, weich
2 EL Pinienkerne, geröstet	2 frische Eigelbe
1 dl Olivenöl	3 EL Rahm
3 EL geriebener Parmesan	1 Msp. Muskat
3/4 TL Salz	1/2 TL Salz
wenig Pfeffer	wenig Pfeffer
<i>Kartoffelsoufflé</i>	1 frisches Eiweiß
	1 Prise Salz

Petersilie, Knoblauch und Pinienkerne mischen. Öl dazugießen, pürieren, Käse daruntermischen, Pesto würzen, zugedeckt beiseite stellen.

Kartoffelsoufflé: Vorbereiten: Backblech auf der untersten Rille in den Ofen schieben. Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Kartoffeln offen im Salzwasser ca. 15 Min. weich kochen. Wasser abgießen, Restfeuchtigkeit der Kartoffeln unter Hin-und-her-Bewegen der Pfanne auf der ausgeschalteten Platte verdampfen lassen, bis die Kartoffeln weißlich und trocken sind. Durchs Passe-vite treiben.

Butter und alle Zutaten bis und mit Pfeffer unter die Kartoffeln mischen. Eiweiß mit dem Salz halbsteif schlagen, sorgfältig unter die Kartoffelmasse ziehen, in die vorbereiteten Förmchen verteilen.

Backen: ca. 25 Min. auf dem Blech im vorgeheizten Ofen. Ofen nie öffnen! Herausnehmen, Förmchenrand mit einem Messer lösen, auf einen Teller stürzen, mit dem Pesto servieren.

Mengenangabe: 4 ofenfeste Förmchen von je ca. 2 dl, Boden gefettet

Backen: ca. 25 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.

pro Person: 533 kcal / 2230 kJ; E 8 g, F 51 g, KH 12 g

4.18 Mediterrane Schinken-Frittata

Öl zum Braten	150 g Schinkenwürfeli
200 g fest kochende Kartoffeln, in Würfeli	280 g getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft, in feinen Streifen
100 g Zucchini, in Würfeli	

5 frische Eier	wenig Pfeffer
1/4 TL Salz	1 TL Oregano, fein gehackt

Wenig Öl in einer beschichteten Bratpfanne von ca. 24cm Ø warm werden lassen. Kartoffeln und Zucchiniwürfel zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 8 Min. dämpfen. Schinken und Tomaten begeben. Eier verklopfen, würzen, Oregano daruntermischen, über die Kartoffeln gießen. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Min. fest, aber nicht trocken werden lassen. Deckel auf Pfanne legen, Pfanne wenden, sodass die Frittata auf dem Deckel liegt. Wenig Öl in die Pfanne geben, Frittata in die Pfanne zurückgleiten lassen, offen ca. 3 Min. fertig braten. Dazu passen: Salat und Brot.

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

pro Person: 319 kcal / 1334 kJ; E 21 g, F 16 g, KH 21 g

4.19 **Pikantes Soufflé**

1/2 Tassen Milch	ben
2 Scheib. Kartoffelbrei-Fertigprodukt	50 g Tilsiter-Käse, fein gerieben
Pfeffer und Muskatnuss, beides frisch gemahlen	4 Eier
Salz	2 EL Butter
Butter zum Einfetten	600 g Kartoffeln, geschält, gekocht, zerdrückt oder
50 g Allgäuer Emmentaler Käse, fein gerieben	

Ofen auf 175 Grad stellen. Zwei Eier trennen. Eigelb gut mit dem Mixer verrühren. Warmen Kartoffelbrei und Butter dazugeben. Käse und Milch sowie je eine Prise Salz, Pfeffer und Muskatnuss hinzufügen. Alles gut verrühren bis der Brei ganz geschmeidig wird. Eiweiß langsam steif schlagen, Eischnee sofort und vorsichtig unter den Brei heben. Souffléform einfetten und Brei einfüllen. In den vorgeheizten Ofen schieben, 30-40 Min. backen lassen. Erst herausnehmen, wenn das Soufflé schön aufgegangen und hellbraun ist. Tipp: Dazu passt ein leicht gewürzter grüner Salat.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

4.20 **Savoyer Omelett**

250 g gek. Pellkartoffeln	2 EL ger. Käse
50 g Speck	Salz
1 Zwiebel	Pfeffer
3 Eier	Muskat

Kartoffeln pellen, abgekühlt in 1 cm große Würfel schneiden. Speckwürfel auf 2 oder Automatik-Kochstelle 5-6 glasig werden lassen, Zwiebelwürfel darin anbraten, Kartoffeln zugeben, anbraten. Eier mit Käse verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Über die Kartoffeln gießen. Omelett auf beiden Seiten hellbraun braten, auf eine Platte stürzen, mit Tomatensalat servieren.

Mengenangabe: 2 Portionen

4.21 Spargel-Frittata

400 g grüne Spargeln	<i>FRITTATA</i>
300 g Gschwelli (fest kochende Sorte), evtl. vom Vortag, geschält, klein gewürfelt	4 frische Eier
1 klein. Lauch, in feinen Ringen	1 dl Gemüsebouillon, kalt
Bratbutter zum Braten	1/4 TL Salz
1/2 TL Salz	Pfeffer aus der Mühle
	Bratbutter zum Backen

Spargeln im unteren Drittel schälen, längs halbieren. Spitzen ca. 4 cm lang abschneiden. Rest schräg in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Spargeln, Kartoffeln und Lauch in einer beschichteten Bratpfanne in der heißen Bratbutter ca. 5 Min. anbraten. Hitze reduzieren, offen knapp weich braten, salzen, herausnehmen. Einige schöne Spargelspitzen beiseite legen.

FRITTATA: Die Eier und die Bouillon gut verrühren, würzen. Bratbutter in derselben Bratpfanne erwärmen. Die Einlasse dazugießen, Spargeln, Kartoffeln und Lauch begeben, beiseite gelegte Spargelspitzen darauf verteilen, halb zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 35 Min. fest, aber nicht trocken werden lassen. Die Frittata auf eine vorgewärmte Platte gleiten lassen.

Mengenangabe: 2 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Fest werden lassen: ca. 35 Min.

4.22 Spargeltortilla

1 kg grüner Spargel	125 g Schlagsahne Salz
2 Frühlingszwiebeln	frisch gemahlener Pfeffer
1 rote Paprikaschote	frisch geriebene Muskatnuss
25 g Butterschmalz	1 Pkg. TK-Petersilie (50 g) 200 g
8 Eier (Größe M)	Mozzarella-Käse

Vom grünen Spargel das untere Drittel schälen und die unteren Enden abschneiden. Den Spargel abspülen, abtropfen lassen und in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, abspülen, abtropfen lassen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Paprikaschote halbieren, entstielen, entkernen und die weißen Scheidewände entfernen. Die Schote abspülen, abtropfen lassen und in feine Würfel schneiden. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Gemüse hinzugeben und etwa 5 Minuten braten. Inzwischen die Eier mit Sahne, Gewürzen und Petersilie verrühren und über das Gemüse geben. Die Tortilla mit in Scheiben geschnittenem Mozzarella belegen und dann bei schwacher Temperatur mit Deckel 10-15 Minuten stocken lassen. Die Tortilla mit Pfeffer bestreuen und in Tortenstücke geschnitten servieren.

Tipps: Wer keine so große Pfanne besitzt, kann nacheinander 2 Tortillas backen und die erste Tortilla so lange warm stellen. Statt Mozzarella-Käse kann auch eine Mischung aus geriebenem Gouda- und Parmesan-Käse auf die Tortilla gestreut werden. Dazu schmeckt ein gemischter Blattsalat.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Pro Portion: 545 kcal / 2280 kJ; E 31 g, F 40 g, KH 8 g

4.23 Spargeltortilla

Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle	2 Schalotten (geschält und fein gewürfelt)
kaltgepresstes Rapsöl und Butter zum Braten	8-12 dünne Scheiben Holsteiner Schinken
8 Eier	600 g kleine, fest kochende Kartoffeln
1 Bd. Kerbel	500 g weißer Spargel (geschält)

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser je nach Größe 20- 30 Minuten kochen. Abgießen, schälen und noch warm in Scheiben schneiden. Den Spargel längs halbieren und in 4 cm lange Stücke schneiden. Den Spargel in Rapsöl in einer hohen, beschichteten Pfanne kurz und heiß anbraten und auf einen Teller geben. In derselben Pfanne die Kartoffeln in Butter Farbe nehmen lassen, die Schalotten mit anschwitzen. In einer Schüssel die Eier verschlagen, salzen und pfeffern, den Kerbel zugeben und alles über den Spargel und die Kartoffeln gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/ Unterhitze in ca. 15 Minuten stocken lassen. In der Zwischenzeit den Schinken zerpfücken und in einer flachen Pfanne im etwas Rapsöl knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und auf der Spargeltortilla anrichten.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

4.24 Tortilla mit Kartoffeln

1/2 Frühlingszwiebel	2 EL TK-Mischgemüse
2 TL Öl	2 Eier
125 g gegarte gewürfelte Kartoffeln	2 EL geriebener Käse

Frühlingszwiebel abbrausen, putzen, würfeln. Öl in einer beschichteten, ofenfesten Pfanne erhitzen. Kartoffeln, TK-Gemüse darin ca. 5 Min. braten. Frühlingszwiebel dazugeben, ca. 1 Min. mitbraten.

Backofengrill vorheizen. Eier mit geriebenem Käse verquirlen und langsam zur Kartoffel-Gemüse-Mischung geben. Alles leicht stocken lassen, bis die Unterseite zart gebräunt ist. Pfanne in den Backofen geben, den Tortilla-Mix in ca. 5 Min. goldbraun garen. Aus der Pfanne nehmen, ein wenig abkühlen lassen und in Tortenstücke teilen.

Tipp: Die Tortilla können Sie mit Champignons, Paprika oder Mais variieren.

Mengenangabe: 2 Portionen

Zubereitung ca. 30 Min.

pro Portion: 230 kcal; E 13 g, F 15 g, KH 11 g

5 Eintöpfe, Aufläufe, Gratins

5.1 'Chässmaggerone' (Käsehörnchen) mit Siedwurst und Apfelmus

250 g Kartoffeln (dünne, längliche Stücke),	100 g Butterfett,
350 g Hörnle (Eierhörnchen),	1 Zwiebel (Ringe),
200 g Appenzeller-Käse (gerieben),	Salz

Kartoffeln in genügend Salzwasser aufsetzen. Nach 5 Minuten die Hörnle dazugeben und mitkochen bis sie weich sind.

Kartoffeln und Hörnle abschütten. In eine ausgefettete Auflaufform abwechselnd Kartoffeln, Hörnle und Käse geben.

Darüber die im heißen Butterfett gebräunten Zwiebelringe streuen. Die Form in den auf 100 Grad vorgeheizten Backofen stellen bis der Käse geschmolzen und goldgelb ist. Dazu eine Appenzeller Siedwurst (helle Rindswurst) und Apfelmus servieren.

5.2 Äplermagrone

1 EL Butter	4 mittelgroße Kartoffeln, in Würfeln
3 Zwiebeln, in Ringen	200 g Makkaroni
2 l Salzwasser	200 g würziger Bergkäse, gerieben

Butter in der Bratpfanne warm werden lassen, Zwiebeln goldgelb rösten. Salzwasser und Kartoffeln zusammen aufkochen. Makkaroni begeben und al dente kochen, Wasser abgießen. Makkaroni und Kartoffeln lagenweise mit den Zwiebelringen und dem Käse in einer Schüssel anrichten. Als Abschluss den Käse darüberstreuen.

Mengenangabe: 4 Personen

5.3 Äplermagronen mit Schabziger

500 g fest kochende Kartoffeln, in Würfeln	Salz, Pfeffer, nach Bedarf
Salzwasser, siedend	<i>Weiteres</i>
200 g Magronen (Makkaroni)	2 EL Bratbutter
200 g Schabziger, gerieben	2 Zwiebeln, in Ringen
1.8 dl Saucenhalbrahm	1 Knoblauchzehe, gepresst
1 dl Milch	

Kartoffeln offen ca. 5 Min. kochen, Magronen beigegeben, al dente kochen, beides abtropfen. Schabziger, Rahm und Milch verrühren, würzen, mit den Kartoffeln und Magronen mischen, in die vorbereitete Form füllen.

Gratinieren: ca. 10 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Bratbutter heiß werden lassen, Zwiebeln und Knoblauch hellbraun rösten, über die Äplermagronen verteilen.

Tipp: eine grob geriebene Birne unter die Schabzigermasse mischen.

Hinweis: Ziger ist ein weicher, leicht krümeliger Frischkäse. Ziger wird auch mit Zigerkleepulver gemischt und in Kegelform gepresst; so entsteht der Glarner Schabziger mit seinem einzigartigen, kräftigen Aroma.

Mengenangabe: 1 ofenfeste Form von ca. 2 Litern, gefettet

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Gratinieren: ca. 10 Min.

pro Person: 535 kcal / 2240 kJ; E 30 g, F 19 g, KH 62 g

5.4 Apfel-Kartoffel-Auflauf mit Poulardenbrust

0.2 l Sahne	Salz
0.2 l Weißwein, trocken	2 EL Crème fraîche
2 EL Butterschmalz	1/4 l Sahne
weißer Pfeffer	1 TL Butter
Salz	150 g Kartoffeln
4 Poulardenbrüste (à 160 - 180 g)	350 g saure Äpfel

Apfel-Kartoffel-Auflauf: Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Äpfel und Kartoffeln im Wechsel in eine gebutterte Auflaufform schichten. Sahne und Crème fraîche mischen, salzen, aufkochen und einkochen, bis die Masse halbfest geworden ist. Dann über den Auflauf gießen und bei 180 °C im Backofen 20 - 25 Minuten goldbraun garen. Poulardenbrust in Weißwein Die Poulardenbrüste waschen, abtupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Butterschmalz anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen und bei geschlossenem Deckel etwa 20 Minuten garen. Die Poulardenbrust herausnehmen und warm stellen. Den Bratenfond mit Sahne auffüllen, auf die Hälfte einkochen und abschmecken.

Serviervorschlag: Die Poulardenbrüste in Streifen schneiden, auf Teller verteilen, mit der Sauce umkränzen. Zur Dekoration Karotten, Lauch und Sellerie in feinste Streifen schneiden und dazulegen. Dazu den Auflauf servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

2319 kcal / 9706 kJ

5.5 Apfel-Kartoffel-Gratin

500 g Kartoffeln,	Salz,
300 g Äpfel,	Pfeffer,
200 g Sahne,	Muskatnuss

Die Kartoffeln und die Äpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden, schichtweise in eine gefettete Auflaufform geben. Die Sahne mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss vermengen und über die Scheiben gießen. Ca. 45 Minuten bei 180 Grad backen.

5.6 Artischocken-Kartoffel-Auflauf

500 g neue Kartoffeln	3 EL Olivenöl
6 Artischocken	1 EL Hefeflocken
150 g geriebener Pecorino	1 Zitrone, Saft von
50 g geriebener Parmesan	1 Knoblauchzehe
40 g Butter	Salz
2 EL gehackte Petersilie	Pfeffer

Kartoffeln schälen und waschen. In dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Wasser bedecken.

Artischocken putzen, in dünne Schnitze schneiden und in Wasser mit Zitronensaft legen. Dann abtropfen lassen.

In einer Pfanne Öl mit Knoblauch erhitzen, Artischocken, Salz und Pfeffer zugeben und zehn Minuten braten. Mit gehackter Petersilie bestreuen.

Kartoffelscheiben abtropfen lassen und mit Küchenpapier abtrocknen. In einer weiteren Pfanne Butter zerlassen und Kartoffeln braten, bis sie beginnen zu bräunen. Mit Hefeflocken würzen und mit einer halben Tasse warmem Wasser aufgießen. Weiter kochen lassen, bis das Wasser verdunstet ist. Kartoffeln mit einem Schaumlöffel aus der Pfanne nehmen und in einer Lage auf den Boden einer Auflaufform legen. Backofen auf 200° vorheizen.

Kartoffeln mit der Hälfte des Pecorino und des Parmesans bestreuen und mit den Artischocken belegen. Restlichen Pecorino darüber streuen und mit restlichen Kartoffeln und Parmesan abschließen. Im Ofen mindestens 20 Minuten backen. In der Auflaufform servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Vorbereitung: 20 Minuten

Garzeit: 40 Minuten

Empfohlener Wein Lessini Durelio

5.7 Auberginen-Kartoffel-Auflauf

3 Auberginen (750 g)	2 Knoblauchzehen
Olivenöl	2 EL Olivenöl
1 kg Kartoffeln	1 Pkg. Tomatenpüree (500 g)
Salz	Salz
Pfeffer	Pfeffer
Rosmarin	150 g mittelalter Goudakäse

Auberginen in Scheiben schneiden. Öl erhitzen und Auberginen darin portionsweise von beiden Seiten braten.

Kartoffeln in hauchdünne Scheiben schneiden. Auberginen und Kartoffeln abwechselnd in eine gefettete Auflaufform schichten, dabei mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen.

Knoblauchzehen hacken. Öl erhitzen, Knoblauch darin andünsten, Tomatenpüree dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und über das Gemüse geben.

Käse reiben, auf den Auflauf streuen und Form in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 200 °C / 40 bis 45 Minuten.

Mengenangabe: 4 Portionen

5.8 Auflauf Genueser Art

100 ml Sahne	1 Bd. Petersilie, klein gehackt
220 ml Milch	40 g getrocknete Steinpilze (man kann auch andere Pilze nehmen)
2 EL Butter	1 groß. Zwiebel, in kleine Würfel geschnitten
1 Knoblauchzehe	1 kg Kartoffeln, roh, geschält und in dünne Scheiben geschnitten
2 Eier	
4 EL Semmelbrösel	
150 g Allgäuer Emmentaler, gerieben	

Steinpilze mindestens 3-5-mal gründlich waschen. Steinpilze 20-30 Min. in warmem Wasser einweichen. Die Pilze müssen ganz mit Wasser bedeckt sein. Steinpilze abgießen, das Wasser abfangen. Auflaufform einfetten, und Ofen auf 200 Grad stellen. Zwiebeln und Knoblauch in Butter dünsten bis sie hellgelb sind. Pilze dazugeben, umrühren, etwas Pilzwasser und etwas Petersilie hinzufügen. Aufkochen lassen, beiseite stellen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte der Kartoffeln dachziegelartig in die Auflaufform einschichten, mit ein wenig Salz bestreuen. Milch, Sahne, Rest Steinpilzwasser, Eier, Semmelbrösel, Emmentaler und Rest Petersilie zusammengeben. Kräftig mit einem Mixer verrühren. Die Masse sollte etwas dicklich sein. Einen Teil dieser Mischung über die Kartoffeln geben. Pilze auf die Kartoffeln bzw. Sauce geben und mit restlichen Kartoffeln belegen. Rest der Milch-Eier-Mischung über die Kartoffeln gießen. Eventuell noch einmal nachwürzen. Alufolie darüber geben und in den vorgeheizten Ofen schieben.

Tipp: Dazu passt Salat oder Wild.

Mengenangabe: 4 Personen
Zubereitungszeit (in Min.): 45

5.9 Auflauf mit Kartoffelpüree

300 g Zucchini	Salz, Pfeffer
3 Tomaten	100 ml Weißwein
2 Zwiebeln	750 g mehlig Kartoffeln
2 Knoblauchzehen	30 g Butter
1 Bd. Petersilie	125 ml Sahne
1/2 Bd. Basilikum	50 g Parmesan
2 EL Olivenöl	ger. Muskatnuss
500 g gem. Hackfleisch	

Zucchini und Tomaten abbrausen, putzen. Zucchini in dünne Scheiben schneiden, die Tomaten würfeln. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein hacken. Die Kräuter abbrausen, trockenschütteln und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch krümelig anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Zucchini untermischen. Ca. 5 Min. mitbraten. Tomaten und Kräuter zufügen. Salzen und pfeffern. Wein angießen. Alles bei kleiner Hitze ca. 20 Min. schmoren. In der Zwischenzeit Kartoffeln schälen, waschen, klein schneiden. 20 Min. in Salzwasser garen. Abgießen. Noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Butter und Sahne zum Püree aufschlagen. Parmesan unterrühren. Püree mit Salz, Muskatnuss abschmecken. Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Eine Auflaufform fetten und die Hackfleisch-Zucchini-Mischung hineingeben. Mit dem Püree überziehen. In ca. 30 Min. goldbraun überbacken. Nach Belieben mit Basilikum-blättchen garnieren und servieren.

Mengenangabe: 4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
pro Person: 660 kcal; E 34 g, F 41 g, KH 34 g

5.10 Auflauf mit Spinat

600 g Kartoffeln	ger. Muskatnuss
Salz	4 groß. eingelegte Artischockenböden
2 rote Zwiebeln	2 EL geh. Petersilie
2 Knoblauchzehen	150 ml Sahne
700 g Blattspinat	3 Eier
4 EL Olivenöl	60 g ger. Käse
Pfeffer	

Kartoffeln waschen, in Salzwasser 20 Min. kochen. Abgießen, ausdampfen lassen, pellen. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein hacken. Spinat verlesen, gründlich waschen. In einem großen Topf 4 EL Olivenöl erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch zugeben und darin glasig werden lassen. Spinat tropfnass zufügen, zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, kurz abkühlen. Artischockenböden abtropfen lassen, in kleine Würfel schneiden, unter den Spinat mischen. Ofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen. Hälfte der Kartoffeln in einer gefetteten Gratinform verteilen. Würzen, mit Petersilie bestreuen. Spinatmischung daraufgeben, mit restlichen Kartoffeln bedecken. Sahne, Eier und Käse gut verrühren, über den Auflauf gießen. Ca. 45 Min. überbacken.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen: ca. 65 Min.

Zubereitungszeit ca. 20 Min.

pro Person: ca.: 520 kcal; E 20 g, F 34 g, KH 33 g

5.11 Austernpilz-Kartoffel Gratin

1 kg Kartoffel	250 ml Sahne
Salz	2 Eier
750 g Austernpilze	50 g geriebener Parmesankäse
1 EL Butterschmalz	1 Knoblauchzehe, ausgepreßt
Salz	1 TL Thymian
Pfeffer	1 Bd. Schnittlauch

Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in Salzwasser 10 Minuten kochen, dann abgießen. Austernpilze waschen, in große Stücke schneiden und in Butterschmalz anbraten. Salzen und pfeffern. Sahne mit Eiern, Käse, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Thymian verquirlen. Schnittlauch in Röllchen schneiden und unterrühren. Die Hälfte der Kartoffelscheiben in eine gerettete Auflaufform verteilen. Pilze darauflegen und mit den restlichen Kartoffelscheiben abdecken. Eiersahne darübergießen und das Gratin im Backofen goldgelb backen.

Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten Backzeit: ca. 30 Minuten Backen: Stufe 3 (200°C)

Mengenangabe: 4 Portionen

5.12 Bäckerofen

1/4 l Weißwein, trocken	Salz
40 g Butter	12 Kartoffeln
Pfeffer	4 Zwiebeln

etw. Schweineschmalz
400 g Hammelschulter

400 g Schweineschulter

Schweine- und Hammelschulter von den Knochen lösen, in Ragoutstücke schneiden. Ofenfeste Form mit Schmalz einfetten. Zwiebeln und Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Form mit Zwiebelringen auslegen, darauf eine Kartoffelschicht geben, salzen und pfeffern, mit einer Schicht aus Fleischstücken zudecken. So fortfahren, bis die Form gefüllt ist (letzte Schicht: Kartoffeln). Butterflöckchen darauf verteilen. Wein angießen. Das Gericht auf dem Herd zum Kochen bringen, dann in den Ofen schieben und 90 - 120 Minuten bei 220 °C backen.

Mengenangabe: 5

Zubereitungszeit (in Min.): 145

5.13 Bärenklau-Kartoffel-Gratin

500 g Bärenklaublätter	Pfeffer
500 g mehlig Kartoffeln	100 g geriebener Käse
3 Zwiebeln	50 g Paniermehl
200 g Creme fraiche	50 g Butter
1 TL Salz	200 ml trockener Weißwein

Die Bärenklaublätter waschen und mit den Stängeln grob hacken. Etwa 20 Minuten in Wasser kochen, dann abtropfen lassen. Die Kartoffeln getrennt nicht zu weich kochen; sie sollten noch Biss haben. Schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln hacken. In eine Auflaufform abwechselnd je eine Schicht gehackte Zwiebeln, Kartoffelscheiben, Bärenklaublätter und Creme fraiche geben. Salzen und pfeffern. Zuletzt mit dem Käse bestreuen. Das Paniermehl und die Butter in Flocken darüber verteilen. Den Weißwein und eventuell etwas Wasser zugießen, bis alle Schichten damit bedeckt sind. Den Gratin im vorgeheizten Backofen etwa 30 Minuten bei 250o goldbraun überbacken, bis das Gemüse gut durch und die Flüssigkeit größtenteils aufgesogen ist. Heiß servieren und den selben Weißwein dazureichen.

Mengenangabe: 4 Portionen

5.14 Bäuerlicher Kartoffelaufbau

2 Pakete Bratkartoffeln	4 Eier
2 groß. Äpfel	1/2 Becher Sahne
Majoran	Muskat
Salz	200 g Holland-Gouda, alt
Pfeffer	

Die Bratkartoffeln nach Packungsanweisung in 10-15 Minuten goldbraun braten. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, vierteln und das Kernhaus entfernen. Apfelviertel in Scheiben schneiden. Abwechselnd mit den Kartoffeln in eine feuerfeste Form schichten. Dabei immer mit etwas Majoran, Salz und Pfeffer bestreuen. Eier und Sahne verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, über die Kartoffeln gießen. Den Käse fein reiben und obenauf streuen. Auflauf im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad 10-15 Minuten überbacken. Tipp: Sie können das Gericht auch mit gekochten Kartoffeln vom Vortag (ca. 600 g) zubereiten. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und in 2-3 EL Butter braten. Noch herzhafter wird das Gericht, wenn Sie zwei Blutwürste in Scheiben schneiden und mit ausbraten.

5.15 Bauernaufwurf

300 g Mettwurst	Salz, Pfeffer, Majoran, Kümmel
100 g durchw. Speck	1 B. saure Sahne
800 g gekochte Kartoffeln	4 Eier
3 Zwiebeln	Petersilie

Speck würfeln und auslassen, geschnittene Kartoffeln und Zwiebeln darin anbraten. Mit Gewürzen abschmecken. Die Hälfte der Kartoffeln in eine gefettete Auflaufform geben. Mit saurer Sahne beträufeln und mit Mettwurstscheiben(*) belegen. Darauf die restlichen Kartoffeln geben. Eier und Sahne verquirlen und darübergießen. Bei 200° ca. 30 Minuten backen.

Mengenangabe: 4 Portionen

5.16 Bauernkartoffeln

350 g durchwachsener Bauchspeck in dünnen Scheiben	1 EL Kümmel
1 kg Kartoffeln	Pfeffer
500 g Zwiebeln	Salz
450 g Reblochon oder Munsterkäse	1/2 l Gemüse- oder Geflügelbrühe, circa

Eine Auflaufform so mit Speckscheiben auslegen, dass sie den Boden dicht nebeneinander liegend bedecken und über den Rand der Form so weit hinausreichen, dass man sie nachher über der Füllung zusammenschlagen kann.

Die Kartoffeln schälen und auf der Rohkostreibe grob raffeln, die Zwiebeln ebenfalls raffeln. Beides miteinander mischen und zunächst eine Hälfte als Schicht in die Form verteilen, sie salzen, pfeffern und mit Scheiben vom Käse abdecken - diesen unbedingt entrinden! Den Käse mit Kümmel würzen, eine zweite Schicht Kartoffel- Zwiebelgemisch

einfüllen und alles schön glatt streichen.

Schließlich die Speckscheiben so darüber zusammenfalten, dass nichts von den Kartoffeln mehr herauschaut. Behutsam die Brühe angießen. Sie darf auf keinen Fall über die Oberfläche hinausreichen, sollte höchstens bis zu zwei Zentimeter unterhalb stehen.

Die Form in den 220 Grad Celsius heißen Ofen stellen, den Auflauf eine gute Stunde backen, bis der Speck knusprig geworden ist. Jetzt sollte keine Flüssigkeit mehr sichtbar sein, sondern alles aufgesogen und verkocht.

Mengenangabe: 4 Personen

5.17 Birnbraten - Solothurner Art

100 g Zucker	1/2 kg Kartoffeln, geschält
1 kg Birnen, geschält	1 dl Rahm
2 dl Wasser, heiß	evtl. Salz
400 g gerauchter Speck	

Zucker in einer Pfanne rösten (bis er einmal aufschäumt), die in Schnitze geschnittenen Birnen beifügen, mit dem Wasser ablöschen, Speck beigegeben. Zugedeckt 15 Minuten auf kleinem Feuer kochen lassen.

Die Kartoffeln in Würfel schneiden, zu den Birnen geben. Ca. 30 Minuten, zugedeckt, auf kleinem Feuer kochen.

Anrichten: Speck herausnehmen, in Tranchen schneiden, warmstellen. Rahm zum Birnen-Kartoffeln-Gemisch gießen, unter sorgfältigem Rühren aufkochen, evtl. salzen.

Variante: Birnbraten mit einer heißen Zungenwurst oder einer Bauernbratwurst servieren.

5.18 Blaue Kartoffelsuppe mit Wienerli und Chips

1 EL Butter	Salz, Pfeffer, nach Bedarf
2 Schalotten, grob gehackt	3 EL Bratbutter
1 kg blaue Kartoffeln (z. B. Blaue Schweden), in Stücken	200 g fest kochende Kartoffeln, in ca. 2 mm dicken Scheiben
200 g Rotkabis, grob geschnitten	4 Wienerli, in ca. 1 cm dicken Scheiben
1 dl Rotweinessig	2 EL Mehl
1 l Gemüsebouillon	wenig Kresse

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten, Kartoffeln und Rotkraut kurz andämpfen. Essig dazugießen, etwas einkochen. Bouillon dazugießen, zugedeckt ca. 25 Min. weich köcheln, pürieren, würzen. Bratbutter in einer Bratpfanne heiß werden lassen. Hitze reduzieren, Kartoffeln und Wienerlischeiben im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln. Kartoffeln unter Wenden portionenweise ca. 5 Min., dann Wienerli ca. 2 Min.

goldbraun braten. Herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen. Suppe in Teller verteilen, Wienerli, Kartoffelchips und Kresse darauf anrichten.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.

pro Portion: 464 kcal; E 14 g, F 23 g, KH 45 g

5.19 Blitz-Schinkli

800 g fest kochende Kartoffeln	150 g)
4 Dörrbirnen	3 dl Apfelsaft
300 g Krautstiel	3 dl Gemüsebouillon
4 Scheib. vorgekochter Rollschinken (je ca.	Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Kartoffeln schälen, ca. 3 mm dicke Scheiben in ein hohes Bratgeschirr mit Deckel hobeln Birnen vierteln, darauflegen. Krautstiel in ca. 2 cm lange Streifen schneiden, zu den Kartoffeln geben. Schinken darauf verteilen. Apfelsaft und Bouillon aufkochen, darübergießen. Zugedeckt ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens schmoren, würzen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit 15 Minuten (plus 35 Min. Schmoren)

pro Person: 481 kcal / 0 kJ; E 36 g, F 13 g, KH 55 g

5.20 Bohnen-Kartoffel-Gratin

grobkörniger Pfeffer	1 EL Rapsöl
150 g geriebener Emmentaler	Salz
1 Becher Crème fraîche	600 g Buschbohnen
3 Eier	400 g Kartoffeln

Kartoffeln garen, pellen und in Scheiben schneiden. Von den Bohnen die Enden wegschneiden, größere Bohnen in Stücke schneiden. Wasser aufkochen, Bohnen mit etwas Salz hineingeben und ohne Deckel ca. 20 Minuten kochen. Abgießen. Eine feuerfeste Form mit Öl auspinseln. Lagenweise Kartoffeln und Bohnen einfüllen. Eier, Crème fraîche und Käse verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Bohnen gießen. Bei 200 °C ca. 20 Minuten überbacken.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

478 kcal / 1999 kJ

5.21 Bratkartoffel-Auflauf mit Wirsing & Krakauer

1.2 kg fest kochende Kartoffeln	2 mittelgroße Zwiebeln
750 g Wirsing	50-75 g geräucherter durchwachsener Speck
3 Krakauer Würstchen (ca. 300 g)	Fett für die Form
4-5 EL Öl	250-300 g Schmand oder Creme fraîche
Salz, weißer Pfeffer	4 Eier (Gr. M)
Muskat	75-100 g mittelalter Gouda (Stück)

Kartoffeln waschen und in Wasser ca. 20 Minuten kochen. Abschrecken, schälen und abkühlen lassen. Wirsing putzen, waschen und in grobe Streifen schneiden. Wurst in dicke Scheiben schneiden. In 1 EL heißem Öl anbraten, herausnehmen. Wirsing im Bratfett anbraten. Mit 100 ml Wasser ablöschen. Aufkochen und zugedeckt ca. 10 Minuten schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen, fein würfeln. Speck würfeln und in einer großen Pfanne knusprig auslassen. Zwiebeln kurz mitbraten. Beides herausnehmen. 3-4 EL Öl portionsweise im Speckfett erhitzen. Kartoffeln darin unter öfterem Wenden ca. 10 Minuten goldbraun braten. Speck und Zwiebeln wieder zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bratkartoffeln, Kohl und Wurst in eine gefettete große Auflaufform oder einen Bräter füllen. Schmand und Eier verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und darüber gießen. Käse reiben und darüber streuen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) 40-45 Minuten backen.

Getränk: kühles Bier od. Saftschorle.

Mengenangabe: 4-6 Personen:

Zubereitungszeit ca. 2 1/4 Std.

pro Portion ca.: 570 kcal / 2390 kJ; E 27 g, F 36 g, KH 31 g

5.22 Bratkartoffeln mit Wurst und Zucchini

750 g Pellkartoffeln	5-6 EL Öl zum Braten
5 Zwiebeln	Salz
2 Knoblauchzehen	weißer Pfeffer
250 g grobe Mettwurst,	1 TL getrockneter Salbei, ca.
1 Zucchini (200g)	

Gepellte Kartoffeln in Scheiben schneiden. Zwiebeln in dünne Spalten schneiden. Knoblauch fein hacken. Mettwurst in kleine Würfel schneiden. Zucchini putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin unter Wenden auf 2 oder Automatik-Kochplatte 7-8 knusprig braun braten. Leicht mit Salz, kräftig mit Pfeffer würzen. Herausnehmen. Zwiebeln, Knoblauch, Wurst und Zucchini im Bratfett unter Wenden 5-10 Min. braten. Mit Salbei würzen. Bratkartoffeln unterheben und nochmals abschmecken.

Mengenangabe: 4 Portionen

5.23 Broccoli-Kartoffel-Gratin

500 g Kartoffeln	Salz
500 g Broccoli	Pfeffer
1 l Wasser	Muskat
Salz	50 g geriebener Käse
200 g Creme fraîche	1 EL Kürbiskerne
1 Ei	15 g Butter

Geschälte Kartoffeln mit dem Schnitzelwerk in dünne Scheiben schneiden, im Sieb unter fließendem Wasser gut abspülen. Salzwasser zum Kochen bringen, Kartoffeln darin 2 Min. blanchieren, anschließend die Broccoliröschen 5 Min. blanchieren; beides gut abtropfen lassen. Kartoffeln und Broccoli dachziegelartig in eine gefettete Auflaufform schichten. Creme fraîche mit Ei und Gewürzen verquirlen, über das Gemüse gießen. Mit Käse und Kürbiskernen bestreuen. Butterflöckchen daraufsetzen, im Backofen garen.
Schaltung: 200-220°, 2. Schiebeleiste v. u. 170-190°, Umluftbackofen 45-50 Minuten

Mengenangabe: 4 Portionen

5.24 Broccoli-Kartoffel-Gratin mit Ei

1 kg Kartoffeln	1/4 l Milch
500 g Broccoli	weißer Pfeffer, Muskat
Salz	75 g Raclette-Käse
1 mittelgroße Zwiebel	2 Eier (Gr. M)
3 EL Butter/Margarine	50 g Radieschensprossen
2 leicht geh. EL (30 g) Mehl	

Kartoffeln waschen und zugedeckt ca. 20 Minuten kochen. Broccoli putzen, waschen und in Röschen teilen. In gut 1/4 l kochendem Salzwasser zugedeckt 6-8 Minuten dünsten. Abgießen und das Gemüsewasser dabei auffangen.

Kartoffeln abgießen, ab-L. schrecken und schälen. Zwiebel schälen, hacken. Im heißen Fett glasig dünsten. Mehl darüber stäuben und kurz anschwitzen. Gemüsewasser und Milch einrühren. Aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Käse reiben und in der Soße schmelzen. Kartoffeln in Scheiben schneiden. Mit Broccoli in einer Auflaufform verteilen. Die Soße darüber gießen. Im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/Um-luft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 20 Minuten überbacken.

Eier wachsw weich kochen. Abschrecken, schälen und in Spalten schneiden. Sprossen abspülen und abtropfen lassen. Mit den Eiern auf dem Auflauf verteilen.

Getränk: Mineralwasser.

Mengenangabe: 4 pro Portion ca.

Zubereitungszeit ca. 50 Min.

420 kcal / 1760 kJ; E 21 g, F 18 g, KH 41 g

5.25 **Bunter Kartoffel-Gemüse-Auflauf**

2500 g Gemüsemais, Dose	200 g Schnittlauch, geschnitten, TK
2500 g Champignons	2500 g Porree, Streifen
2500 g Bauchspeck, gewürfelt	18000 g Kartoffeln, Scheiben, vorgegart
100 Stk. Gewürzpauschale (Salz, Pfeffer, Muskatnuss)	2500 g Blattspinat, TK
2500 g Emmentaler, 40 %, gerieben	50 ml Rapsöl
2500 g Tomaten, gewürfelt	50 g Knoblauch
	500 g Zwiebeln, gewürfelt

Zwiebeln und Knoblauch in einer Pfanne mit Öl angehen lassen und den aufgetauten, ausgedrückten Spinat zufügen. Mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen. Champignons putzen und vierteln. Mais abtropfen lassen. Speck in etwas Öl auslassen, Kartoffeln zufügen und angehen lassen. Dann Porree und Champignons zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln und Gemüse mit Spinat in Auflaufformen oder tiefe Bleche geben. Mais, Schnittlauch und Tomatenwürfel darüber verteilen und mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 25 Min. überbacken. Anrichtehinweis: Kartoffel-Gemüse-Auflauf auf Tellern portioniert servieren.

Mengenangabe: 100 Personen

je Portion: 420 kcal / 1674 kJ

5.26 **Bunter Rosenkohleintopf**

500 g Kartoffeln	Salz
500 g Rosenkohl	Pfeffer
250 g Mohrrüben	1/8 l Wasser oder Brühe, evtl. mehr
500 g Kasslernackeln	1 Paprikaschote
4 EL Öl	1 Stück Sellerie (etwa 125 g)
1 groß. Zwiebel	1 Bd. Petersilie
2 Knoblauchzehen	

Kartoffeln schälen, Rosenkohl putzen, Mohrrüben schälen und grob würfeln. Fleisch in Würfel schneiden (2x2 cm) und im heißen Öl anbraten. Feingewürfelte Zwiebel und zerdrückte Knoblauchzehen mit andünsten. Die gewürfelten Kartoffeln und das kleingeschnittene Gemüse dazugeben, würzen, mit heißem Wasser oder Brühe auffüllen und alles

auf kleiner Gasflamme schmoren. Den fertigen Eintopf abschmecken, anrichten und mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Tipp: Statt frischen Rosenkohl kann man auch TK-Rosenkohl nehmen, er wird erst 10 Minuten später dazugegeben.

Mengenangabe: 4 Portionen

Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten

Kochzeit: ca. 25 Minuten

5.27 Cabanossi-Kartoffel-Auflauf

800 g Kartoffeln	300 g Cabanossi (grobe Fleischwürstchen)
etwas Salz	etwas schwarzer Pfeffer aus der Mühle
250 g grüne Stangenbohnen	150 g Joghurt
2 rote Zwiebeln	200 g Schmand
1 rote Paprikaschote	4 frische Eier
1 rote Chilischote	1 TL Paprika, edelsüß
1 EL Butter	150 g frisch geriebener Greyerzer
2 EL Paniermehl	

Kartoffeln gar kochen, pellen und in dünne Scheiben schneiden.

Stangenbohnen schräg in etwa 2 cm große Stücke schneiden und 10 Minuten blanchieren. Wasser abgießen und die Bohnen abschrecken.

Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Paprika in 0,5 cm breite und 2 cm lange Streifen schneiden. Chilischote in ganz feine Ringe schneiden.

Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C; Gas Stufe 3) vorheizen. Auflaufform (40 cm lang) einfetten und dann mit Paniermehl ausstreuen.

Cabanossi in Scheiben schneiden. Kartoffel- und Wurstscheiben dachziegelartig eng in die Form setzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bohnen-, Paprika- und Chilistückchen sowie Zwiebelstreifen verteilen.

Joghurt, Schmand und Eier verquirlen. Mischung mit Paprika, Pfeffer und Salz würzen und über den Auflauf verteilen. Alles mit dem Greyerzer bestreuen und auf mittlerer Schiene etwa 30 Minuten backen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: 40 Min.

Backzeit: 30 Min.

5.28 Camembert-Kartoffel-Gratin

500 g Pellkartoffeln	Salz
2 Äpfel (evtl. mehr)	Pfeffer
250 g Camembert	100 g geräucherter durchwachsener Speck
4 Eier	Schnittlauch

Kartoffeln pellen, mit Äpfeln und Käse in Scheiben schneiden und in einer gefetteten Auflaufform fächerartig verteilen. Eier verschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen und über die Kartoffel-Käse-Masse gießen. Speck in dünne Scheiben schneiden, darauf verteilen und Form in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 225°C / 15 bis 20 Minuten. Mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

5.29 Chäsmaggerone

250 g Kartoffeln, wie für dünne Pommes frites geschnitten	200 g geriebener Appenzeller
350 g Eierhörnli	1 Zwiebel, in Ringe geschnitten
	100 g Butter

Kartoffeln in genügend Salzwasser aufsetzen und nach 5 Minuten die Eierhörnli dazugeben. Zwiebelringe in heißer Butter bräunen lassen.

Backofen auf 100 Grad vorheizen. Wenn die Hörnli weich sind, Kartoffeln und Hörnli abschütten.

In eine ausgefettete Auflaufform wechselweise Kartoffeln-Hörnli und Käse geben. Darüber die gebräunten Zwiebelringe streuen und in den vorgeheizten Backofen stellen bis der Käse geschmolzen und goldgelb ist. Dazu schmeckt am besten eine Appenzeller Siedwurst und Apfelmus. Oder nur Apfelmus.

5.30 Cheesy Cursed Potatoes

2 Stangen Lauch	1 EL Butter
1 Prise Muskatnuss	200 g Schlagsahne
1 Prise Pfeffer	100 g Allgäuer Emmentaler
1 Prise Salz	1.2 kg festkochende Kartoffeln

Zuerst die Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser circa fünf Minuten vorkochen. Die Kartoffeln kommen ja noch in den Ofen, deshalb werden sie nicht durchgekocht. Der Ofen kann jetzt schon auf 175°C Umluft vorgeheizt werden. Die Wurzelenden und das Laub vom Lauch entfernen. Die Stangen der Länge nach einschneiden und die beiden obersten Blätter abtrennen. Jetzt ist es ganz leicht, den Sand rauszuspülen. Der gesäuberte

Lauch wird nun in grobe Stücke geschnitten. Leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Lauch-Stücke darin circa drei Minuten dünsten. Nach der Kochzeit wird der Lauch sofort mit kaltem Wasser abgeschreckt. Dadurch wird der Garprozess unterbrochen, und die schöne grüne Farbe bleibt erhalten. Die Kartoffeln aus dem Wasser nehmen und abkühlen lassen. Dann die Knollen in mundgerechte Stücke schneiden. Den Käse reiben und die ofenfeste Auflaufform mit etwas Butter ausfetten. Jetzt geht-s los! Die Kartoffeln und den Lauch dicht an dicht in die Form umfüllen. Die Sahne mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Sauce ist damit auch schon fertig und wird über die Kartoffelscheiben und den Lauch geschüttet. Zu guter Letzt kommt noch der Käse oben drauf, damit beim Überbacken eine leckere Kruste entsteht. Die Lauch-Käse-Kartoffeln in den Ofen schieben und bei 175°C Umluft backen. Nach nur 20 Minuten ist der Auflauf fertig!

Mengenangabe: 4 Personen

5.31 Chicoree-Gratin mit Petersilienkartoffeln

10 Tropfen Öl
4 Chicorée (ca. 400 g), längs halbiert
wenig Kräutersalz

Sauce

2 dl fettfreie Gemüsebouillon
1 mittl. Zwiebel, grob gehackt
1 klein. Knoblauchzehe, halbiert
30 g Lauch, in Streifen
30 g Kartoffel, in feinen Scheiben
1/2 TL Cognac, nach Belieben
50 g Tomaten-Ketchup

100 g fettreduzierter Frischkäse
Pfeffer aus der Mühle
80 g Schinkentranchen (Hinterschinken),
längs halbiert, in feinen Streifen

Petersilienkartoffeln

10 Tropfen Olivenöl
300 g Gschwellti (fest kochende Sorte),
in ca. 1 cm großen Würfeln
1/2 Bd. Petersilie, fein gehackt
1/3 TL Kräutersalz

Eine beschichtete Bratpfanne mit Öl ausreiben, erhitzen. Chicorée würzen, mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne legen, zugedeckt bei kleiner Hitze 10-15 Min. knapp weich dämpfen, evtl. etwas Wasser begeben.

Sauce: Die Bouillon aufkochen, alle Zutaten bis und mit Kartoffel begeben, Hitze reduzieren, zugedeckt weich köcheln. Fein pürieren, Cognac, Ketchup und Käse begeben, unter Rühren erwärmen, bis der Käse geschmolzen ist, würzen. 1/2 der Soße in die vorbereitete Form gießen, Chicorée hineinlegen, restliche Soße und Schinken darauf verteilen.

Gratinieren: ca. 12 Min. in der Mitte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens.

Lässt sich vorbereiten: ca. 1/2 Tag im Voraus bis vors Gratinieren zubereiten, zugedeckt kühl stellen.

Petersilienkartoffeln: Dieselbe Bratpfanne mit Olivenöl ausreiben, leicht erwärmen. Gschwellti zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. braten. Ab und zu sorgfältig wenden. Petersilie, fein gehackt, und Kräutersalz kurz vor dem Anrichten darunter mischen.

Mengenangabe: 1 ofenfeste Form von ca. 2 Litern, hauchdünn gefettet

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.

Gratinieren: ca. 10 Min.

Mittagessen für 2 Personen pro Person: 363 kcal / 1517 kJ; E 24 g, F 10 g, KH 46 g

5.32 Chicorée-Gratin mit Speckstreifen

600 g festkochende Kartoffeln	120 g Sahne
Salz	3 EL herzhaften Reibekäse
4 Chicorée	Pfeffer
100 g Schinkenspeck	Muskat
1 EL Olivenöl	2 EL gehackte Petersilie
4 Eier	

Die Kartoffeln waschen, in Salzwasser 15-20 Min. garen. Chicoree waschen, putzen, halbieren und den Strunk entfernen. Chicoree 1-2 Min. in kochendem Salzwasser garen. Herausnehmen, abschrecken und abtropfen lassen.

Speck in schmale Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Speck darin knusprig braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Kartoffeln abgießen, ein wenig ausdampfen lassen, pellen und in Scheiben schneiden. Mit Chicoree in eine gefettete Auflaufform geben. Eier mit Sahne sowie Käse verquirlen und mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen. Eiersahne über das Gemüse gießen. Speck darauf verteilen und Gratin ca. 20 Min. backen. Mit Petersilie garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Vorbereitung ca. 25 Min.

Garen ca. 20 Min.

Backen ca. 20 Min.

pro Portion ca.: 360 kcal; E 19 g, F 19 g, KH 26 g

5.33 Chicorée-Kartoffel-Auflauf

6-8 schöne Chicoréekolben	1 kg mehliges Kartoffeln
1/4 l Brühe	1/4 l Milch
Zitronensaft	Muskat
60 g Butter	12 Scheib. gekochter Schinken
Salz	12 Scheib. Käse (zum Beispiel Appenzeller oder Greyerzer)
Pfeffer	

Die Chicoréekolben längs halbieren und kurz in wenig Brühe mit einem Stück Butter andünsten. Salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln.

Die Kartoffeln inzwischen gar kochen, pellen und durch die Presse in einen Topf mit heißer Milch drücken. Mit einem Rührlöffel zum cremigen Püree schlagen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und einem Stück Butter würzen. Die Hälfte davon in eine flache, gebutterte Auflaufform verteilen. Schinkenstreifen auf der ersten Schicht Püree ausbreiten, dann die Chicoréekolben darauf verteilen und ebenfalls mit Schinkenstreifen bedecken. Anschließend die Käsescheiben darauf legen. Das restliche Püree darüber verteilen und glatt streichen. Butterflöckchen auf die Oberfläche setzen. In den auf 200 Grad Celsius vorgeheizten Ofen (Heißluft, 220 Grad Celsius Ober- und Unterhitze) schieben und eine knappe halbe Stunde backen, bis das Gratin appetitlich gebräunt ist und brodeln.

Beilage: Dazu einen knackigen, bunt gemischten Salat servieren.

Getränk: ein kräftiger Chardonnay, zum Beispiel eine Spätlese aus Baden.

Mengenangabe: 4-6 Personen

5.34 Deftige Kartoffel-Gratin

<i>Zutaten</i>	2 -3 Schalotten
1/2 kg Kartoffeln, festkochend	50 g Butter
Salz	1 Becher Schlagsahne
1/2 TL Kümmel	Pfeffer
100 g durchwachsener Speck, in dünnen Scheiben	Muskatnuß

1. Die gut gewaschenen, ungeschälten Kartoffeln in gesalzenem Wasser mit Kümmel fast gar kochen. Pellen und in dünne Scheiben schneiden. 2. Den Speck fein würfeln, ebenso die geschälten Schalotten. Die Speckwürfel in einer kleinen Pfanne bei mäßiger Hitze auslassen, etwas von der Butter zugeben und die Schalottenwürfel darin glasig dünsten. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

3. Eine ofenfeste Glas oder Auflaufform leicht mit etwas Butter austreichen und die Hälfte der Kartoffelscheiben ringförmig von außen nach innen auf dem Boden einschichten. Die Speck- Schalottenmischung darauf verteilen und die restlichen Kartoffelscheiben ebenso gleichmäßig darüberlegen.

4. Die Sahne mit Salz, Pfeffer und etwas frisch geriebener Muskatnuß würzen und über die Kartoffeln gießen. Die Form auf der mittleren Schiene in den heißen Backofen schieben und etwa eine halbe Stunde überbacken, bis die Scheiben gebräunt sind.

Mengenangabe: 2 Portionen

5.35 Deftiger Kartoffel-Eintopf mit Kabanossi und Hackfleisch

1 kg mehlig kochende Kartoffeln	1 rote Paprikaschote
1 Bd. Suppengemüse	2 EL Öl
2 Zwiebeln	500 g Hackfleisch
1 l Brühe	Salz, Pfeffer
1 Kabanossi	evtl. etwas Weißwein
1 grüne und	2 EL gehackte Petersilie

Kartoffeln schälen, waschen und klein würfeln. Suppengemüse waschen, putzen. Zwiebeln abziehen und alles in Stücke schneiden. Die vorbereiteten Zutaten in einen Topf geben, die Brühe angießen und ca. 20 Min. garen, bis die Kartoffeln gar sind.

Kabanossi in Scheiben schneiden. Paprikaschoten halbieren, entkernen, abbrausen und in Würfel schneiden. In einer Pfanne das Öl erhitzen und das Hackfleisch darin krümelig anbraten, salzen und pfeffern.

Die Kartoffelsuppe mit einem Pürierstab fein pürieren, falls der Eintopf zu dick ist, mit etwas Brühe oder Weißwein verdünnen. Dann Hack, Kabanossi sowie Paprika zufügen und kurz erhitzen. Den Eintopf mit Salz sowie Pfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

pro Person ca.: 645 kcal; E 34 g, F 36 g, KH 45 g

5.36 Edel-Labskaus

1 Bd. Dill, fein geschnitten	75 ml Milch
2 Schalotten, geschält und fein gewürfelt	weißer Pfeffer aus der Mühle, Salz und Zucker
50 g Gewürzgurken, fein gewürfelt	2 EL Essig
2 EL Obstessig	1 EL Kümmel
6 EL kalt gepresstes Rapsöl	Salz, Zucker
wenig Kümmel	250 g Kartoffeln
1 TL fein gehackte Orangenschale	400 g Rote Bete
50 g Butter	
1/8 l Rote Bete Saft	

Die Rote Beete waschen und ungeschält in Salzwasser mit etwas Zucker, einem EL Kümmel und einem Spritzer Essig weichkochen. Die Rote Beete anschließend auskühlen lassen, dann schälen und in Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. Die Schale von der Orange trennen und fein hacken. Die Gewürzgurken fein würfeln, die Schalotten schälen und ebenfalls fein würfeln. Den Dill waschen und dann fein schneiden. 2 EL Rote Beete beiseitelegen, den Rest in einem Topf mit der Milch, der Butter, dem Rote Beete Saft, etwas Kümmel und der Orangenschale aufkochen. Schließlich die Kartoffeln abgießen, dazugeben und mit dem Kartoffelstampfer zu einem nicht zu feinen Püree stampfen. Das Öl, den Obstessig, Gurken- und Schalottenwürfel mit der restlichen Rote Beete mischen, salzen und pfeffern und den Dill unterrühren. Die Gurkenvinaigrette

zum Püree reichen.

Tipp: Der Edel-Labskaus passt sehr gut zu Schweinefleisch, z. B. zu gebratenem Schweinekotelett.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

5.37 Eintopf mit Würstchen

2 rote Zwiebeln	Salz
400 g Kartoffeln	Pfeffer
2 Kohlrabi	150 g geräucherter durchwachsener Speck
1 Bd. Möhren	300 ml Sahne
2 EL Butter	2 Paar Wiener Würstchen.
1 l Fleischbrühe	1 Bd. gehackte Petersilie

Zwiebeln abziehen, in Ringe teilen. Kartoffeln, Kohlrabi, Möhren schälen, waschen, würfeln.

Zwiebeln in der Butter andünsten. Gesamtes Gemüse zufügen, andünsten. Brühe zugießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 30-40 Min. köcheln lassen.

Den Speck in Streifen schneiden. In einer Pfanne auslassen. Speck in den Eintopf geben. Salme zugießen. Würstchen darin erwärmen. Mit Petersilie bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 60 Min.

pro Person: 880 kcal; E 20 g, F 75 g, KH 26 g

5.38 Farcement (Auflauf mit Kartoffeln, Trockenobst u. Speck)

1.5 kg Kartoffeln,	1 EL Mehl,
1 kg entsteinte, getrocknete Zwetschgen,	1 Ei,
300 g Rosinen oder	2 EL Zucker,
getrocknete Kirschen oder	Salz,
getrocknete Birnenschnitze,	Pfeffer,
500 g Räucherspeck (in feine Würfel geschnitten),	1 klein. Glas Cognac
1 EL Butterfett,	<i>zum Auslegen der Form:</i>
	30 sehr feine Scheiben Räucherspeck

Trockenfrüchte am Vorabend in Wasser einweichen. Am Zubereitungstag Kartoffeln schälen, raspeln und gut abtropfen lassen. Die eingeweichten Zwetschgen klein schneiden. Den Speck mit heißem Wasser überbrühen und in Butterfett dünsten. Alle Zutaten miteinander vermischen. Eine Farcement-Form (oder große Gugelhupf -Form) mit den Speckscheiben

auslegen. Die Farce hineinfüllen und im Wasserbad 4 Stunden garen. Die Form stürzen, das Farcement in Scheiben schneiden und warm servieren. Scheiben des kalten Farcement kann man in Butter anbraten. Schmeckt wunderbar!

5.39 **Feurige Kartoffelpfanne**

800 g Pellkartoffeln
2 Zucchini (à ca. 200 g)
1 rote,
1 gelbe und
1 grüne Paprikaschote
200 g Kabanossi
Salz
2 EL Speiseöl

3 TL Cayennepfeffer gemahlen
1/2 TL Rosmarin geschnitten
2 TL Puszta-Feuer Würz-Zauber

FÜR DEN DIP:

200 g Creme fraîche
1/2 TL Cayennepfeffer gemahlen
1/2 TL Rosmarin geschnitten
1/2 TL Puszta-Feuer Würz-Zauber

Kartoffeln als Pellkartoffeln garen, etwas abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden. Zucchini waschen, putzen und in halbe Scheiben schneiden. Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und in grobe Würfel, Kabanossi in Scheiben schneiden. Das Öl erhitzen, die Kartoffeln und das Gemüse darin anbraten, abgedeckt unter gelegentlichem Wenden etwa 5-10 Minuten garen, mit Cayenne-Pfeffer, Rosmarin, dem Puszta-Feuer und Salz 'feurig' abschmecken. Für den Dip alle Zutaten verrühren und zu der Kartoffelpfanne servieren.

Mengenangabe: 4 PERSONEN:

5.40 **Fisch-Kartoffel-Gratin**

400 g Fischfilets (z.B. Goldbutt, Flunder)
1/4 TL Salz
wenig Pfeffer
125 g Frischkäse mit Meerrettich
800 g Gschwelli (fest kochende Sorte)
vom Vortag, in ca. 5mm dicken Scheiben
Guss

6 EL glattblättrige Petersilie
1 dl Gemüsebouillon
1.8 dl Saucenhalbrahm
1 dl Milch
1 unbehandelte Zitrone,
nur abgeriebene Schale
1/4 TL Salz
wenig Pfeffer

Fischfilets mit der Hautseite nach oben auf einer Klarsichtfolie auslegen. Filets würzen, mit dem Frischkäse bestreichen, aufrollen, quer halbieren. Filetröllchen, dann Kartoffeln in der vorbereiteten Form verteilen. Petersilie mit der Bouillon pürieren, Saucenhalbrahm, Milch und Zitronenschale begeben, Guss würzen, darübergießen.

Gratinieren: ca. 25 Min. in der oberen Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Mengenangabe: 1 ofenfeste Form von ca. 2 Litern, gefettet

Gratinieren: ca. 25 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

pro Person: 470 kcal / 1960 kJ; E 23 g, F 24 g, KH 39 g

5.41 Fischeintopf

500 g fest kochende Kartoffeln	1/2 l Fischfond
Salz	125 ml Weißwein
500 g Rotbarschfilet	1 Salatgurke
2 EL Zitronensaft	2 EL Creme fraîche
3 Zwiebeln	1 EL mittelscharfer Senf
1 Knoblauchzehe	2 Bd. gehackter Dill
2 EL Butterschmalz	gemahlener weißer Pfeffer

Die Kartoffeln waschen, schälen, würfeln und in Salzwasser 10 Minuten vorkochen.

Den Fisch säubern, mit Zitronensaft beträufeln, salzen, ziehen lassen und in Würfel schneiden.

Die Zwiebeln und die Knoblauchzehe schälen, hacken und im Butterschmalz anbraten, den Fond und den Weißwein angießen.

Die Salatgurke schälen und würfeln. Die Kartoffel-, Gurken- und Fischstücke in die Brühe geben und etwa 15 Minuten ziehen lassen.

Die Creme fraîche, den Senf und den Dill unterrühren und mit Pfeffer abschmecken.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

5.42 Fitness Award

1/2 Bd. Kerbel	2 Stk. Lorbeerblätter
1/2 Bd. Glatte Petersilie	150 g Zwiebeln
1 Bd. Schnittlauch	375 g Blumenkohl
Liebstöckel	500 g Möhren
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle	300 g Kohlrabi
Salz	500 g Kartoffeln, mehligkochend
500 g Erbsen, TK	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
3000 ml Gemüsebrühe	Salz
Wacholderbeeren	250 g Speisequark, 20 %

Quark mit zuvor gewaschener und fein gehackter Petersilie Kerbel verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und kalt stellen. Kartoffeln mit Schale gründlich waschen, schadhafte

Stellen entfernen. Kohlrabi und Möhren waschen, schälen, Kohlrabi in nicht zu dünne Scheiben und dann in kleine Stifte schneiden. Möhren in nicht zu dünne Streifen und in Rauten schneiden. Blumenkohl putzen, in gleichmäßig große Röschen vereinzeln und danach waschen. Zwiebeln abziehen und in Streifen schneiden. Kartoffeln vierteln, in dünne Scheiben schneiden und dann mit Lorbeerblättern und Wacholderbeeren in die kochende Gemüsebrühe geben. Nachdem die Kartoffeln etwas weich gekocht sind, Möhren hinzugeben, danach Zwiebeln, Blumenkohlröschen und Kohlrabi. Kurz vor dem Fertigkochen der Gemüse die Erbsen hinzufügen, damit möglichst die kräftig grüne Farbe erhalten bleibt. Mit Salz, Pfeffer und zuvor gewaschenem und gehacktem Liebstöckel würzen. Den Eintopf in entsprechendes Geschirr portionieren. Jeweils einen Esslöffel mit Kräuterquark versehen und auf den Eintopf geben, ohne dass der Löffel versinkt. Zum Schluss mit Schnittlauchhalmen garnieren.

Mengenangabe: 10 Personen

98 kcal / 410 kJ

5.43 Französische Kartoffelschüssel

1 kg Kartoffeln	Pfeffer
10 g Butter	150 g geriebener Emmentaler Käse
1 Knoblauchzehe	50 g Butter
Salz	1 Tasse Milch

Kartoffeln mit Schale kochen, pellen, in Scheiben schneiden. Eine feuerfeste Form mit Knoblauch ausreiben und einfetten. Schichtweise Kartoffelscheiben, mit Salz und Pfeffer gewürzt, und Käse einfüllen. Die letzte Schicht sollen Butterflöckchen und Käse sein. Im Backofen garen, nach 20 Min. Milch übergießen.

Schaltung: 200-220°, 2. Schiebeleiste v. u. 180-200°, Umluftbackofen ca. 35 Minuten

Mengenangabe: 4 Portionen

5.44 Französischer Kartoffelaufbau

1 Knoblauchzehe	50 g Creme double
1 kg Kartoffeln	100 g geriebener Käse (z. B. Gruyère oder Bergkäse)
200 g Zwiebeln	Salz, Pfeffer
4 Lauchzwiebeln	500 ml Hühnerbrühe
50 g Butter	

Knoblauch abziehen, halbieren und eine Auflaufform damit einreiben. Form fetten. Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben hobeln. Zwiebeln abziehen, Lauchzwiebeln waschen und putzen. Beides fein hacken und in der heißen Butter andünsten. Vom Herd

nehmen, Creme double und Käse unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Kartoffeln abwechselnd mit der Zwiebelmischung in die Auflaufform schichten und mit Brühe begießen. Alles sollte knapp bedeckt sein, evtl. noch etwas Brühe zufügen. Auflauf ca. 60 Min. goldbraun backen. Bräunt er zu stark, mit Alufolie abdecken.

Mengenangabe: 4 Personen

Vorbereiten ca. 30 Min.

Backen ca. 60 Min.

pro Person ca.: 460 kcal; E 21 g, F 22 g, KH 42 g

5.45 Friesische Jagdschüssel 'Otto'

50 g Butter	1/4 l Milch
250 g Zwiebeln	30 g Butter
250 g Wirsing	Salz
5 EL Brühe oder Wasser	Muskat
1 Pkg. Kartoffelpüree, Inhalt 4 Portionen	250 g Holland-Nelkenkäse
1/2 l Wasser	

Zwiebeln in Halbmonde, geputzten Wirsing in Streifen schneiden und in der heißen Butter andünsten; dann etwas Flüssigkeit zufügen und in ca. 15 Minuten fast gar dünsten. Das Kartoffelpüree nach Vorschrift zubereiten. In eine gebutterte, feuerfeste Form die Hälfte des Pürees und darauf das leicht abgeschmeckte Wirsing-Zwiebelgemisch geben. Den Nelkenkäse auf der Rohkostraspel reiben und 3/4 davon über die eingeschichtete Masse geben. Dann den Rest Kartoffelbrei darüber streichen und mit dem übrigen Käse bestreuen. Die Jagdschüssel im vorgeheizten Backofen bei ca. 180° etwa 20 Minuten fertig backen. PS: Der richtige Aperitif zu diesem interessanten Gericht wäre ein weißer, gut gekühlter Schnaps - vielleicht ein Genever.

5.46 Frühlings-Kartoffeltopf

2 Zwiebeln	4 EL Öl
400 g Mett	1 Bd. Suppengrün
1 Ei	500 g Tomaten
2 EL Paniermehl	2 Knoblauchzehen
Salz	300 g Frühkartoffeln
Pfeffer	250 g Zuckerschoten
40 g Parmesan, geriebener	300 g Spitzkohl in Streifen geschnitten

Zwiebel in Ringe schneiden. Mett mit Ei, Paniermehl, Salz, Pfeffer und Parmesan verkneten, kleine Klößchen reimen. 2 EL Öl in Pfanne erhitzen, Zwiebelringe braten.

Mettbällchen 8 Min. braten. Suppengrün putzen, grob zerkleinern, Tomaten halbieren, zweite Zwiebel und Knoblauch grob hacken, in 1,5 l Wasser zum Kochen bringen. 1 TL Salz, 1/2 TL Pfeffer zufügen, 30 Min. köcheln. Brühe durch ein feines Sieb gießen, leicht ausdrücken. Kartoffeln waschen, würfeln, ca. 15 Min. in der Brühe kochen. Danach Spitzkohlstreifen und Zuckerschoten 15 Min. in der Brühe köcheln. Kartoffeln Hinzufügen. Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mettbällchen und Zwiebelringe dazu anrichten.

Mengenangabe: 4 Portionen

5.47 Gefüllter Kartoffelaufbau

2 kg mehlig kochende Kartoffeln	(Flöns)
1/2 l Milch, ca.	<i>Außerdem:</i>
1 TL Salz	1 Friséesalat
Muskatnuss	1 Radicchiokopf
Pfeffer	1/2 Endivie
2 Eier	1 Chicoréestaude
500 g frisches Sauerkraut	<i>Kartoffelvinaigrette:</i>
1 Zwiebel	2 EL Kartoffelpüree
2 EL Olivenöl	1 klein. Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen	3 EL milder Apfelessig
1 EL getrockneter Majoran	Salz
1/2 Glas Weißwein	Pfeffer
4 EL Butter	Muskat
2 EL Semmelbrösel	1/2 TL getrockneter Majoran
300 g frische, also ungeräucherte Leberwurst	1 Schuss heiße Brühe
300 g frische, ungeräucherte Blutwurst	2-3 EL Olivenöl

Die Kartoffeln schrubben, dann mit wenig Wasser auf mittlerem Feuer gar kochen. Abgießen, sofort pellen und durch die Presse in den Topf drücken, in welchem bereits die Milch erhitzt wird. Vom Kartoffelschnee sofort zwei Esslöffel abnehmen und für die Vinaigrette beiseitestellen. Die durchgepressten Kartoffeln im Topf sofort salzen - mit Muskat und Pfeffer erst am Ende würzen. Mit einem Holzlöffel die Kartoffeln mit der heißen Milch glatt rühren, die Hälfte der Butter und den Majoran unterheben. Die Masse sehr kräftig abschmecken und zum Schluss die Eier einarbeiten.

In der Zwischenzeit das Sauerkraut zubereiten: Wenn es sehr sauer ist, kurz unter fließendes Wasser halten, dann gut ausdrücken. Die Zwiebel fein würfeln, im heißen Öl in einem flachen, breiten Topf andünsten, den Knoblauch durch die Presse drücken oder mit der Messerschneide zerquetschen, dann rasch hinzufügen. Das Sauerkraut untermischen, den Wein angießen. Das Kraut zugedeckt nur kurz, höchstens 10 bis 20 Minuten, leise simmern lassen.

Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen, die Brösel hineinschütten, die Form drehen und

schütteln, bis die Wände und der Boden überall davon hauchdünn bedeckt sind. Die Hälfte des Kartoffelpürees in der Form flach streichen, darauf das Sauerkraut verteilen. Die Wurst aus der Pelle drücken, in Scheiben schneiden und auf diesem Bett - nach Gusto gemischt oder nach Sorten getrennt: rechts Leberwurst, links Blutwurst - gleichmäßig anordnen. Schließlich das restliche Püree darüber verteilen und die Oberfläche schön flach streichen. Die Form bei 180 Grad Celsius Heißluft (200 Grad Celsius Ober- und Unterhitze) in den Ofen schieben und den Auflauf zunächst etwa 20 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist, dann ein paar Butterflocken darauf verteilen und noch einmal für 10 bis 15 Minuten in den Ofen geben, bis er rundum an den Rändern brodeln.

Beilage: ein Salat aus Frisée, Endivie, Radicchio und Chicorée. Die Blätter dafür waschen, zerpflücken oder grob zerschneiden, den Chicorée schräg in knapp fingerbreite Streifen schneiden. Für die Kartoffelvinaiquette das Kartoffelpüree mit sehr fein gewürfelter Zwiebel, Essig, den Gewürzen, zerhacktem Majoran und der Brühe mit einer Gabel glatt rühren, das Öl unterrühren und nochmals schön säuerlich abschmecken. Die Salatblätter damit anmachen.

Getränk: ein würziger, also nicht zu junger Silvaner, beispielsweise aus Rheinhessen.

Ein Kartoffelpüree macht nicht viel Mühe - ob man die Kartoffeln dafür durch die gute alte Presse drückt oder sie lieber zerstampft, ist Geschmackssache. Manchem machen die Stückchen Spaß, die beim Stampfen oftmals bleiben, weil man dann etwas zu beißen hat. Jedenfalls gilt es eine wichtige Regel bei der Zubereitung von Kartoffelpüree zu beachten: Die Kartoffeln müssen sofort nach dem Kochen zerdrückt oder gestampft werden. Selbst wenn sie nur wenige Minuten stehen, binden sie durch ihre Stärke derart ab, dass man die Kartoffeln auch mit Riesenkräften nicht mehr zerstampfen kann. Den Mixer oder Pürierstab darf man auf keinen Fall zu Hilfe nehmen, weil dann ein klebriger Leim entsteht, aber nie ein duftiges, lockeres Kartoffelpüree.

Mengenangabe: 6 Personen:

5.48 Gemüse-Kartoffel-Gratin

400 g Kartoffeln fest kochend	2 Knoblauchzehen
200 g gelbe Zucchini	1 EL Schnittlauch
200 g grüne Zucchini	1 EL Petersilie
5 EL Allgäuer Emmentaler gerieben	1 Schale(n) Kresse
180 g Tomaten	1/2 EL Rapsöl
80 g Zwiebeln rot	20 g Butter
60 g Grün von der Frühlingszwiebel	125 ml Schmand
100 g Weichkäse in Salzlake	180 ml Milch
1 EL Kürbiskerne	Salz und Pfeffer
1 EL Pinienkerne	

Zucchini mit Küchenkrepp gut abreiben, in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, säubern, in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Tomaten abziehen, entkernen, Filets

schneiden. Knoblauch blättrig schneiden, Zwiebel in Ringe schneiden. Kresse abschneiden, Weichkäse in Würfel schneiden. Schnittlauch, Petersilie säubern und fein schneiden. Feuerfeste Form ausbuttern. Schmand mit Milch verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen, Schnittlauch und Petersilie, Knoblauch mit untermischen. In der Form eine Reihe Kartoffeln, eine Reihe grüne und eine Reihe gelbe Zucchini, eine Reihe Kartoffeln einschichten - bis die Form gefüllt ist. Schmand-Kräuter-Mischung darüber gießen. Tomatenfilets einstecken, Zwiebelringe, Grün von der Frühlingszwiebel darauf verteilen, Reibkäse darauf streuen, Weichkäsewürfel darauf geben. Pinien- und Kürbiskerne in heißem Rapsöl kurz anrösten, darüber verteilen. Bei 160° C im Ofen 25 - 30 Minuten backen, danach mit Kresse bestreuen, mit Pfeffermühle etwas nachwürzen. Das Gratin in der Form servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

5.49 Gemüse-Kartoffel-Gratin mit Curry-Waldhonig-Dip

300 ml Sahne, 30 %	300 g Erbsen, TK
200 g Emmentaler, 40 %, gerieben	300 g Brokkoli
500 g Speisequark, 20 %	300 g Kohlrabi
300 g Crème fraîche, 40%	300 g Möhren
30 g Honig, flüssig	200 g Zwiebeln
20 ml Zitronensaft	2500 g Kartoffeln, festkochend
10 Stk. Gewürzpauschale (Salz, Pfeffer, Muskatnuss gemahlen, Currypulver)	1 Stk. Knoblauchzehe
200 g Kochschinken	20 g Butter

Feuerfeste Auflaufformen (entsprechend der Portionenanzahl) mit Butter und Knoblauchzehen ausreiben. Kartoffeln waschen, dämpfen, etwas abkühlen lassen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen und in feine Streifen schneiden. Kartoffeln und Zwiebeln gleichmäßig auf beide Formen verteilen. Frisches Gemüse waschen, putzen. Möhren, Kohlrabi in feine Würfel schneiden. Brokkoli in feine Röschen zerteilen. Gemüse kurz blanchieren, mit TK-Erbsen mischen. Kochschinken in Streifen schneiden. Kochschinken, Kartoffeln, Gemüse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, vorsichtig vermengen und in der Auflaufform andrücken, damit keine zu großen Hohlräume entstehen. Gratin mit Sahne angießen bis alles leicht bedeckt ist. Käse über Gratin streuen. Gemüse-Kartoffel-Gratin im vorgeheizten Backofen bei 160 °C bis 180 °C ca. 30 Minuten garen. Speisequark mit Creme fraîche glatt rühren. Dip mit Currypulver, Salz, Pfeffer, Waldhonig und Zitronensaft abschmecken.

Anrichtehinweis: Dip zum Gratin servieren. Als Garnitur evtl. frische Kräuter darüber streuen.

Mengenangabe: 10 Personen

610 kcal / 2463 kJ

5.50 Gemüse-Kartoffel-Gratin mit frischen Waldpilzen

3 Zweige Blattpetersilie	150 g
50 ml Sahne	Waldpilze
6 Blätter Basilikum	(je nach Marktangebot, ansonsten Zuchtpilze)
Muskatnuss	60 g Radieschen
Jodsalz, Pfeffer	1 Frühlingszwiebel
40 g geriebener Hartkäse	2 Fleischtomaten
1 EL Schnittlauchröllchen	1 Zucchini
1 EL geröstete Sonnenblumenkerne	150 g Brokkoli
2 EL Sauerrahm	2 Kartoffeln
2 Eier	
1 EL Rapsöl	

Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Brokkoli putzen, waschen, in Röschen zerteilen und in Scheiben schneiden. Zucchini waschen, der Länge nach in 1/2 cm starke Scheiben schneiden. Tomaten ausstechen, kreuzweise oben einschneiden, kurz ins heiße Wasser geben, Haut abziehen, zerteilen, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Frühlingszwiebel und Blattpetersilie in Streifen schneiden. Pilze putzen, mit Krepp abreiben, kleine Pilze halbieren und größere in Scheiben schneiden. Basilikum in Streifen schneiden. Brokkoli, Zucchini und Pilze der Reihe nach in einer Pfanne mit heißem Rapsöl scharf anbraten. Eier gut verschlagen. Sauerrahm, Sahne und Schnittlauchröllchen zugeben und mit Jodsalz, Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuss würzen und alles gut verrühren. Eine Auflaufform mit Öl ausstreichen, den Brokkoli hineingeben und darauf die Hälfte der Pilze und Frühlingszwiebel darüberstreuen und etwas Ei-Sahne-Masse daraufgeben. Kartoffelscheiben kommen nun darauf und die restlichen Frühlingszwiebeln, die Hälfte der Tomatenwürfel darüber verteilen, mit Petersilie bestreuen und die restlichen Pilze daraufgeben, mit der Ei-Sahne-Masse leicht angießen. Gebratene Zucchini-scheiben kommen darauf sowie die Radieschensprossen und die Tomatenwürfel. Die restliche Ei-Sahne-Masse darübergießen, mit dem geriebenen Hartkäse bestreuen und bei 170 °C im Backofen ca. 30 Minuten das Gratin garen. Fertiges Gratin mit den Sonnenblumenkernen bestreuen und den geschnittenen Basilikum darüberstreuen.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

5.51 Gemüse-Kartoffelaufbau

3000 g Zucchini, Scheiben, TK	2000 g Brokkoli, TK
500 g Kräutermischung, TK	2000 g Champignon, Scheiben, TK
500 ml Rapsöl	3000 g Blumenkohl, TK
1000 g Zwiebeln, gewürfelt, TK	3000 g Kohlrabi, TK

4000 g Möhren, Scheiben, TK	750 g Saucenbinder, hell, Instant
100 Stk. Gewürzpauschale (Salz, Pfeffer)	5000 ml Gemüsefond, aus Instantpulver
8 Bd. Schnittlauch	4000 g Kartoffeln, mehlig kochend, Scheiben
2000 g Hartkäse, 30 %, gerieben	

Gemüse in einen Behälter geben und mischen. Das gemischte Gemüse in gelochte GN-Bleche geben und im Kombidämpfer bei Dampf bissfest garen. GN-Bleche (65 mm - tief) mit Rapsöl ausfetten. Gemüse Mischung und Kräutermischung mit den Kartoffelscheiben auf die ausgefetteten GN-Bleche geben, mit Salz und Pfeffer würzen und mischen. Gemüsefond in einen Kochtopf geben und erhitzen. Saucenansatz mit Saucenbinder abbinden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die helle Sauce auf das vorbereitete Gemüse geben. Gemüse- Kartoffelaufbau mit dem geriebenen Hartkäse bestreuen und im Kombidämpfer bei ca. 160 °C ca. 20 bis 30 Min. bei Heißluft garen. Schnittlauch waschen und schneiden. Anrichtehinweis: Gemüse-Kartoffelaufbau mit Schnittlauch garnieren und portionsweise auf Tellern anrichten.

Mengenangabe: 100 Personen

je Portion: 195 kcal / 813 kJ

5.52 Genfer Kartoffelgratin

1 kg Kartoffeln	1/4 l Milch
800 g Tomaten	1 Eßlöffel Tomatenpüree
300 g Greyerzer	Salz, Pfeffer, Paprika, Muskatnuß
3 Eier	Petersilie
100 ml Sahne	

Kartoffeln, Tomaten und Käse in Scheiben schneiden. Eine Gratinform einfetten. Scheiben abwechselnd in der Form schichten. Für den Guß die Eier mit Sahne, Milch und Tomatenpüree verquirlen. Pikant würzen. Über das Gratin verteilen. Bei 220°C im Backofen etwa 35 Minuten überbacken. Das fertige Gratin mit Petersilie überstreuen.

Backzeit 35 Minuten

5.53 Gnüchch in pigna (Auflauf aus Kartoffelpüree und Käse)

1 kg Schalenkartoffeln,	Pfeffer,
1 Ei,	Muskat,
3 EL Milch,	200 g Formagella grassa oder anderer Voll-
3 EL Butter,	fettkäse, der gut schmilzt,
Salz,	2 EL Butter für Butterflöckchen

Schalenskartoffeln noch warm schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Ei verquirlen und begeben. Ebenfalls die Milch und Butter begeben. Alles gut untereinander mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Man kann auch übrig gebliebenes Püree verwenden. Käse in dünne Scheiben schneiden. In eine ausgebutterte Auflaufform lagenweise Püree und Käsescheiben füllen, zuoberst Käse. Darüber Butterflöckchen geben. Im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen in ca. 30 Minuten goldbraun backen.

5.54 Goldgelbes Kartoffelgratin

1000 g mehlig kochende Kartoffeln, 0,5 cm dicke Scheiben	1/4 TL Thymian Pfeffer
500 ml Milch	Salz
1 g Safran	1/2 TL Butter
1 Prise Muskat	60 g Gruyère, gerieben, ersatzweise Emmentaler
1 Prise Piment	taler
1 Lorbeerblatt	

Kartoffelscheiben mit kalter Milch, Safran, Muskat, Piment, Lorbeer und Thymian in einen Topf geben, mit Pfeffer und Salz abschmecken, zum Kochen bringen und bei geöffnetem Topf 10 Minuten leicht köcheln. Backofen auf 220 ° C vorheizen.

Eine große flache Auflaufform mit Butter austreichen. Die Kartoffelscheiben mit dem Schaumlöffel aus der Milch heben, in die Auflaufform schichten. Die Milch über die Kartoffeln gießen. Gruyère darauf verteilen.

Das Gratin etwa 30 Minuten backen, bis alle Milch verkocht ist, die Kartoffeln gar sind und das Gratin eine leicht goldbraune Oberfläche hat. Wenn notwendig, wenig Milch nachgießen. Dazu passen grüne Bohnen mit Paprika- Tomaten-Sauce oder andere Gemüse.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 55 Min.

5.55 Gorgonzola-Kartoffeln

6 groß. festkochende Kartoffeln	2 Eigelb
1/4 l Wasser	1 Bd. Schnittlauch
325 g Doppelrahm-Frischkäse mit Kräutern	Salz
100 g Gorgonzola	Pfeffer

Kartoffeln mit Schale im Wasser ankochen und 30 bis 35 Minuten fortkochen, abgießen, abkühlen lassen und der Länge nach halbieren. Kartoffelhälften aushöhlen und das Innere zerdrücken.

Frischkäse, Gorgonzola und Eigelb verrühren, Schnittlauch in Röllchen schneiden, alles

unter die Kartoffelmasse rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffelhälften mit der Masse füllen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. In den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 200 °C 715 bis 20 Minuten.

Mengenangabe: 4 Portionen

5.56 Gratin à la romande

150 g Speckwürfelchen	2 dl Gemüsebouillon
2 Lauch, in fingerlangen Stücken	<i>Guss</i>
1 Bd. Petersilie, gehackt	2 dl Rahm
750 g Kartoffeln, in 2 mm dünnen Scheiben	wenig Salz
150 g geriebener Greyerzer	Pfeffer
2 dl Weißwein	1 Msp. Muskat

Speckwürfelchen ohne Fett anbraten, Hitze reduzieren, Lauch, Petersilie beifügen, mitdämpfen. Vom Feuer nehmen. Die Kartoffeln in eine gefettete Gratinform verteilen, die Hälfte des geriebenen Käses drüberstreuen, dann den Lauch darauf verteilen. Wein und Bouillon mischen, drübergießen.

Backen: ca. 30 Minuten in der Mitte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens.

Für den Guss Rahm und Gewürze verrühren, über den Gratin gießen, mit dem restlichen Käse bestreuen und weitere 15 Minuten überbacken.

Gesamtbackzeit: ca. 45 Minuten.

5.57 Gratin dauphinois

600 g Kartoffeln,	1 TL Salz,
6 EL Gruyère	Pfeffer, Muskat,
200 ml Rahm,	2 Knoblauchzehen
300 ml Milch,	

Kartoffeln schälen und in möglichst feine Scheiben schneiden. Die Hälfte davon in eine gut bebutterte Auflaufform geben. Die Hälfte des Käses darüber streuen. Die restlichen Kartoffeln darauf geben und den restlichen Käse darüber streuen. Rahm, Milch, Salz, Pfeffer, Muskat und den gepressten Knoblauch gut miteinander vermengen und über das Kartoffel-Käse-Gemisch geben. Im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten bis 1 1/4 Stunden (je nach Alter der Kartoffel) gratinieren. (Kathrin Rüeeggs Kartoffelküche, Albert-Müller-Verlags-AG)

5.58 Gratin Dauphinois

1 kg Kartoffeln (Selma oder Sieglinde)	Pfeffer
Butter für die Form und für Flöckchen	Muskat
1/2 l Milch	1 Knoblauchzehe
1/4 l süße Sahne	100 g geriebener Käse (Gruyère oder ein anderer Bergkäse)
Salz	

Die Kartoffeln schälen und in 3 Millimeter starke Scheiben hobeln. In einer dick mit Butter ausgestrichenen flachen Auflaufform verteilen, dabei den geriebenen Käse dazwischen streuen und darauf achten, dass vor allem die Oberfläche ein hübsches Muster erhält: Die Kartoffelscheiben sollten möglichst akkurat übereinander lappen. Jede Schicht salzen - nicht zu großzügig, denn der Käse ist salzig genug, aber mutig mit Pfeffer, Muskat und dem durch die Presse gepressten Knoblauch würzen.

Milch und Sahne einfüllen, sie sollte bis knapp unter die Oberfläche reichen. Auch muss die Form so bemessen sein, dass die Flüssigkeit beim Backen aufsteigen und brodeln kann, ohne überzukochen! Die Oberfläche mit Butterflöckchen besetzen. Die Form in den 200 Grad Celsius vorgeheizten Ofen schieben, den Auflauf etwa 70 bis 80 Minuten backen, bis der Auflauf brodelt, die Oberfläche sich appetitlich golden färbt und man die Kartoffelscheiben leicht mit der Messerspitze durchstechen kann. Sollte sich gegen Ende der Garzeit die Oberfläche zu dunkel färben, ein Blatt Alufolie darüber legen.

Mengenangabe: 4 Personen

5.59 Gratin de pommes de terre et de poireaux (Kartoffel-Lauch-Gratin)

1 EL Öl oder Bratbutter	Pfeffer aus der Mühle
1 groß. Zwiebel, gehackt	1 dl Gemüsebouillon
500 g Lauch, in Streifen	2 dl Weißwein
1 dl Wasser	4 EL Reibkäse
800 g Kartoffeln, in dünnen Scheiben	1 EL Margarine oder Butter
1 TL Salz	

Zubereiten: Öl oder Bratbutter in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln und Lauch mit dem Wasser 10 Minuten dämpfen. Die Kartoffelscheiben mit dem Lauch in eine gefettete Gratinform schichten, würzen, Bouillon und Wein darübergaben.

Garen: 60 Minuten zugedeckt in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Dann den Deckel entfernen.

Gratinieren: Mit Reibkäse bestreuen, Margarine oder Butter darüber verteilen. 15 Minuten offen überbacken.

Mengenangabe: 4 Personen

5.60 Gratin pommes de terre à la vaudoise - Waadtländer Gratin

1 Zwiebel, gehackt	Pfeffer
1 Knoblauchzehe, gehackt	Paprika
800 g Kartoffeln, geschält, in 2-3 mm dicken Scheiben	2 dl Weißwein
100 g Greyerzer, mit der Bircherraffel gerieben	2 dl Wasser
1 TL Streuwürze	1 1/2 dl Rahm
	Greyerzer, gerieben

Zwiebeln und Knoblauch in die gefettete Gratinform verteilen. Abwechslungsweise Kartoffelscheiben und Käse einfüllen, jede Schicht würzen. Wein und Wasser drübergießen. Backen: 30-40 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Dann Rahm und etwas Käse drübergeben und 15 Minuten weiterbacken.

5.61 Gratin savoyard (Kartoffel-Käse-Gratin)

1 kg Pellkartoffeln,	Pfeffer,
450 g Reblochon- oder Brie-Käse,	2 Knoblauchzehen,
200 ml Crème fraiche,	Petersilie (fein gehackt),
Salz,	Schnittlauch (fein gehackt)

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Von dem Käse die Rinde abkratzen und den Käse in Scheiben schneiden. Eine Auflaufform einfetten und lagenweise Kartoffeln und Käse schichten. Dazwischen Salz, Pfeffer, Knoblauch und Kräuter streuen. Zuoberst sollte eine Kartoffelschicht sein. In den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben und 20 Minuten garen. Dann Crème fraiche darüber geben und nochmals 10 Minuten in den Backofen stellen.

5.62 Gratinierte Käse-Birnen-Puffer

1 kg fest koch. Kartoffeln	(z. B. Bavaria Blu)
1 Zwiebel	2 Birnen
1 Ei	1-2 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer	100 g Wild-Preiselbeeren (angedickt; Glas)
3-4 EL Öl oder Butterschmalz	Backpapier
150 g Blauschimmel-Käse	

Kartoffeln schälen und waschen. Zwiebel schälen. Beides grob raspeln. Ei, Salz und Pfeffer unterrühren. Öl portionsweise in einer großen Pfanne erhitzen. Aus der Kartoffelmasse darin 10-12 Puffer backen, zwischendurch einmal wenden. Puffer auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Käse würfeln. Birnen waschen, vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Mit Zitronensaft beträufeln. Auf die Puffer verteilen. Den

Käse darüberstreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225 °C/Umluft: 200 °C/ Gas: Stufe 4) 5-7 Minuten überbacken. Mit Preiselbeeren anrichten. Getränk: kühler Roséwein.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 50 Min.

pro Portion ca.: 460 kcal; E 15 g, F 20 g, KH 52 g

5.63 Gratins dauphinois

1 Knoblauchzehe, halbiert	<i>Guss</i>
wenig Butter	5 dl UP-Milch
1 1/2 kg mehlig kochende Kartoffeln,	1 dl Rahm
in ca. 2 mm dicken Scheiben	3/4 TL Salz
2 1/4 TL Salz	wenig Muskat
1/4 TL Pfeffer aus der Mühle	1 1/2 dl Rahm

Die Plättli mit Knoblauch ausreiben, einfetten. Kartoffelscheiben in eine Schüssel geben, würzen. Ziegelartig in die Plättli.

Guss: Milch und Rahm gut verrühren, Guss würzen, über die Kartoffeln gießen.

Backen: 40 Min. bei 160 Grad im vorgeheizten Heiß-/Umluftofen (siehe Tipp). Rahm über die Gratins gießen, ca. 15 Min. fertig backen.

Passt zu: Coq au vin, siehe Rezept.

Tipp: Kartoffelscheiben statt in 6 Plättli in eine Gratinform von ca. 2 1/2 Litern schichten.

Backen: 40 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Rahm über den Gratin gießen, ca. 15 Min. fertig backen.

Hinweis: UHT-Milch (UP-Milch): (Englisch Ultra High Temperature = sehr hohe Temperatur.) Trinkfertige, keimfreie Milch. Die Uperisation ist ein in der Schweiz entwickeltes und patentiertes Entkeimungsverfahren. Die Milch wird blitzartig auf 130-150 °C erhitzt und sofort wieder auf unter 5 °C abgekühlt und verpackt. UHT-Milch ist ungeöffnet und ungekühlt 11 Wochen haltbar, ist aber im Geschmack leicht verändert.

Mengenangabe: 6 ofenfeste Plättli von je ca. 4 dl (siehe Tipp)

Backen: ca. 55 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

pro Person: 397 kcal / 1661 kJ; E 9 g, F 18 g, KH 50 g

5.64 Griechische Moussaka

500 g Hackfleisch	Salz
100 ml Olivenöl	Pfeffer
2-3 Knoblauchzehen	1 EL gerebelter Majoran
1 Zwiebel, geh.	1 EL gerebelter Oregano

30 g Butter	1 Pr. Muskat
40 g Mehl	600 g Auberginen in Scheiben
500 ml Milch	600 g Kartoffeln in Scheiben

Hack in 2 EL Öl braten. Knoblauch und Zwiebeln kurz mitbraten, Mit Salz, Pfeffer und den Kräutern würzen.

Für die Béchamelsoße Butter zerlassen, Mehl einrühren, Milch angießen, unter Rühren zur sämigen Soße kochen, abschmecken. Auberginen in Rest Öl braten, salzen, pfeffern. Kartoffelscheiben in Salzwasser 5 Min. vorgaren.

Auberginen, Fleisch, Kartoffeln und Soße in eine gefettete Auflaufform einfüllen. Bei 180 Grad 50-60 Min. garen. Evtl. mit Salat servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

pro Person: 780 kcal; E 37 g, F 53 g, KH 48 g

5.65 Griechischer Schichttopf

2 TL Salz	250 g Zucchini
Pfeffer	3 EL Öl
Oregano	1/4 l Brühe
Zimt	100 g Schafskäse
1 Bd. Petersilie, gehackt	150 g Schmand
600 g Kartoffeln	150 g süße Sahne
1 Gemüsezwiebel	1/2 Bd. Basilikum
250 g Tomaten	

Salz, Pfeffer, Oregano, Zimt und Petersilie mischen. Kartoffeln in dünne Scheiben, Zwiebel in Würfel schneiden. Tomaten überbrühen und abziehen. Tomaten und Zucchini in Würfel schneiden. Öl erhitzen, Kartoffeln darin anbraten. Mit der Würzmischung bestreuen. Zwiebel dazugeben und andünsten. Tomaten, Zucchini und Brühe hinzufügen, ankochen und 25 Minuten schmoren. Schafskäse mit Schmand und Sahne pürieren, über das Gemüse geben und erwärmen. Mit Basilikumblättchen garnieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

5.66 Hack-Auflauf mit Kartoffelhaube

500 g Kartoffeln	1 rote Paprika
Salz	800 g Hack
2 Zwiebeln	2 EL Öl
1 gelbe und	1 TL Tomatenmark

250 ml Fleischbrühe
Pfeffer
80 ml heiße Milch

Muskat
200 g ger. Cheddar-Käse

Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser ca. 25 Min. garen. Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Paprikaschoten halbieren, entkernen, abbrausen und fein würfeln. Zwiebeln, Hack im heißen Öl anbraten. Paprikawürfel und Tomatenmark zufügen. Mit Brühe aufgießen und alles mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Ofen auf 180 Grad (Umluft 160) vorheizen. Kartoffeln abgießen und zerstampfen. Milch unterrühren und mit Salz, Pfeffer sowie Muskat würzen. Hack in eine gefettete Auflaufform geben, das Kartoffelpüree darauf verteilen und mit Käse bestreuen. Im Ofen in ca. 20 Min. goldbraun backen. 'BM pro Person ca.

Mengenangabe: 4 Personen

Vorbereiten ca. 45 Min.

Garen ca. 45 Min.

545 kcal; E 39 g, F 36 g, KH 16 g

5.67 Hack-Auflauf mit Porree & Kartoffeln

2 Stange/n Porree
500 g Kartoffeln
2 EL Butterschmalz (evtl. mehr)
Salz
Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuss

500 g Rinderhackfleisch
100 g Schmand
150 g mittelalter Gouda
4 Zweige frischer Thymian
– oder Oregano

Porree putzen, gründlich abbrausen, abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin ca. 5 Minuten unter Wenden braten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Dann den Porree zugeben, untermischen und ca. 1 Minute weiterbraten. Alles herausnehmen und beiseitestellen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Hackfleisch im Bratfett krümelig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schmand unterrühren. Die Hackfleischmasse abwechselnd mit der Kartoffel-Porree-Mischung in 1 große Auflaufform bzw. in 4 Portionsformen schichten. Käse fein reiben und darüberstreuen. Auf lauf ca. 20 Minuten im Ofen goldbraun überbacken. Inzwischen die Kräuter abbrausen, trocken schütteln und grob zerpfeifen. Den Auflauf mit Kräutern garniert servieren. TIPP: Probieren Sie dieses Gericht auch mit anderen Käsesorten. Gut eignen sich cremiger Gorgonzola, milder Emmentaler oder würziger Greyerzer.

Mengenangabe: 4 Portionen

5.68 Hack-Paprika-Kartoffel-Auflauf

400 g Schweinehackfleisch	2 durchgepresste Knoblauchzehen
1 kg Kartoffeln	1 EL Butterschmalz
6 Eier	200 ml Sahne, 200 g
je 1 kleine, rote und grüne Paprikaschote	1 EL Semmelmehl
Salz, Pfeffer	20 g Butter
1/2 EL Paprikapulver, edelsüß	20 g geriebener Käse

Kartoffeln waschen, in Salzwasser zum Kochen bringen und ca. 20 Minuten kochen lassen. Sofort pellen und erkalten lassen. Eier ca. 10 Minuten hart kochen, abschrecken, pellen. Die Kartoffeln und die Eier in Scheiben schneiden. Paprika putzen, waschen und in Streifen schneiden. Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Knoblauch kräftig würzen, die Paprikastreifen untermengen. Auflaufform mit Butterschmalz einfetten und lagenweise Kartoffelscheiben, Hackfleischmasse, Eischeiben in die Auflaufform füllen. Die oberste Schicht sollte aus Kartoffeln bestehen. Sahne und Ei verrühren, über die Kartoffeln gießen und mit Semmelbröseln bestreuen. Die Butter in Flöckchen darauf setzen, geriebenen Käse darüber streuen. Die Auflaufform in den vorgeheizten Backofen schieben, bei 200 °C ca. 40 Minuten garen.

Mengenangabe: 6 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 70

5.69 Hackfleisch-Kartoffel-Gratin

800 g Kartoffeln	Salz, Pfeffer
400 g Champignons	1 EL "Rama Culinesse Pflanzencreme"
150 g Kirschtomaten	1 Bd. Petersilie, gehackt
1 Zwiebel	250 ml "Rama Cremefine zum Kochen"
2 Knoblauchzehen	2 Eigelb
250 g Hackfleisch	150 g ger. Käse
1 Ei	

Kartoffeln schälen, waschen. Pilze putzen, abreiben. Beides in Scheiben hobeln. Tomaten waschen, halbieren. Zwiebel, Knoblauch abziehen, würfeln. Hack, Ei, Knoblauch verkneten, würzen und zu Bällchen formen. In Pflanzencreme kräftig braten. Pilze, Zwiebeln kurz mitdünsten. Petersilie, Tomaten zugeben. Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.

Kartoffeln in eine Form geben. Hackbällchen und Pilz-Mix darauf verteilen. Cremefine, Eigelbe, 50 g Käse verrühren, würzen, auf dem Gratin verteilen. Übrigen Käse aufstreuen, ca. 50 Min. backen.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen ca. 50 Min.

Vorbereiten ca. 35 Min.

pro Person ca.: 360 kcal; E 23 g, F 20 g, KH 20 g

5.70 Hamburger Kartoffelgratin

1 kg Kartoffeln, mehligkochend	50 g Butter
200 ml Milch	400 g Kabeljaufilet, in große Stücke geschnitten
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, Muskat von der Reibe	1 Zitrone, Saft von
50 g Butter	250 g Sahne
2 Schalotten, geschält und in Ringe geschnitten	100 ml Weißwein
8 Champignons, in Scheiben geschnitten	1 EL gehackte Blatt Petersilie

Die Kartoffeln ungeschält oder geschält kochen oder dämpfen, abgießen und ganz kurz ausdampfen lassen. Dann sofort durch die Presse drücken, die heiße Milch angießen, würzen und 50 g Butter in kleinen Stücken unterziehen. Weißwein und Sahne leicht einkochen, Schalotten und Champignons in Butter anschwitzen, den Fisch zugeben, salzen und pfeffern, den Saft der Zitrone, die Blatt Petersilie und die Sahne-Weinmischung angießen und in eine Auflaufform füllen. Mit dem Püree das Fischragout abdecken, mit Butterflöckchen bedecken und im Ofen 20-30 Minuten bei 220 °C überbacken. Tipp: Kartoffelpüree nie mit dem Schneebesen oder gar mit dem elektrischen Handmixer verrühren. Die Stärke verkleistert und das Püree wird zäh und klebrig.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 90

5.71 Hefekartoffeln

1 Pkg. Hefe	30 g Markenbutter
1 Bd. Schnittlauch	100 g durchwachsener Speck
30 g Butterflöckchen	2 Stangen Porree
Salz	3 Zwiebeln
1/2 l Fleischbrühe	750 g festkochende Kartoffeln
40 g Mehl	

Kartoffeln kochen, pellen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und würfeln, Porree in Ringe schneiden und waschen, Speck in Würfel schneiden. Butter zerlassen, Zwiebeln, Porree und Speck zugeben und glasig dünsten. Zerbröckelte Hefe zugeben und rühren, bis die Hefe flüssig wird. Mit Mehl überstäuben, anschwitzen und mit Fleischbrühe

ablöschen. Etwa 10 Minuten kochen lassen, dann mit wenig Salz abschmecken. In eine flache Auflaufform abwechselnd die Kartoffeln und die Sauce einschichten. Butterflöckchen daraufsetzen und ca. 45 Minuten bei 200 °C backen. Mit Schnittlauchröllchen überstreuen und warm servieren. Dazu passt: Salat

5.72 **Herzhafter Kartoffelschmaus**

1 kg mehlig kochende Kartoffeln	Salz
1 groß. Zwiebel	Pfeffer
2 EL Butter	Muskat
1 EL Mehl (gehäuft)	150 g roher Schinken
1/2 l Milch	2 Bd. Petersilie
80 g Holland-Gouda, alt	

Die Kartoffeln in der Schale gar kochen. Abkühlen lassen, pellen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen, fein hacken. In der heißen Butter weich dünsten. Mehl einstäuben und darin anschwitzen. Nach und nach die Milch zugeben, dabei ständig rühren. Die Sauce 5 Minuten köcheln lassen. Vom Feuer nehmen, den frisch geriebenen Käse einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den rohen Schinken in Würfel schneiden, die Petersilie waschen und sehr grob hacken. Zusammen mit den Kartoffeln unter die Bechamelsauce rühren. Die Masse dann in eine feuerfeste, gebutterte Form füllen. Im Ofen bei 200 Grad 15 Minuten überbacken.

5.73 **Holländische Kartoffel-Pfanne**

1 kg Pellkartoffeln	Salz
50 g Butter	Pfeffer
Margarine oder Butterschmalz	150 g junger Goudakäse
100 g durchw. Speck	Petersilie

Kalte Kartoffeln pellen und auf einer sehr groben Rohkostreibe grob raffeln. Speck und Käse in feine schmale Streifen schneiden. Zwei Drittel des Fettes in einer beschichteten Pfanne erhitzen, auf 2 oder Automatik- Kochplatte 8-10 Speckstreifen bräunen. Kartoffeln hineingeben und würzen. Kartoffeln mit einem Bratenwender fest in die Pfanne drücken, so lange braten, bis die Unterseite goldgelb ist. Danach mit Hilfe eines großen Tellers oder Deckels den Kartoffel-Kuchen wenden, dabei das restliche Fett in die Pfanne geben. Nun Käse über die gebräunte Oberfläche verteilen. Die Pfanne mit einem Deckel schließen und ca. 15 Min. weiterbraten. Kartoffelpfanne auf eine Platte stürzen und mit gehackter Petersilie garnieren. Dazu schmeckt ein gemischter Rohkostsalat.

Mengenangabe: 4 Portionen

5.74 Holländischer Eintopf

4 Krakauer	1/4 l Brühe
500 g Möhren	Salz
500 g Zwiebeln	Pfeffer
500 g Kartoffeln	1 Bd. Schnittlauch

Würstchen in Scheiben, Möhren, Zwiebeln und Kartoffeln in Würfel schneiden. Alles mit Brühe, Salz und Pfeffer in einen Kochtopf schichten, ankochen und 30 Minuten fortkochen. Schnittlauch in Röllchen schneiden und über den Eintopf streuen.

Mengenangabe: 4 Portionen

5.75 Hutzel

500 g getrocknetes Obst (Äpfel, Aprikosen, Birnen)	1 groß. Zwiebel
1 kg Kartoffeln	2 EL Rübensirup
3 EL Schmalz	Salz und Zucker

Obst über Nacht in Wasser mit Zucker und Salz einweichen. Am anderen Tag in dem Wasser garen. Zwiebel in Fett dünsten. Die geschälten und in gewürfelten Kartoffeln dazugeben, mit Wasser auffüllen, salzen und garen. Die Hutzeln zu den Kartoffeln schütten und nochmals durchkochen. Zuletzt mit Sirup, Zucker und Salz abschmecken.

5.76 Innerschwyzzer Händöpfelsuppe

4 EL Ruchmehl	Pfeffer
1 l heißes Wasser	1 EL Kümmel, nach Belieben
500 g Kartoffeln, in 1 cm großen Würfeln	4 EL heller Essig
1 Gemüsebouillonwürfel	1/2 Bd. Petersilie, gehackt
1/2 TL Salz	

Das Mehl ohne Fett in einer Chromstahlpfanne rösten. Mit dem Wasser ablöschen und mit dem Schwingbesen gut mischen. Kartoffeln, Bouillonwürfel und Gewürze zugeben. Auf kleinem Feuer ca. 30 Minuten zugedeckt köcheln. Vor dem Anrichten den Essig beifügen und Petersilie drüberstreuen.

Nach Belieben geriebenen Käse dazu servieren.

5.77 Irish Stew

400 g Lammfleisch (Keule)	20 g fetter Räucherspeck
1/2 l Brühe	Salz
125 g Karotten	Gemahlener schwarzer Pfeffer
1 Zwiebel	1 Prise Kümmel
1/4 klein. Weißkohl	1 EL gehackte Petersilie
400 g Kartoffeln	

Das Lammfleisch in gulaschgroße Würfel schneiden und in der Brühe 15 Minuten kochen. Die Karotten, die Zwiebel und den Weißkohl in gleich große Stücke schneiden! Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.

Den Speck in dünne Scheiben schneiden und auf den Boden eines Kochtopfes legen. Das Gemüse und das Fleisch abwechselnd hineinschichten.

Die Brühe mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken und vorsichtig zugießen. Bei schwacher Hitze 1 Stunde zugedeckt kochen lassen. Nicht umrühren! Petersilie darüber streuen.

TIPP: Zu diesem Eintopf schmeckt ein kühles Bier vorzüglich.

Mengenangabe: 2 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde 30 Minuten

5.78 Janssons Versuchung

1 kg rohe Kartoffeln	Semmelbrösel
2 EL Butter oder Margarine	Butterflöckchen
2 Dos. Sardellenfilets (etwa 25 Stück)	1/8 l Rahm
2 EL Öl	1/8 l Milch
500 g Zwiebeln in Scheiben	etwas Muskat
Pfeffer	1 EL geriebener Käse

Die geschälten Kartoffeln in streichholzlange dünne Stäbchen schneiden, in Wasser legen, damit sie nicht braun werden Feuerfeste Form ausfetten, eine Lage der abgetropften Kartoffeln daraufgeben. Kreuzweise mit Sardellen belegen. Öl heiß werden lassen. die in dünne Ringe gehobelten Zwiebeln darin weich, aber nicht braun werden lassen. Lage Zwiebeln in den Topf, jede Lage pfeffern. Topf füllen, oberste Lage Kartoffeln. Mit Semmelbrösel bestreuen, mit Butterflocken besetzen Rahm, Milch, Muskat verquirlen. warm werden lassen, Käse dann verrühren Von der Seite angießen Auflauf bei 200 Grad 45 Minuten backen. Wenn die Kartoffeln gar sind (mit dem Messer versuchsweise anschneiden), heiß servieren. Schmeckt nach viel mehr!

Mengenangabe: 4 Personen

5.79 Kabeljau-Champignon-Kartoffel-Gratin

750 g Kartoffeln	4 Zweige Estragon
250 g Steinchampignons	150 g Schmand
50 g Butter	etwas Salz
2 EL Würzsauc	etwas frisch gemahlener weißer Pfeffer
500 g Kabeljaufilet	

Die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Champignons putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Hälfte der Butter in einer Kasserolle schmelzen, Champignons zugeben, Würzsoße zugeben und etwa 3-5 Minuten bei leichter Hitze garen. Den Pilzsaft aufbewahren. Kabeljau in Streifen schneiden. Wechselweise mit Kartoffel- und Champignonscheiben in die Gratinform schichten. Dazwischen den Estragon legen. Eigelb mit Pilzsaft und Schmand verquirlen, salzen und pfeffern. Über das Gratin geben und restliche Butter als Flöckchen darauflegen. Mit Alufolie verschließen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas Stufe 2) 50 Minuten garen. Dann Alufolie entfernen und unter den Grillstäben etwa 5 Minuten bräunen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 90

5.80 Kabeljau-Kartoffel-Auflauf

750 g Kartoffeln	200 g Crème fraîche
Salz	2 Eier
500 g Kabeljaufilet	1 EL Senf
2-3 EL Zitronensaft	20 g Kapern (aus dem Glas)
Pfeffer aus der Mühle	100 g Bacon
Fett für die Form	1 Bd. glatte Petersilie

Die Kartoffeln schälen, waschen, in Scheiben schneiden und in kochendem Salzwasser 5 Minuten vorgaren, abtropfen lassen. Den Fisch abspülen, trockentupfen, mit 2 EL Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Auflaufform fetten, den Boden mit einer Schicht Kartoffelscheiben belegen, den Fisch darauf legen, die restlichen Kartoffelscheiben um den Fisch legen. Crème fraîche mit Eiern und Senf verquirlen, die Kapern dazugeben, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen, über den Fisch und die Kartoffeln gießen. Den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3; Umluft 25-35 Minuten bei 225 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 25-35 Minuten backen. Den Bacon in Streifen schneiden und groß ausbraten. Die Petersilie hacken und mit dem Speck über den fertigen Auflauf streuen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Pro Portion etwa: 576 kcal / 2412 kJ; E 35 g, F 36 g, KH 26 g

5.81 Käse-Kartoffel-Gratin mit Birnen

4 groß. Kartoffeln, geschält, längs in 1/2 cm dicken Scheiben, in Bouillon knapp gar gekocht	150 g Fondue-Käse-Mischung, nach Belieben Pfeffer aus der Mühle Paprika, nach Belieben
4 weiche Birnen, Kerngehäuse entfernt, längs in 1/2 cm dicken Scheiben	

Kartoffeln und Birnen abwechslungsweise ziegelartig in eine gefettete Gratinform schichten. Den Käse darüberstreuen, würzen.

Gratinieren: 20-25 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Dazu passt: gemischter Salat.

Mengenangabe: 4 Personen

5.82 Käsekartoffeln überbacken

1 kg festkochende Kartoffeln	geschnittener gekochter Schinken
1/2 l Wasser	1/4 l Milch
1 Würfel Fleischbrühe (15 g)	2 Eier
Margarine	10 g Speisestärke
100 g Emmentaler am Stück	1 Prise Muskatnuß
250 g in 1 cm dicke Scheiben	1 Löffelspitze Paprika edelsüß

Kartoffeln schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Wasser mit der Fleischbrühe zum Kochen bringen. Eine halbhohe feuerfeste Form einfetten, Kartoffelscheiben hineinschichten und die heiße Fleischbrühe darübergießen. Die Form mit Alufolie gut verschließen und die Kartoffeln im vorgeheizten Backofen (200 Grad) etwa 35 Minuten garen.

Inzwischen Käse mittelfein reiben, Schinken in 1 cm große Würfel schneiden. Milch mit den Eiern und der Speisestärke gut verquirlen, mit Muskatnuß und Paprika würzen. Den Auflauf aus dem Backofen nehmen und Schinkenwürfel darüberstreuen, mit Eiermilch übergießen und mit dem Käse bestreuen. Die offene Form in den Backofen zurückstellen und bei nur noch 180 Grad 15-20 Minuten goldgelb überbacken.

Mengenangabe: 4 Portionen

5.83 Karotten-Babbel (Kartoffel-Karotten-Püree)

500 g Kartoffeln (geschält, in Stücke geschnitten),	500 g geräucherter Speck,
500 g Karotten (geschält, in Stücke geschnitten),	Majoran,
	Salz,
	Pfeffer

Kartoffeln und Karotten in einen Topf geben und so viel Wasser dazugießen bis das Gemüse knapp bedeckt ist. Speck darauf legen und Deckel schließen. Wenn die Gemüsestücke weich sind, pürieren und mit Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Speck in Portionsstücke schneiden und auf dem Püree anrichten.

5.84 Karotten-Kartoffel-Gemüse

250 g Karotten,	Salz,
100 g Kartoffeln,	Pfeffer

Karotten und Kartoffeln schälen und in gleichgroße Stücke schneiden. Zuerst Karotten zum Kochen in Salzwasser aufsetzen. Wenn sie weich zu werden beginnen, die Kartoffeln dazugeben und beides miteinander weich kochen. Mit Hackfleischküchle servieren.

5.85 Kartoffel-Anchovis-Auflauf

750 g Kartoffeln	125 g Anchovisfilets
2 groß. Zwiebeln	200 g Sahne
3 EL Butter	2 EL Semmelbrösel
1/4 TL weißer Pfeffer	2 Bd. Petersilie

Geschälte Kartoffeln in dünne Streifen, gepellte Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. 2 El. Butter im Topf zerlaufen lassen, Zwiebeln auf 2 oder Automatik-Kochplatte 4 - 5 glasisch dünsten. Eine Auflaufform einfetten, die Hälfte der Kartoffelstreifen einfüllen, mit Pfeffer bestreuen. Zwiebelringe darauf verteilen, ebenfalls mit Pfeffer bestreuen, mit Anchovisfilets belegen. Als oberste Schicht die restlichen Kartoffeln einfüllen, mit Pfeffer bestreuen, die Sahne darübergießen. Mit Semmelbröseln bestreuen, mit der restlichen Butter in Flöckchen belegen. Den Auflauf goldbraun backen. Schaltung: 200 - 220°, 2. Schiebeleiste v. u. 170 - 190°, Umluftbackofen 55 - 60 Minuten Gewaschene Petersilie fein hacken, den Auflauf vor dem Servieren damit bestreuen. 39 g Eiweiß, 1 00 g Fett, g Kohlenhydrate, 7021 kJ, 1676 kcal

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 40 Minuten

5.86 Kartoffel-Apfel-Gratin

1 Pkg. Vanillezucker	200 g Schlagsahne
1 Prise Salz	Fett für die Form
50 g Rosinen	1 EL Zitronensaft
1 TL gemahlener Kardamom	1 mittelgroßer Apfel
20 g Markenbutter	250 g Kartoffeln
50 ml Milch	

Kartoffeln und Apfel schälen. Apfel entkernen. Beides in hauchdünne Scheiben hobeln, Apfel mit Zitronensaft beträufeln. Beides in eine gefettete Auflaufform schichten. Sahne, Milch, Zucker, Vanillezucker, Salz, Butter und Kardamom aufkochen, darüber gießen, Rosinen darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C ca. 60 Minuten backen, bis die Kartoffeln gar und leicht gebräunt sind.

5.87 **Kartoffel-Apfel-Lauch-Gratin**

300 g Kartoffeln	50 g Butter
200 g Lauch	150 g Sennalpkäse gerieben
3 Äpfel mittlerer Größe	Salz, Pfeffer, Muskat,
1/2 l Sahne	eventuell Knoblauch
Mondamin	

Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden, Lauch waschen, in Streifen schneiden, Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, in Spalten schneiden. Die Zutaten im Wechsel in eine feuerfeste Form schichten. Die Sahne mit der Butter aufkochen, würzen mit Salz, Pfeffer, Muskat, Knoblauch nach Belieben. Die Sahnesoße mit Mondamin abbinden. Die Soße über die Kartoffeln geben, den Bergkäse darüberstreuen. Im Ofen bei 160°C backen. Guten Appetit wünscht Küchenmeister Bernd Meyer.

5.88 **Kartoffel-Apfel-Torte**

FÜR DEN TORTENBODEN:

Ein Tortenbodenblech von 30 cm Durchmesser
 200 g Mehl und Mehl zum Ausrollen
 1/2 gestr. TL Salz
 1 gestr. TL Backpulver
 100 g Speisequark (10 % Fett i. Tr.)
 6 EL Milch
 4 EL Sonnenblumenöl
 Butter für das Blech

3 EL geriebener Emmentaler

FÜR DEN BELAG:

500 g kleine, festkochende Kartoffeln
 1 TL Kümmel
 100 g Südtiroler Speck
 1 mittelgroße Zwiebel
 1 klein. Apfel
 1 EL Sonnenblumenöl
 8 frische Salbeiblätter
 Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle	4 EL Milch
1 Ei	1 Prise geriebener Muskat
1/4 Becher süße Sahne (50 g)	50 g geriebener Emmentaler

Das Mehl in eine Schüssel sieben, mit Salz und Backpulver vermischen. In die Mitte eine Mulde drücken, Quark, Milch und Öl hineingeben und alles rasch zu einem elastischen Teig verarbeiten.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Tortenbodenform mit Butter einpinseln. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche Teig etwas größer als die Form ausrollen. Die Form einschließlich Rand damit auslegen. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit dem Käse bestreuen. 15 Minuten vorbacken (Gas: Stufe 3) und abkühlen lassen.

Kartoffeln gründlich waschen, mit Wasser bedeckt und dem Kümmel garen und abkühlen lassen. Kartoffeln pellen und längs vierteln.

Speck sehr klein würfeln. Zwiebel und Apfel schälen und ebenfalls in Würfelchen schneiden. Zuerst den Speck in Öl rundum knusprig braten, dann Zwiebel- und Apfelwürfelchen zugeben und unter Wenden bei Mittelhitze 8 Minuten dünsten. Salbei abspülen, Blättchen streifig schneiden und mit in die Pfanne geben.

Kartoffeln auf dem vorbereiteten Boden hübsch anordnen, mit Salz und Pfeffer bestreuen und die Speckmischung darauf verteilen.

Das Ei mit Sahne und Milch verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und über die Kartoffeln gießen. Zuletzt alles mit Käse bestreuen und 20 bis 25 Minuten backen, bis sich die Ränder goldbraun färben. Den Kuchen warm servieren. Dazu passt ein frischer Salat und ein herber Weißwein.

Mengenangabe: 4-6 PERSONEN

5.89 Kartoffel-Auflauf 'Chili con carne'

3 mittelgroße Zwiebeln	1 geh. EL Mehl
2 Knoblauchzehen	1-2 TL klare Brühe (Instant)
1/2 rote Chilischote oder etwas Chilipulver	1 Lorbeerblatt
500 g gemischtes Hack	1 Dos. (425 ml) Tomaten
2 EL Öl	1 Dos. (850 ml) Kidney-Bohnen
2 EL Tomatenmark	800 g Kartoffeln
	100 g Gouda-Käse

Zwiebeln und Knoblauch schälen, hacken. Chili waschen, entkernen und in feine Ringe schneiden. Hack in 1 EL heißem Öl krümelig braten. Mit Zwiebeln und Knoblauch weitere ca. 5 Minuten braten.

Tomatenmark einrühren. Mehl darüberstäuben und anschwitzen. Mit 1/8 l Wasser ablöschen. Aufkochen und die Brühe einrühren. Chili, Lorbeer und Tomaten zufügen. Alles aufkochen und zugedeckt ca. 20 Minuten schmoren.

Bohnen abspülen und abtropfen. Kartoffeln schälen, waschen und in dicke Scheiben

schneiden. Käse grob reiben. Bohnen ca. 5 Minuten vor Garzeitende zum Hack geben. Auflaufform (ca. 2 l Inhalt) mit 1 EL Öl fetten. Boden mit 1/3 Kartoffelscheiben auslegen. Hälfte Hack darauf verteilen, Hälfte Käse darüberstreuen. 1/3 Kartoffeln daraufschieben, Rest Hack darauf verteilen. Mit übrigen Kartoffeln abschließen, mit Rest Käse bestreuen. Im heißen Backofen (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) ca. 1 Stunde backen. Getränk: roter Landwein.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit: ca. 2 Std.

pro Portion ca.: 430 kcal / 1800 kJ; E 33 g, F 17 g, KH 34 g

5.90 Kartoffel-Auflauf mit Hack

600 g gemischtes Hackfleisch	1 TL Paprikapulver, edelsüß
2 EL Öl	200 ml Gemüsebrühe
1 Zwiebel	700 g gegarte Pellkartoffeln
2 Knoblauchzehen	4 Eier
2 Möhren	200 g Schmelzkäse
1 kl. Stg. Porree	100 ml Sahne
Salz, Pfeffer	2 EL gehackte Petersilie
1 Pr. Muskat	

Hackfleisch im heißen Öl krümelig braten. Zwiebel, Knoblauch abziehen, Möhren putzen, schälen. Alles fein würfeln, zum Hackfleisch geben, mitbraten. Porree putzen, waschen, in Streifen schneiden, ebenfalls mitbraten. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Paprikapulver kräftig würzen. Brühe angießen und 10 Min. köcheln lassen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden, mit der Hackmasse in eine gefettete Auflaufform schichten. Eier, Käse und Sahne glatt rühren, mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen, über den Auflauf geben. Ca. 35 Min. backen. Mit der Petersilie bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

pro Pers. ca.: 790 kcal; E 58 g, F 42 g, KH 32 g

5.91 Kartoffel-Auflauf mit Käsekruste

1 kg kleine Kartoffeln	2 leicht gehäufte EL Mehl
2 mittelgroße Stangen Porree	1/4 l Milch
1-2 TL Gemüsebrühe	1 TL getr. Majoran
300 g ausgelöstes Kasseler-Kotelett	2 EL körniger Senf
4 EL (40 g) Butter/Margarine	Pfeffer, Salz

Fett für die Form
50-75 g Bergkäse

evtl. Majoran zum Garnieren

Kartoffeln waschen und ca. 20 Minuten kochen. Abschrecken und schälen. Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. In 3/8 l kochendem Wasser mit Brühe zugedeckt 5-6 Minuten dünsten. Abtropfen lassen, Brühe dabei auffangen. Kasseler waschen, trockentupfen und würfeln. 1 EL Fett im Topf erhitzen. Kasseler darin rundum anbraten, herausnehmen. 3 EL Fett im Bratfett erhitzen. Mehl darin anschwitzen. Porreebrühe, Milch und Majoran einrühren. Aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln. Mit Senf, Pfeffer und evtl. Salz würzen. Kartoffeln, Porree und Kasseler in eine gefettete Auflaufform (ca. 30 cm lang) füllen. Soße darüber gießen. Käse reiben, darüber streuen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) 25-30 Minuten backen, garnieren. Getränk: Apfelschorle od. Cidre.

Mengenangabe: 3-4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

pro Portion ca.: 480 kcal / 2010 kJ; E 29 g, F 21 g, KH 41 g

5.92 Kartoffel-Auflauf mit Lachs

600 g Kartoffeln	200 ml Sahne
Salz	100 ml Milch
500 g Brokkoli	4 Eier
500 g Lachsfilet	125 g geriebener Butterkäse
1 Zitrone, Saft von	1 Prise Muskat
4-5 Tropfen Worcestersauce	1 Prise Cayennepfeffer
Pfeffer aus der Mühle	

Die Kartoffeln schälen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Kartoffeln in kaltes Salzwasser geben, zum Kochen bringen und noch bissfest garen. Brokkoli putzen, waschen, in Röschen teilen, in kochendem Salzwasser bissfest garen. Kartoffeln abgießen, gut abtropfen lassen, beiseite stellen. Brokkoli aus dem Sud heben, abtropfen lassen. Den Sud aufbewahren. Lachsfilet unter kaltem Wasser abbrausen, trockentupfen und in mundgerechte Würfel schneiden. Mit dem Zitronensaft sowie der Worcestersauce beträufeln, mit Salz sowie Pfeffer würzen. Im Brokkoli-Sud kurz blanchieren. Die Lachsfilets aus dem Sud nehmen, gut abtropfen lassen, mit den Kartoffeln und dem Brokkoli in eine gefettete Auflaufform legen. Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Sahne mit Milch, Eiern und Käse verrühren, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Cayennepfeffer abschmecken. Die Ei-Käse-Masse gleichmäßig auf dem Auflauf verteilen und im Backofen ca. 20 Minuten garen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

pro Person ca.: 530 kcal; E 49 g, F 25 g, KH 28 g

5.93 Kartoffel-Auflauf mit Mangold & Pilzen

1 kg Kartoffeln	3 EL Weißwein
200 g gemischte Pilze	3 EL Gemüsebrühe (Instant)
500 g Mangold	Salz, Pfeffer
1 Zwiebel	250 ml Milch
3 EL Butter	125 ml Sahne
1 EL Petersilie und	2 Eier, getrennt
1 EL Majoran, gehackt	50 g ger. Emmentaler
1 Knoblauchzehe	Petersilie zum Garnieren

Kartoffeln waschen, kochen, pellen, durch die Presse drücken. Pilze abreiben. Mangold putzen, abbrausen, in Streifen schneiden. Zwiebel schälen, würfeln, in 2 EL Butter anbraten. Pilze, Mangold und die Hälfte der Kräuter zufügen. Knoblauch abziehen, dazupressen. 2-3 Min. dünsten.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Gemüse mit Wein ablöschen, Brühe angießen, garen. Übrige Kräuter hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffeln, Milch, Sahne, Eigelbe verrühren. Eiweiß steif schlagen, unterheben. Würzen. Eine Form fetten. Hälfte der Kartoffelmasse, Gemüse, übrige Kartoffelmasse einfüllen. Käse, 1 EL Butter in Flöckchen darüber geben, 20 Min. backen, garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Backen ca. 20 Min.

Zubereitung ca. 45 Min.

pro Person: 560 kcal; E 19 g, F 26 g, KH 53 g

5.94 Kartoffel-Birnen-Gratin

<i>Allgemein</i>	4 Birnen
Butter zum Einfetten der Auflaufform	1 EL Kürbiskerne
8 mittelgroße Pellkartoffeln	Rosmarin
150 g geriebener Allgäuer Emmentaler	Thymian
Salz	3 EL Markenbutter

Pellkartoffeln längs in nicht zu dünne Scheiben schneiden und leicht ziegelförmig übereinander in eine gefettete Auflaufform legen. Die Hälfte vom geriebenen Käse und etwas Salz darübergeben. Birnen schälen, vierteln und ohne Kerngehäuse in dünne Scheiben schneiden. Mit dem schmalen Ende nach innen zeigend über den Käse schichten. Mit dem restlichen Käse bestreuen. Kürbiskerne sowie kleingehackte Kräuter darüber verteilen. Mit

Butterflöckchen besetzen und im Backofen bei 200°C ca. 25 Minuten überbacken, bis die Oberfläche appetitlich gebräunt ist.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.) 30

5.95 Kartoffel-Birnen-Gratin mit Käse überbacken und Rote Bete-Salat

2 Bd. Rucola	800 g Birnen, feste Sorte
10 ml Rapsöl	1800 g Kartoffeln, fest kochend
Salbei	Lorbeerblatt
250 g Ziegenfrischkäse, 45 %	150 ml Apfelsaft, naturtrüb
450 ml Sahne, 30 %	125 g Apfelessig
Thymian	75 g Zucker
Schwarzer Pfeffer	30 g Ingwer
Salz	100 g Schalotten
5 ml Rapsöl	1000 g Rote Bete

Rote Bete-Knollen putzen, achteln. Schalotten abziehen und in Streifen schneiden. Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zucker in flachem Topf karamellisieren, mit Apfelessig und Apfelsaft ablöschen, Rote Beete, Schalottenstreifen, Ingwer, Rapsöl und Lorbeerblatt hinzufügen. Das Ganze bei geringer Hitze ca. 25 bis 30 Min köcheln. Nach dem Garen abkühlen lassen. Kartoffeln waschen und in gleichmäßige Spalten schneiden. Birnen putzen in Spalten schneiden. Beides zusammen mit Rapsöl mischen, mit Salz, Pfeffer, Thymianblättern würzen und dekorativ in eine Auflaufform bzw. in Portions-Auflaufformen schichten, zum Schluss mit Sahne auffüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Heißluft für ca. 30 bis 40 Min. garen. Kurz vor dem Garpunkt in dünne Scheiben geschnittenen Ziegenfrischkäse auf das Gratin geben und für ca. 5 Min. nochmals in den Backofen schieben. Salbei in heißem Rapsöl frittieren und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Rucola putzen, waschen.

Mengenangabe: 10 Personen

475 kcal / 1982 kJ

5.96 Kartoffel-Bohnen-Auflauf mit Schafskäse

750 g Kartoffeln	Pfeffer
300 g Tomaten	2 EL Olivenöl
2 gross. Zwiebeln	1 Bd. Petersilie
300 g grüne Bohnen	1 klein. Zweig Rosmarin
100 g süße Sahne	1 Zweig Bohnenkraut
150 g Crème fraîche	200 g Schafskäse
Salz	

Kartoffeln in dünne, Tomaten in dicke Scheiben, Zwiebeln in Ringe schneiden. Bohnen in Stücke brechen. Gemüse der Reihenfolge nach in eine gefettete Auflaufform schichten. Sahne und Crème fraîche mit Salz, Pfeffer und Öl verrühren, Kräuter hacken, dazugeben und Soße über das Gemüse gießen.

Schafskäse zerbröckeln und darüber verteilen. Form in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 200°C / 50 bis 60 Minuten, 5 bis 10 Minuten 0. Eventuell in den letzten Minuten mit Alufolie zudecken.

Beilage: Hackbraten.

5.97 Kartoffel-Bohnen-Topf mit Chorizos

100 g Dörrbohnen	2 Knoblauchzehen, in Scheibchen
2 l Salzwasser, siedend	3 Frühlingszwiebeln mit dem Grün, in Ringen
2 Paar Paprikawürste (z. B. Chorizos, ca. 400 g), ohne Haut, schräg in Stücken	4 Zweiglein Thymian oder Bohnenkraut
800 g Raclette-Kartoffeln, geschält	1 Dos. gehackte Tomaten (ca. 400 g)
	Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Bohnen in einer großen Pfanne zugedeckt ca. 30 Min. knapp weich kochen, abtropfen. Die Wurststücke in einem Bratopf ohne Fett bei kleiner Hitze langsam knusprig braten, herausnehmen. Kartoffeln und Knoblauch unter gelegentlichem Wenden in derselben Pfanne zugedeckt ca. 35 Min. weich dämpfen.

Hitze erhöhen, die Frühlingszwiebeln und den Thymian begeben unter Wenden mitbraten, bis die Kartoffeln goldbraun sind, alles herausnehmen. Die Tomaten in der selben Pfanne aufkochen. Die Bohnen und die Wurststücke begeben, ca. 5 Min. köcheln. Kartoffeln darunter mischen, nur noch heiß werden lassen, würzen.

HINWEIS: Dörrbohnen müssen nicht mehr eingeweicht werden. Heutzutage werden neue Sorten mit einer dünneren Haut verwendet, die in einem speziellen Dörrverfahren (ohne Chemie) getrocknet werden. Es genügt, wenn die Dörrbohnen in reichlich Wasser ca. 30 Min. vorgekocht werden (Anweisung auf der Packung beachten).

TIPP: statt Chorizos Waadtländer Würste verwenden.

SCHNELLER GEHTS: statt Raclette-Kartoffeln Patatli verwenden, nur noch goldbraun braten.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.

5.98 Kartoffel-Bohnengratin

800 g Gschwellti, geschält, in Scheiben oder an der Röstiraffel gerieben	1 Becher Saucenrahm (180 g)
1 Dos. rote Bohnen, abgetropft (275g)	1 dl Milch
150 g Greyerzer, gewürfelt	1 Knoblauchzehe, gepresst
<i>GUSS</i>	1 TL Salbeiblätter, gehackt
	1/2-1 TL Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Gratin vorbereiten: Kartoffeln, Bohnen und Käse in vier ofenfeste Portionenförmchen verteilen.

Guss: Alle Zutaten mit dem Schwingbesen gut verrühren, dar-übergießen.

Gratinieren: 20-25 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Hinweis: Wird anstelle von vier Förmchen eine Form (weit, ofenfest) verwendet, beträgt die Gratinierzeit 25-30 Minuten.

Dazu passt: Chinakohlsalat mit Orangen und gerösteten Mandeln.

Hinweis: am Vorabend gekochte Gschwellti verwenden.

Mengenangabe: 4 Personen

5.99 Kartoffel-Bratwurstlasagne

500 g grobe Bratwurst	1 EL scharfer Senf
80 g gekochter Vorderschinken	8 Radieschen
160 g halbfester Blauschimmelkäse	1 1/2 EL Rapsöl
4 EL geriebener Allgäuer Emmentaler	1 EL Butterschmalz
260 g Sauerkraut	250 ml brauner Kalbsfond
90 g Frühlingszwiebeln	Salz, Pfeffer
2 EL Petersilie	Auflaufform
90 g Zwiebeln	

Zwiebeln schälen und feinwürfeln. Lauchzwiebeln säubern, Röllchen schneiden und Petersilie feinschneiden. Sauerkraut etwas abtropfen lassen. Blauschimmelkäse kleinkrümeln und den Schinken feinwürfeln. Radieschen säubern und Röschen schneiden. Kartoffeln schälen, säubern und in 1 cm dicke Scheiben zerteilen. In heißem Rapsöl beidseitig goldgelb braten. Bratwurstbrät aus dem Darm streifen und mit Lauchzwiebeln, Petersilie, Schinken und etwas braunem Kalbsfond vermengen. Dann mit Pfeffer würzen. Auflaufform mit Kartoffelscheiben auslegen und mit Brät bestreichen. Sauerkraut darüber verteilen und mit restlichen Kartoffelscheiben belegen. Das restliche Brät darauf verteilen und mit geriebenem Bergkäse bestreuen. Blauschimmelkäse darüber verteilen und im Ofen bei 170 °C 35- 40 Minuten backen. Zwiebeln in heißem Butterschmalz glasig angehen lassen. Senf einrühren, mit braunem Kalbsfond angießen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles kurz köcheln lassen. Lasagne in Tortenstücke zerteilen. Soße auf flachem Teller als Spiegel angießen. Lasagne daraufsetzen und mit Radieschen garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

5.100 Kartoffel-Broccoli-Auflauf mit Bacon

600 g festkochende Kartoffeln	2 EL Creme fraiche
400 g Broccoli	200 g Emmentaler
Butter für die Form	1 klein. Zweig Thymian
100 g Bacon oder Wacholderspeck, sehr dünn aufgeschnitten	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
3 Eier	Salz

Kartoffeln waschen und mit Wasser bedeckt 10-15 Minuten kochen, sie sollen noch etwas hart sein. Abgießen und auskühlen lassen. Broccoli waschen, putzen und in 150 ml Wasser 7 Minuten garen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Kartoffeln pellen und in dünne Scheiben schneiden. Broccoli abgießen und der Länge nach in Scheiben schneiden.

Eine Kastenform von etwa 40 cm mit Butter einfetten, Innenfläche mit den Baconscheiben auslegen. Dann abwechselnd Kartoffel- und Brocolisheiben in die Form schichten.

Eier mit der Creme fraiche verquirlen. Emmentaler reiben, Thymianblättchen abzupfen und hacken. Beides zu den Eiern geben, mit Pfeffer und Salz kräftig würzen und gut vermengen. Gleichmäßig auf dem Kartoffel- Broccoli-Auflauf verteilen.

Im Ofen 20 Minuten überbacken (Gas: Stufe 3), herausnehmen, vorsichtig auf eine große Platte stürzen und in Scheiben schneiden. Gut dazu: eine große Portion grüner Salat.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

5.101 Kartoffel-Broccoli-Auflauf mit Speck

750 g Kartoffeln	100 g Rahm-Frischkäse
Salz, Pfeffer	4 Eier
Muskat	1 TL Kräuter d. Provence
750 g Broccoli	75-100 g geräucherter durchwachsener Speck (in dünnen Scheiben)
250 g Kirschtomaten (rote oder gelbe) oder kleine Tomaten	Fett für die Form
3/8 l Milch	

Kartoffeln schälen und waschen. In dicke Scheiben schneiden. In Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Broccoli putzen, waschen und in Röschen teilen. Ca. 3 Minuten mitgaren. Tomaten putzen, waschen und halbieren oder vierteln.

Milch, Frischkäse und Eier mit dem Handrührgerät glatt verquirlen. Mit Salz, Pfeffer,

Muskat und Kräutern kräftig würzen. Speckscheiben in einer Pfanne ohne Fett von jeder Seite knusprig anbraten.

Kartoffeln und Broccoli abgießen. Mit Speck und Tomaten in eine gefettete feuerfeste Form geben. Die Eiermilch gleichmäßig darübergießen.

Den Auflauf im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) ca. 30 Minuten goldbraun backen. Getränk: kühles Bier.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

pro Portion ca.: 550 kcal / 2310 kJ; E 25 g, F 30 g, KH 41 g

5.102 Kartoffel-Brokkoli-Auflauf

50 g Semmelbrösel	100 g gekochter Schinken ohne Fettrand in Scheiben
30 g Butterschmalz	200 g Brokkoli
1 EL feingehackte Petersilie	2 Eier
1 TL getrockneter Majoran	2 altbackene Roggenbrötchen
geriebene Muskatnuss	250 g Kartoffeln (festkochende Sorte)
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle	
125 g Butterschmalz	

Kartoffeln waschen und knapp mit Wasser bedeckt im geschlossenen Topf etwa 25 Minuten garen. Inzwischen die Brötchen in warmem Wasser einweichen. Die Eier sorgfältig trennen, die Eiweiße steif schlagen. Den Brokkoli waschen, von den dicken Strünken die Haut mit einem spitzen Messer abziehen, die Röschen, Strünke und Stiele in mundgerechte Stücke schneiden und in reichlich Salzwasser 5 Minuten blanchieren, dann auf ein Sieb schütten, abschrecken und gut abtropfen lassen. Den Schinken in Rauten schneiden. Die Kartoffeln abgießen, abschrecken und pellen. Noch heiß durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken, die Eigelbe unterrühren und das Ganze mit Pfeffer, Salz, Majoran und Petersilie würzen. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Brokkolistücke und den Schinken vorsichtig untermengen und zuletzt das Ei unterheben. Die Masse in eine Auflaufform füllen. Das restliche Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Semmelbrösel einstreuen und unter Rühren leicht anrösten. Die Brösel auf den Auflauf streuen und das Ganze auf mittlerer Einschubleiste 40 Minuten backen.

Tipp: Dazu passt gemischter Salat.

Zubereitungszeit (in Min.): 70

58 kcal / 243 kJ

5.103 Kartoffel-Buletten mit Broccoli-Pilz-Soße

1 kg mehlig kochende Kartoffeln	50 g Mehl, ca.
1 Bd. Lauchzwiebeln	50 g Magerquark
1/2 Bund/Töpfchen Thymian	Salz
500 g Champignons	Pfeffer
300 g Broccoli	2-3 EL Öl
2 Eier	150 g Creme legere

Kartoffeln gründlich waschen und zugedeckt ca. 20 Minuten kochen.

Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Thymian waschen und, bis auf etwas zum Garnieren, hacken. Pilze und Broccoli putzen und waschen. Pilze in Scheiben schneiden, Broccoli in kleine Röschen teilen.

Kartoffeln abschrecken und die Schale abziehen. Noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Eiern, Mehl, Quark und 1/3 Lauchzwiebeln verrühren. Mit Salz würzen. Aus der Masse ca. 8 Buletten formen.

Broccoli in ca. 1/4 l kochendem Salzwasser zugedeckt ca. 5 Minuten dünsten. Anschließend abgießen, Gemüsewasser auffangen.

1-2 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Buletten darin bei mittlerer Hitze pro Seite ca. 2 Minuten braten.

Pilze portionsweise in 1 EL heißem Öl anbraten. Gehackten Thymian und Rest Lauchzwiebeln kurz mitbraten. Gemüsewasser und Creme legere unterrühren, aufkochen. Broccoli zugeben, erhitzen. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den Buletten anrichten. Mit Thymian garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Portion ca.: 430 kcal; E 19 g, F 14 g, KH 53 g

5.104 Kartoffel-Cervelat-Gratin

800 g mehlig kochende Kartoffeln, am Hobel längs in ca. 2mm dicke Scheiben geschnitten	<i>Guss</i> 1.8 dl Saucenhalbrahm 2 dl Rahm
3 Cervelats, in ca. 3mm dicken Scheiben	1 EL Maizena
2 Rüeblen, am Hobel in ca. 1 mm dicke Schei- ben geschnitten	3/4 TL Salz wenig Pfeffer

Die Hälfte der Kartoffeln in die vorbereitete Form geben, Cervelat- und Rüeblis Scheiben darauf verteilen, restliche Kartoffeln darauf verteilen.

Guss: Alle Zutaten gut verrühren, über den Gratin gießen.

Gratinieren: ca. 50 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Mengenangabe: 1 weite ofenfeste Form von ca. 2 1/2 Litern, gefettet

Gratinieren: ca. 50 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

pro Person: 662 kcal / 2769 kJ; E 16 g, F 47 g, KH 42 g

5.105 Kartoffel-Eier-Gratin

750 g Kartoffeln, neue	weißer Pfeffer aus der Mühle
Salz	Muskatnuß, frisch geriebene
Kümmel	150 g Schinken, milder roher, in dünnen
5 Eier	Scheiben
100 g Gouda, mittelalter	1 Bd. Schnittlauch
200 g Schlagsahne	2 EL Butter
4 EL Milch	

1. Kartoffeln wie auf Seite 22 unten beschrieben in 20 Minuten garen. Heiß pellen und auskühlen lassen. 2. 4 Eier in 10 Minuten hartkochen, abschrecken und pellen. Den Käse reiben. Sahne und Milch aufkochen und den Käse darin schmelzen lassen. Die Sauce etwas abkühlen lassen und mit dem übrigen Ei verrühren. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuß abschmecken. 3. Schinken vom Fettrand befreien und fein würfeln. Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. 4. Elektroofen auf 225 Grad vorheizen. Eine Gratinform mit der Hälfte der Butter austreichen. Die Hälfte des Schinkens in die Form streuen. Kartoffeln und Eier in Scheiben schneiden und abwechselnd dachziegelartig in die Form legen. Mit etwas Schnittlauch und übrigem Schinken bestreuen. 5. Die Scheiben mit der Käsesauce begießen, so daß alles gerade bedeckt ist. Übrige Butter in Flöckchen darüber verteilen. 6. Das Kartoffelgratin im Ofen auf der mittleren Schiene bei 225 Grad (Gas: Stufe 4) in 15-20 Minuten goldgelb überbacken. Gratin mit restlichem Schnittlauch bestreuen und sofort servieren. Beilage: gemischter Blattsalat Getränk: helles Bier

Pro Portion: 630 kcal / 2650 kJ

5.106 Kartoffel-Eintopf

750 g Rinderbrust	1 TL Fenchelsamen
4 Suppenknochen	600 g festkochende Kartoffeln
1 Bd. Suppengrün	2 St. Porree (400 g)
2 Lorbeerblätter	Salz
1 EL schwarze Pfefferkörner	Schwarzer Pfeffer

Fleisch und Knochen abrausen. In Wasser aufkochen, abschäumen. Suppengrün putzen, waschen und grob zerkleinern. Mit Lorbeer, Pfeffer, Fenchel zum Fleisch geben. 2 Std. garen, dabei abschäumen. Kartoffeln schälen, waschen, in Scheiben teilen. Porree putzen, waschen und in Ringe

schneiden.

Brühe absieben. Kartoffeln, Porree darin garen, würzen. Fleisch zufügen, abschmecken.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 2 1/2 Std.

pro Person: 570 kcal; E 43 g, F 34 g, KH 27 g

5.107 Kartoffel-Eintopf mit Bratwurst-Klößchen

800 g Kartoffeln	1 l Gemüsebrühe
300 g Möhren	3 grobe, ungebrühte Bratwürste (à ca. 80 g)
1 Zwiebel	100 g Schlagsahne
4 EL Öl	Salz, Pfeffer
60 g Polenta (Maisgrieß)	3 Stiele Petersilie

Kartoffeln schälen, waschen und in Stücke schneiden. Möhren schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, fein würfeln und in 2 EL Öl im Topf glasig dünsten. Polenta zufügen, kurz mitdünsten. Kartoffeln und Möhren zufügen, mit Brühe ablöschen, zugedeckt ca. 20 Minuten garen.

Restliche 2 EL Öl einer Pfanne erhitzen. Brät stückchenweise aus der Pelle ins heiße Fett drücken und 2-3 Minuten braten.

Suppengemüse mit einem Kartoffelstampfer grob zerdrücken. Sahne zugießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Brätbällchen zur Suppe geben und erwärmen. Petersilie waschen, Blättchen abzupfen und fein hacken. Über die Suppe streuen und servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung: ca. 40 Minuten

pro Portion: ca.: 620 kcal; E 18 g, F 39 g, KH 49 g

5.108 Kartoffel-Eintopf mit Rindergulasch

100 g Schalotten	250 ml Weißwein
1 Zweig Thymian	800 g festkochende Kartoffeln
2 EL Öl	300 g Möhren
450 g Rindergulasch	350 g Kürbisfruchtfleisch
1 TL Paprikapulver, edelsüß	180 g Porree
250 ml Fleischbrühe	Salz, Pfeffer

Die Schalotten abziehen, Thymian abrausen, trockenschütteln und die Blättchen vom Zweig abzupfen. Dann das Öl in einem großen Topf erhitzen und das Fleisch darin rundum braun anbraten. Schalotten zufügen und kurz mitrösten. Das Paprikapulver sowie die Thymianblättchen zufügen. Die Fleischbrühe sowie den Weißwein angießen und den

Eintopf 30-40 Min. schmoren lassen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und waschen, die Möhren putzen und schälen. Die Kartoffeln längs in Viertel teilen, die Möhren in Scheiben schneiden. Das Kürbisfruchtfleisch grob würfeln. Alles zum Eintopf geben und diesen weitere ca. 30 Min. schmoren lassen.

Den Porree putzen, waschen und schräg in Scheiben teilen, danach zum Eintopf geben. Noch etwa 10 Min. weiterschmoren lassen. Kartoffel-Eintopf zum Schluss mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Den Eintopf nach Belieben mit Thymian garnieren und heiß servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Schmoren: ca. 70 Minuten

pro Person ca.: 460 kcal; E 34 g, F 12 g, KH 20 g

5.109 Kartoffel-Erdnuss-Gratin

1000 g mittelgroße Kartoffeln	1/2 Bd. Thymian
150 g Erdnüsse	Salz
200 g Sahne	Pfeffer
100 g Milch	1 Zitrone (unbehandelt)

Kartoffeln schälen und jede Kartoffel zu 2/3 in Scheiben einschneiden, so dass ein Fächer entsteht. In kochendem Salzwasser ca. 8 Minuten kochen.

Die Nüsse grob hacken. Thymian putzen. Zitrone waschen und die Schale abreiben.

Sahne, Milch, Nüsse, Thymian, Salz, Pfeffer und Zitronenschale verrühren.

Kartoffeln aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und in eine Auflaufform setzen. Fächerartig auseinanderdrücken. Die Milch-Sahne-Mischung übergießen und alles bei 200°C 40-45 Min. backen.

Lässt sich vorbereiten: Die Kartoffeln am Vortag garen und in eine Gratinform geben. Abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Die Soße herstellen, in den Kühlschrank stellen und kurz vor dem Garen übergießen und alles zusammen backen.

Mengenangabe: 6 Personen

5.110 Kartoffel-Fisch-Auflauf

750 g Kartoffeln	2 EL Senf, mittelscharf
Salz	30 g Kapern
100 ml Milch	600 g Fenchel
20 g Butter oder Margarine	2 EL Öl
Pfeffer	2 EL Zitronensaft
Muskatnuss	500 g Rotbarschfilet

1 Eigelb
1/2 Bd. Dill

1 Zitrone

Kartoffeln schälen und waschen. Dann in Würfel schneiden und in Salzwasser garen.

Die Milch erhitzen. Die Kartoffeln abgießen und mit der heißen Milch zerstampfen. Butter oder Margarine unterrühren und mit Salz, Pfeffer und geriebenem Muskat würzen. Senf und klein gehackte Kapern unterrühren.

Fenchel putzen, vierteln, in dünne Streifen schneiden und im heißen Öl mit 100 ml Wasser 5 Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer und 1-2 TL Zitronensaft würzen. Den Fenchel mit Gemüsesud in eine flache Auflaufform geben.

Den Fisch halbieren und mit Salz, Pfeffer und 2 TL Zitronensaft würzen und auf den Fenchel legen.

Kartoffelpüree in einen Spritzbeutel ohne Tülle oder mit großer Sterntülle füllen und auf den Fisch spritzen.

Das Eigelb mit 1 TL Wasser verquirlen und auf das Püree streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und überbacken. Dill von den Stielen zupfen und grob hacken. Zitrone in dünne Scheiben schneiden. Den Kartoffel-Fisch-Auflauf damit garnieren.

Backofen: Strom 180°C, Gas Stufe 2-3 (180°C), Umluft 160°C

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Garzeit: 20-25 Minuten

5.111 Kartoffel-Fisch-Auflauf mit Spinat

400 g Rotbarschfilet

Salz, Pfeffer

3 EL Zitronensaft

2 Knoblauchzehen

3 EL Butter

300 g TK-Blattspinat

Muskat

600 g Kartoffeln

250 g Sauerrahm (oder Creme fraiche)

50 g geriebener Emmentaler

2 Eier

Fisch abrausen, trockentupfen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft würzen. Knoblauch schälen, fein würfeln. In 2 EL Butter ca. 1 Min. dünsten. Spinat zufügen und bei schwacher Hitze langsam auftauen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken.

Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Eine feuerfeste Form mit 1 EL Butter fetten.

Sauerrahm mit Käse, Eiern, etwas Salz und Pfeffer verquirlen. Boden der Auflaufform mit der Hälfte der Kartoffeln auslegen. Fisch, Spinat darauf geben. Mit übrigen Kartoffeln bedecken. Sauerrahm-Mischung darüber geben. Etwa 45 Min. backen. Nach Belieben dazu einen grünen Salat reichen.

Mengenangabe: 4 Personen

Backen ca. 45 Min.

Zubereitung ca. 40 Min.

pro Person: 580 kcal; E 31 g, F 40 g, KH 25 g

5.112 Kartoffel-Gemüse-Auflauf

500 g Kartoffeln	125 ml Milch
350 g Brokkoli	125 ml Sahne
350 g Kohlrabi	3 EL geriebener Allgäuer Emmentaler
500 g Karotten	1 TL Senf
1 EL Markenbutter	Salz, Pfeffer

Kartoffeln mit Schale festkochen und in Scheiben schneiden. Gemüse nacheinander bissfest in Salzwasser blanchieren. Gratinform mit Butter auspinseln und Kohlrabischeiben, Brokkoliröschen und Karottenscheiben sowie die Kartoffelscheiben streifenweise anordnen. Salzen, pfeffern und aus der Butter und dem Mehl eine Mehlschwitze bereiten und mit Sahne ablöschen. Mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken, den Käse zufügen und über das Gemüse gießen. Bei 200 °C im Backofen ca. 25 Minuten überbacken.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

5.113 Kartoffel-Gemüse-Auflauf

800 g Möhren	400 ml Milch, 3,5 %
800 g Zucchini	300 ml Sahne, 30 %
3 Kohlrabi	6 Eier (M)
600 g Brokkoli	150 g Crème fraîche, 40 %
1000 g Kartoffeln, fest kochend, gelbe Sorte	250 g Tomaten
1 Bd. Majoran	300 g Allgäuer Bergkäse, 45 %, gerieben
1 Bd. Schnittlauch	1 Bd. Schnittlauch
200 g Zwiebeln	10 Stk. Gewürzpauschale
500 g Kochschinken, Hinterschinken	(Salz, Pfeffer,
50 g Butter	Muskatnuss, gerieben)

Gemüse waschen und putzen. Möhren und Zucchini in Scheiben, Kohlrabi in Stifte schneiden. Brokkoli in Röschen teilen, in gesalzenem Wasser kurz blanchieren, abschrecken. Kartoffeln waschen, schälen und etwas vorgaren, anschließend abkühlen lassen, in Scheiben schneiden. Majoran von den Rispen zupfen, Schnittlauch waschen, beides fein hacken. Zwiebeln abziehen, in feine Würfel schneiden. Kochschinken in Streifen schneiden. Portionsformen oder Auflaufformen (oder GN-Blech) mit Butter ausfetten. Gemüse, Kräuter, Zwiebelwürfel und Kochschinken in die Formen geben, vermengen. Alles gut andrücken,

damit keine Hohlräume entstehen. Milch, Sahne, Eier und Crème fraîche verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, über den Auflauf gießen. Tomaten waschen, Strunk heraus schneiden, in kochendem Wasser kurz blanchieren, anschließend die Haut abziehen. Tomaten halbieren, Fruchtfleisch entfernen und Tomatensegmente in Würfel schneiden. Auflauf mit Tomatenwürfeln und Käse bestreuen. Im vorgeheizten Kombidämpfer bei 160 °C Heißluft ca. 30 Min. garen. Anschließend bei 180 °C Heißluft für ca. 5 Min. etwas Farbe nehmen lassen. Schnittlauch waschen und in feine Ringe schneiden. Anrichtehinweis: Auflauf auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Schnittlauch bestreuen.

Mengenangabe: 10

je Portion: 504 kcal / 2110 kJ

5.114 Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Käse

120 g Wurzelpetersilie	1/2 EL Leinsamen
1 Schale Kresse	1 EL Petersilie
120 g Karotten	130 ml Gemüsebrühe
120 g Fenchel	450 ml Tomatensaft
150 g Brokkoli	100 g Blauschimmelkäse
150 g Blumenkohl	3 EL Allgäuer Emmentaler, gerieben
Salz, Pfeffer	120 g Kirschtomaten
1 EL Rapsöl	2 Knoblauchzehen
2 EL Butterschmalz	120 g Zwiebeln
1 EL Sonnenblumenkerne	300 g Kartoffeln
1/2 EL Sesam	120 g Frühlingszwiebeln

Blumenkohl und Brokkoli in kleine Röschen vom Strunk schneiden und gut säubern. Karotten und Wurzelpetersilie schälen und in Stifte schneiden. Fenchel säubern und in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln säubern und in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln schälen, fein würfeln, Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Kirschtomaten säubern, Kernhaus ausschneiden, halbieren. Kresse abschneiden, Petersilie säubern und fein schneiden. Blauschimmelkäse würfeln. Kartoffeln mit der Wurzelbürste gut abbürsten, trocknen und achteln. Pfanne mit Butterschmalz erhitzen, alles Gemüse darin anschwanken, mit Gemüsebrühe angießen, mit Salz und Pfeffer würzen, etwas dünsten lassen. Kartoffel-spalten in heißem Rapsöl beidseitig goldgelb anbraten. Zwiebeln in heißem Butterschmalz glasig angehen lassen, Knoblauch, Sesam, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Kirschtomaten und Petersilie zufügen. Mit Tomatensaft aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse in eine Auflaufform geben, Kartoffelecken darüber verteilen, mit Tomatensoße übergießen, mit Reibkäse bestreuen, Blauschimmelkäse darüber verteilen. Den Auflauf im Ofen bei 180 °C 18-20 Minuten überbacken. Auflauf in der Form servieren und zum Schluss mit Pfeffermühle darüber gehen, mit Kresse bestreuen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

5.115 Kartoffel-Gemüse-Gratin

800 g Kartoffeln	Salz
400 g Lauch,	20 g Butter
400 g Zucchini	125 g Salami, fettreduziert
Kräuter der Provence	100 g Maiskörner
Pfeffer	100 g Käse, geriebener

Kartoffeln waschen und garen. Etwas abkühlen lassen und pellen. in Scheiben schneiden. Ein Viertel des Gemüses in feine Streifen, den Rest in dünne Scheiben schneiden. Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Gemüsestreifen darin andünsten und mit den Kräutern und Gewürzen mischen. In eine flache Auflaufform abwechselnd Kartoffel und Gemüsescheiben einschichten, dazwischen die Salamischeiben geben. Die gedünsteten Gemüsestreifen und die Maiskörner darüber verteilen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer leicht würzen und mit Käse bestreuen. Im Backofen bei 200° etwa 20 Minuten gratinieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Pro Person: 392 kcal

5.116 Kartoffel-Gemüse-Gratin

150 g TK-Erbsen	Fett für die Form
600 g Möhren	75 g geriebenen Gouda
800 g Kartoffeln	1 dicke Scheibe gekochten Schinken
Salz	(ca. 1/2 cm dick; ca. 150 g)
2 Pkg. 'Helle Soße Holländische Art' (für je 1,4 l)	4 Holzspieße

Nimm zuerst die Erbsen aus dem Gefrierschrank und lass sie auftauen. Schäl und wasch dann die Möhren und Kartoffeln und schneide sie in Scheiben. Lass die Kartoffeln und Möhren in Salzwasser zugedeckt ca. 12 Minuten kochen.

Heiz den Ofen vor: E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C/Gas: Stufe 3). Gieß 1/ 2 l lauwarmes Wasser in einen Kochtopf und rühr das Soßenpulver mit einem Schneebesen ein. Koch alles auf und lass es ca. 1 Minute köcheln. Nimm die Soße dann vom Herd.

Gieß die Kartoffeln und Möhren in einen Durchschlag und lass sie abtropfen. Fette eine große oder zwei kleinere Auflaufformen. Verteile Kartoffeln, Möhren und Erbsen darin. Gieß die Soße darüber und streu den Käse darauf. Stell den Auflauf auf den Ofenrost und lass ihn ca. 25 Minuten backen.

Viertel die Schinkenscheibe und schneide jedes Viertel in 3 Streifen. Steck für die Schiffsgel je 3 Schinkenstreifen mit etwas Abstand auf jeden Holzspieß. Nimm den Auflauf aus

dem Backofen und stecke die Schinkensegel hinein.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

pro Portion ca.: 310 kcal; E 22 g, F 8 g, KH 36 g

5.117 Kartoffel-Gemüse-Suppe

Zutaten

500 g Kartoffeln

250 g Möhren

250 g Mai-Rüben

2 EL Öl

1 l Gemüsebrühe

125 g Schlagsahne

30 g Fett

1 Prise Salz

50 g Grieß

1 Ei

1 Bd. Petersilie

Pfeffer

Muskatnuß

Kerbel

Kartoffeln, Möhren, Mai-Rüben schälen, waschen, kleinschneiden. Gemüse in heißem Öl andünsten. Gemüsebrühe angießen, aufkochen, 20 Minuten garen.

Schlagsahne mit Fett und Salz aufkochen, Grieß einrühren. Ei, gehackte Petersilie unterrühren. Mit 2 Teelöffeln 20 Klößchen abstechen. In Salzwasser 12 Minuten garziehen lassen. Suppe mit Pfeffer und Muskatnuß abschmecken, Klößchen zufügen und mit Kerbel anrichten. Pro Portion ca. 380 Kalorien / 1596 Joule

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit ca. 60 Minuten

5.118 Kartoffel-Gemüseragout mit Ei und Lachs

4 Scheib. Räucherlachs

Salz, Pfeffer, Curry

1 Bd. Petersilie

2 Bd. Schnittlauch

200 g Sahne

2 1/2 EL Mehl

2 EL Butter

200 g Tiefkühl-Erbesen

300 ml Instant-Gemüsebrühe

250 g Möhren

4 Eier

750 g festkochende Kartoffeln

Kartoffeln waschen und in der Schale 25 Minuten dämpfen. Eier 8-10 Minuten hart kochen und kurz abschrecken. Möhren schälen und in Stifte schneiden. In der Brühe 5 Minuten garen. Nach 3 Minuten die Erbsen zufügen und noch 2 Minuten mitgaren. Gemüse in einem Sieb auffangen. Brühe aufheben. Butter erhitzen und Mehl darin anschwitzen. Mit Brühe und Sahne ablöschen, aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Inzwischen

Schnittlauch und Petersilie waschen. Etwas Schnittlauch zum Garnieren aufheben. Kräuter sehr feinhacken und in die Flüssigkeit geben. Mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken. Kartoffeln und Eier pellen. Kartoffeln vierteln, Eier halbieren, zusammen mit dem Gemüse in die Soße geben und kurz erhitzen. Lachs in Streifen schneiden und anrichten. Mit Schnittlauch bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

5.119 Kartoffel-Giersch-Auflauf

2.5 kg Kartoffeln	200 g Frischkäse
1 Schüssel Gierschblätter	1 Ei
1 Becher Schlagsahne	200 g geriebenen Emmentaler

Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und gar kochen. Gierschblätter waschen und die Blätter von den Stängeln zupfen. Dann mittelfein hacken und in etwas Wasser weich dünsten. Schlagsahne, Frischkäse und Ei mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Kartoffeln und gedünsteten Giersch in eine Auflaufform geben, die Sahnemischung darüber gießen und den geriebenen Käse darauf verteilen. Bei 180 Grad etwa 20 Minuten überbacken, zum Schluss noch fünf Minuten mit 220 Grad Oberhitze goldbraun backen.

Mengenangabe: 6 Personen

5.120 Kartoffel-Gratin

1 kg Kartoffeln	Muskat
1 Knoblauchzehe	200 g Appenzeller Käse
etwas Butter	200 ml Sahne
Salz	1 Ei
frisch gemahlener Pfeffer	1 EL Butter

Kartoffeln schälen, mit dem Schnitzelwerk der Küchenmaschine in dünne Scheiben schneiden, unter fließendem, kaltem Wasser gründlich abspülen und mit einem Küchentuch gut abtrocknen. Eine flache Auflaufform mit zerdrückter Knoblauchzehe ausreiben, dünn ausfetten, Kartoffeln und ebenfalls mit dem Schnitzelwerk geraspelten Käse abwechselnd flach einschichten, dabei die Kartoffeln immer kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Sahne, Ei und Gewürze verquirlen, abschmecken, über die Kartoffeln gießen, Butterflöckchen darauf verteilen und in den Backofen stellen.

Schaltung: 180-200°, 2. Schiebeleiste v. u. 160-180°, Umluftbackofen 55-60 Minuten

Mengenangabe: 4 Portionen

5.121 Kartoffel-Gratin

900 g neue Kartoffeln	Salz
450 g Kirschtomaten	Pfeffer aus der Mühle
1 Knoblauchzehe, gehackt	1 Bd. Basilikum, in Streifen
2 rote Zwiebeln, gehackt	2 EL Olivenöl

Den Backofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Die Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und trockentupfen. Kartoffeln mit der Schale in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Eine flache Gratinform fetten. Die Tomaten waschen, putzen und halbieren. Die Kartoffelscheiben abwechselnd mit den Tomaten in die Form schichten. Jede Lage mit Knoblauch, Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Basilikum bestreuen. Zum Schluss Öl aufträufeln und alles mit Alufolie abgedeckt auf der mittleren Einschubleiste 40-50 Min. im Ofen backen.

TIPP Wenn sie kleine Kartoffeln mögen, fragen Sie nach Drillingen oder Bamberger Hörnchen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 50 Min.

Pro Person: 250 kcal; E 6 g, F 8 g, KH 38 g

5.122 Kartoffel-Gratin

750 g Kartoffeln	<i>GUSS:</i>
1 Knoblauchzehe	200 ml Sahne
Salz	250 ml Milch
Pfeffer	<i>AUSSERDEM:</i>
Muskatnuss	Butter für die Form

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben hobeln. Eine Auflaufform mit der halbierten Knoblauchzehe ausreiben und mit Butter einfetten. Die Kartoffelscheiben in der Form verteilen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenem Muskat kräftig würzen. Für den Guss die Sahne mit der Milch verrühren und über die Kartoffelscheiben gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 45 bis 60 Minuten goldbraun backen.

Mengenangabe: 4 Personen

5.123 Kartoffel-Gratin

1 kg Kartoffeln	2 Zwiebeln
25 g Butter	250 g Kirschtomaten
250 ml heiße Milch	Pfeffer
Salz	150 g Mozzarella
1 Prise Muskat	150 g gekochte Schinken
1 Bd. Basilikum	Basilikumblättchen

Die Kartoffeln schälen und waschen. In einem Topf mit etwas Wasser weich garen. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln noch im Topf mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken oder durch eine Kartoffelpresse drücken. Butter in der heißen Milch auflösen. Die Milchmischung nach und nach mit dem Schneebesen unter die Kartoffeln rühren. Das Püree glatt rühren und mit Salz sowie Muskat würzen. Basilikum abbrausen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen, in Streifen schneiden und unter das Püree mischen. Zwiebeln abziehen und fein hacken. Die Kirschtomaten abbrausen, vierteln und mit den Zwiebeln, Salz und Pfeffer mischen. Den Mozzarella in Scheiben und den Schinken in Streifen schneiden. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Eine ofenfeste Auflaufform fetten. Kartoffelpüree nestförmig in die Auflaufform geben. Erst die Tomatenmischung, danach Schinken und Mozzarella auf die Nester verteilen. Im Ofen etwa 15 Min. überbacken, anschließend herausnehmen und mit Basilikumblättchen garniert servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Backen ca. 15 Min.

Zubereitung ca. 40 Min.

pro Person: 470 kcal; E 26 g, F 20 g, KH 44 g

5.124 Kartoffel-Gratin

40 g Butter	Salz
800 g mehligkochende Kartoffeln	200 g Sahne
frisch gemahlener Pfeffer	200 ml Milch

Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Form mit etwas Butter ausfetten. Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und dachziegelartig in die Form schichten. Jede Lage mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Sahne und Milch mischen und gleichmäßig über die Kartoffeln gießen. Die restliche Butter in Stückchen darauf verteilen. Das Gratin im heißen Backofen (Mitte) ca. 30 Min. backen. Wenn die Sahnemischung am Rand hochkocht, das Gratin sanft mit einem Pfannenwender flach drücken, damit alle Kartoffeln gleichmäßig in der Flüssigkeit garen. Das Gratin weitere 20 Min. backen. Um zu sehen, ob das Gratin fertig ist, mit einem spitzen Messer in die Mitte stechen. Wenn das leicht geht und die Kartoffeln weich sind, das Gratin aus dem Ofen holen. Vor dem Portionieren ca. 10 Min. mit Alufolie abgedeckt ruhen lassen. Das Kartoffelgratin mit einem scharfen Messer in vier Stücke schneiden, mit dem Pfannenwender herausheben und auf Teller geben.

Backform: große Auflaufform

Backen: ca. 50 Min.

Zubereitungszeit 30 Min.

pro Portion: 370 kcal

5.125 Kartoffel-Gratin

800 g Kartoffeln

Butter

1 Knoblauchzehe

Salz, Pfeffer

wenig Muskat

250 ml Sahne

evtl. gerieb. Gruyère-Käse

Kartoffeln schälen, waschen und trocken tupfen. In ganz dünne Scheiben schneiden. Eine flache feuerfeste Form mit dem Knoblauch ausreiben und mit wenig Butter fetten. Kartoffelscheiben dachziegelartig in die Form schichten, dabei jede Schicht salzen und pfeffern Sahne angießen, bis die oberste Schicht erreicht, aber nicht bedeckt ist.

Nach Belieben mit Käse bestreuen.

Bei 180°C ca. 30 min backen.

Mengenangabe: 4 Personen:

5.126 Kartoffel-Gratin 'Cordon bleu'

500 g Porree (Lauch)

Salz, weißer Pfeffer

200 g Appenzeller-Käse

200 g gekochter Schinken

1 mittelgroße Zwiebel

750 g fest koch. Kartoffeln

Fett für die Form

200 g Schlagsahne

200 ml Milch

evtl. Kerbel oder Petersilie zum Garnieren

Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Zugedeckt in wenig kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten dünsten, abtropfen lassen.

150 g Käse in Scheiben schneiden. Schinken und Käse jeweils in ca. 4 x 4 cm große Scheibchen schneiden. Zwiebel schälen und hacken. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.

Eine große Auflaufform (28 cm Ø) fetten, mit Zwiebel austreuen. Kartoffeln, Porree, Schinken und Käsescheiben fächerförmig einschichten.

Sahne und Milch mit Salz und Pfeffer würzen, über den Auflauf gießen. Rest Käse darüber reiben. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 50 Minuten goldbraun backen. Evtl. garnieren. Getränk: kühle Weinschorle.

Tipp: Noch cremiger wird-s, wenn Sie das Gratin nur mit 400 g Schlagsahne statt mit Milch und Sahne zubereiten.

Mengenangabe: 3-4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

Portion ca.: 580 kcal / 2430 kJ; E 31 g, F 36 g, KH 29 g

5.127 Kartoffel-Gratin 'klassisch'

1 kg Kartoffeln (fest kochend)	Salz, Pfeffer
500 ml Milch	geriebene Muskatnuss
200 g Creme fraîche	1 Knoblauchzehe
100 g geriebener Greyerzer	50 g Butter

Kartoffeln schälen, waschen und trockentupfen. In etwa 3 mm dünne Scheiben schneiden. Milch zum Kochen bringen. Creme fraîche und 80 g Käse unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Knoblauch abziehen, zur Milch pressen. Kartoffeln zugeben und das Ganze bei kleiner Hitze etwa 15 Minuten leise köcheln lassen. Dabei immer wieder vorsichtig mit einem Löffel umrühren. Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Die Kartoffelmasse in die Form füllen und die Oberfläche mit einem Spatel glätten. Restlichen Käse darüber streuen, die Butter in Flöckchen darauf verteilen. Gratin im Ofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) in etwa 1 Stunde goldgelb überbacken.

Mengenangabe: 4 Portionen

5.128 Kartoffel-Gratin mit Apfel und Blutwurst

1 kg Kartoffeln (festkochend)	Geriebene Muskatnuss
2-3 EL Butterschmalz	300 g Blutwurst
200 g Schlagsahne	3 Äpfel (z.B. Boskop)
100 g Schmand	Butter für die Form
Salz, Pfeffer	100 g geriebener Emmentaler

Kartoffeln schälen und grob raspeln. In heißem Schmalz kurz andünsten. Sahne und Schmand unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Vom Herd nehmen und beiseite stellen. Die Blutwurst wenn nötig, enthäuten und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Äpfel schälen und mit Hilfe eines Kernausstechers das Kerngehäuse entfernen. Dann die Äpfel ebenfalls in etwa 1 cm dicke Scheiben teilen. Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Form einfetten. Die Hälfte der Kartoffelmasse in die Form füllen. Erst Blutwurst-, dann Apfelscheiben darauf legen. Mit übriger Kartoffelmasse bedecken. Den Käse gleichmäßig über die Kartoffeln streuen und das Gratin im Ofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) etwa 30 Minuten backen.

Mengenangabe: 4 Portionen

5.129 Kartoffel-Gratin mit Spinat

300 g TK-Spinat	1 EL Butter
600 g Kartoffeln	Pfeffer
Salz	Muskatnuss
250 g Schinken	150 g geriebener Emmentaler
2 Zwiebeln	300 ml Sahne
1 Knoblauchzehe	1 TL getrockneter Thymian

Den Spinat auftauen lassen. Die Kartoffeln schälen, waschen, in Salzwasser ca. 25 Min. garen, abgießen, ausdampfen lassen und in Scheiben teilen. Den Schinken in Streifen schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen, würfeln. Den Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Die Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Den Spinat dazugeben und mitdünsten, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Kartoffeln, Spinat, Schinken und 2/3 des Käses in eine gefettete Auflaufform schichten, mit Kartoffeln abschließen. Sahne, Thymian, Salz, Pfeffer verrühren, über das Gratin gießen. Den restlichen Käse darüberstreuen. Gratin im Ofen ca. 25 Min. überbacken. Evtl. mit Thymian garniert servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

pro Person ca.: 580 kcal; E 29 g, F 38 g, KH 27 g

5.130 Kartoffel-Hack-Auflauf

500 g festkochende Kartoffeln	1 gelbe Paprikaschote
200 g Sahne	4 Tomaten
Salz	400 g gemischtes Hackfleisch
Pfeffer	2 EL Öl
Paprikapulver, edelsüß	200 g geriebener Käse (z. B. Gouda)
1 rote und	

Die Kartoffeln schälen, waschen, in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Sahne, 75 ml Wasser, 1/4 TL Salz, Pfeffer und etwas Paprikapulver in einem Topf aufkochen. Kartoffelscheiben darin bei schwacher Hitze ca. 8 Minuten garen. Gelegentlich vorsichtig rühren. Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Gemüse abbrausen und putzen. Paprika in Streifen, Tomaten in Achtel schneiden. Hack im heißen Öl unter Rühren krümelig braten, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Eine Auflaufform fetten. Kartoffelscheiben aus der Sahne heben. Boden der Form mit der Hälfte der Kartoffeln auslegen. Paprika, Tomaten und Hack einschichten, mit den übrigen Kartoffeln abschließen. Die Sahne angießen. Käse über die Zutaten streuen. Auflauf im heißen Backofen ca. 25 Minuten goldbraun überbacken und nach Wunsch z.B. mit frischem Majoran garnieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

5.131 Kartoffel-Hähnchen-Gratin

1 Bd. Lauchzwiebeln	600 g vorwiegend
750 g Hähnchenfilet	festkochende Kartoffeln
2-3 EL Öl Salz	2 mittelgroße Tomaten
Pfeffer	etwas + 2 EL Butter
2 gehäufte EL Mehl	2 EL Mandelblättchen
200 g Schlagsahne	evtl. Basilikum zum Garnieren
1 TL Hühnerbrühe	Alufolie

Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Fleisch waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Im heißen Öl rundherum kräftig anbraten. Mit Salz und Pfefferwürzen. Lauchzwiebeln kurz mit anbraten. Mehl darüberstäuben und kurz anschwitzen. 300 ml Wasser, Sahne und Brühe einrühren. Aufkochen, ca. 5 Minuten köcheln und abschmecken. Kartoffeln schälen und waschen. Tomaten waschen. Beides in dünne Scheiben schneiden. 2/3 der Kartoffeln in eine gefettete Auflaufform legen. Mit Salz bestreuen. Ragout darauf verteilen. Den Rand fächerförmig mit den übrigen Kartoffelscheiben und Tomaten belegen. 2 EL Butter in Flöckchen darauf verteilen, mit Mandeln bestreuen. Gratin im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) 40-45 Minuten backen. Evtl. gegen Ende mit Alufolie abdecken. Anrichten, mit Basilikum garnieren. Getränk: kühler Weißwein, z.B. Rivaner.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

pro Portion ca.: 690 kcal; E 48 g, F 39 g, KH 33 g

5.132 Kartoffel-Hähnchen-Topf

3 Kartoffeln, mittelgroße festkochende	1/2 rote Paprika
75 ml Brühe	Salz
Rosmarin	Pfeffer
Thymian	Petersilie, gehackt
150 g Hähnchenbrust	1 EL Sahne, evtl.
100 g Broccoli	

Kartoffeln schälen, waschen, in 1 cm große Würfel schneiden. In Brühe mit Rosmarin und Thymian bei 600 Watt 5 Min. in die schnelle Welle. Zwischendurch öfter umrühren. Hähnchenbrust würfeln und mit den Kartoffeln vermischen, 4 Min. bei 600 Watt garen. Broccoli waschen und zerteilen. Paprika waschen, putzen, kleinschneiden. Beides dazugeben und

4 Min. bei 400 Watt garen. Dann mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken. Wenn Sie wollen, mit 1 EL Sahne verfeinern.

Mengenangabe: 1 Portion

5.133 Kartoffel-Käse-Auflauf

<i>Zutaten</i>	400 g gem. Hackfleisch
500 g Kartoffeln	30 g Biskin
1/8 l Sahne	1 Glas Paprikastreifen
100 g Milkana Kräuter-Schmelzkäse	1 Bd. Petersilie
1/8 l Fleischbrühe (Instant)	1 Bd. Majoran
Salz	2 Knoblauchzehen
Pfeffer	1 TL gem. Kümmel
1 Msp. Muskat	1 TL gem. Nelken
2 Zwiebeln	200 g Sahne-Schmelzkäse

Kartoffeln 20 Minuten kochen, pellen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit der Sahne, Kräuter-Schmelzkäse und der Fleischbrühe verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Zwiebeln und Hackfleisch in Biskin anbraten und die abgetropften Paprikastreifen dazugeben. Petersilie und Majoran fein gehackt darunter. Knoblauch ebenfalls fein hacken und zusammen mit Kümmel und Nelken zur Hackmasse geben. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Eine flache Auflaufform gut ausfetten. Zuerst die Hälfte des Käsepürees, dann die Fleischmasse, dann das restliche Püree in die Form schichten, Mit Milkana Sahne-Schmelzkäse-Flöckchen belegen. Im vorgeheizten Backofen bei E: 200°C, Gas: Stufe 3 ca. 20 Minuten überbacken.

Pro Person 811 Kalorien = 3392 Joule.

Mengenangabe: 4 Portionen

5.134 Kartoffel-Kohl-Suppe

<i>Zutaten</i>	1 l Fleischbrühe
1 Zwiebel	1 Lorbeerblatt
500 g Spitzkohl	1 TL Kümmel
500 g Kartoffeln	Salz
2 ungebrühte Bratwürstchen	Pfeffer
2 EL Öl	1 Bd. Petersilie

Zwiebel abziehen, würfeln. Spitzkohl putzen, in Streifen schneiden, waschen. Kartoffel

schälen, waschen in Scheiben schneiden. Aus Bratwürsten kleine Klößchen drehen. Gemüse in Öl andünsten. Fleischbrühe angießen und aufkochen. Lorbeerblatt und Kümmel zufügen. 20 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nach 10 Minuten die Klöße zufügen. Mit gehackter Petersilie anrichten.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit ca. 60 Minuten

5.135 Kartoffel-Kürbis-Auflauf

1 kg Kürbis (z. B. Gartenkürbis)	2 EL Öl
2 mittelgroße Mohren	2 EL Gemüsebrühe
750 g Kartoffeln	Salz, Pfeffer
1 mittelgroße Zwiebel	Fett für die Form
2 Knoblauchzehen, evtl.	3-4 EL flüssiger Honig
1 rote Chilischote oder Cayennepfeffer	

Kürbis in Spalten schneiden, entkernen und schälen. Mohren und Kartoffeln schälen und waschen. Alles in grobe Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, würfeln. Chilischote einritzen, entkernen, waschen und fein schneiden. Öl in einem großen Topf L. erhitzen. Alles darin unter Wenden andünsten. 3/4 l Wasser und Brühe einrühren. Aufkochen und zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine große flache Auflaufform fetten. Gemüse samt Brühe hineinfüllen. Honig darüber träufeln. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 40 Minuten backen. Getränk: kühles Bier.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std.

pro Portion ca.: 260 kcal; E 6 g, F 6 g, KH 43 g

5.136 Kartoffel-Kürbis-Gratin mit Gorgonzola

1 EL Olivenöl	250 g Creme fraîche
600 g Kartoffeln (vorwiegend fest kochend)	100 ml Milch oder
1 Stück Kürbis (etwa 500 g; ungeputzt gewogen)	100 g Schlagsahne
2 rote Zwiebeln	1 klein. Fleischtomate
Salz, Pfeffer	200 g Gorgonzola

Elektro-Ofen auf 180 Grad vorheizen. Eine feuerfeste Form mit Öl ausstreichen. Kartoffeln schälen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Kürbis schälen, die Kerne mit dem faserigen Fruchtfleisch entfernen. Kürbis ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Die

Zwiebeln abziehen und in dünne Ringe schneiden. Kartoffeln und Kürbis lagenweise und abwechselnd in die Form schichten, dabei immer wieder ein paar Zwiebelringe einstreuen und die Lagen mit Salz und Pfeffer würzen. Creme fraîche mit Milch oder Sahne verrühren und über die Zutaten in der Form gießen. Tomate 1/2 Minute in kochendes Wasser legen, abschrecken, häuten, halbieren und klein würfeln. Gorgonzola ebenfalls in Würfel schneiden und mit der Tomate mischen. Käse-Tomaten-Mischung auf die Kartoffeln streuen. Gratin im Ofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3) etwa 40 Minuten backen, bis die Kartoffeln weich sind und die Oberfläche schön gebräunt ist.

Tipp: Wer Fett sparen möchte, ersetzt die Creme fraîche durch eine Mischung aus Sahne und Milch.

Mengenangabe: 4 Portionen

5.137 Kartoffel-Kürbis-Suppe

1 mittelgroße Zwiebel	1-2 EL Öl
750 g Kürbis (ca. 500 g Fruchtfleisch)	4 TL Gemüsebrühe
500 g Kartoffeln	2 Lauchzwiebeln
2-3 Stiele frischer oder	Salz, weißer Pfeffer
1 TL getrocknet Thymian, evtl.	2 Wiener Würstchen

Zwiebel, Kürbis und Kartoffeln schälen. Kartoffeln waschen. Kürbis entkernen. Alles grob würfeln. Thymian waschen. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Kürbis und Kartoffeln ca. 5 Minuten mit andünsten. 1 l Wasser angießen. Brühe und Thymian, bis auf etwas, zufügen. Aufkochen, zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Thymian, einige Kürbis- und Kartoffelstücke aus der Brühe heben. Suppe fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lauchzwiebeln in der Suppe ca. 3 Minuten mitköcheln. Würstchen in Scheiben schneiden. Mit Kartoffel- und Kürbisstücken in der Suppe erhitzen. Nochmals abschmecken. Mit übrigem Thymian garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

Portion ca.: 320 kcal / 1340 kJ; E 11 g, F 19 g, KH 24 g

5.138 Kartoffel-Lachs-Auflauf

750 g Kartoffeln	40 g Mehl
Salz	1/4 l Gemüsebrühe (Instant)
1 Wirsingkohl (ca. 1 kg)	1/4 l Milch
100 g mittelalter Gouda	weißer Pfeffer
30 g Butter/Margarine	geriebene Muskatnuss

600 g Lachsfilet
1/2 Zitrone, Saft von

Fett für die Form

Kartoffeln waschen und in Wasser ca. 20 Minuten kochen.

Reichlich Salzwasser aufkochen. Wirsing putzen, waschen und 6-8 große Blätter ablösen. Jeweils das dicke Ende der Mittelrippe herausschneiden (übrigen Wirsing anderweitig verwenden). Blätter im kochenden Wasser 1-2 Minuten vorgaren. Abschrecken und abtropfen lassen.

Käse reiben. Fett erhitzen. Mehl darin goldgelb an-schwitzen. Unter Rühren mit Brühe und Milch ablöschen. Ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken. Hälfte Käse in der Soße schmelzen.

Lachs von der Haut lösen. Kalt abspülen und trockentupfen. Lachs mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Kartoffeln abschrecken und Schale abziehen. Kartoffeln in Scheiben schneiden.

Die Hälfte der Kartoffelscheiben in eine gefettete Auflaufform (ca. 30 cm lang) schichten. 1/3 Soße darübergießen. Dann mit Hälfte Wirsingblättern belegen. Zweites Drittel Soße darauf verteilen und mit dem Lachs belegen. Übrige Wirsingblätter darauflegen und restliche Kartoffelscheiben darauf verteilen. Mit restlicher Soße begießen.

Auflauf im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) 40-45 Minuten garen. Nach 20 Minuten mit übrigem Käse bestreuen und fertigbacken.

Als Menü des Monats März: Vorspeise: Gefüllte Gurkenhappen Hauptgericht: Kartoffel-Lachs-Auflauf Dessert: Zitronencreme mit Minze

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Std.

pro Portion ca.: 680 kcal / 2850 kJ; E 47 g, F 37 g, KH 34 g

5.139 Kartoffel-Lasagne

FLEISCHFÜLLUNG

300 g Champignons
Bratbutter zum Braten
300 g geschnetztes Rind- oder Schweinefleisch

(vom Metzger 2 X geschnetzelt)

2 EL Mehl

1/2 TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 Zwiebel, fein gehackt

2 Knoblauchzehen, gepresst

1 klein. Lauch (ca. 100 g), in feinen Streifen

1 Bd. Petersilie, fein gehackt

1 1/2 dl Rotwein

2 dl Fleischbouillon

4 EL Tomatenpüree

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

KÄSESAUCE

1 EL Maizena

200 g Mascarpone

2 dl Milch

75 g Appenzeller, in Würfeln

1/4 TL Muskat

1/2 TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

Sonstiges

800 g Kartoffeln, geschält
 2 EL Butter oder Margarine, flüssig
 1/2 TL Salz

75 g Appenzeller, an der Röstiraffel gerieben, zum Darüberstreuen

Fleischfüllung: Die Champignons in Scheiben schneiden. In einer Bratpfanne portionenweise in der heißen Bratbutter braten, herausnehmen. Fleisch mit Haushaltspapier trocken tupfen, mit dem Mehl mischen. Nochmals etwas Bratbutter in diese Pfanne geben. Fleisch portionenweise in der heißen Bratbutter anbraten, herausnehmen, würzen. Hitze reduzieren, alle Zutaten bis und mit Petersilie in derselben Pfanne andämpfen, mit dem Wein ablöschen, auf die Hälfte einkochen. Bouillon und Tomatenpüree, beiseite gestelltes Fleisch und Champignons beifügen, aufkochen, würzen, beiseite stellen.

Käsesoße: Maizena mit Mascarpone mischen, die Milch portionenweise darunterühren. Unter ständigem Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, Käsewürfel beifügen, unter Rühren schmelzen, würzen, Pfanne von der Platte ziehen.

Einschichten: Kartoffeln der Länge nach in dünne Scheiben hobeln. Lagenweise Kartoffeln, Fleischfüllung, Kartoffeln, Käsesoße und Kartoffeln in die gefettete Form geben. Oberfläche mit der Hälfte der Butter oder Margarine bestreichen, würzen. Den geriebenen Käse darüberstreuen, Form mit Alufolie bedecken.

Backen und gratinieren: ca. 40 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Hitze auf 230 Grad erhöhen, Folie entfernen. Oberfläche mit der restlichen Butter oder Margarine bestreichen, 10-15 Min. in der oberen Ofenhälfte gratinieren.

Lässt sich vorbereiten: Die Füllung und die Käsesoße können am Vortag zubereitet werden. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Die Kartoffeln erst kurz vor dem Einschichten hobeln.

Mengenangabe: 1 Gratinform von ca. 23 cm Ø

5.140 Kartoffel-Lauch-Auflauf mit Edelpilzkäse-Sesam-Kruste

1 kg Kartoffeln
 800 g Porree
 150 ml Gemüsebrühe
 100 g bayerischer Edelpilzkäse
 200 ml Sahne
 3 EL Gomasio

(ein Gemisch aus Sesamsamen und Meersalz)
 Reformhaus Salz
 Curry und
 Pfeffer nach Geschmack

Kartoffeln waschen, gar kochen lassen, abgießen und pellen. Abgekühlt in dünne Scheiben schneiden. Den Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. In der Gemüsebrühe bissfest dünsten. Die Hälfte der Kartoffeln in eine Auflaufform schichten, mit Salz, Curry und Pfeifer würzen. Den Lauch darauf verteilen und zum Schluss die restlichen Kartoffeln dachziegelartig auflegen. Die Kartoffeln mit Gomasio bestreuen. Den Edelpilzkäse in grobe Stücke schneiden, mit Sahne und Gemüsebrühe pürieren und gleichmäßig über

die Kartoffeln streichen. Die Form auf dem Traggitter in den Backofen einschieben und überbacken.

Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten

Backen: Stufe 3 (ca. 190 °C)

Backzeit: ca. 25 Minuten

5.141 Kartoffel-Lauch-Auflauf mit Gorgonzola-Sesam-Kruste

1 kg Pellkartoffeln	(im Reformhaus erhältlich:
1 kg Porree	ein Gemisch aus Sesamsamen und Meersalz)
etwas Gemüsebrühe	Salz
200 g Gorgonzolakäse	Curry
250 g Crème fraîche	Pfeffer
3 -4 El. Gomasio	

Die Pellkartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Den Porree gründlich putzen, in Ringe schneiden und in ca. 150 ml Gemüsebrühe bissfest dünsten.

Die Hälfte der Kartoffeln in eine Auflaufform schichten und mit Salz, Curry und Pfeffer bestreuen. Den Lauch daraufgeben und zum Schluss die restlichen Kartoffeln dachziegelartig auflegen. Die Kartoffeln mit Gomasio bestreuen. Den Gorgonzolakäse in grobe Stücke schneiden, mit Crème fraîche zusammen pürieren und gleichmäßig über die Kartoffeln streichen. Die restliche Gemüsebrühe in die Auflaufform gießen. Die Form auf dem Traggitter in den Backofen einschieben und backen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Backzeit: ca. 25 Minuten

Backen: Stufe 3 (200°C)

Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten

5.142 Kartoffel-Lauch-Gratin

1 EL Margarine oder Öl	Pfeffer
1 gross. Zwiebel	100 ml Gemüsebrühe
500 g Lauch	200 ml Weißwein
100 ml Wasser	4 EL geriebener Käse
800 g Kartoffeln	10 g Butter oder Margarine
1 TL Salz	

Zwiebel würfeln, Lauch in Streifen, geschälte Kartoffeln in feine Scheiben schneiden. Kartoffeln in einem Sieb unter fließendem kaltem Wasser gut abbrausen. Fett in einem

Topf zerlaufen lassen, Zwiebel und Lauch auf 2 oder Automatik-Kochplatte 4-5 etwa 2 Minuten andünsten, mit Wasser ablöschen und 8 Minuten auf 1 oder Automatik-Kochplatte 4-5 kochen lassen. Kartoffelscheiben mit der Lauchmasse in eine gerettete Gratinform schichten, würzen, Gemüsebrühe und Weißwein darübergießen. Zugedeckt im Backofen garen.

Schaltung: 200-220 ,2.Schiebeleiste v.u. 170-190 , Umluftbackofen 45-50 Minuten Danach den Deckel entfernen, den geriebenen Käse über das Gemüse streuen und einige Butterflöckchen obenauf verteilen. Weitere 15 Minuten offen überbacken.

Mengenangabe: 4 Portionen

0 kcal / 5212 kJ; E 35 g, F 38 g, KH 151 g

5.143 Kartoffel-Lauch-Gratin

600 g Kartoffeln

500 g Lauch

Salz

1/2 l Milch

1/4 l Sahne

1/2 TL weiße Pfefferkörner

5 Pimentbeeren

einen Hauch Cayennepfeffer

250 g Weichkäse, zum Beispiel Brie oder Camembert

Butter für die Form und Flöckchen

Die Kartoffeln schälen und in 3 Millimeter starke Scheiben hobeln. Den Lauch putzen, längs aufschlitzen und unter fließendem Wasser gründlich ausspülen. Quer in Streifen schneiden.

Eine Schicht Kartoffelscheiben und Lauchringe in eine dick ausgebutterte Form füllen, dann den entrindeten Käse in Würfeln oder Scheiben darauf verteilen. Schließlich den restlichen Lauch und die Kartoffeln einschichten, am Ende darauf achten, dass die Kartoffelscheiben eine hübsche Oberfläche bilden, indem sie dicht an dicht übereinander lappen. Und natürlich das Würzen nicht vergessen.

Milch und Sahne über den Auflauf gießen - die Oberfläche sollte gerade eben von Flüssigkeit umspielt sein. Butterflöckchen obenauf setzen. Den Auflauf bei 200 Grad Celsius 70 bis 80 Minuten backen.

Mengenangabe: 4 Personen

5.144 Kartoffel-Lauch-Gratin mit Schinken

250 g geschälte Kartoffeln

Salz

1 klein. Stange (200 g) geputzter Porree (Lauch)

1 klein. Stück (20 g) fettarmer Käse (17 % Fett)

1 EL (20 g) saure Sahne

weißer Pfeffer, Muskat

30 g magerer Schinken

Fett für die Form

etwas Schnittlauch

Kartoffeln waschen, längs vierteln und zugedeckt in Salzwasser ca. 15 Minuten kochen. Porree waschen, in grobe Stücke schneiden und ca. 5 Minuten mitgaren. Käse fein reiben. Mit saurer Sahne verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Schinken in grobe Stücke schneiden. Kartoffeln und Porree abtropfen lassen. Mit Schinken in eine dünn gefettete Auflaufform geben. Käsemasse darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) 10-15 Minuten überbacken. Schnittlauch waschen, grob schneiden und darüber streuen.

Mengenangabe: 1 Person:

Zubereitungszeit ca. 35 Min.

pro Portion ca.: 340 kcal; E 23 g, F 7 g, KH 44 g, BE 3

5.145 Kartoffel-Linsen-Curry

2 klein. Stangen Porree (Lauch)	Salz
1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln	Pfeffer
400 g Möhren	2-3 TL Gemüsebrühe
1 mittelgroße Zwiebel	100 g rote Linsen
2 EL Öl	3-4 EL gesalzene Erdnüsse
Curry	evtl. Cayennepfeffer

Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Kartoffeln und Möhren schälen, waschen. Kartoffeln in Stücke, Möhren in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, fein würfeln. Öl im Topf erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Kartoffeln, Möhren und Porree ca. 5 Minuten mitdünsten. 2-3 TL Curry darüberstäuben und kurz an-schwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 3/4 l Wasser und Brühe zufügen. Aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln.

Linsen zum Gemüse geben und alles weitere ca. 8 Minuten garen. Evtl. Erdnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen. Das Kartoffel-Curry abschmecken und mit Erdnüssen bestreuen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit Ca. 1 Std.

Portion ca.: 380 kcal; E 15 g, F 11 g, KH 52 g

5.146 Kartoffel-Mett-Auflauf

1 kg festkochende Kartoffeln	2 Scheib. Frühstücksspeck
2 Tomaten	400 g Mett oder gem. Hack
1 mittelgroße Zwiebel	Pfeffer
1/2 Bund/Töpfchen Thymian	Salz
3 Stiele Basilikum	2 EL + etwas Butter/Margarine

2 leicht gehäufte EL Mehl
3/8 l Milch

40-50 g Schmelzkäse

Kartoffeln waschen und zugedeckt ca. 20 Minuten kochen. Abschrecken, schälen und abkühlen lassen.

Tomaten waschen, Zwiebel schälen, beides fein würfeln. Kräuter waschen und, bis auf etwas zum Garnieren, abzupfen bzw. fein schneiden.

Speckscheiben halbieren und in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mett im Speckfett krümelig braten. Zwiebel, Tomaten und Thymian kurz mitbraten. Mit Pfeffer und evtl. Salz würzen. Basilikum unterrühren.

2 EL Fett im Topf erhitzen. Mehl darüberstäuben und anschwitzen. Milch einrühren. Aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln. Käse in Flöckchen darin schmelzen. Mit Pfeffer und wenig Salz abschmecken.

Kartoffeln in Scheiben schneiden und dachziegelartig in eine gefettete Auflaufform legen, dazwischen jeweils etwas Mett und Soße verteilen. Speck darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) 30 Minuten backen. Mit Rest Kräutern garnieren. Getränk: Mineralwasser.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

Zubereitungszeit Ca. 1 3/4 Std.

pro Portion ca.: 600 kcal; E 32 g, F 32 g, KH 41 g

5.147 Kartoffel-Möhren-Gratin

800 g Kartoffeln

600 g Möhren

Salz

Butter für die Form und für Flöckchen

1/2 l Milch

300 g Sahne

Pfeffer

1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel

eventuell 1 El getrockneter Majoran

Die Kartoffeln und Möhren mit dem Sparschäler schälen, auf dem Hobel in 3 Millimeter starke Scheiben hobeln. In einer feuerfesten, dick ausgebutterten Form mit den Gewürzen mischen, dann die Scheiben so verteilen, dass sie ein hübsches Muster ergeben. Schön ist es, wenn die Oberfläche abwechselnd Möhren- und Kartoffelscheiben zeigt, die einander überlappen.

Milch und Sahne mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Majoran würzen. Über die Kartoffelscheiben gießen - die Oberfläche sollte gerade eben von der Flüssigkeit erreicht werden. Mit Butterflöckchen besetzen, bei 200 Grad Celsius im vorgeheizten Ofen knapp 90 Minuten backen.

Mengenangabe: 4 Personen

5.148 KARTOFFEL-MÖHRENGRATIN

500 g Kartoffeln	Kräutersalz
500 g Möhren	Delikata
<i>Soße</i>	Endopherm
1 B. Sahne	Gemüsebrühe
200 ml Milch	100 g ger. Käse

Die geschälten Kartoffeln und gesäuberten Möhren in dünne Scheiben schneiden. Beides in eine Auflaufform schichten. Die Sahne mit der Milch verschlagen. Mit Kräutersalz, Delikata, Endopherm und Gemüsebrühe gut würzen. Die Soße über die Kartoffeln und Möhren gießen. Alles mit dem geriebenen Käse bestreuen. Bei 200 Grad ca 60 Min im Backofen backen.

5.149 Kartoffel-Mozzarella-Gratin

2 Pkg. Kartoffelpüree komplett mit Milch für je 3 Personen	250 g Kirschtomaten
Fett für die Form	2 Zwiebeln
150 g gekochter Schinken (2 Scheiben)	Pfeffer
150 g Mozzarella	Salz
	1 Bd. Basilikum

Kartoffelpüree nach Packungsangabe, aber nur mit 800 ml Wasser zubereiten. Basilikum waschen, trockenschütteln, in Streifen schneiden und unter das Püree rühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln schälen und fein hacken. Tomaten waschen und halbieren oder vierteln, mit Zwiebeln, Salz und Pfeffer mischen. Mozzarella in Scheiben, Schinken in Streifen schneiden. Kartoffelpüree in einer gefetteten Auflaufform zu Nestern spritzen. Erst Tomatenmischung, dann Schinken und Mozzarella auf die Nester verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°/Gasherd: Stufe 3) 10-15 Minuten überbacken. Evtl. mit Basilikumblättchen garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 40

417 kcal / 0 kJ

5.150 Kartoffel-Pilz-Gratin

150 g Waldpilze (z.B. Steinpilze oder rosa Champignons)	500 g Kartoffeln
	Salz
	1 Zwiebel

je 2 Rosmarin- und Thymianzweige	3 EL Parmesan (frisch gerieben)
1 TL ÖL	Pfeffer
50 ml Schlagsahne	grobes Salz
50 ml Milch	Muskat

1. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben hobeln, in Salzwasser 2 Min. vorkochen und abschrecken.
2. Zwiebeln würfeln. Kräuter abzupfen. Pilze im Öl scharf anbraten. Kräuter und Zwiebeln zugeben und kurz mitdünsten.
3. 2 kleine Auflaufformen (oder eine große) einfetten. Kartoffeln und Pilze einschichten.
4. Sahne, Milch, 2 El Parmesan und Pfeffer verrühren, über die Kartoffeln gießen und mit 1 El Käse, grobem Salz und 1 Prise Muskat bestreuen.
5. Gratin im 200 Grad heißen Ofen auf der untersten Schiene 40 Min. backen (Gas 3, Umluft 180 Grad).

Mengenangabe: 2 Personen/Portionen

Zubereitungszeit 75 min

Nährwerte: 320 kcal; F 34 g, KH 13 g

5.151 Kartoffel-Pilz-Gratin

1 Knoblauchzehe, längs halbiert	wenig Pfeffer
10 g getrocknete Steinpilze, in 2 dl Wasser eingeweicht	800 g Gschwellti (fest kochende Sorte) vom Vortag, in ca. 5 mm dicken Scheiben
1 EL Öl	<i>Guss</i>
1 Zwiebel, fein gehackt	1 1/2 dl Milch
1 TL Thymian	1 TL Maizena
300 g gemischte Pilze (z.B. Champignons, Kräuterseitlinge), geviertelt	150 g Mascarpone
1/4 TL Salz	1/4 TL Salz
	wenig Pfeffer
	Butterflöckli

Form mit Knoblauch ausreiben. Steinpilze durch ein Kaffeefilterpapier abgießen, 1 dl Flüssigkeit beiseite stellen, Pilze evtl. längs halbieren. Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiß werden lassen. Zwiebel und Thymian andämpfen. Alle Pilze beugeben, ca. 5 Min. mitdämpfen. Beiseite gestellte Flüssigkeit dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, Pilze ca. 5 Min. köcheln, würzen. Einige Pilze zum Garnieren beiseite stellen. Kartoffeln und Pilze lagenweise in die vorbereitete Form einschichten. Milch mit Maizena und Mascarpone gut verrühren, Guss würzen, darübergießen. Butterflöckli darauf verteilen.

Gratinieren: ca. 20 Min. in der oberen Hälfte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, mit den beiseite gestellten Pilzen garnieren, im Ofen ca. 1 Min. heiß werden lassen.

Mengenangabe: 1 weite ofenfeste Form von ca. 1 1/2 Litern

Gratinieren: ca. 20 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

pro Person: 446 kcal / 1862 kJ; E 10 g, F 27 g, KH 40 g

5.152 Kartoffel-Pilzgratin

160 g Lachsschinken	2 EL Schnittlauch
260 g festkochende Kartoffeln	160 g Hokkaidokürbis
130 g Egerlinge	2 EL Thymian
130 g Champignons	1 1/2 EL Butterschmalz
130 g Austernpilze	350 ml brauner Kalbsfond
3 EL Gouda gerieben	Blattpetersilie
90 g Zwiebeln	Salz, Pfeffer
2 Knoblauchzehen	feuerfeste Auflaufform
160 g Winterlauch (1/2 Stange)	

Pilze mit Küchenkrepp gut abreiben. Champignons sechsteln und Austernpilze in Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden, Gouda reiben. Kürbis schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen zerteilen. Lauch längs halbieren, gut waschen und in Stücke schneiden. Kartoffeln gut kalt abbrausen, mit der Bürste abschrubben, trocknen und in Ecken schneiden. Thymian rebeln. Kartoffeln in heißem Butterschmalz beidseitig goldgelb braten. Zwiebeln, Lauch, Kürbis und Knoblauch in heißem Butterschmalz leicht angehen lassen. Pilze zufügen, mitunterheben, Thymian einstreuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze in eine feuerfeste Form umfüllen. Den Lachsschinken zu kleinen Röllchen eindrehen und daraufsetzen. Den Reibkäse darüberstreuen, mit braunem Kalbsfond aufgießen und im Ofen bei 160 °C 25 Minuten backen. Danach mit Schnittlauch bestreuen und mit Blattpetersilie garnieren. Gratin in der Form servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

5.153 Kartoffel-Porree-Auflauf

1 Zwiebel	Salz
1 Knoblauchzehe	Pfeffer
500 g Porree	2 Becher Schlagsahne (400 g)
1 Bd. Lauchzwiebeln	600 g Kartoffeln, festkochende
20 g Butter oder Margarine	

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel, Porree- und Lauchzwiebelringe im heißen Fett andünsten, würzen. Sahne dazugießen und alles ca. 5 Minuten cremig einkochen lassen.

2. Geschälte Kartoffeln in Scheiben hobeln. Eine Tarte- oder flache Auflaufform (28 cm ø) einfetten. Die Hälfte der Kartoffeln darin verteilen, dabei würzen. Lauchmasse und restliche Kartoffeln darüberlagern. Ebenfalls würzen. Im Backofen 30-40 Minuten garen

Mengenangabe: 4 Portionen

5.154 Kartoffel-Quark-Auflauf

3 Bd. Schnittlauch	Pfeffer
75 g Gouda	1 kg Kartoffeln
250 g Quark	200 g durchw. Speck
2 Eiern	250 g Zwiebeln
250 g Schmand	10 g Butter
Salz	

Schnittlauch waschen, in feine Röllchen schneiden. Gouda reiben und mit Schnittlauch, Quark, Eiern, Schmand verrühren und mit Salz, Pfeffer würzen.

Kartoffeln waschen, kochen, pellen und in Scheiben schneiden. Speck in Streifen schneiden. Zwiebeln pellen und in Ringe schneiden. Den Speck in einer Pfanne auslassen und die Zwiebeln darin andünsten. Die Kartoffelscheiben zugeben und mitbraten.

Eine feuerfeste Form mit Butter ausfetten. Eine Schicht Kartoffeln, eine Schicht Quark abwechselnd in die Form schichten. Die oberste Schicht sollte Quark sein.

Im Ofen bei 200°C ca. 30 Min. goldgelb backen.

5.155 Kartoffel-Raclette-Auflauf mit Kasseler

1 kg festkochende Kartoffeln	1 Kasseler-Steak (ca. 175 g)
500 g Broccoli	1-2 EL Öl
Salz, Pfeffer	2 leicht gehäufte EL Mehl
500 g kleine Champignons	200 ml Milch
1 groß. Zwiebel	200 g Raclette-Käse (Stück)
50 g geräucherter durchwachsener Speck	Fett für die Form

Kartoffeln waschen und zugedeckt ca. 20 Minuten kochen. Abschrecken, schälen und abkühlen lassen. Broccoli putzen, waschen und in Röschen teilen. In 1/2 l kochendem Salzwasser zugedeckt ca. 5 Minuten dünsten. Dann abgießen, Gemüsewasser dabei auffangen. Pilze putzen, waschen. Zwiebel schälen, fein würfeln. Speck fein würfeln. Kasseler in

Streifen schneiden. Im heißen Öl in einer großen Pfanne anbraten, herausnehmen. Zwiebel und Speck im Bratfett braun braten. Pilze zugeben und unter Wenden kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles mit Mehl bestäuben, kurz anschwitzen. Gemüsewasser und Milch einrühren. Aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln. Käse grob raspeln. Ca. 1/3 davon in die Soße rühren, Kasseler unterheben. Soße mit Pfeffer und wenig Salz abschmecken. Kartoffeln in dicke Scheiben schneiden und mit Broccoli in eine gefettete große Auflaufform füllen. Soße darauf verteilen. Mit Rest Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 30 Minuten goldbraun überbacken. Getränk: kühler Weißwein.

Mengenangabe: 4-6 Personen:

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std.

Portion ca.: 510 kcal; E 24 g, F 30 g, KH 31 g

5.156 Kartoffel-Rosenkohl-Eintopf

1/2 Zwiebel	250 g Gemüsebrühe
3 mittelgroße Kartoffeln	100 g Schweineschnitzel
1/2 Stauden Stangensellerie	Jodsalz
200 g Rosenkohl	bunter Pfeffer aus der Mühle
2 TL Pflanzencreme	

Zwiebel schälen und fein Würfeln. Kartoffel waschen, schälen und in grobe Würfel schneiden. Sellerie und Rosenkohl putzen. Sellerie in Scheiben schneiden. Pflanzencreme in einem Topf erhitzen. Zwiebel darin glasig dünsten. Kartoffeln, Sellerie und Rosenkohl zufügen und mitdünsten. Mit Brühe ablöschen, aufkochen und 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Fleisch würfeln und zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Weitere 5 Minuten kochen lassen. Nach Belieben Selleriegrün in Streifen schneiden und über den Eintopf streuen.

Mengenangabe: 1 Person

5.157 Kartoffel-Rosenkohl-Gratin

1 kg Kartoffeln	1 TL Kümmel
800 g Rosenkohl	400 ml Sahne
Salz	2 Eier
Pfeffer	75 g Pikantje-Käse

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten vorgaren und abtropfen lassen. Rosenkohl putzen und in kochendem Salzwasser mit Kümmel 10 Minuten vorgaren und abtropfen lassen. Kartoffelscheiben und Rosenkohl in

eine gefettete ofenfeste Form schichten. Sahne mit Eiern und geriebenem Käse verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sahnemischung über das Gemüse gießen, die Form auf dem Traggitter in den Gasbackofen einschieben und überbacken.

Mengenangabe: 4 Portionen

Vorbereitungszeit: 45 Minuten

Backen: Stufe 3 (190 °C)

Backzeit: ca. 40 Minuten

5.158 Kartoffel-Rosmarin-Gratin

2 Zweiglein Rosmarin	1/2 TL Salz
1 kg mehlig kochende Kartoffeln, in Würfeln	100 g dünne Specktranchen, in feinen Streifen
Salzwasser, siedend	2 EL Rosmarinnadeln, fein gehackt
300 g Rahmquark	Butter- oder Margarineflöckli
2 Eier, verklopft	

Rosmarin und Kartoffeln ins Salzwasser geben, offen bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. weich kochen. Wasser abgießen, Rosmarin entfernen. Restfeuchtigkeit der Kartoffeln unter Hin- und Herbewegen der Pfanne auf der ausgeschalteten Platte verdampfen lassen, bis sie weißlich und trocken sind. Quark, Eier und Salz in einer Schüssel verrühren, die Kartoffeln durchs Passevite auf die Masse treiben, mischen. Die Speckstreifen mit dem Rosmarin in einer Bratpfanne langsam knusprig braten, auf Haushaltspapier abtropfen, unter die Kartoffelmasse mischen, in die vorbereitete Form füllen. Die Butter- oder Margarineflöckli darauf verteilen.

Gratinieren: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Passt zu: Lammkoteletts mit Artischocken (siehe Rezept) oder Salat.

Mengenangabe: 1 ofenfeste Form von ca. 1 1/4 Litern, gefettet

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Gratinieren: ca. 20 Min.

Pro Person: 460 kcal / 1926 kJ; E 19 g, F 24 g, KH 41 g

5.159 Kartoffel-Sauerkraut-Auflauf

1 Zwiebel	Salz
20 g Butter oder Margarine	Pfeffer
1 Dos. Sauerkraut (ca. 550 g)	2 EL Semmelmehl
1/2 TL Thymian	50 g Frühstücksspeck
1 Paar Wiener Würstchen	20 g Butter
1 Tomate	50 g Kräutercamembert
400 g gekochte Pellkartoffeln	

Zwiebel in feine Würfel schneiden, mit Butter oder Margarine in eine Auflaufform geben und 2 Min. mit 600 W im Mikrowellengerät andünsten. Danach das Sauerkraut darauf verteilen, mit Thymian würzen. Würstchen, Tomate und gepellte Kartoffeln in Scheiben schneiden. Alles auf das Sauerkraut schichten, mit Salz und Pfeffer würzen, Semmelmehl darüberstreuen.

Frühstücksspeck und Kräutercamembert würfeln, auf dem Auflauf verteilen, Butterflöckchen daraufsetzen. 12 Min. mit 600 W im Mikrowellengerät garen. Um eine Bräunung zu bekommen, im Mikrowellen- Kombinationsgerät in den letzten 5 Min. die Grillbeheizung dazuschalten.

Tip: Der Auflauf kann auch mit Kartoffelbrei zubereitet werden. 68 g Eiweiß, 91 g Fett, 103 g Kohlenhydrate, 6573 kJ, 1569 kcal

Mengenangabe: 2 Portionen

Gesamtzeit 40 min.

5.160 Kartoffel-Schinken-Auflauf

1-1.2 kg fest koch. Kartoffeln	evtl. Muskat
750 g Champignons	4 Eier
1/2 Bund/Töpfchen Thymian	3/8 l Milch
1 Zwiebel	100-150 g mittelalter Gouda
2 EL + etwas Öl	200 g gekochter Schinken in dünnen Scheiben
Salz, Pfeffer	

Kartoffeln waschen und zugedeckt ca. 20 Minuten kochen. Abschrecken, schälen und abkühlen lassen. Pilze putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Thymian waschen und, bis auf etwas zum Garnieren, abzupfen. Zwiebel schälen, würfeln. In 2 EL heißem Öl andünsten. Pilze zufügen. Bei starker Hitze ca. 10 Minuten braten, bis die gesamte Flüssigkeit verdunstet ist. Mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Eier und Milch verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Käse reiben. Kartoffeln in Scheiben schneiden. Kartoffeln, Pilze, Schinken und 2/3 Käse abwechselnd in eine große geölte Auflaufform schichten, dabei jede Schicht mit etwas Eiermilch begießen. Mit Kartoffeln abschließen und mit Rest Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) 35-40 Minuten backen. Mit Rest Thymian garnieren. Getränk: kühles Bier.

Tipps: Kartoffeln nach dem Schälen abkühlen lassen. Erst dann in Scheiben schneiden. So zerfallen sie nicht. Schön deftig wird's als Bratkartoffel-Auflauf: die Kartoffelscheiben mit Zwiebeln und Speck knusprig braten. Mit übrigen Zutaten (evtl. ohne Schinken) einschichten.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 11/2 Std.

pro Portion ca.: 570 kcal; E 41 g, F 24 g, KH 44 g

5.161 Kartoffel-Schinken-Auflauf

2 Zucchini	150 ml Gemüsebrühe
250 g Champignons	3 Eier
600 g vorwiegend festkochende Kartoffeln	150 g Creme fraîche
200 g gekochter Schinken	100 ml Sahne
1 mittelgroße Zwiebel	1 EL Estragonsenf
1 EL Butter	150 g mittelalter Gouda
Salz, Pfeffer	

Zucchini abbrausen, putzen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Champignons putzen, feucht abreiben und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen und abbrausen. Die Kartoffeln und den Schinken ebenfalls würfeln.

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Zucchini, Kartoffeln sowie Champignons zufügen und ca. 3 Min. braten. Schinkenwürfel unterheben und kurz mitbraten. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse-Schinken-Mischung in einer gefetteten Auflaufform verteilen und mit Brühe begießen.

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Eier, Creme fraîche, Sahne und Estragonsenf verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Käse reiben. Die Hälfte unter die Eiersahne rühren. Eiersahne über den Auflauf gießen. Mit dem restlichen Käse bestreuen. Auflauf im Ofen ca. 45 Min. backen. Nach Wunsch mit Petersilie bestreuen.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen ca. 50 Min.

Vorbereiten ca. 30 Min.

pro Person ca.: 560 kcal; E 27 g, F 38 g, KH 24 g

5.162 Kartoffel-Schinken-Gratin

400 g Bauernschinken, in ca. 1/2 cm dicken Tranchen, in Dreiecken	<i>GUSS</i> 2 dl Fleischbouillon
1 kg Gschwelkti (fest kochende Sorte), vom Vortag, geschält, in Scheiben	3.6 dl Soßen-Halbrahm
4 rotschalige Äpfel (z. B. roter Boskop, Idared), entkernt, halbiert, in Schnitzen	3 EL grobkörniger Senf 1 EL Akazienhonig Pfeffer aus der Mühle 1 EL Butter oder Margarine, flüssig

2/3 des Schinkens in die vorbereitete Form geben. Kartoffeln, Äpfel und restlichen Schinken ziegelartig einschichten.

Für den Guss alle Zutaten bis und mit Pfeffer gut verrühren, über den Gratin gießen. Butter oder Margarine darüber träufeln.

GRATINIEREN: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Mengenangabe: 1 ofenfeste Form von ca. 2 Litern, gefettet

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Gratinieren: ca. 25 Min.

5.163 Kartoffel-Schinkenaufauf

750 g mehliges Kartoffeln	etwas Cayennepfeffer
300 g Schinken	1 Bd. Dill
4 hart gekochte Eier	1 Bd. Petersilie
2 groß. Zwiebeln	3 Eier
60 g Öl	1/4 l Milch
Salz	1/8 l Rindsuppe
Pfeffer aus der Mühle	100 g Emmentaler Käse
1 EL edelsüßes Paprikapulver	Butter und Brösel für die Form
2 Knoblauchzehen	Salatblättchen, Tomatenspalten und Dill
1/2 EL Kümmel	zum Garnieren

Kartoffeln waschen, in Salzwasser kochen, erkalten lassen und in dünne Scheiben schneiden; Schinken in nicht zu dünne Streifen schneiden; Zwiebel schälen und grob hacken; Emmentaler in feine Streifen schneiden; Eier schälen und in dünne Scheiben schneiden; Dill und Petersilie waschen und fein hacken; Knoblauch schälen und fein hacken.

Zwiebeln in erhitztem Öl hell rösten; Paprikapulver, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Kümmel und Knoblauch beifügen, die Kartoffeln unterrühren und gut anbraten. Eine feuerfeste Backform buttern und mit Bröseln ausstreuen. Die Eier mit der Milch und Rindsuppe, sowie Petersilie, Dill und Cayennepfeffer, glatt verrühren. Eine Schicht Kartoffeln in die Form füllen, die Eierscheiben darauflegen und mit Käse bestreuen; sodann mit Schinken bedecken und die restlichen Kartoffeln darübergeben; zuletzt mit dem Ei-Milchgemisch übergießen und im vorgeheizten Backrohr bei 200 Grad etwa eine Stunde lang backen. Den Auflauf zugedeckt ein Weilchen ruhen lassen und dann erst portionieren; mit Salatblättern, Tomatenspalten und Dill garnieren und heiß servieren.

Mengenangabe: 4-6 PORTIONEN

5.164 Kartoffel-Sellerie-Gratin

600 g fest kochende Kartoffeln	4 Scheib. Toastbrot
1 Sellerie (ca. 500 g)	50 g Butter
2 dl Vollrahm	100 g gemahlene Haselnüsse
1 TL Salz	Salz, Pfeffer
wenig Pfeffer	

Kartoffeln und Sellerie halbieren, in eine ofenfeste Form von ca. 2 Litern hobeln (ca. 1 mm dick). Rahm darübergießen, würzen, mischen. Toastbrot in einer Schüssel zerbröckeln, flüssige Butter und Haselnüsse begeben, mischen, würzen, darüberstreuen. Ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen.

Zubereitungszeit: 10 Min. plus 30 Min. backen

pro Person: 632 kcal / 2645 kJ; E 12 g, F 45 g, KH 45 g

5.165 Kartoffel-Sellerie-Gratin mit Ingwer

2 EL frisch geriebene Weißbrotbrösel	40 g Butter
Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer	1/2 Zitrone, Saft von
unbehandelte abgeriebene Zitronenschale	1 groß. Apfel
1 EL frisch geriebener Ingwer	1/2 Bleichsellerie
125 ml Sahne	600 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
150 g Crème fraîche	

Kartoffeln und Apfel schälen, Bleichsellerie putzen. Apfel halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Bleichsellerie in feine Scheiben schneiden. Kartoffeln am besten mit einer Aufschnittmaschine oder einem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden. Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine runde Gratinform dick mit 20 g Butter ausfetten, Kartoffeln schuppenförmig in die Form schichten. Apfel- und Sellerie-Würfel darüberstreuen und erneut mit Kartoffeln bedecken. Crème fraîche und Sahne verquirlen. Mit Ingwer, Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen. Gratin damit übergießen, Oberfläche glattstreichen und mit Brotbröseln bestreuen. Restliche Butter in kleinen Flöckchen daraufsetzen und im heißen Backofen etwa 45-50 Minuten garen lassen. Falls die Oberfläche zu stark bräunt, mit Alufolie abdecken.

Tipp: Dieses Gratin ist eine harmonische Beilage zu vielen Fleischgerichten, schmeckt aber auch solo.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

460 kcal / 1925 kJ

5.166 Kartoffel-Sild-Auflauf

1 kg Kartoffeln	frisch gemahlener weißer Pfeffer
4 Zwiebeln	250 g Schlagsahne
2 EL Spezial Pflanzenöl	4 EL Semmelbrösel
2 Dos. Appetitsild, je 90 g (z. B. Lysell)	40 g Margarine
Salz	2 EL tiefgefrorene Petersilie

Die Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden. Pflanzenfett in einer Pfanne auf 3 oder Automatik-Kochstelle 9-12 erhitzen, die Zwiebelringe zufügen und auf 2 1/2 oder Automatik-Kochstelle 6-8 darin andünsten.

Die Hälfte der Kartoffeln in 8 gefettete Auflaufförmchen (14 cm Durchmesser) schichten, darauf die Hälfte der Zwiebelringe und der abgetropften Silds geben. Mit den restlichen Kartoffelscheiben, Zwiebelringen und Appetitsilds abdecken, leicht salzen und pfeffern und die Sahne darüber gießen.

Den Auflauf mit Semmelbrösel bestreuen, die Margarine flöckchenweise darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen, 2.Schiene von unten, ca. 35-40 Minuten goldbraun backen.

Zum Servieren mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten ohne Backzeit

Pro Portion: ca.: 151 kcal / 536 kJ

5.167 Kartoffel-Speck-Gratin

250 g Bratspeck in Tranchen	1 dl Milch
1 kg mehlig kochende Kartoffeln, in ca. 2 mm dicken Scheibchen	1/4 TL Muskat
1/2 TL Salz	1 Knoblauchzehe, gepresst
wenig Pfeffer	1 TL Salz
2 dl Vollrahm	wenig Pfeffer
	80 g Parmesan, gerieben

4 Specktranchen in feine Streifen schneiden, auf dem Formenboden verteilen. Kartoffeln würzen, darauf verteilen. Rahm und alle Zutaten bis und mit Pfeffer verrühren, über die Kartoffeln gießen. Käse und restlichen Speck darauf verteilen. Backen: ca. 1 Std. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

Mengenangabe: 1 ofenfeste Form von ca. 2 Litern

Backen: ca. 1 Std.

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

pro Portion: 629 kcal; E 25 g, F 42 g, KH 35 g

5.168 Kartoffel-Speckgratin mit gebratenen Maischollenfilets

Auflaufform	2 EL Brühe
Bachkresse	10 g Butter
Muskat	1 1/2 EL Rapsöl
Jodsatz, Pfeffer	1/2 EL Zitronensaft
1 Eigelb	3 EL Sahne

1/8 l Fischbrühe	60 g Räucherspeckscheiben
1 TL Mehl	2 mittl. Kartoffeln
1 1/2 EL Basilikum	320 g Maischollenfilets
1/2 Zwiebel	

Kartoffeln dünn schälen, in 1/2 cm starke Scheiben schneiden, in Wasser legen, danach auf Küchentrepp trocknen. Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden. Basilikum abzupfen, grob klein schneiden, mit etwas Rapsöl vermengen mit Pürierstab mixen (wie für Pesto) - Eigelb mit Sahne verschlagen, mit Jodsalz und Pfeffer, Muskat würzen. Den Speck in Blättchen schneiden, in etwas Brühe auslaufen lassen. Auflaufform mit wenig Butter austreichen. Kartoffelscheiben mit Speck abwechselnd in die Auflaufform einsetzen, mit Eigelbmasse übergießen, im Ofen bei ca. 180 Grad ca. 25 bis 30 Minuten garen. Zwiebeln in erhitztem Rapsöl glasig angehen lassen, mit Mehl bestäuben, mit Fischbrühe aufgießen, Basilikum dazugeben, etwas reduzieren lassen, mit Jodsalz und Pfeffer würzen. Schollenfilets mit Jodsalz und Pfeffer würzen, mit etwas Zitronensaft beträufeln. Fischfilets in beschichteter Pfanne mit wenig Rapsöl beidseitig goldbraun braten - zur Seite ziehen und langsam durchziehen lassen. Basilikumsoße als Spiegel auf flachen Teller angießen, Fischfilets darauf setzen, Speck-Kartoffelgratin daneben anrichten, mit frischer Brunnenkresse garnieren.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

5.169 Kartoffel-Steckrüben-Eintopf

2 Zwiebeln	Pfeffer
30 g Butterschmalz	1 Lorbeerblatt
600 g Kartoffeln, festkochende	1 Gewürznelke
1 Stück Steckrübe (ca. 500 g)	1 l Wasser
250 g Möhren	1 Würfel Gemüsesuppe (für 1 l)
Salz	1 Bd. Petersilie

1. Zwiebeln abziehen. Eine Zwiebel fein würfeln, im heißen Butterschmalz glasig dünsten. Gemüsestücke zufügen, ca. 3 Minuten dünsten. Würzen.

2. Lorbeerblatt auf der übrigen Zwiebel mit der Gewürznelke feststecken. Zum Gemüse geben, Wasser und Suppenwürfel zufügen, ca. 30 Minuten garen.

3. Gespickte Zwiebel herausnehmen. Eintopf abschmecken. Kurz vor dem Servieren gehackte Petersilie unterrühren.

Mengenangabe: 4 Portionen

5.170 Kartoffel-Steckrüben-Gratin

800 g Kartoffeln	Salz
800 g Steckrübe	Pfeffer
Salz	300 ml Schlagsahne
100 g durchwachsener Speck in Scheiben	Salz
400 g Zwiebeln	Pfeffer
200 g Äpfel	Muskatnuss
4 EL Öl	5 EL Semmelbrösel
1 TL Majoran	50 g Butter

Kartoffeln und Steckrübe schälen, beides in gleich große Stücke schneiden. Salzwasser aufkochen und das Gemüse darin 5 Minuten kochen. Abgießen und in eine gefettete ofenfeste Form geben.

Speck in Würfel schneiden. Geschälte Zwiebeln würfeln, geschälte Äpfel entkernen und würfeln. Speck in einer Pfanne glasig braten, Zwiebeln und Äpfel zugeben und goldbraun braten. Mit Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse auf dem Gratin verteilen.

Sahne mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen und über das Gratin gießen. Mit Semmelbröseln bestreuen und mit Fettflöckchen belegen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und überbacken. Backofen: Strom 180 °C, Gas Stufe 2-3 (180°C), Umluft 160 °C 40-45 Minuten

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 60 Minuten

5.171 Kartoffel-Steinpilz-Gratin

1 kg große, mehlig kochende Kartoffeln (z. B. Desiree), geschält, in ca. 3 mm dicken Scheiben	1 TL Thymianblättchen
Salzwasser, siedend	1 TL Butter oder Margarine
<i>Steinpilzsauce</i>	3 EL trockener Sherry
60 g getrocknete Steinpilze, in 3 dl Wasser eingeweicht	3 dl UP-Milch (siehe Hinweise)
1 Schalotte, fein gehackt	1.8 dl Soßen-Halbrahm
1 EL glattblättrige Petersilie, fein gehackt	1 EL Steinpilzpulver (siehe Hinweise)
	3/4 TL Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	30 g Butter oder Margarine, flüssig

Die Kartoffeln portionenweise ca. 2 Min. blanchieren, kurz in kaltes Wasser legen, gut abtropfen. Aus ca. 12 Scheiben Sterne ausstechen, für die Garnitur beiseite legen.

Steinpilzsauce: Steinpilze abtropfen, Einweichwasser durch einen Kaffeefilter in einen Messbecher gießen, 1 dl beiseite stellen. Schalotte und Kräuter in der warmen Butter oder Margarine andämpfen, Steinpilze ca. 3 Min. mitdämpfen. Sherry begeben, Flüssigkeit auf die Hälfte einköcheln. Einweichwasser, Milch, Rahm und Steinpilzpulver begeben, Soße ca. 2 Min. köcheln, würzen, auskühlen. 1/3 der Soße in die vorbereitete Form geben, die Hälfte der Kartoffeln einschichten, dann restliche Soße darauf verteilen. Mit den restlichen

Kartoffeln bedecken, mit den beiseite gelegten Kartoffel-Sternen garnieren, mit der Hälfte der Butter oder Margarine bestreichen.

Backen/Gratinieren: ca. 1 Std. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Hitze auf 240 Grad erhöhen, Form herausnehmen, Kartoffeln mit der restlichen Butter oder Margarine bestreichen, ca. 10 Min. gratinieren.

Hinweise - UP-Milch eignet sich besonders für Gratins, da sie beim Backen weniger gerinnt. UHT-Milch (UP-Milch): (Englisch Ultra High Temperature = sehr hohe Temperatur.) Trinkfertige, keimfreie Milch. Die Uperisation ist ein in der Schweiz entwickeltes und patentiertes Entkeimungsverfahren. Die Milch wird blitzartig auf 130-150 °C erhitzt und sofort wieder auf unter 5 °C abgekühlt und verpackt. UHT-Milch ist ungeöffnet und ungekühlt 11 Wochen haltbar, ist aber im Geschmack leicht verändert. - Für das Steinpilzpulver 5 g getrocknete Steinpilze im Cutter fein mahlen.

Lässt sich vorbereiten: Gratin ca. Vi Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt kühl stellen.

Mengenangabe: 1 ofenfeste Form von ca. 1 1/2 Litern, gefettet

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Backen/Gratinieren: ca. 70 Min.

Pro Person: 436 kcal / 1825 kJ; E 13 g, F 22 g, KH 43 g

5.172 Kartoffel-Tomaten-Auflauf

3 Kartoffeln, mittelgroße, festkochende	Salz
200 g Tomaten	15 g Emmentaler
20 g Emmentaler	<i>nach Geschmack</i>
1 Ei	Muskat
1 EL Milch	Kräuter
Pfeffer, weiß	

Kartoffeln waschen, die Schale mehrfach einstechen. Etwas Wasser und die Kartoffeln in ein Gefäß mit Deckel geben. Der Boden des Gefäßes muß mit Flüssigkeit bedeckt sein. Ab in die Mikrowelle. Unter mehrmaligem Wenden 5 Min. bei 600 Watt, dann 5 Min. bei 400 Watt garen. Noch 3 Min. Standzeit. Inzwischen Tomaten in Scheiben schneiden. Dann die Kartoffeln kalt abschrecken, pellen, in Scheiben schneiden. Abwechselnd mit Tomaten in eine Form schichten. Emmentaler in Stückchen zwischen die Scheiben legen. Ei, Milch, Pfeffer, Salz, Muskat und Kräuter nach Geschmack verquirlen und über die Kartoffeln und Tomaten gießen. Zum Schluß mit geriebenen Emmentaler bestreuen. Noch 4 Min. bei 600 Watt. Fertig.

Mengenangabe: 1 Portion

5.173 Kartoffel-Tomaten-Auflauf

1 kg Kartoffeln	oder Parmesan
400 g große reife Tomaten	Salz, schwarzer Pfeffer
1 Bund/Töpfchen Basilikum	2-3 EL Paniermehl
100 g Pecorino (ital. Hartkäse aus Schafsmilch)	100 ml Olivenöl

Kartoffeln schälen und waschen. Tomaten putzen und waschen. Beides in gleichmäßige Scheiben schneiden. Basilikum waschen und trockenschütteln. Blättchen von den Stielen zupfen.

Käse reiben. Kartoffeln, Tomaten und Basilikum in eine feuerfeste Form schichten. Dabei zwischen die einzelnen Schichten Salz, Pfeffer und Käse streuen. Obenauf Paniermehl streuen. Öl und 5-7 EL Wasser darüberträufeln.

Auflauf im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) 1 1/4-1 1/2 Stunden backen. Evtl. gegen Ende mit Pergamentpapier abdecken.

Getränk: kühler Weißwein.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Std.

pro Portion ca.: 510 kcal / 2140 kJ; E 15 g, F 32 g, KH 38 g

5.174 Kartoffel-Tomaten-Suppe

<i>Zutaten</i>	1 l Fleischbrühe
3 Zwiebeln	250 g Cabanossi
1 Knoblauchzehe	250 g Tomaten
500 g Kartoffeln	Salz
250 g Zucchini	Pfeffer
2 EL Öl	Thymian

Zwiebeln, Knoblauchzehe abziehen, würfeln. Kartoffeln schälen, Zucchini putzen, waschen. Beides kleinschneiden. In heißem Öl andünsten. Fleischbrühe angießen, aufkochen und 20 Minuten garen. Cabanossi in Scheiben schneiden. Tomaten achteln und mit den Cabanossischeiben zum Schluß in der Suppe erwärmen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Pro Portion ca. 480 Kalorien / 2016 Joule

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

5.175 Kartoffel-Torte

2 Dos. Kartoffelscheiben (570 g Abtropfgewicht)	5 Eier
Fett für die Form	1 Becher Schlagsahne (250 g)
150 g geriebener Emmentaler Käse	1 Bd. Majoran
Pfeffer	4 Lauchzwiebeln
Salz	2 rote Paprikaschoten

1. Kartoffelscheiben in einem Sieb gut abtropfen lassen. Paprikaschoten putzen und fein würfeln, Lauchzwiebeln waschen und in dünne Ring schneiden. Majoran waschen, trockenschütteln und grob hacken. 2. Sahne mit Eiern und Majoran verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa ein Viertel der Kartoffeln nebeneinander in eine gefettete Springform (26 cm) legen. Mit je einem Viertel vom Gemüse und Käse bestreuen und ein Viertel der Eiersahne darüber gießen. Restliche Kartoffelscheiben als drei weitere Lagen darüber schichten, mit restlichem Gemüse und restlichem Käse bestreuen und restlicher Eiermilch begießen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°-200°/Gasherd: Stufe 2-3) ca. 1 1/4 Stunden backen, zwischendurch mit Pergamentpapier abdecken, damit die Torte nicht zu dunkel wird.

Mengenangabe: für 8 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 105

577 kcal / 0 kJ

5.176 Kartoffel-Walnuss-Gratin

1 kg vorwiegend fest kochende Kartoffeln	gemahlener schwarzer Pfeffer
1 Knoblauchzehe	1 Bd. Schnittlauch
etwas Fett für die Form	300 ml Milch
200 g geriebener Leerdamer	2 Eier
50 g Walnusskerne	Muskat
Salz	50 g Butter

Die Kartoffeln waschen, schälen und in feine Scheiben schneiden. Den Ofen auf 200 °C (Gas: Stufe 3) vorheizen.

Die Knoblauchzehe schälen, halbieren und eine flache, feuerfeste Form (ca. 25 cm Ø) damit ausreiben. Dann mit Fett einstreichen.

Die Kartoffelscheiben abwechselnd mit 150 g Käse und den Walnüssen in die Form schichten. Dabei die Kartoffelscheiben mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und mit der Milch und den Eiern verquirlen. Mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken.

Die Eiermilch über die Kartoffeln gießen, den restlichen Käse darüber streuen und die Butter in Flöckchen darauf verteilen.

Im Ofen auf der mittleren Einschubleiste etwa 1 Stunde goldgelb backen. Damit das Gratin keine zu dunkle Kruste bekommt, decken Sie ihn während der letzten 20 Minuten im

Backofen mit Alufolie ab.

VARIATIONEN: Lecker schmeckt dieses Gratin auch, wenn Sie den Schnittlauch weglassen und die Kartoffeln stattdessen mit Kräutern der Provence bestreuen. Oder statt dem Leerdamer Camembert, dann jedoch keine Walnüsse nehmen. Eine andere Variante erhalten Sie, wenn Sie die Hälfte der Kartoffeln durch Gemüse, zum Beispiel durch Möhren oder Porree (Lauch), ersetzen.

TIPP: Zusammen mit einem frischen Salat können Sie dieses Kartoffelgratin gut als eine leichte Hauptmahlzeit servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde 30 Minuten

5.177 Kartoffel-Wirsing-Auflauf

Zutaten

750 g Wirsing

750 g Kartoffeln

100 g Frühstücksspeck

3 Zwiebeln

3 EL Margarine

Salz

Pfeffer

1/4 l Brühe

100 g geriebener Gouda.

Wirsing und Speck in Streifen, Kartoffeln in Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen und würfeln.

Margarine in einer Kasserolle erhitzen, Zwiebelwürfel darin andünsten. Speck zugeben und anbraten. Wirsing und Kartoffeln hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Brühe angießen und alles zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad eine Stunde garen. Mit Käse bestreuen und ohne Deckel so lange überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.

Pro Person 527 Kalorien = 2206 Joule.

Mengenangabe: 4 Portionen

5.178 Kartoffel-Zucchini-Gratin

250 g Pellkartoffeln

250 g Zucchini

2 Knoblauchzehen

250 ml Schlagsahne

Salz

Pfeffer

Estragonblättchen, gehackte

50 g Emmentaler Käse, geriebenen

Butter

Pellkartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Zucchini waschen, die Enden abschneiden und in Scheiben schneiden. Kartoffel- und Zucchinischnitten schuppenartig in eine gefettete flache Auflaufform schichten.

Die Knoblauchzehen abziehen, durch die Knoblauchpresse geben und mit der Schlagsahne verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Estragon würzen und dann über das Gemüse gießen. Den geriebenen Käse darüberstreuen, die Butter in Flöckchen daraufsetzen und die Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Strom: Etwa 225 °C Gas: Etwa Stufe 4 Backzeit: 20-25 Minuten

Mengenangabe: 4 Portionen

5.179 Kartoffel-Zwiebel-Auflauf

200 g Möhren	1 EL geh. Liebstöckel
3 Zwiebeln	Salz
30 g Butter	Pfeffer
1 EL Mehl	750 g gekochte Kartoffeln
250 ml Milch	250 g Sauerrahm
1 TL gekörnte Brühe	80 g ger. Bergkäse

Möhren putzen, schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen und hacken. Butter erhitzen, Zwiebeln darin andünsten. Mehl aufstäuben, mit anbraten. Milch unter Rühren angießen, aufkochen. Möhren zugeben, 10 Min. köcheln lassen. Mit Brühe, Liebstöckel, Salz sowie Pfeffer würzen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden. Abwechselnd mit Zwiebel-Möhren-Masse (ohne Soße) in eine Gratinform geben, als oberste Schicht Kartoffeln auflegen. Soße der Zwiebelmasse darübergießen, Sauerrahm aufstreichen und den Käse darüberstreuen. Ca. 20 Min. im vorgeheizten Ofen garen.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen: ca. 30 Min.

Zubereitungszeit ca. 25 Min.

pro Person: ca.: 380 kcal; E 15 g, F 31 g, KH 40 g

5.180 Kartoffel-Zwiebel-Auflauf

800 g Kartoffeln	2 Beutel 'Knorr Fix für Zigeuner-Pfanne'
4 EL Öl	400 ml Sahne
2 rote Paprikaschoten	2 TL getrockneter Majoran
4 rote Zwiebeln	Kümmel
300 g Kasselerbraten	

Kartoffeln schälen, waschen und in Spalten schneiden. Im heißen Öl ca. 7 Min. dünsten. Die Paprikaschoten halbieren, entkernen und abrausen. Die Zwiebeln abziehen, halbieren

und wie die Paprika in Streifen schneiden. Kasselerbraten würfeln. Alles mit den Kartoffelspalten mischen und in eine Auflaufform geben.

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Den Inhalt der beiden Beutel 'Knorr Fix für Zigeuner- Pfanne' mit 400 ml Wasser und der Sahne verrühren. Mit Majoran sowie etwas Kümmel würzen und über den Auflauf gießen. Im Ofen ca. 35-40 Minuten backen.

Mengenangabe: 4 Personen

Backen ca. 40 Min.

Vorbereiten ca. 35 Min.

pro Person ca.: 750 kcal; E 24 g, F 50 g, KH 50 g

5.181 Kartoffelaufbau

1 kg Kartoffeln,	Basilikum,
1 Ei,	1/4 l warme Milch,
50 g Parmesankäse (gerieben),	50 g Butter,
100 g Feta (Schafskäse),	Salz,
50 g Speck (fein gehackt),	Muskatnuss
Petersilie (gehackt),	

Die Kartoffeln kochen, schälen und durch die Kartoffelpresse treiben. Milch und Butter in das Püree geben und mit dem Schneebesen zu einer lockeren Creme schlagen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Käse, Ei, Petersilie und Basilikum darunter mischen.

Eine Auflaufform einfetten und mit Semmelbrösel bestreuen. Die Hälfte der Püreemischung hineingeben. Speckwürfelchen darüber streuen und darauf die Feta-Scheiben legen. Den Rest der Püreemischung darauf füllen und in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten stellen, bis sich eine goldgelbe Kruste gebildet hat. Mit grünem Salat servieren.

5.182 Kartoffelaufbau

<i>Zutaten</i>	20 g Butter oder Margarine
1 kg Kartoffeln	200 g geräucherte Mettwurst
Salz	200 g mittelalter Gouda oder
Pfeffer	Greizerkäse
1 Zwiebel	6 EL geriebener Käse zum Bestreuen
100 g durchwachsener Speck	(Greizer, Emmentaler oder Sbrinz).

Kartoffeln mit Schale kochen. Erkalten lassen, pellen, auf einer groben Rösti- oder Rohkostscheibe grob raffeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel und Speck in Würfel

schneiden, in Fett auf 2 oder Automatik-Kochplatte 4-5 glasig braten. Wurst in Streifen, Käse in Würfel schneiden, Speck mit den Kartoffeln vermischen. In eine gefettete Auflaufform füllen, mit geriebenem Käse bestreuen, im Backofen ca. 40 min. goldbraun überbacken.

Schaltung: 200-220°, 2. Schiebeleiste v. u. 170-190°, Umluftbackofen Dazu schmeckt ein gemischter Salat. 123 g Eiweiß, 249 g Fett, 164 g Kohlenhydrate, 14766 kJ, 3524 kcal.

Mengenangabe: 4 Portionen

5.183 Kartoffelaufbau "Janssons Versuchung" Janssons frestelse

1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln	250 g Sild oder auf nordische Art eingelegter Matjes-Hering
3 mittelgroße Zwiebeln	1 Bd. frischer Dill
80 g Butter und Butter für die Auflaufform	1/4 l süße Sahne
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	1/8 l Milch
1 Prise gemahlener Piment	6 EL Paniermehl
1 Lorbeerblatt	

Dieses schwedische Gericht wird den Gästen gerne zum Abschluss einer Party serviert, bevor sie sich auf den Heimweg machen. Aber auch als Mittagessen ist es nicht weniger gefragt.

Die Kartoffeln waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen, vierteln und in Streifen schneiden. In einer großen Pfanne 40 g Butter erhitzen, Kartoffeln und Zwiebeln bei Mittelhitze unter Wenden darin 10 Minuten anbraten. Eine Auflaufform mit Butter einpinseln. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Kartoffeln und Zwiebeln kräftig mit Pfeffer und der Prise Piment würzen. Die Hälfte davon in die Auflaufform füllen. Das Lorbeerblatt in 4 Stücke brechen und darauf verteilen.

Den Sild oder die Matjes abtropfen lassen und quer in 2 cm breite Streifen schneiden. Fisch auf den Kartoffeln verteilen. Den Dill abspülen, einige Ästchen zum Garnieren beiseitelegen. Den Rest grob hacken und auf dem Fisch verteilen.

Alles mit den restlichen Kartoffeln bedecken. Sahne und Milch verquirlen und darüber gießen. Oberfläche mit Paniermehl bestreuen und mit Butterflöckchen belegen. Auflauf in Backofenmitte 30 bis 40 Minuten garen (Gas: Stufe 3). Jede Portion mit etwas Dill garnieren. Auf Salz wurde bei dem Gericht verzichtet, da die Fische meist ja genügend Salz abgeben. Notfalls nachwürzen.

Tipp: Gut schmecken zum Auf lauf eingelegte saure Gurken und rote Bete.

Mengenangabe: 4-5 PERSONEN

5.184 Kartoffelaufbau auf Paprikasauce

300 g kleine, festkochende Kartoffeln	2 Eier
1 klein. Zwiebel	100 ml süße Sahne
100 g Steinpilze	<i>FÜR DIE SAUCE:</i>
20 g Butter	2 groß. rote Paprikaschoten und
Salz	1 klein. grüne zum Garnieren
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	10 g Butter
1/2 Bd. krause Petersilie	Salz
Butter für die Förmchen	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Die Kartoffeln waschen, in reichlich Wasser in 20 Minuten garen. Abgießen, unter fließend kaltem Wasser abschrecken und abkühlen lassen.

Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Steinpilze mit Küchenkrepp säubern, schadhafte Stellen abschneiden und die Pilze in kleine Scheibchen schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Steinpilze dazugeben und kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und vom Feuer nehmen. Die Petersilie waschen, das Wasser abschütteln, einige Blättchen zum Garnieren beiseitelegen. Restliche Blättchen fein hacken, zu den Pilzen geben.

Backofen auf 225 Grad vorheizen.

Kartoffeln pellen und in dünne Scheiben schneiden. Feuerfeste Portionsförmchen großzügig mit Butter ausfetten und abwechselnd Kartoffelscheiben und Pilze hineinschichten. Die Eier mit der Sahne verquirlen, mit Pfeffer und Salz würzen. Diesen Guss auf die Förmchen verteilen. Im Ofen dann 15 Minuten überbacken (Gas: Stufe 4).

In der Zwischenzeit Paprikaschoten halbieren, Kerne und Stielansatz herausschneiden und die Hälften unter fließendem Wasser ausspülen. Die grüne Schote beiseitelegen. Die anderen in Stücke schneiden und mit 150 ml Wasser und der Butter 7 Minuten dünsten. Paprika ohne Flüssigkeit in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Mixstab pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die übrigen Schotenhälften in kleine Würfel schneiden. Die Sauce auf vorgewärmte Portionsteller geben und jeweils einen Auflauf gestürzt in die Mitte setzen. Mit Paprikawürfeln und Petersilienblättchen hübsch garnieren.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

5.185 Kartoffelauflauf mit Gemüse

700 g Kartoffeln	100 ml Sahne
Salz	250 ml Milch
1 gelbe Paprikaschote	125 g vegetabile Pastete 'Champignon'
2 klein. Zucchini	Pfeffer
1 EL Öl	Paprikapulver

Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben teilen. In Salzwasser ca. 5 Min. garen, abgießen und abtropfen lassen.

Paprika halbieren. Wie die Zucchini abrausen, putzen. In Streifen bzw. Scheiben schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen, Gemüse darin ca. 5 Min. dünsten. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Kartoffel-, Zucchinischnitten und Paprikastreifen dekorativ in eine gefettete Auflaufform schichten. Sahne, Milch erhitzen und die Champignon-Pastete darin schmelzen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und über den Auflauf geben. Etwa 30 Min. backen.

Mengenangabe: 4 Personen

Backen ca. 30 Min.

Zubereitung ca. 30 Min.

pro Person: 370 kcal; E 9 g, F 13 g, KH 40 g

5.186 Kartoffelaufbau mit Käse und Äpfel

700 g Gschwellti

200 g Gruyere

300 g Äpfel (z. B. Gala), Kerngehäuse ausgestochen

100 g Speckwürfeli, ohne Fett knusprig gebraten

GUSS

2 dl Apfelwein

2 dl Halbrahm

3 Eier

wenig Paprika und Muskat

3/4 TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

GARNITUR

2 Äpfel, Kerngehäuse ausgestochen, in Scheiben

Butter- oder Margarineflöckli

Gschwellti und Käse in Stengeli schneiden, Äpfel vierteln und in feine Scheiben schneiden. 2/3 der Kartoffeln, des Käses, der Speckwürfeli und alle Apfelscheiben lagenweise in die vorbereitete Form füllen.

GUSS: Alle Zutaten mit dem Schwingbesen verrühren, darübergießen.

GARNITUR: Apfelscheiben abwechslungsweise mit den restlichen Kartoffel- und Käsestengeli dekorativ auf der Oberfläche verteilen. Restliche Speckwürfeli und Butter- oder Margarineflöckli darauf verteilen. Mit Alufolie zudecken.

BACKEN: Ca. 40 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Folie nach ca. 15 Min. entfernen.

Mengenangabe: 1 gefettete ofenfeste Form von ca. 2 Liter

Vor- und Zubereiten: ca. 25 Min.

Backen: ca. 40 Min.

5.187 Kartoffelaufbau mit Knoblauchsahne

200 g Kartoffeln	1 EL frische Thymianblättchen
1 Karotte	Salz
100 g Champignons	gemahlener schwarzer Pfeffer
1 klein. Zucchini	1 Msp. Cayennepfeffer
1 Knoblauchzehe	etwas Butter für die Form
75 g Schmand	3 EL geriebener Parmesan
5 EL Milch	

Die Kartoffeln und die Karotte waschen und schälen. Die Champignons putzen und mit einem feuchten Tuch abreiben. Den Zucchini putzen, waschen und schälen. Sämtliches Gemüse in sehr dünne Scheiben schneiden. Den Backofen auf 180 °C (Gas: Stufe 2) vorheizen.

Den Knoblauch schälen, fein hacken und mit dem Schmand, der Milch und den Thymianblättchen verrühren. Die Mischung mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Eine Auflaufform mit der Butter ausfetten.

Die Kartoffeln abwechselnd mit einer Lage Pilze, Karotten und Zucchini schuppenartig in die Form einschichten. Dabei mit den Kartoffeln beginnen. Jede Schicht mit etwas Knoblauchschand beträufeln und mit Parmesan bestreuen. Mit einer Schicht Kartoffeln abschließen.

Die Form fest mit Alufolie verschließen und den Auflauf 50 bis 60 Minuten backen. Die Folie während der letzten 10 Minuten entfernen.

Die Kartoffeltorte am Rand lösen, aus der Form nehmen und in Stücke schneiden.

VARIATION: Wenn Sie keinen Knoblauch mögen, können Sie ihn z.B. durch 3 Esslöffel gehackte Mischkräuter oder durch 2 Esslöffel frisch geriebenen Meerrettich ersetzen.

TIPP: Reichen Sie dazu einige gedämpfte Brokkoliröschen und eine Tomaten-Sahne-Sauce.

Mengenangabe: 2 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde 30 Minuten

5.188 Kartoffelaufbau mit Lamm

<i>Püree:</i>	(Schulter oder Keule)
1 kg Kartoffeln	2 Thymianzweige
Salz	1 Rosmarinzweig
1/4 l Milch	100 g passiertes Tomatenfleisch
Muskat	(selbstgemacht oder fertig gekauft)
Pfeffer	Salz
2 EL Butter	Pfeffer
<i>Lammragout:</i>	1 Glas Rotwein
1 gross. Zwiebel	1 Bd. Petersilie
2 EL Olivenöl	<i>Außerdem:</i>
2 Knoblauchzehen	Butter für die Form und für Flöckchen
500 g durchgedrehtes Lammfleisch	

Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser weich kochen, angießen und etwas ausdampfen lassen. Die Milch angießen und aufkochen, mit dem Kartoffelstampfer zu einem glatten Püree zerstampfen. Mit dem Schneebesen die Butter unterrühren, dabei das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für das Ragout die Zwiebel fein würfeln und in einem flachen Topf im heißen Öl weich dünsten, ohne zu bräunen. Den Knoblauch durch die Presse hinzufügen. Schließlich das Lammhack in die Pfanne geben, jetzt die Hitze verstärken und das Hackfleisch braten, bis es krümelig wird. Dabei ständig rühren, damit alle Fleischkrümel rösten. Thymian und Rosmarin mitrösten, das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Tomatenpüree angießen, auch den Wein. Schmurgeln lassen, bis sich alles zu einer duftenden, homogenen Sauce verbunden hat. Kräftig abschmecken! Zum Schluss die fein gehackte Petersilie einrühren.

Eine Auflaufform mit Butter austreichen, das Lammragout einfüllen. Darüber das Kartoffelpüree verteilen und glatt streichen. Die Oberfläche mit Butterflöckchen besetzen.

Die Form in den 200 Grad heißen Ofen schieben, den Auflauf etwa 20 Minuten backen. Dazu unbedingt eine große Schüssel mit grünem Salat servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

5.189 Kartoffelaufbau mit Lamm

1 Zwiebel	Salz, Pfeffer
2 Knoblauchzehen	1.2 kg Kartoffeln
30 g getrocknete Tomaten in Öl	10 g Butter
2 EL Olivenöl	200 g Crème fraîche
500 g Lammhack	200 ml Milch
1 1/2 TL getrockneter Oregano	3 Eier (Kl. M)
1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale	Muskat

Zwiebel fein würfeln. Knoblauch fein hacken. Tomaten abtropfen lassen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Lammhack darin bei starker Hitze unter Wenden 5 Minuten anbraten. Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Oregano zugeben und weitere 5 Minuten dünsten. Zitronenschale unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffeln schälen und in sehr dünne Scheiben hobeln. Kartoffelscheiben unter fließend kaltem Wasser mehrmals waschen, abtropfen lassen und auf einem Küchentuch trocken tupfen. Eine Auflaufform (2,5 l Inhalt) mit der Butter fetten. Die Hälfte der Kartoffeln eng fächerartig in die Form schichten. Hackmasse darauf verteilen, mit den restlichen Kartoffeln fächerartig bedecken, leicht andrücken.

Crème fraîche, Milch und Eier verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Guss über den Auflauf gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft nicht empfehlenswert) auf der 2. Schiene von unten 1:10 Stunden backen. Auflauf 5 Minuten auf dem Rost ruhen lassen. Dazu passt Feldsalat.

Mengenangabe: 6 Portionen

Backzeit 1:10 Stunden

Zubereitungszeit 50 Minuten

pro Portion: 444 kcal / 1860 kJ; E 25 g, F 25 g, KH 27 g

5.190 Kartoffelaufbau mit Möhren

750 g Kartoffeln	150 g geriebener Gouda
500 g Möhren	200 g Sahnejoghurt
Salz	50 g gemahlene Walnusskerne
4 Birnen	3 Eier
50 g gehackte Walnusskerne	1 TL Curry

Kartoffeln waschen, in kochendem Wasser 20 Min garen. Möhren waschen, schälen, in Scheiben schneiden. Etwa 10 Min. in Salzwasser garen. Birnen abbrausen, vierteln, entkernen, in Spalten teilen.

Ofen auf 175 Grad vorheizen. Kartoffeln und Möhren abgießen. Kartoffeln pellen, in Spalten teilen und salzen. Mit Möhren, Birnen und gehackten Nüssen mischen. 3.100 g Käse mit Joghurt, gemahlene Nüssen und Eiern verrühren. Mit Salz und Curry würzen. Abwechselnd mit der Gemüsemasse in eine Form schichten. Mit dem übrigen Käse bestreuen, ca. 45 Min. backen. Evtl. mit Petersilienzweigen garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 25 Min.

Garen ca. 65 Min.

pro Person: 610 kcal; E 26 g, F 34 g, KH 49 g

5.191 Kartoffelaufbau mit Pilzen

500 g frische Champignons	Salz
1 Zwiebel	1 Bd. Petersilie
1 EL Butter	100 g Holland-Gouda, mittelalt
Pfeffer	1 Pkg. Kartoffelpüree

Die Champignons putzen, waschen, blättrig schneiden (das geht ganz schnell mit dem Eierschneider). Zwiebel schälen und fein hacken. In Butter glasig dünsten. Die Pilze zufügen, solange braten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Petersilie waschen und fein hacken. Unter die Pilze rühren. Den Käse grob reiben. Kartoffelpüree nach Packungsanweisung zubereiten, jedoch mit etwas weniger Flüssigkeit, so dass ein festes Püree entsteht. In eine gebutterte Auflaufform schichtweise Kartoffelpüree und Pilze einfüllen. Den Käse darauf verteilen. Den Auflauf bei 250 Grad 12-15 Minuten überbacken.

5.192 Kartoffelaufbau mit Rotbarsch

400 g Kartoffeln	1 Zitrone, Saft von
1 Knoblauch-zehe	Cayennepfeffer
Salz, Pfeffer	200 g Sauerrahm
1 Stange Porree	1 Bd. Petersilie
3 Fleischtomaten	2 EL Butter
600 g Romarschfilet	8 Cocktailtomaten

Die Kartoffeln schälen, waschen und in 2 mm dünne Scheiben hobeln. Eine Auflaufform mit Knoblauch ausreiben und gut fetten. Die Kartoffeln dachziegelartig in die Auflaufform schichten. Lagenweise mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Den Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Fleischtomaten überbrühen, häuten, entkernen und das Frucht-fleisch würfeln. Den Fisch abbrausen, trockentupfen, in nicht zu kleine Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Tomatenwürfel und Porree über die Kartoffeln geben, würzen. Den Fisch obenauf legen, mit etwas Cayennepfeffer bestäuben. Den Sauerrahm mit Salz und Pfeffer glattrühren. Über den Auflauf geben. Auf der 2. Schiene von unten in 30-40 Min. goldbraun garen. Die Petersilie abbrausen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen. Butter in einer Pfanne zerlassen, Petersilie darin unter Rühren andünsten. Den Auflauf in rechteckige Stücke schneiden, mit Petersilie und halbierten Cocktailtomaten garnieren. Dazu schmeckt grüner Salat.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen: ca. 40 Minuten

pro Person ca.: 410 kcal; E 33 g, F 20 g, KH 20 g

5.193 Kartoffelaufbau mit Schälrippchen

1 kg vorwiegend fest kochende Kartoffeln	250 ml Milch
Fett für die Form	800 g Schälrippchen
Salz, Pfeffer	2 EL gehackte glatte Petersilie
600 g Sauerrahm	

Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben hobeln oder schneiden. In eine gefettete Auflaufform schichten. Die einzelnen Lagen mit Salz und Pfeffer würzen. Sauerrahm sowie Milch verrühren und über die Kartoffeln gießen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Schälrippchen unter kaltem Wasser abbrausen und mit Küchenkrepp trockentupfen. In einzelne \ Rippchen teilen. Rundum mit Salz und Pfeffer einreiben und auf die Kartoffeln geben. Auf der mittleren Schiene im Ofen etwa 45 Min. backen. Mit der gehackten Petersilie bestreuen und in der Form servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 30 Min.

Backen ca. 45 Min.

pro Person: 890 kcal; E 47 g, F 61 g, KH 37 g

5.194 Kartoffelaufbau mit Schafskäse und Zucchini

750 g festkochende Kartoffeln	1 groß. Bund glatte Petersilie
250 g Schalotten	200 g Schafskäse
300 g Zucchini	100 ml süße Sahne
4 EL Olivenöl	150 ml Milch
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle	1 TL Paprikapulver, edelsüß

Kartoffeln waschen, in reichlich Wasser 10-15 Minuten kochen, sie sollen noch etwas roh sein. Wasser abgießen. Kartoffeln unter fließendem kaltem Wasser abschrecken und abkühlen lassen.

Schalotten schälen und in Ringe schneiden. Zucchini waschen, Stiel- und Blütenansätze abschneiden, in Scheiben schneiden. 3 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin unter ständigem Rühren glasig dünsten. Zucchini dazugeben und leicht angaren, sparsam mit Salz und Pfeffer würzen und vom Herd nehmen.

Backofen auf 225 Grad vorheizen.

Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Eine feuerfeste Auflaufform mit dem restlichen Olivenöl auspinseln. Das Gemüse abwechselnd mit den Kartoffelscheiben in die Form schichten. Petersilie waschen, gut abschütteln, Blättchen grob hacken und über den Auflauf streuen.

Schafskäse mit einer Gabel verkneten, mit Sahne, Milch und Paprikapulver vermischen. Diesen Guss über dem Auflauf verteilen. 20 Minuten überbacken (Gas: Stufe 4). Dazu: Tomatensalat mit Basilikum.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

5.195 Kartoffelaufbau mit Sellerie

400 g Kartoffeln	100 g geriebener Emmentaler
200 g Knollensellerie	geriebene Muskatnuss
Salz, Pfeffer	2 Zweige Rosmarin
250 ml Cremefine zum Kochen	

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Eine Auflaufform (30 x 20 cm) fetten. Die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Den Sellerie schälen, waschen und ebenfalls in dünne Scheiben teilen. Die Kartoffel- und die

Selleriescheiben in die Form schichten, dabei jede Lage mit Salz und Pfeffer bestreuen. 'Cremefine' zum Kochen bringen, mit geriebenem Emmentaler, 1 TL Salz, Pfeffer, Muskat verrühren, über den Auflauf geben und im heißen Ofen in ca. 55 Min goldbraun backen. Die Rosmarinzwige abbrausen und trockenschütteln. Von 1 Zweig die Nadeln abzupfen und zusammen mit dem übrigen Rosmarin den Auflauf damit garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

pro Pers. ca.: 270 kcal; E 11 g, F 17 g, KH 17 g

5.196 Kartoffelaufbau mit Tomaten und Mozzarella

1 kg Kartoffeln

600 g Tomaten

250 g Mozzarella

1 EL Butter

Salz, Pfeffer

4 Eier

4 EL Milch

1/2 Bd. Petersilie

Die Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 1/2 cm dicke Scheiben teilen. Tomaten abbrausen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Den Mozzarella abtropfen lassen und in grobe Würfel teilen.

Backofen auf 225 Grad vorheizen. Eine Auflaufform mit der Butter ausstreichen.

Die Kartoffel- und Tomatenscheiben sowie den Mozzarella abwechselnd in die Form einschichten. Jede Lage Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen.

Eier mit der Milch verquirlen, würzen. Petersilie abbrausen, trockenschütteln, hacken und unterrühren. Die Eiermilch über den Auflauf gießen, 40-50 Min. im Ofen garen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 35 Min.

Garen ca. 50 Min.

pro Person: 330 kcal; E 14 g, F 11 g, KH 42 g

5.197 Kartoffelaufbau mit Weißkohl

500 g Pellkartoffeln

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 EL Öl

500 g Hackfleisch

1/2 TL Oregano

Salz, Pfeffer

1 EL Tomatenmark

1 Dos. stückige Tomaten (425 ml)

1 klein. Weißkohl

150 g Sauerrahm

100 ml Sahne

150 g geriebener Käse

Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Zwiebel, Knoblauch abziehen, beides würfeln und im Öl anbraten. Das Hackfleisch zufügen und krümelig braten. Mit Oregano, Salz,

Pfeffer würzen. Mark sowie Tomaten dazugeben und etwas einkochen lassen.

Den Weißkohl vom Strunk befreien, waschen, in Streifen schneiden. In Salzwasser blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen.

Ofen auf 175 Grad vorheizen. Sauerrahm mit Sahne verrühren. Kohl in eine gefettete Auflaufform geben, Hackfleischmasse darauf verteilen, mit Kartoffelscheiben belegen Den Auflauf mit der Sahne bedecken und mit Käse bestreuen. Etwa 45 Min. backen. Nach Wunsch mit Petersilie garniert servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 40 Min.

Garen ca. 45 Min.

pro Person: 680 kcal; E 38 g, F 49 g, KH 22 g

5.198 Kartoffeleintopf auf elsässische Art

3 Knoblauchzehen	350 g Schweinefleisch vom Nacken
4 Zwiebeln	350 g Lammschulter (ohne Knochen)
3 Thymianzweige	2 Stangen Porree
2 Lorbeerblätter	1-2 Möhren
1 TL Pfefferkörner	1 kg Kartoffeln
500 ml Riesling	Salz, Pfeffer

Knoblauch schälen, hacken. 1 Zwiebel abziehen, in Ringe teilen. Kräuter abbrausen, trockenschütteln. Mit Pfeffer, Wein, Zwiebel, Knoblauch in einer Schüssel vermischen. Fleisch abbrausen, würfeln, in die Marinade geben, 8 Std. zugedeckt kühl stellen.

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Porree abbrausen, putzen. Übrige Zwiebeln abziehen, beides in Ringe schneiden. Möhren, Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben teilen.

Kartoffeln, Gemüse und Fleisch in einen Tontopf einschichten. Dabei jeweils mit Salz und Pfeffer würzen. Marinade angießen. Topf mit Alufolie verschließen, Deckel auflegen. Ca. 3 Std. garen. In der Form servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen ca. 3 Std.

Marinieren ca. 8 Std.

Zubereitung ca. 35 Min.

pro Person: 780 kcal; E 43 g, F 33 g, KH 52 g

5.199 Kartoffeleintopf mit Debreziner

1 kg Möhren	40 g Butter
750 g vorwiegend fest kochende Kartoffeln	2 TL Zucker
1 Zwiebel	300 ml Instant-Brühe

4 Debreziner Würste	Salz, Pfeffer
1 Bd. Petersilie	1 TL gem. Koriander
100 ml Sahne	

Das Gemüse schälen und waschen, die Möhren in ca. 2 cm lange Stücke, die Kartoffeln in mundgerechte Teile schneiden. Die Zwiebel pellen und fein würfeln.

Butter in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel darin leicht andünsten, dann Möhren und Kartoffeln zugeben und unter ständigem Rühren ebenfalls andünsten. Zucker darüber streuen und Brühe angießen. Zugedeckt ca. 30 Min. garen lassen.

Die Würste in Scheiben schneiden, im Eintopf erhitzen. Petersilie abrausen, trockenschütteln und fein hacken, zusammen mit der Sahne unter den Eintopf ziehen. Mit Salz, Pfeffer und Koriander abschmecken und heiß servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen ca. 30 Min.

Zubereitung ca. 30 Min

pro Person: 730 kcal; E 20 g, F 51 g, KH 45 g

5.200 Kartoffeleintopf mit Fisch, Tomaten und Pinienkernen

2 mittelgroße Zwiebeln	Salz
500 g reife Tomaten	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 Knoblauchzehen	Cayennepfeffer
500 ff festkochende Kartoffeln	1 Bd. glatte Petersilie
3 EL Olivenöl,	300 g Herzmuscheln
3 EL Pinienkerne	300 g Rotbarbenfilet (ersatzweise Rotbarschfilet)
3 EL Rosinen	
1/8 l trockener Weißwein	

Die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, kurz stehenlassen, dann die Haut abpellen. Die Tomaten vierteln, die grünen Stielansätze herausschneiden und die Tomaten in Stückchen schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Kartoffeln waschen, schälen und in Viertel schneiden.

Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Pinienkerne und Rosinen dazugeben und kurz mit anrösten. Dann nach und nach Knoblauch, Tomaten und Kartoffeln hinzugeben. Mit dem Wein und 1/4 l Wasser aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Cayennepfeffer abschmecken und 15 Minuten bei leichter Hitze köcheln.

Die Petersilie unter fließendem Wasser kurz abrausen und die Blättchen fein hacken. Die Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abscrubben. Muscheln, die sich schon geöffnet haben, wegwerfen. Petersilie und Muscheln in den Eintopf geben und 5 Minuten ziehen lassen.

Die Filets in breite Streifen schneiden, unter den Eintopf heben und erneut 7 Minuten ziehen lassen. Mit Fladenbrot servieren.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

5.201 Kartoffeleintopf mit Kalbfleisch und Mangold

400 g Kalbfleisch	Salz
2 mittelgroße Zwiebeln	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 Knoblauchzehen	750 g festkochende Kartoffeln
2 EL Olivenöl	750 g Mangold
1 Zitrone, Saft von	einige Kerbelblättchen zum Garnieren

Kalbfleisch unter fließendem Wasser abspülen und mit Küchenkrepp trockentupfen. Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Den Knoblauch schälen und fein hacken.

Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Fleischwürfel darin rundherum anbraten. Dann die Zwiebeln dazugeben und glasig dünsten. Knoblauch dazugeben, kurz anbraten und mit 1/2 l Wasser und Zitronensaft ablöschen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt 15 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren.

Unterdessen die Kartoffeln waschen, schälen und vierteln. Den Mangold ebenfalls waschen, putzen, die Stängel in etwa 4 cm lange Stücke, die Blätter in 1 cm breite Streifen schneiden.

Kartoffelstücke und geschnittene Mangoldstängel in den Eintopf geben und weitere 15 Minuten schmoren. Dann die Mangoldblätter dazugeben, gut vermengen und 3 Minuten im Eintopf garen lassen. Mit dem Kerbel garnieren.

TIPP: Zum Auftunken der Sauce unbedingt frisch aufgebackenes Baguette dazu servieren.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

5.202 Kartoffeleintopf mit Kidneybohnen

750 g vorwiegend fest kochende Kartoffeln	1 Dos. Kidneybohnen (425 ml)
2 Zwiebeln	4 EL Crème fraîche
100 g gek. Schinken am Stück	Salz
3 EL Öl	Cayennepfeffer
100 g Backpflaumen ohne Stein	30 g Rucola
500 ml Gemüsebrühe (instant)	

Die Kartoffeln schälen, waschen, in grobe Würfel schneiden. Zwiebeln abziehen und hacken. Den Schinken würfeln.

Öl in einem Topf erhitzen, Schinken darin knusprig braten. Die Backpflaumen zufügen und kurz andünsten. Die Mischung auf einen Teller geben und beiseite stellen.

Zwiebeln ins Bratenfett geben und glasig dünsten. Kartoffeln zufügen und anbraten. Brühe

angießen und zugedeckt ca. 30 Min. köcheln lassen.

Bohnen abtropfen lassen, zu den Kartoffeln geben und miterhitzen. Crème fraîche unterziehen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Rucola verlesen, abbrausen, trockenschütteln und grob zerkleinern. Mit Schinken sowie Backpflaumen unter den Eintopf heben, abschmecken.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 30 Min.

Garen ca. 30 Min.

pro Person: 410 kcal; E 14 g, F 16 g, KH 50 g

5.203 Kartoffeleintopf mit Mini-Salami

1 kg Kartoffeln

2 Zwiebeln

3 EL Öl

Salz, Pfeffer

Paprikapulver, edelsüß

1 l Gemüsebrühe (Instant)

20 Mini-Salamis

1/2 Bd. Schnittlauch

Die Kartoffeln schälen und waschen. In grobe Würfel schneiden. Die Zwiebeln abziehen und hacken. Das Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln und Kartoffelwürfel darin kurz andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver pikant würzen.

Heiße Gemüsebrühe angießen und alles bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 15 Min. garen.

Die Mini-Salamis in den Eintopf geben und kurz erwärmen. Den Schnittlauch abbrausen und trockenschütteln. In kleine Röllchen schneiden. Den Kartoffeleintopf erneut mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver abschmecken und mit Schnittlauchröllchen garniert servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 30 Min.

pro Person: 300 kcal; E 21 g, F 26 g, KH 45 g

5.204 Kartoffeleintopf mit verschiedenen Bohnen und Speck

1000 g frische dicke Bohnen
ersatzweise 1 Paket (300g) aus der Tiefkühltruhe

300 g frische grüne Brechbohnen

1 mittelgroße rote Zwiebel

150 g magerer geräucherter Speck

600 g festkochende Kartoffeln

1 EL Sonnenblumenöl

1/8 l trockener Weißwein (ersatzweise Wasser und 1 EL Zitronensaft)

Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Bd. frisches Bohnenkraut

2 Scheib. dunkles Roggenbrot

1 EL Butter

3 EL Crème fraîche

Die dicken Bohnen aus den Hülsen pulen. Die grünen Bohnen waschen, Stielchen und Enden abschneiden, falls nötig die Fäden abziehen. Die Bohnen in 4 cm lange Stücke

schneiden. Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Mit einem sehr scharfen Messer die Schwarte vom Speck abtrennen und den Speck in 2 cm dünne Scheibchen schneiden. Die Kartoffeln waschen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Das Öl in einem großen Topf erhitzen und den Speck darin scharf anbraten. Dann das Gemüse und die Kartoffeln dazugeben und unter ständigem Rühren kurz mit anbraten. Mit dem Weißwein und 1/4 l Wasser ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken - Vorsicht mit Salz, der Speck gibt schon reichlich Würze. Das Bohnenkraut kurz unter fließendem Wasser abbrausen, grob hacken und unter den Eintopf rühren. Zugedeckt 20 Minuten schmoren.

Die Brotscheiben in Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin von allen Seiten kurz anrösten. Die Creme fraîche in den Eintopf rühren und die heißen Brotwürfel darüber streuen. Sofort servieren.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

5.205 Kartoffelgratin

1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln	200 g Sahne
1 Knoblauchzehe	1/4 l Milch
Butter für die Form	100 g Emmentaler oder Gouda
Salz und weißer Pfeffer	1 EL Butter

Die Kartoffeln waschen, schälen und in feine, gleichmäßige Scheiben schneiden oder einfach sehr fein hobeln. Die Knoblauchzehe schälen, halbieren und eine entsprechend große feuerfeste Form mit niedrigem Rand mit den Schnittflächen ausreiben und anschließend buttern. Den Ofen auf 200° C vorheizen. Die Kartoffelscheiben schuppenförmig überlappend in die Form schichten und jede Lage leicht salzen und pfeffern. Die Sahne und die Milch mischen, kräftig salzen und pfeffern. Den Käse reiben und über die Kartoffeln streuen. Mit der Sahne-Milch übergießen und die Butter in kleinen Flöckchen auf dem Gratin verteilen. Das Gratin im heißen Ofen T (Gas 3; Umluft 180° C) auf mittlerer Schiene in 50-60 Minuten goldbraun backen.

Variation: Für ein 'farbenfroheres' Gratin können Tomaten miteingeschichtet werden. Dafür 250 g Kartoffeln durch reife Tomaten ersetzen, in dünne Scheiben schneiden und immer nach 2 Reihen Kartoffeln 1 Reihe Tomatenscheiben einschichten. Ergibt mit frischem Blattsalat eine köstliche Hauptmahlzeit.

Mengenangabe: 6 Portionen als Beilage

pro Portion: 490 kcal / 2060 kJ; E 15 g, F 30 g, KH 41 g

5.206 Kartoffelgratin

600 g Kartoffeln
30 g Butter

Salz

Eine Gratinform dick mit Butter ausfetten. Die Kartoffeln waschen, schälen, waschen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Kartoffel dabei so festhalten, dass die Kartoffelform bewahrt wird. Kartoffeln in die Form legen, mit der Hand flach drücken, so dass die Kartoffeln fächerartig in der Form liegen. Kartoffeln leicht mit Salz bestreuen, mit Alufolie abdecken und auf dem Backofenboden bei 225°C 40-45 Min. backen. Kartoffeln aus der Form nehmen und mit der gebräunten Seite nach oben servieren.

Mengenangabe: 6 Portionen

5.207 Kartoffelgratin

400 g Kartoffeln
1/2 Pkg. Yasoya mit Gemüse (Sojaprodukt)
Guss
3 dl Halbrahm
1 EL milder Senf

1/2 TL Salz
Pfeffer
Muskat
Paprika
1 klein. Knoblauchzehe, gepresst

Kartoffeln: Die Kartoffeln in den Dampfkochtopf geben, verschließen, aufkochen, ca. 8 Minuten unter Druck kochen. Vom Feuer nehmen, zur Seite stellen. Erst öffnen, wenn kein Druck mehr vorhanden ist.

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.

Einfüllen: Yasoya in Scheiben schneiden, abwechselnd mit den Kartoffelscheiben ziegelartig in eine gefettete Gratinform schichten.

Guss: Alle Zutaten verrühren, darübergießen.

Gratinieren: ca. 30 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens (während der letzten 15-20 Minuten zusammen mit dem Chicoree-Gemüse).

Mengenangabe: 2 Personen

5.208 Kartoffelgratin

500 g Kartoffeln
1 Knoblauchzehe
etwas Butter für die Form
Kräutersalz
gemahlener schwarzer Pfeffer
Muskat

100 g geriebener Gouda
1 EL fein gehackte Petersilie
200 g Jogurt
(oder 150 g Sahne)
1 TL Senf
Butterflöckchen

Den Backofen auf 200 °C (Gas: Stufe 3) vorheizen. Die Kartoffeln waschen, kochen, pellen und in Scheiben schneiden.

Eine Auflaufform mit einer halbierten Knoblauchzehe ausreiben und ausfetten. Eine Schicht Kartoffelscheiben in die Form legen, mit Kräutersalz, Pfeffer und Muskat würzen und mit dem geriebenen Käse sowie Petersilie bestreuen. Mit der nächsten Schicht fortfahren, bis alle Kartoffeln verbraucht sind.

Den Joghurt mit Kräutersalz, Pfeffer und Senf verrühren, über das Gratin gießen und mit einigen Butterflöckchen belegen. Im Backofen 1/4 Stunde backen.

VARIATION: Statt die Kartoffeln mit Joghurt zu übergießen, können Sie eine Mischung aus Olivenöl und Zitronensaft mit frischen Mittelmeerkräutern verwenden. Weitere Nuancen lassen sich durch die Verwendung unterschiedlicher Käsesorten erzielen.

TIPP: Wenn Sie rohe Kartoffeln verwenden, braucht das Gratin 30 bis 35 Minuten Backzeit.

Mengenangabe: 2 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

5.209 Kartoffelgratin

800 g Kartoffeln	80 ml Gemüsebrühe
1 Bd. Frühlingszwiebeln	80 g Parmaschinken
2 EL Butter	150 g Raclette-Käse (gerieben)
1 EL Mehl	Salz
150 g Sahne	Pfeffer

Die Kartoffeln waschen und ca. 20 Min. kochen, abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln abbrausen, putzen und in Stücke schneiden. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Frühlingszwiebeln in Butter andünsten, mit Mehl bestäuben, anschwitzen. 100 ml Wasser, Sahne und Brühe einrühren, aufkochen und ca. 3 Min. köcheln. 2/3 vom Käse in der Sahnesoße schmelzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln mit Frühlingszwiebeln und Schinken in gefettete Form füllen. Die Sahne darübergießen. Mit restlichem Käse bestreuen. Das Gratin im Ofen ca. 25 Min. überbacken.

Mengenangabe: 4 Personen

Arbeitszeit: ca. 20 Min.

Garen: ca. 20 Min.

Backen: ca. 25 Min.

pro Person ca.: 477 kcal; E 18 g, F 29 g, KH 35 g

5.210 Kartoffelgratin

1 kg Kartoffeln	Salz
2 dl Milch	Pfeffer
1 dl Rahm	Muskat

1 Knoblauchzehe zum Einreiben
50 g Butterflocken

Beilage:
200 g grüne Bohnen
1 Schalotte

Die Kartoffeln dünn hobeln. Die Auflaufform mit der Knoblauchzehe ausreiben. Dann die Kartoffelscheibchen hinein schichten. Die Milch mit dem Rahm vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Das Gemisch über die Kartoffelscheibchen geben, die Butterflocken darüber verteilen und im Backofen goldbraun backen.

Mengenangabe: 8 Personen

5.211 Kartoffelgratin

100 g Parmesan
150 g Mozzarella, abgetropft
200 g Sahne
2 Knoblauchzehen

6 groß. Kartoffeln, roh
Butter für die Form
Salz, Pfeffer

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Parmesan reiben. Mozzarella reiben oder klein schneiden. Feuerfeste Form mit Butter ausstreichen. Rohe Kartoffelscheiben in der Form aufeinander schichten (nicht zu eng). Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. Dann den Käse gleichmäßig drüber geben. Nun die Sahne gleichmäßig darüber schütten und im vorgeheizten Backofen (mittlere Schiene) bei ca. 180°C etwa eine Stunde backen, bis die Kartoffeln gar sind.

5.212 Kartoffelgratin

1 kg mehlig kochende Kartoffeln
1/4 TL Muskat
1 TL Salz
wenig Pfeffer

120 g geriebener Sbrinz
300 g tiefgekühlte Erbsli
4 dl Vollmilch

Kartoffeln ca. 2 mm dick in eine gefettete ofenfeste Form von ca. 2 Litern hobeln, würzen, mischen.

Die Hälfte des Käses und die Erbsli darauf verteilen. Milch darübergießen, restlichen Käse darüberstreuen.

Ca. 45 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: 10 Minuten (plus 45 Min. backen)

pro Person: 433 kcal / 1810 kJ; E 22 g, F 15 g, KH 52 g

5.213 Kartoffelgratin

800 g Kartoffeln	1 Prise Muskatnuss
3 Frühlingszwiebeln	4 Scheib. Frühstücksspeck
Butter (zum Ausfetten)	50 g geriebener Parmesan
125 ml Gemüsebrühe	50 g geriebener Gouda
125 ml Sahne	Salz
125 ml Milch	Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden; die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Erst die Kartoffeln in eine gefettete Auflaufform schichten, dann darüber die Frühlingszwiebeln verteilen.

Gemüsebrühe, Sahne und Milch verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Kartoffeln mit der Sauce begießen und im auf 180 °C vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten garen. Nun den Speck auf das Gratin legen, den geriebenen Käse mischen, darüber streuen und weitere 20 Minuten im Ofen überbacken.

Als Beilage empfiehlt sich ein frischer Salat.

Mengenangabe: 4 Personen:

5.214 Kartoffelgratin

6 mittelgr. Kartoffeln, geschält	250 ml Schlagsahne
30 g Butter	Muskatnuss
1 Knoblauchzehe	2 EL gerieb. Gruyère
Salz, Pfeffer	

Eine flache feuerfeste Form mit der Knoblauchzehe ausreiben und mit 1 TL Butter fetten.

Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und fächerartig in die Form schichten. Dabei jede Schicht salzen und pfeffern.

Die Sahne angießen, bis die oberste Schicht erreicht, aber nicht bedeckt ist.

Mit einer Prise Muskatnuss würzen; die restliche Butter in Flöckchen darübergerben. Den geriebenen Käse darauf streuen und bei 180°C Umluft ca. 25 min backen.

Mengenangabe: 4 Personen:

5.215 Kartoffelgratin

750 g Kartoffeln	3 Eier
Fett für die Form	Salz
160 g Parmesan	Pfeffer aus der Mühle
500 g Creme fraîche	

Die Kartoffeln schälen und waschen. In nicht zu dicke Scheiben schneiden. Eine flache feuerfeste Form mit Fett ausstreichen. Die Kartoffelscheiben in einer Schicht dachziegelartig hineinlegen. Den Parmesan reiben. 2/3 davon mit der Creme fraîche und den Eiern verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und über die Kartoffeln gießen. Den restlichen Käse darüberstreuen. Das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3) auf der 2. Einschubleiste von unten 40 Minuten garen.

Mengenangabe: 4 Portionen:

Umluft: 45- 50 Min. bei 180 Grad

Garzeit: 40-50 Min.

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Pro Portion etwa: 829 kcal / 3469 kJ; E 24 g, F 64 g, KH 33 g

5.216 Kartoffelgratin mit Äpfeln

500 g Kartoffeln, geschält, längs in ca. 3 mm dicken Scheiben	2 Eier
Salzwasser	3 dl Kaffeerahm oder Milch
4 säuerliche Äpfel, mit Schale, Kerngehäuse entfernt, in Ringen, diese evtl. halbirt.	1/2 Rahmquark (75 g)
	1/2 TL Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	1 Msp. Muskat
<i>Guss</i>	150 g Camembert, in Würfeln

Kartoffeln im Salzwasser knapp weichkochen. Abgetropfte Kartoffelscheiben und Apfelingelinge abwechslungsweise ziegelartig in eine gefettete Gratinform schichten. Für den Guss alle Zutaten mischen, drübergießen. Käsewürfel darauf verteilen. Gratieren: 20-30 Minuten (je nach Apfelsorte) in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

5.217 Kartoffelgratin mit Äpfeln

750 g fest kochende Kartoffeln	Salz, Pfeffer
3 säuerliche Apfel	250 ml Sahne
2 EL Zitronensaft	150 g Brie in dünnen Scheiben
2 Zweige Thymian	2 EL Butter

Eine große Auflaufform fetten. Den Ofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben teilen. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Früchte in dünne Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben sofort mit Zitronensaft beträufeln. Den Thymian abbrausen, trockenschütteln, die Blättchen von den Zweigen zupfen und fein hacken.

Abwechselnd Kartoffel- und Apfelscheiben in die Form schichten. Dabei jede Schicht mit Salz, Pfeffer und Thymian bestreuen. Die Sahne darüber gießen. Mit dem Käse belegen und die Butter in Flöckchen darauf verteilen. Im Backofen ca. 45 Min. garen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 60 Min.

Garen ca. 45 Min.

pro Person: 510 kcal; E 13 g, F 32 g, KH 42 g

5.218 Kartoffelgratin mit Äpfeln und Speck

5 gross. Kartoffeln	15 g Butter
30 g Frühstücksspeck	200 ml Brühe (Instant)
1/2 Bd. Thymian	2 Äpfel, z.B. Boskop (ca. 300 g)
100 g Zwiebeln	Pfeffer
Butter für die Form	

Kartoffeln schälen, in Salzwasser 8 Min. kochen, abgießen, abschrecken, und abkühlen lassen. Frühstücksspeck fein würfeln. Thymianblättchen grob hacken. Zwiebeln pellen und fein würfeln. Eine ofenfeste Form dünn ausfetten. Backofen auf 200°C vorheizen. Den Frühstücksspeck bei mittlerer Hitze glasig braten. Thymian untermischen, kurz anbraten. Butter zugeben, schmelzen. Die Zwiebeln darin goldgelb andünsten. Brühe zugießen, einmal aufkochen.

Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und leicht flach gedrückt so in die Form legen. Dass noch Lücken für die Äpfel bleiben.

Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Scheiben schneiden und zwischen die Kartoffelscheiben legen. Die Bacon-Brühe darüber verteilen. Die Kartoffeln im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von oben bei 200°C ca. 20 Min. backen. Danach evtl. noch 1-2 Min. unter dem Grill bräunen. Pfeffer überstreuen und servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

5.219 Kartoffelgratin mit Blattspinat

500 g Frühkartoffeln	2 EL Sonnenblumenkerne
750 g Blattspinat	50 g frisch geriebener Parmesan
1 Knoblauchzehe	Salz, Pfeffer und Muskat
250 g Sahne	Fett für die Form

Den Spinat verlesen, putzen und mehrmals gründlich waschen. Den Spinat mit etwas Salz tropfnass im geschlossenen Topf bei milder Hitze zusammenfallen lassen, im Sieb abtropfen und etwas abkühlen lassen, dann noch einmal gut ausdrücken. Während der

Spinat im Topf ist, die Knoblauchzehe pellen, halbieren und die Gratinform damit ausreiben. Die Form dünn fetten und den Boden mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und gut abgetropft in gleichmäßig dünne Scheiben (2mm) schneiden. Die vorbereiteten Zutaten in die Form einschichten: Zuerst eine Lage Kartoffeln, dann Spinat, dann wieder Kartoffeln und Spinat. Die Oberfläche dachziegelartig mit Kartoffeln belegen. Die Knoblauchzehe in die Sahne pressen, herzhaft mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Sahne über die eingeschichteten Zutaten gießen. Sonnenblumenkerne und Parmesan darauf streuen. Den Gratin bei 175°C Grad im vorgeheizten Backofen 45 Minuten goldbraun backen.

5.220 Kartoffelgratin mit Federkohl

2 Schüblige (je ca. 200 g) oder
4 Frankfurter

FEDERKOHL

1 Zwiebel, fein gehackt
1 EL Butter oder Margarine
300 g Federkohl, fein gehackt
2 dl Gemüsebouillon, ca.
1/2 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle

GUSS

1 1/2 dl Milch
1.8 dl Rahm
2 Eier
100 g rezepter Käse, frisch gerieben
(z. B. Bündner Bergkäse oder Appenzeller)
1/4 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
600 g Gschwellti (Pellkartoffeln), geschält,
in 2-3 mm dicken Scheiben

Vorbereiten: Schüblige häuten (Frankfurter nicht), in Rädchen schneiden, die Hälfte davon hacken.

Federkohl: Zwiebeln in der warmen Butter oder Margarine andämpfen. Kohl begeben, offen mitdämpfen. Mit der Bouillon ablöschen, würzen. Ca. 30 Min. offen knapp weich garen. Gehackte Würste daruntermischen, Pfanne von der Platte ziehen.

Guss: Alle Zutaten gut mischen.

Einschichten: 2/3 der Gschwellti auf den gefetteten Formenboden legen. Federkohl und Guss darüber verteilen. Restliche Kartoffeln und Wurst-Rädchen darauflegen.

Gratinieren: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 230 Grad vorgeheizten Ofens.

Lässt sich vorbereiten: Gratin 3-4 Std. im voraus einschichten. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp: Statt Federkohl Wirz verwenden.

Mengenangabe: 1 Gratinform von ca. 23 cm Ø

5.221 Kartoffelgratin mit Fontina-Käse

800 g kleine Kartoffeln	Salz
1 Knoblauchzehe	frisch gemahlener Pfeffer
20 g Butter	frisch geriebene Muskatnuss
2 Eier,	150 g Fontina (oder Butterkäse)
125 g Speisequark	etwas glatte Petersilie zum Garnieren
125 g Creme fraîche,	

Die Kartoffeln waschen und ca. 20 Min. garen. Etwas ausdampfen lassen und pellen. Den Knoblauch halbieren, eine Auflaufform damit ausreiben. Form anschließend mit der Butter fetten und die Kartoffeln hineingeben.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Eier trennen. Quark, Creme fraîche, Eigelbe in einer Schüssel verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Käse raspeln und unter die Masse ziehen.

Eiweiß steif schlagen und unterheben. Die Quarkmasse auf den Kartoffeln verteilen. Auf der mittleren Schiene des Ofens etwa 10 Min. überbacken. Mit Petersilie garnieren und servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 20 Min.

Garen ca. 20 Min.

Backen ca. 10 Min.

pro Pers.: 520 kcal; E 21 g, F 29 g, KH 36 g

5.222 Kartoffelgratin mit Gorgonzola und Filet

1 kg festkochende Kartoffeln	Muskat
1 mittelgroße Zwiebel	5-6 Stiele Majoran
1 EL (20 g) Butter/Margarine	4 dünne Scheiben Frühstücksspeck (Bacon)
1 gehäufter EL (20 g) Mehl	400-500 g Schweinefilet
1/4 l Milch	1 EL Öl
1 TL Gemüsebrühe	2 reife Birnen (ca. 250 g)
100-150 g Gorgonzola	Fett für die Form
Salz, Pfeffer	

Kartoffeln waschen, ca. 20 Minuten kochen. Abschrecken, schälen, etwas abkühlen lassen. Zwiebel schälen, hacken. Im heißen Fett glasig dünsten. Mehl zufügen und anschwitzen. Milch, V41 Wasser und Brühe einrühren. Aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln. Gorgonzola würfeln, in der Soße schmelzen. Abschmecken.

Majoran waschen und abzupfen. Speckscheiben längs halbieren. Filet waschen, trocken tupfen und in 8 Medaillons schneiden. Mit je 1-2 Majoranblättchen belegen und V2 Scheibe Speck umwickeln. Medaillons im heißen Öl von jeder Seite 2-3 Minuten braten. Mit Pfeffer und evtl. Salz würzen.

Kartoffeln in Scheiben schneiden. Birnen waschen, vierteln, entkernen und in Spalten

schneiden. Beides mit den Medaillons in eine gefettete Auflaufform schichten. Soße darüber verteilen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 20 Minuten backen.

Getränk: kühler Weißwein.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

Zubereitungszeit Ca. 1 1/2 Std.

Portion ca.: 480 kcal; E 35 g, F 18 g, KH 41 g

5.223 Kartoffelgratin mit grünen Bohnen

1 kg Kartoffeln	Oregano
1 TL Butter	400 g geriebener Edamer
300 g Sauerrahm	40 g Sonnenblumenkerne
Salz, Pfeffer	

Kartoffeln schälen, waschen und in feine Scheiben hobeln. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Eine Auflaufform fetten. Den Formboden dachziegelförmig mit den Kartoffelscheiben belegen. 100 g Sauerrahm darauf verteilen und mit Salz, Pfeffer sowie Oregano kräftig würzen. 100 g Käse darüber streuen.

Diesen Vorgang 2-mal wiederholen, mit Käse abschließen. Gratin noch mal mit Oregano bestreuen und im Ofen in ca. 30 Min. knusprig backen. Herausnehmen und mit Sonnenblumenkernen bestreut servieren. Evtl. mit Basilikum garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Backen ca. 30 Min.

Zubereitung ca. 25 Min.

pro Person: 570 kcal; E 33 g, F 33 g, KH 32 g

5.224 Kartoffelgratin mit Knoblauch-Garnelen und Rucola

Auflaufform	40 g Rucola
Salz, Pfeffer	1 1/2 EL Butterschmalz
Muskat	1/2 Zwiebel
2 EL Kresse	2 Knoblauchzehen
2 Kapuzinerkresseblüten	60 g Allgäuer Emmentaler
15 g Butter	1 Tomate
1/8 l Milch	4 festkochende Kartoffeln
150 ml Gemüsebrühe	120 g Garnelen, geschält und ohne Darm
1 1/2 EL Mehl	

Die Kartoffeln säubern und kochen, abkühlen lassen, dann pellen und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Garnelen schälen und den Darm entfernen. Die Tomate

abziehen, entkernen und würfeln. Den Käse fein reiben, zwei Knoblauchzehen schälen und feinblättrig schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln, die Kresse abschneiden. Die Rucolablätter kalt waschen, gut abtropfen und trocknen. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen. Einen Topf mit Butterschmalz erhitzen, darin die Zwiebeln glasig angehen lassen und mit Mehl stäuben. Dann mit Gemüsebrühe angießen, mit Milch auffüllen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und glatt rühren. Die Soße etwas kochen lassen. Die Auflaufform mit der Hälfte der Kartoffelscheiben auslegen, die Hälfte vom Rucola darauf geben, Tomaten und Knoblauch darüber verteilen, eine weitere Lage Kartoffeln darauflegen, nochmals Rucola darauf und dann die Garnelen verteilen. Auflauf mit der Mehlschwitze übergießen, mit dem geriebenem Käse bestreuen und im Ofen bei 160 °C ca. 12-15 Minuten backen. Auflauf in der Form servieren und mit Kresse und Kapuzinerkresseblüten garnieren.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

5.225 Kartoffelgratin mit Mozzarella

600 g mittelgroße Gschwelli, vom Vortag	1 saurer Halbrahm (180g)
2 Päckli Mozzarella (je 120 g)	1 dl Milch
1 Bd. Petersilie, grob gehackt	1/2 TL Salz
100 g Schinkentranchen, in Streifen	Pfeffer aus der Mühle
<i>Guss</i>	Muskat
2 Eier	1 Knoblauchzehen, gepresst
	2 EL geriebener Parmesan

Gratin vorbereiten: Die geschälten Kartoffeln und den Mozzarella an der Röstiraffel reiben, Petersilie und die Hälfte der Schinkenstreifen daruntermischen, in eine gefettete Gratinform verteilen.

Guss: Alle Zutaten mit dem Schwingbesen gut verrühren, darübergießen. Restlichen Schinken und Parmesan darüber verteilen.

Gratinieren: ca. 30 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Vorbereiten: Gratin einige Stunden im voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Den vorbereiteten Guss erst vor dem Gratinieren darübergerben.

5.226 Kartoffelgratin mit Parmesan und Thymian

800 g vorwiegend festkochende Kartoffeln	Pfeffer
1 Knoblauchzehe	Muskatnuss
375 ml Sojacreme zum Kochen und Verfeinern	30 g Parmesankäse
Salz	4 Zweige Thymian

Die Kartoffeln waschen, schälen und kalt abspülen. Kartoffeln auf dem Arbeitsbrett so in ca. 5 mm dünne Scheiben schneiden, dass sie noch in der Form erhalten bleiben und die Scheiben dicht aneinanderliegen. Knoblauch schälen und eine Auflaufform damit ausreiben. Kartoffeln in die Form legen und flach auseinanderdrücken. Knoblauch fein hacken und mit Sojacreme, Salz, Pfeffer und 1 Prise frisch abgeriebenem Muskat verrühren. Sojacrememischung über die Kartoffeln gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 225°C (Umluft: 200°C, Gas: Stufe 3-4) ca. 35 Minuten backen. Inzwischen Parmesan fein reiben. Nach 35 Minuten Backzeit über die Kartoffeln streuen, 10 Minuten weiterbacken. Thymian waschen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen und kurz vor Ende der Garzeit auf dem Gratin verteilen.

Mengenangabe: 4 Portionen:

5.227 Kartoffelgratin mit Pesto

1 kg Kartoffeln, festkochend	4 EL Pesto (ital. Basilikumpaste)
4 Knoblauchzehen	Olivenöl
250 ml Milch	500 g Mozzarellakäse
Salz	2 EL Sonnenblumenkerne
Pfeffer, frischgemahlen	2 EL Parmesankäse, frisch gerieben

Kartoffeln schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Knoblauch pellen und durchpressen. Milch, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Pesto in einem kleinen Topf verrühren und aufkochen. Die Kartoffelscheiben in eine gettete ofenfeste Form schichten, Mozzarella-scheiben darauflegen und mit der Pesto-Milch begießen. Die Form auf dem Traggitter in den Backofen schieben und backen. Eventuell mit Pergamentpapier abdecken. 15 Minuten vor Ende der Backzeit die Sonnenblumenkerne und den Käse darüberstreuen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Vorbereitungszeit ca. 30 Minuten

Backen Stufe 3 (200°C)

Backzeit ca. 1 Stunde

5.228 Kartoffelgratin mit Raclettekäse

600 g mittelgroße Gschwellti, vom Vortag	2 Eier, verklopft
250 g Raclettekäse, in Scheiben	2 1/2 dl Milch
2 EL Silberzwiebelchen aus dem Glas, abge- spült, abgetropft	1/2 TL Salz
<i>Guss</i>	Pfeffer aus der Mühle
	1/4 TL Paprika
	1 Bd. Schnittlauch, geschnitten

Gratin vorbereiten: Die geschälten Kartoffeln in Scheiben schneiden. Mit den Käsescheiben abwechslungsweise ziegelartig in eine gefettete Gratinform schichten. Silberzwiebelchen halbieren, darüber verteilen.

Guss: Alle Zutaten mit dem Schwingbesen gut verrühren, darübergießen.

Gratinieren: ca. 30 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Vorbereiten: Gratin einige Stunden im voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Den vorbereiteten Guss erst vor dem Gratinieren darübergeben.

5.229 Kartoffelgratin mit Salat

Für das Gratin

1 kg Kartoffeln

2 Schalotten

20 g Butter

3 Knoblauchzehen

400 ml Sahne

Salz, Pfeffer

100 g mittelalter Gouda

einige Zweige Majoran

Für den Salat

Eichblattsalat

1/2 Bd. Radieschen

Salz, Pfeffer

1/2 TL Senf

100 ml heiße Brühe

2 EL Balsamico-Essig

3 EL Nussöl

Kartoffeln schälen, waschen und auf einem Gemüsehobel in 3 mm dicke Scheiben teilen. Schalotten abziehen, fein hacken, mit den Kartoffelscheiben mischen. Eine flache Auflaufform mit der Butter ausstreichen, Kartoffeln dachziegelartig hineinschichten. Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Knoblauch abziehen und durch eine Presse in eine Schüssel drücken. Sahne angießen und mit Speisestärke, Salz, Pfeffer sowie Muskat verrühren. Knoblauchsahne über die Kartoffeln gießen. Gouda entrinden, auf einer Käseibe raspeln und über das Gratin streuen. Im heißen Backofen ca. 45 Min. überbacken. Den Salat putzen, waschen und trockenschleudern. Die Radieschen abrausen, putzen, und in Scheiben schneiden. Für das Dressing Salz, Pfeffer, Senf, Brühe und Essig verrühren, Öl unterschlagen. Das Dressing mit Salat und Radieschen mischen. Das Gratin mit abgebrausten Majoranzweigen garnieren und mit dem Salat servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Backzeit: ca. 45 Minuten

pro Person ca.: 690 kcal; E 14 g, F 50 g, KH 46 g

5.230 Kartoffelgratin mit Schinken

500 g Kartoffeln	100 g Magerquark
Salz	1 Ei
500 g kleine Möhren	Salz, Pfeffer
2 Bd. Frühlingszwiebeln	<i>Für den Guss</i>
300 g gekochter Schinken	100 g mittelalter Gouda
<i>Für die Creme</i>	200 ml Sahne
2 EL geh. Petersilie	Salz, Pfeffer
2-3 Zweige Estragon	Muskat
125 g Ricotta	

Die Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser ca. 12 Min. vorgaren. Danach abgießen, ausdampfen lassen und längs halbieren. Die Möhren waschen und putzen. Die Frühlingszwiebeln abbrausen, putzen und auf die gleiche Länge wie die Möhren schneiden. Die Möhren in Salzwasser bissfest garen, abgießen, abschrecken und der Länge nach durchschneiden. Für die Creme Kräuter abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen hacken. Kräuter mit Ricotta, Magerquark sowie Ei in einem Schälchen mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Creme auf die Schinkenscheiben streichen. Sollten die Scheiben zu groß sein, zuvor in der Mitte durchschneiden. Jeweils einige Möhren- und Frühlingszwiebelstücke getrennt in die Schinkenscheiben rollen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Eine Auflaufform fetten, abwechselnd die Möhren- und Frühlingszwiebelstückchen mit den Kartoffelhälften einschichten. Käse entrinden, reiben, mit der Sahne mischen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen. Den Guss über das Gratin geben. Gratin im vorgeheizten Ofen in 15-20 Min. goldbraun überbacken und heiß servieren. Dazu passt ein knackiger Blattsalat.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Backzeit: ca. 20 Minuten

pro Person ca.: 550 kcal; E 37 g, F 31 g, KH 30 g

5.231 Kartoffelgratin mit Schinken

1 kg Kartoffeln	4 Eier
1 Tomate	100 ml Milch
2 Zweige Rosmarin	150 g magere Schinkenwürfel
1 Knoblauchzehe	Salz, Pfeffer
125 g Mozzarella	2 EL ger. Parmesan

Die Kartoffeln waschen und mit der Schale ca. 20 Min. in Wasser garen. Die Tomate waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Den Rosmarin abbrausen, trockenschütteln und die Nadeln von den Stielen zupfen. Knoblauch abziehen. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Die Eier mit der Milch verrühren, Rosmarin und die Hälfte der Schinkenwürfel unterziehen. Knoblauch dazupressen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den

Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Die Kartoffeln abgießen, pellen und in Scheiben teilen. Mit Tomate und Mozzarella in eine gefettete Form schichten. Eiermilch darübergießen. Übrigen Schinken und Parmesan darüberstreuen. Ca. 30 Min. im Ofen stocken lassen. Evtl. mit Kräutern garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

pro Person ca.: 410 kcal; E 30 g, F 18 g, KH 32 g

5.232 Kartoffelgratin mit Schweinefilets

1.25 kg Kartoffeln	500 g stückige Tomaten
3 Schweinefilets (à ca. 300 g)	5 EL Schlagsahne
Salz, Pfeffer	1 TL Gemüsebrühe
Edelsüß-Paprika	2 TL getr. italienische Kräuter
1 mittelgroße Zwiebel	100 g mittelalter Gouda (Stück)
125 g feine Speckwürfel	1-2 Zweige Rosmarin
1 EL Tomatenmark	Fett für die Form

Kartoffeln waschen und Zugedeckt ca. 20 Minuten kochen. Abgießen, abschrecken und abkühlen lassen.

Das Fleisch trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch darin rundherum ca. 8 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen.

Inzwischen Zwiebel schälen und fein würfeln. Speckwürfel im heißen Bratfett knusprig braten. Ca. 2 EL herausnehmen, beiseite legen. Zwiebel zum Speck in die Pfanne geben, andünsten. Tomatenmark kurz mit anschwitzen. Mit Tomaten, 150 ml Wasser und Sahne ablöschen. Aufkochen, Brühe und Kräuter einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und ca. 5 Minuten köcheln.

Käse reiben. Rosmarin waschen und die Nadeln abzupfen. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Knapp 1/3 in eine große gefettete Auflaufform geben. Übrige Kartoffeln dicht an dicht fächerförmig an den Formrand legen. Fleisch aufschneiden. In der Mitte des Auflaufs verteilen. Tomatensahne darübergießen. Mit Rosmarin, Käse und Rest Speck bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C/Gas: Stufe 3) 20-25 Minuten backen.

Dazu passt Blattsalat. Getränke-Tipp: Rotwein, z.B. ein Valpolicella.

Mengenangabe: 6 PERSONEN

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std.

pro Portion ca.: 550 kcal; E 44 g, F 27 g, KH 28 g

5.233 Kartoffelgratin mit Sellerie

4 dl Apfelwein	4 Specktranchen, in Streifen
3 dl Gemüsebouillon	1 Zwiebel, gehackt
1 TL Salz	1 Knoblauchzehe, gehackt
1 EL milder Senf	1 EL Petersilie, gehackt
500 g Kartoffeln, geschält, in 3-4 mm dicken Scheiben	1/2 EL getrocknete Provencale-Kräuter
400 g Sellerie, geschält, in 3-4 mm dicken Scheiben, evtl. geviertelt	Pfeffer
	50 g geriebener Greyerzer

Apfelwein, Bouillon, Salz und Senf in eine Pfanne geben, aufkochen, Kartoffeln und Sellerie zugeben, auf kleinem Feuer 25-30 Minuten weich kochen. Die Flüssigkeit sollte fast eingekocht sein. Alles in eine gefettete Gratinform verteilen. Speckstreifen ohne Fett glasig dämpfen, herausnehmen und zur Seite stellen. Im Speckfett Zwiebeln, Knoblauch und Kräuter andämpfen. Pfanne vom Feuer nehmen, würzen, Reibkäse und Speck druntermischen. Über das Gemüse verteilen.

Gratinieren: ca. 15 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

5.234 Kartoffelgratin mit Speck und Birnen

700 g fest kochende Kartoffeln	1 TL getrockneter Thymian
Salz	200 ml Brühe
1 Zwiebel	2 Birnen
60 g durchwachsener Räucherspeck	Pfeffer
2 EL Butter	

Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser ca. 10 Min. vorkochen. Abgießen und ausdampfen lassen.

Zwiebel schälen, hacken. Den Speck in feine Würfel schneiden. Beides in 1 1/2 EL Butter andünsten. Thymian unterziehen, die Brühe angießen, einmal aufkochen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eine Auflaufform mit 1 /2 EL Butter fetten. Die Birnen schälen, vierteln, entkernen. Wie Kartoffeln in Scheiben schneiden, dann abwechselnd in die Form schichten. Die Zwiebel-Speck-Brühe darüber gießen. Das Gratin pfeffern und im Ofen ca. 30 Min. backen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 30 Min.

Backen ca. 30 Min.

pro Person: 350 kcal; E 6 g, F 21 g, KH 34 g

5.235 Kartoffelgratin mit Spinat

500 g mehlig kochende Kartoffeln vom Vortag	1 Knoblauchzehe
400 g Blattspinat	Pfeffer
Salz	1 Msp. Muskat
2 Zwiebeln	150 g geriebener Emmentaler
1 EL Butter	100 g Feta-Käse in kleinen Würfeln
	300 ml Sahne

Kartoffeln schälen, waschen, in Scheiben teilen. Spinat waschen, kurz in kochendem Salzwasserzusammenfallen lassen. In ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Danach ausdrücken und etwas auflockern.

Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln darin glasig braten. Den Knoblauch abziehen und dazupressen. Den Spinat dazugeben und dünsten, bis fast alle Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen.

1 Lage Kartoffelscheiben in eine gefettete Auflaufform geben, salzen und pfeffern. Hälfte des Spinats darauf verteilen und mit jeweils etwas Emmentaler sowie Feta bestreuen. Mit einer weiteren Lage Kartoffeln bedecken und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Den übrigen Spinat darauf verteilen und etwas Käse darüber streuen. Mit Kartoffeln abschließen.

Die Sahne darüber gießen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Gratin auf der mittleren Schiene in den Ofen geben und in ca. 20 Min. goldgelb überbacken.

Mengenangabe: 4 Personen

Backen ca. 20 Min.

Zubereitung ca. 25 Min.

pro Person: 570 kcal; E 22 g, F 43 g, KH 33 g

5.236 Kartoffelgratin mit Tomaten und Oliven

400 g Tomaten	200 g Crème fraîche
2 Zwiebeln	Salz, Pfeffer
100 g schwarze Oliven	2 Knoblauchzehen
1 Bd. glatte Petersilie	800 g fest kochende Kartoffeln
1 Bd. Oregano	150 g Schafskäse

Tomaten überbrühen, häuten, vierteln und entkernen. Zwiebeln abziehen und in Ringe teilen. Oliven entsteinen, grob zerkleinern.

Kräuter abrausen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und hacken. Crème fraîche, Kräuter verrühren, salzen und pfeffern. Knoblauch abziehen, hacken, unter die Creme rühren.

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Kartoffeln schälen, waschen, in feine Scheiben hobeln. Kräutercreme in eine Auflaufform geben. Alle vorbereiteten Zutaten darauf verteilen. Käse zerbröckeln, darüberstreuen. Gratin ca. 50 Min. backen. Evtl. mit Oregano garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 20 Min

Backen ca. 50 Min.

pro Person: 470 kcal; E 13 g, F 32 g, KH 31 g

5.237 Kartoffelgratin mit Topinambur

400 g Kartoffeln, geschält, in 3 mm dicken Scheiben	3 dl Gemüsebouillon, evtl. mehr Margarine- oder Butterflöcklein
400 g Topinambur, geschält, in 3 mm dicken Scheiben	1 Sauerrahm (180 g)
1 Lauch, halbiert, in 2-3 cm breiten Stücken	2 EL Kaffeerahm
Pfeffer aus der Mühle	1 TL Paprika
Paprika	wenig Salz

Kartoffeln, Topinambur und Lauch lagenweise in eine gefettete Gratinform füllen, Gewürze dazwischenstreuen. Bouillon dazugießen, Margarine- oder Butterflöcklein darüber verteilen. Backen: ca. 50 Minuten in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, den mit Paprika und Salz vermischten Sauer- und Kaffeerahm drübergeben und ca. 30 Minuten weiterbacken. Sofort servieren.

Tipp: Topinamburs können ungeschält verwendet werden. Diese dann unter fließendem Wasser mit einer Bürste gut reinigen.

5.238 Kartoffelgratin mit Topinambur

1 Dos. Artischockenböden (ca. 315 g), abgetropft	2 dl Rahm
400 g Topinambur	1 Knoblauchzehe, gepresst
400 g Kartoffeln, geschält	1 1/4 TL Salz
<i>GUSS</i>	Pfeffer aus der Mühle
3 dl Milch	2 EL Butter oder Margarine, flüssig
	glattblättrige Petersilie, für die Garnitur

Vorbereiten: Artischockenböden würfeln. Topinambur unter fließendem Wasser mit einer Bürste gut reinigen, nicht schälen. Topinambur und Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Etwas Topinambur und die Hälfte der Kartoffeln beiseite stellen.

Guss: Alle Zutaten bis und mit Pfeffer gut mischen.

Einschichten: Die Hälfte der Kartoffeln, den Topinambur und die Artischocken in die gefettete Form geben. Guss darübergießen. Beiseite gestellte Kartoffeln und Topinambur darauf verteilen. Mit der Hälfte der Butter oder Margarine bestreichen, Form mit Alufolie bedecken.

Backen und gratinieren: ca. 40 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten

Ofens. Herausnehmen, Hitze auf 230 Grad erhöhen, Folie entfernen. Oberfläche mit der restlichen Butter oder Margarine bestreichen, 10-15 Min. in der oberen Ofenhälfte gratinieren, herausnehmen, garnieren.

Mengenangabe: 1 Gratinform von ca. 23 cm O

5.239 Kartoffelgratin mit Vacherin

1 Dos. Tomaten (ca. 800 g), abgetropft	Pfeffer aus der Mühle
2 EL Olivenöl	800 g kleinere Kartoffeln, geschält
2 Knoblauchzehen, gepresst	250 g Freiburger Vacherin, in 3-4mm dicken Scheiben
2 TL italienische Kräutermischung	Butter- oder Margarineflöckli
1 1/4 TL Salz	
1/2 TL Paprika	

Vorbereiten: Tomaten hacken. Öl und Knoblauch darunterrühren. Gewürze mischen, Tomaten mit der Hälfte würzen, Rest beiseite stellen. Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.

Einschichten: Die Hälfte der Kartoffeln auf den gefetteten Formenboden legen. Die Hälfte der Tomaten darüber verteilen. Restliche Kartoffeln und die Käsescheiben ziegelartig darauflegen, restliche Gewürzmischung darüberstreuen. Restliche Tomaten darübergeben. Mit Butter- oder Margarineflöckli bestreuen, Form mit Alufolie bedecken.

Backen und gratinieren: ca. 40 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Hitze auf 230 Grad erhöhen, Folie entfernen, 10-15 Min. in der oberen Ofenhälfte gratinieren.

Tipp: Nur eine kleine Dose Tomaten (ca. 400 g) verwenden und 2 frische gewürfelte Tomaten darüberstreuen.

Mengenangabe: 1 Gratinform von ca. 23 cm O

5.240 Kartoffelgratin mit Zucchini und Rucola

800 g fest kochende Kartoffeln	200 ml Sahne
600 g kleine Zucchini	250 g Mozzarella
Salz, Pfeffer	40 g Pinienkerne
100 g geriebener Parmesan	50 g Rucola
150 ml Brühe (instant)	

Die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Die Zucchini waschen, trockentupfen, putzen und in feine Scheiben teilen.

Eine Auflaufform mit etwas Butter austreichen. Im Wechsel Streifen von Kartoffel- bzw. Zucchinischeiben in die Form schichten. Mit Salz und Pfeffer bestreuen.

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Geriebenen Parmesan mit Brühe und Sahne in einer Schüssel verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Sahneguss über das Gratin gießen und ca. 60 Min. backen.

Inzwischen den Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Nach 20 Min. Backzeit auf dem Kartoffelgratin verteilen. Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Zugabe von Fett goldbraun rösten.

Den Rucola verlesen, waschen und trockenschütteln. Den Auflauf aus dem Ofen nehmen, mit Pinienkernen und Rucola garniert servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 35 Min.

Backen ca. 60 Min.

pro Person: 660 kcal; E 30 g, F 42 g, KH 36 g

5.241 Kartoffelgratin nach Art der Provence Pommes de terre à la Provence

750 g festkochende Kartoffeln	20 g Butter
300 g Tomaten	1 klein. Bund frischer Thymian
200 g Thunfisch aus der Dose, im eigenen Saft eingelegt	Salz
3 EL Tomatenmark	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1/4 l trockener Weißwein oder Brühe	50 g geriebener Emmentaler

Kartoffeln schälen, abspülen und in Scheiben schneiden. Tomaten waschen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Thunfisch abtropfen lassen, in eine Schüssel geben. Mit Tomatenmark und Wein oder Brühe zu einer Paste verarbeiten. Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Eine ovale Auflaufform mit der Butter einpinseln und die Thunfischpaste auf dem Boden verstreichen. Thymian abspülen, die Blättchen hacken. In die Thunfischpaste abwechselnd Kartoffel- und Tomatenscheiben stecken. Dazwischen etwas von dem Thymian sowie Salz und Pfeffer streuen.

Den Gratin in die Ofenmitte stellen und 40 Minuten garen (Gas: Stufe 2). Dann mit dem Käse bestreuen und in 20 Minuten fertig garen.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

5.242 Kartoffelgratin und Möhren-Rohkost

240 g geschälte Kartoffeln	1/8 l Milch
1 geschälte Zwiebel (30 g)	Salz, weißer Pfeffer
1 Scheib. (30 g) magerer, gekochter Schinken	geriebene Muskatnuss
etwas Fett für die Form	20 g Gouda-Käse
	200 g geschälte Möhren

3-4 Walnusskernhälften, evtl. evtl. etwas Petersilie
 einige Spritzer Süßstoff und Zitronensaft

Kartoffeln waschen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel hacken. Schinken in Würfel schneiden.

Kartoffeln, Zwiebel und Schinken in eine kleine gefettete Auflaufform einschichten. Milch mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und über die Kartoffeln gießen.

Das Gratin im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) 40-45 Minuten backen. Käse reiben, 15 Minuten vor Garzeitende darüber streuen.

Möhren waschen, raspeln. Nüsse hacken und darunter mischen. Mit Süßstoff und Zitronensaft abschmecken. Petersilie waschen und hacken. Über das Kartoffelgratin streuen. Die Möhren-Rohkost dazureichen.

Mengenangabe: 1 Person:

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

pro Portion ca.: 500 kcal / 2100 kJ; E 27 g, F 18 g, KH 54 g, BE 0

5.243 Kartoffelkuchen mit Lauchfüllung

1000 g vorwiegend festkochende Kartoffeln	5 EL Creme fraiche
3 groß. Stangen Lauch	300 g Hartweizengrieß
300 g gepökelter, leicht geräucherter Bauchspeck	1 1/2 TL Backpulver
Salz	250 g weiche Butter und Butter für das Blech
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	4 Eier
geriebene Muskatnuss	2 Tütchen geriebener Parmesankäse
	Paniermehl zum Ausstreuen des Bleches

Kartoffeln waschen und mit der Schale mit Wasser bedeckt weich kochen. In der Zwischenzeit vom Lauch die harten grünen Blätter abschneiden. Lauch längs halbieren und die Blätter unter fließendem kaltem Wasser gründlich säubern. Die Hälften der Stangen auf ein Brett legen, längs in 3 cm lange Stücke schneiden.

Vom Speck die Schwarte abschneiden und Speck sehr fein würfeln. In einer beschichteten Pfanne ohne Fettzugabe bei guter Mittelhitze Speck auslassen und anbraten. Lauch vorsichtig unterrühren und 5 Minuten schmoren. Sparsam mit Salz, herzhaft mit Pfeffer und Muskat würzen. Creme fraiche unterrühren und die Mischung beiseite stellen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die heißen Kartoffeln pellen, durch die Kartoffelpresse oder ein Drahtsieb in eine Schüssel drücken und kalt werden lassen. 200 g Grieß und Backpulver gut vermischen, mit 200 g Butter, Eiern und 1 Tütchen Parmesan unter die Kartoffelmasse rühren. Mit Salz und Muskat abschmecken und den Teig 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Ein großes Backblech mit Butter einpinseln und mit Paniermehl ausstreuen. Einen Teigspatel ins Wasser tauchen, 3/4 der Kartoffelteigmasse vorsichtig auf dem Blech verstreichen, so dass auch ein kleiner Rand entsteht.

Lauch auf dem Boden verteilen. Den restlichen Teig mit dem übrigen Grieß auf eine Arbeitsfläche geben, verkneten und zu einer Kugel formen. Diese ausrollen, Platte in Streifen schneiden und den Kuchen gitterförmig verzieren. In die Zwischenräume Butterflöckchen und restlichen Käse verteilen. Den Kuchen in 45 Minuten hellbraun backen (Gas: Stufe 3) und heiß servieren.

Mengenangabe: 1 großes Blech

5.244 Kartoffeln mit Eiern

Kartoffeln (gekocht, geschält und in Scheiben geschnitten),	Salz,
Butter,	Pfeffer,
gekochte Eier (geschält und in Scheiben geschnitten),	Weckmehl,
	Sauerrahm

In einer Kasserolle Butter schmelzen, eine Schicht gekochte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln hineingeben, darauf eine Schicht hart gekochte und in Scheiben geschnittene Eier legen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann wieder eine Schicht Kartoffeln darauf legen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butterflöckchen und Sauerrahm darüber geben und mit Weckmehl bestreuen. Die Kartoffeln bei 180 Grad backen bis sich eine gelbe Kruste gebildet hat.

5.245 Kartoffelpfanne mit Käse

375 g festkochende Kartoffeln	1 Msp. gem. Kümmel
25 g Sonnenblumenkerne	1 TL Sojasauce
1 Zwiebel	1/4 TL Oregano
1 Knoblauchzehe	Pfeffer
2 Frühlingszwiebeln	Salz
30 g geriebener Käse	2 Eier
2 EL Öl oder Butterschmalz	2-3 EL Sahne

Am Vortag gekochte Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Sonnenblumenkerne ohne Fett in der Pfanne rösten. Zwiebel fein würfeln, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Fett in einer Pfanne erhitzen, Kartoffelscheiben auf 2 oder Automatik-Kochplatte 9-10 goldbraun braten, Zwiebeln, Sonnenblumenkerne, Frühlingszwiebeln und Gewürze zugeben. Eier und Sahne verquirlen, über die Kartoffelpfanne gießen. Kochplatte ausschalten und die Eiersahne stocken lassen. Danach Käse überstreuen und das Ganze unter dem vorgeheizten Grill überbacken, bis der Käse leicht gebräunt ist.

Mengenangabe: 2 Portionen

5.246 Kartoffelpfanne mit Kasseler

500 g gegartes Kassler am Stück	20 g Butter
600 g festkochende Kartoffeln	Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 klein. Zwiebel	2 EL Schnittlauchtröllchen
1 klein. Dose gegartes Sauerkraut (285 g Abtropfgewicht)	2 EL Creme fraîche

Das Fleisch in mundgerechte Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen, in Spalten schneiden. Die Zwiebel abziehen und in dünne Ringe schneiden. Das Sauerkraut abtropfen lassen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelspalten bei niedriger Hitze in etwa 10 Min. darin goldbraun braten. Dann die Zwiebeln, die Kasslerwürfel und das Sauerkraut hinzufügen und 5-8 Min. mitgaren. Die Kartoffelpfanne mit Salz sowie Pfeffer ab schmecken und mit Schnittlauchtröllchen bestreuen. Mit Creme fraîche-Kleckschen servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen: ca. 18 Min.

Arbeitszeit: ca. 20 Min.

pro Person ca.: 390 kcal; E 25 g, F 21 g, KH 25 g

5.247 Kartoffelpüree-Auflauf

150 g Zwiebeln	Salz, Pfeffer
150 g kleine weiße Champignons	100 g Camembert oder Reblochon
50 g Frühstücksspeck in dünnen Scheiben	100 ml Weißwein oder Gemüsebrühe
2 EL Öl	100 ml Sahne
1 Pkg. Kartoffelpüree	

Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Champignons putzen, feucht abreiben und wie den Frühstücksspeck in feine Streifen schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin andünsten. Speckstreifen zufügen und anbraten. Champignonscheiben zufügen und ebenfalls anbraten.

Kartoffelpüree nach Packungsanweisung zubereiten. Mit dem Champignon-Speck-Mix verrühren, mit Salz sowie Pfeffer würzen. Das Püree in 4 kleine oder eine große Auflaufform verteilen.

Den Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Käse in Würfel schneiden. Weißwein und Sahne in einem Topf aufkochen. Käsewürfel zufügen und darin unter Rühren schmelzen lassen. Die Wein-Käse-Mischung auf dem Auflauf verteilen und im Ofen ca. 20 Min. goldbraun überbacken. Dazu schmeckt ein grüner Salat.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen ca. 30 Min.

Vorbereiten ca. 20 Min.

pro Person ca.: 395 kcal; E 11 g, F 30 g, KH 17 g

5.248 Kartoffelpüree-Gratin mit Erbsen

500 g Erbsen	Butter für die Form
Salz	100 g Schmelzkäse
3 Zwiebeln	3 Eier
2 EL Butter	Pfeffer
1 kg Kartoffeln, mehlig kochend	Muskat
3/8 l Milch	3 EL Hartkäse, gerieben

Erbsen entschoten und in kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten garen (die Erbsen noch knackig sein). Zwiebeln kleinschneiden und in 1 EL Butter glasig dünsten. Abgegossene Erbsen dazugeben und kurz in der Pfanne dünsten. Kartoffeln garen, pürieren, salzen und mit 1/8 l heißer Milch aufschlagen. Mit 1 EL Butter verfeinern. In einer gefetteten Auflaufform verteilen und glattstreichen. Darüber die Erbsen mit den Zwiebeln schichten. Restliche Milch erwärmen und den Schmelzkäse darin auflösen. Etwas erkalten lassen und die verquirlten Eier unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, Eiermilch über die Erbsen gießen, mit geriebenem Hartkäse bestreuen und bei 180 °C ca. 30 Minuten überbacken.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 90

687 kcal / 2872 kJ

5.249 Kartoffelsalat mit Schnitzelspießen

1 kg festkochende Kartoffeln	350 g Schweineschnitzel (Stück)
1 mittelgroße Zwiebel	2 dünne Scheiben Frühstücksspeck (Bacon)
2-3 EL Olivenöl	20 grüne Oliven (ohne Stein), ca.
4 EL Weißwein-Essig	4 Tomaten
1/2 TL Gemüsebrühe	1/2 Bund/Töpfchen Basilikum
1 TL mittelscharfer Senf	Holzspieße
Salz Pfeffer	

Kartoffeln gut waschen und zugedeckt ca. 20 Minuten kochen. Abschrecken, schälen und etwas abkühlen lassen.

Zwiebel schälen, fein würfeln. In 1 EL heißem Öl glasig dünsten. 1/8 l Wasser, Essig und Brühe einrühren. Mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln in Scheiben schneiden. Heiße Marinade darübergießen und ca. 30 Minuten durchziehen lassen.

Schnitzel waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Speckscheiben in Stücke schneiden. Schnitzel, Speck und Oliven abwechselnd auf Spieße stecken.

Tomaten waschen und in Spalten schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen. Beides unter die Kartoffeln mischen und alles abschmecken.

1-2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Spieße darin rundherum ca. 8 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Heiß oder kalt zum Kartoffelsalat reichen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

Marinierzeit ca. 30 Min.

pro Portion ca.: 330 kcal; E 25 g, F 10 g, KH 32 g

5.250 Kartoffelsoufflé

500 g Kartoffeln (mehlige Sorte)

Salz

70 g Butter

100 g gekochter Schinken

(in Scheiben von 4 mm Stärke)

1 Bd. Schnittlauch

Pfeffer

Muskat

Cayennepfeffer

4 Eier

Lauchsauce:

2 Stangen Lauch (400 g)

2 EL Butter

1/4 l Gemüse- oder Hühnerbrühe

2 EL Crème fraîche

Salz

Pfeffer

Muskatblüte

1 Spritzer Worcestershiresauce

1/2 TL Rosenpaprika

Zitronensaft

Klingt sehr fein, und so schmeckt es auch. Aber glücklicherweise ist es nicht so schwierig, wie man glaubt: Wir brauchen frisch gekochte Kartoffeln, sie werden gepellt, durch die Presse gedrückt und mit Eigelb, Gewürzen wie Muskat (das wichtigste Kartoffelgewürz), Majoran, Salz und Pfeffer sowie halbzentimeterklein gewürfeltem Schinken vermischt. Dann wird die Masse mit Eischnee aufgelockert und in ausgebutterten Portionsförmchen oder aber in einer großen Form für alle (22 bis 24 Zentimeter Durchmesser) gebacken. Dazu passt eine Lauchsauce und ein runder, harmonischer Weißburgunder - vom Kaiserstuhl oder aus dem Kraichgau.

Die Kartoffeln schälen, halbieren oder vierteln, in Salzwasser gar kochen. Sehr gut abgießen und abtropfen und etwas ausdampfen lassen. Durch eine Presse in eine Arbeitsschüssel drücken. Die Butter in Stückchen mit einem Rührlöffel einarbeiten - zwei Esslöffel zum Ausbuttern der Förmchen oder der Form beiseite legen.

Den Schinken in Würfel schneiden, den Schnittlauch in Röllchen. Beides unter die Kartoffelmasse rühren, mit Salz, Pfeffer, Muskat und einem Hauch Cayennepfeffer würzen. Die Eigelbe in die immer noch heiße Masse rühren. Schließlich den steifgeschlagenen Schnee behutsam unterziehen.

Die Kartoffelmasse in Portionsförmchen oder in eine große Souffléform (22 bis 24 Zentimeter Durchmesser) verteilen, die zuvor dick ausgebuttert wurden. Im 170 Grad Celsius heißen Ofen etwa 15 bis 20 (Portionsförmchen) beziehungsweise 25 bis 30 Minuten backen.

Für die Lauchsauce die Lauchstangen putzen, welche, unschöne Blätter entfernen, die Stangen längs aufschlitzen und unter fließendem Wasser ausspülen. Vom dunkelgrünen Teil feine Streifen schneiden, in etwas Butter andünsten, herausheben und beiseite stellen - das braucht man beim Anrichten zum Garnieren.

Das Weiße bis ins zart Hellgrüne der Lauchstange in feine Streifen schneiden, in der restlichen Butter andünsten, mit Brühe und Sahne auffüllen. Köcheln, bis der Lauch weich ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskatblüte (Macis), einem Schuss Worcestershiresauce, Paprikapulver und Zitronensaft herzhaft abschmecken! Man verteilt auf den Teller einen Klecks von Lauchsauce, den so genannten Spiegel, in dessen Mitte man das aus dem Förmchen gelöste Kartoffelsoufflé setzt. Mit den beiseite gestellten dunkelgrünen Lauchringen hübsch garnieren!

Mengenangabe: 4 Personen

5.251 Kartoffelsoufflé mit Krabben

500 g Kartoffeln (mehlige Sorte)	50 g Appenzeller, frisch gerieben
5 EL Butter	Salz
4 Knoblauchzehen	weißer Pfeffer, frisch gemahlen
0.25 l Gemüsebrühe (Instant)	Muskatnuss, frisch gerieben
1 Bd. Petersilie glatte	4 Eier
3 EL Mehl	150 g Nordseekrabben, geschält
0.25 l Milch	Fett für die Form

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. In 2 Esslöffeln Butter andünsten. Den Knoblauch durch die Knoblauchpresse dazudrücken. Die Gemüsebrühe dazugießen und die Kartoffeln im geschlossenen Topf in etwa 15 Minuten weich dünsten, dann abgießen und pürieren.

2. In einem Topf die restliche Butter erhitzen, 1 El. Mehliterrühren und goldgelb anschwitzen. Die Milch nach und nach mit dem Schneebesen unterschlagen. Die Sauce etwa 15 Minuten köcheln, bis sie dick wird. Den Käse und das Kartoffelpüree untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Eier trennen. Die Eigelbe unter die etwas abgekühlte Masse rühren. Die Krabben in 1 El. Mehl wenden.

4. Die Eiweiße sehr steif schlagen und mit den Krabben gleichmäßig unter die Kartoffelmasse heben. Eine Souffléform am Boden fetten, mit dem übrigen Mehl ausstreuen und die Masse einfüllen. Im Backofen (unten) in etwa 30 Minuten goldgelb backen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 75 Minuten

2800 kJ

5.252 Kartoffelstock-Gratin*HACKFLEISCH*

600 g Hackfleisch (Dreierlei)
 Bratbutter zum Anbraten
 1 Zwiebel, gehackt
 1 Knoblauchzehe, gepresst
 300 g Rüebli, grob gehackt
 200 g Lauch, in Stücken
 1 Bd. Petersilie, gehackt
 2 dl Fleischbouillon

4 EL Ketchup

1/2 TL Salz Pfeffer aus der Mühle

KARTOFFELSTOCK

2 Beutel Kartoffelflocken
 (z. B. Stocki, zu je 3 Portionen)
 2 dl Milch
 2 EL Butter oder Margarine, flüssig
 2 EL Paniermehl

Das Fleisch portionenweise in der heißen Bratbutter ca. 2 Min. anbraten, herausnehmen. Hitze reduzieren, Zwiebel und Knoblauch in derselben Pfanne andämpfen. Gemüse und Petersilie begeben, ca. 3 Min. mitdämpfen. Bouillon und Ketchup begeben, aufkochen. Fleisch darunter mischen, würzen, in die vorbereitete Form geben.

Kartoffelstock nach Anweisung auf der Packung zubereiten, jedoch nur 2 dl Milch begeben. Masse bergartig auf dem Fleisch verteilen. Mit einem in kaltes Wasser getauchten Ei verzieren, Butter oder Margarine darüber träufeln, mit Paniermehl bestreuen.

GRATINIEREN: ca. 35 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

SCHNELLER GEHTS: Gemüse und Petersilie (z. B. im 'Häxler') grob hacken.

Mengenangabe: 1 ofenfeste Form von ca. 2 Litern, gefettet

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Gratinieren: ca. 35 Min,

5.253 Kartoffelstock-Gratin mit Fisch-Gemüse-Füllung

4 Portionen Kartoffelstock
 1 Ei, verklopft, zum Bestreichen

Füllung

1 Pkg. tiefgekühlte Dorschfilets (ca. 400 g),
 angetaut, in Würfeln
 1/2 EL Zitronensaft
 Pfeffer
 1 dl Weißwein oder Gemüsebouillon
 1 EL Margarine oder Butter

1/2 Zwiebel, gehackt

1/2 TL getrocknete Petersilie

1/4 TL getrockneter Dill

1 Pkg. tiefgekühlte Gemüse Mischung (ca. 400 g)

1/4 TL Salz

1/4 Gemüsebouillonwürfel

1 dl Rahm

50 g geriebener Sbrinz

Kartoffelstock nach Gebrauchsanleitung zubereiten, auskühlen lassen.

Die Hälfte des Kartoffelstocks in eine gefettete Gratinform füllen, glattstreichen, den Rest

in einen Spritzsack mit Sterntülle von 1,5 cm Ø füllen. Dem Formenrand entlang eine 3-4 cm hohe Bordüre spritzen.

Für die Füllung Fisch mit Zitronensaft und Pfeffer mischen, zugedeckt ca. 1/2 Stunde marinieren.

Wein oder Bouillon in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, Fisch begeben und zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen, Flüssigkeit auf 2-3 EL einkochen, zum Fisch geben.

Zwiebeln und Kräuter in der warmen Margarine oder Butter andämpfen. Gefrorene Gemüsemischung zugeben, kurz mitdämpfen, würzen, Bouillonwürfel und Rahm zufügen, zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln. Vom Feuer nehmen, Fisch mit der Flüssigkeit sorgfältig druntermischen.

Die Füllung in die vorbereitete Form verteilen. Sbrinz drüberstreuen. Kartoffelstockrand sorgfältig mit Ei bestreichen.

5.254 Kartoffelsuppe mit grünen Bohnen und Tomaten

1 Zwiebel	Cayennepfeffer
1 EL Butter	Worcestershiresauce
1 l Milch	500 g gekochte grüne Bohnen
2 EL Kartoffelpüreepulver, (evtl. mehr)	500 g gekochte, gewürfelte Kartoffeln
Salz	500 g Tomaten
Pfeffer	Petersilie

Zwiebel würfeln und in heißer Butter andünsten. Die Milch angießen, aufkochen und mit Kartoffelpüreepulver binden. Einige Minuten köcheln, mit gekörnter Brühe, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Worcestershiresauce würzen. Bohnen und Kartoffelwürfel zufügen.

Tomaten häuten, entkernen, grob würfeln und ebenfalls in die Suppe rühren. Alles miteinander etwa fünf Minuten durchziehen lassen, noch einmal abschmecken und servieren.

Tip: Mit gewürfelter oder in Scheiben geschnittener Fleischwurst ist diese Suppe ein gehaltvoller, trotzdem leichter und herzhafter Eintopf

Mengenangabe: 4 Portionen

5.255 Kartoffelsuppe mit Muscheln mit Rouille

<i>Rouille</i>	1/4 TL Salz
1 frisches Eigelb	1/2 TL Paprika
1/2 TL scharfer Senf (z. B. Dijon)	1 klein. roter Chili / Peperoncino, entkernt, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, gepresst	
1 1/2 dl Olivenöl, nicht kaltgepresst	<i>Suppe</i>

1 kg frische Miesmuscheln	100 g beiseite gestellt
1 EL Olivenöl	700 g mehlig kochende Kartoffeln, in Würfel
1 Zwiebel, fein gehackt	feli
1 Knoblauchzehe, gepresst	beiseite gestellter Sud
2 dl Weißwein	8 dl Gemüsebouillon
2 dl Fertig-Fischfond oder Gemüsebouillon	beiseite gestellte Erbsli
1 EL Olivenöl	kühl gestellte Muscheln
300 g tiefgekühlte, feine Erbsli,	Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Eigelb, Senf und Knoblauch in einer kleinen Schüssel verrühren. Öl tropfenweise unter Rühren mit dem Schwingbesen begeben, bis eine dickliche Masse entsteht. Rest nach und nach darunter rühren. Rouille würzen.

Suppe: Muscheln unter fließendem Wasser gut bürsten, Bart entfernen, bereits offene Muscheln wegwerfen. Öl in einer großen Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch andämpfen. Flüssigkeit dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren. Muscheln begeben, zugedeckt ca. 5 Min. köcheln, bis sie sich öffnen. Nicht aufgegangene Muscheln wegwerfen, sie sind ungenießbar. Evtl. einige Muscheln für die Garnitur zugedeckt kühl stellen, restliche Muscheln aus der Schale lösen, zugedeckt kühl stellen. Sud beiseite stellen. Öl warm werden lassen. Erbsli andämpfen, Kartoffeln ca. 5 Min. mitdämpfen. Beiseite gestellten Sud und Bouillon dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 30 Min. köcheln. Suppe pürieren. Beiseite gestellte Erbsli und Muscheln unter die Suppe mischen, würzen, nur noch heiß werden lassen. Evtl. mit den Muscheln garnieren, Rouille dazu servieren.

Lässt sich vorbereiten: Muscheln, Suppe und Rouille ca. 1/2 Tag im Voraus zubereiten. Separat zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Mengenangabe: 2 Liter

Vor- und zubereiten: ca. 60 Min.

Pro Person: 761 kcal / 3182 kJ; E 65 g, F 49 g, KH 48 g

5.256 Kartoffeltopf mit Kochsalami

200 g geräucherter Bauchspeck	1 l Brühe
2 rote Zwiebeln	Je 1 EL getr. Majoran und Thymian
1 rote,	1 EL Paprikapulver, edelsüß
1 gelbe und	Salz, Pfeffer
1 grüne Paprikaschote	Muskat
800 g kleine Kartoffeln	200 ml Sahne
2 EL Butterschmalz	200 g Kochsalami in Scheiben

Bauchspeck würfeln. Zwiebeln abziehen und würfeln. Paprikaschoten waschen, putzen, würfeln. Kartoffeln schälen, waschen, halbieren oder vierteln. Butterschmalz in einem Topf erhitzen und Bauchspeck darin unter ständigem Rühren kurz anbraten. Gemüse zufügen

und ebenfalls kurz andünsten. Brühe angießen, zum Kochen bringen. Kräuter und Gewürze zufügen, ca. 20 Min. köcheln lassen. Sahne 5 Min. vor Garzeitende einrühren. Salami im Kartoffeltopf erhitzen. Evtl. mit Petersilie garniert servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen: ca. 20 Minuten

pro Person ca.: 620 kcal; E 42 g, F 33 g, KH 30 g

5.257 Kartoffeltopf mit Schinken und Wurst Patates con jamon y chorizo

1 Bd. Frühlingszwiebeln	4-6 Artischockenherzen aus der Dose
300 g Tomaten	100 g scharf gewürzte, luftgetrocknete Paprikawurst
500 g mittelgroße junge festkochende Kartoffeln	2 Knoblauchzehen
250 g grüne Bohnen	Salz
100 g Serrano-Schinken in Scheiben	1/2 TL schwarze Pfefferkörner
6 EL Olivenöl	1 Bd. glatte Petersilie
1 TL mildes Paprikapulver	

Von den Frühlingszwiebeln harte Röhren und Wurzeln abschneiden, Zwiebeln abspülen und in Stückchen schneiden. Die Tomaten mit kochendem Wasser übergießen, kurz stehen lassen und pellen. Tomaten halbieren, die Stielansätze ausschneiden und das Fruchtfleisch würfeln.

Kartoffeln dünn schälen und vierteln oder achteln. Die Bohnen waschen, die beiden Enden abschneiden und die Fäden abziehen. Bohnen in Stücke schneiden. Den Schinken in Streifen schneiden.

3 EL Öl in einem Suppentopf erhitzen. Darin kurz den Schinken, dann das übrige Gemüse bei Mittelhitze 5 Minuten andünsten. Zwischendurch wenden.

3/4 l heißes Wasser zugießen. Paprikapulver unterrühren. Deckel aufsetzen und das Gemüse 10 Minuten köcheln. Artischocken abgießen und vierteln. Wurst pellen und in Scheibchen schneiden. Mit den Artischocken in die Suppe geben. Weitere 5 Minuten köcheln.

Den Knoblauch schälen und in Stücke schneiden, mit Salz, Pfefferkörnern und dem restlichen Olivenöl in einen Mörser geben. Petersilie waschen, Blättchen grob hacken und mit den Zutaten im Mörser fein zerreiben. Diese Mischung unter die Kartoffeln rühren und das Gericht servieren. Dazu passt herzhaftes Weißbrot, Toskana-brot zum Beispiel.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

5.258 Kasseler-Aprikosen-Topf

600 g Kasseler	2 Lorbeerblätter
400 g Möhren	1 TL Kümmel
400 g Kartoffeln	1 l Fleischbrühe
300 g Aprikosen	2 Bundzwiebeln
50 g Butterschmalz	Salz
3 Zwiebeln	Pfeffer
5 Pfefferkörner	100 g Sauerrahm

Kasseler in 1 x 1 cm große Stücke schneiden. Möhren schälen und in etwa 1 cm dicke schräge Scheiben schneiden. Die Kartoffeln waschen, schälen und ebenfalls in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Aprikosen waschen, halbieren und entkernen. Zwiebeln schälen, vierteln und in Blätter teilen. Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen und die Zwiebelblätter darin anbräunen. Mit den Pfefferkörnern, Lorbeerblättern und Kümmel würzen. Abwechselnd, Möhren, Kartoffeln und Aprikosen einschichten und mit der heißen Fleischbrühe angießen. Die Fleischwürfel oben auflegen und im geschlossenen Topf etwa 35 Minuten schmoren lassen. Bundzwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Vor dem Servieren den Schmortopf salzen und pfeffern, vorsichtig umrühren und mit einem Klecks Sauerrahm und Bundzwiebelringen garnieren.

Mengenangabe: 4 PERSONEN:

5.259 Kerbel-Kartoffel-Gratin

750 g Kartoffeln	1 Beutel Kerbel
Salz	Pfeffer a. d. Mühle
30 g Butter oder Margarine	Muskatnuß, fein gerieben
50 g Mehl	5 EL Weißwein
1/4 l Gemüsebrühe	Fett für die Form
1/4 l Milch	

Die Kartoffeln waschen, schälen, in Scheiben schneiden und in kochendem Salzwasser 3 Minuten vorgaren. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen. Butter oder Margarine in einem Topf zerlassen, Mehl einrühren und anschwitzen. Brühe und Milch zugießen und die Sauce aufkochen. 5-7 Minuten leise kochen lassen. Kerbel von den Stielen zupfen, einige Blätter zur Dekoration zurückbehalten. Den restlichen Kerbel hacken und zur Sauce geben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Weißwein abschmecken. Eine flache Auflaufform fetten. Abwechselnd Kartoffelscheiben und Kerbelsauce in die Form schichten (letzte Schicht Sauce). Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3) auf mittlerer Einschubleiste 25 Minuten backen. Vor dem Servieren mit den restlichen Kerbelblättchen bestreuen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Umluft: 30 Min. bei 175 Grad

Garzeit: 25 Minuten

Vorbereitungszeit: 20 Min.

Pro Portion ca.: 293 kcal / 1226 kJ; E 7 g, F 11 g, KH 37 g

5.260 Kesselkuchen 'Deppelappes'

2 Brötchen vom Vortag	Muskat
2 Bd. Petersilie	4 Mettenden (à ca. 100 g)
4 groß. Zwiebeln	200 g geräucherter durchwachsener Speck
2 kg Kartoffeln (keine Frühkartoffeln!)	3 EL Öl
6 Eier (Gr. M)	evtl. Creme fraîche
Salz, Pfeffer	

Brötchen einweichen. Petersilie waschen, hacken. Zwiebeln schälen und reiben. Kartoffeln schälen, waschen und fein raspeln. Abtropfen lassen, die Flüssigkeit dabei auffangen. Flüssigkeit ruhen lassen, damit sich die Kartoffelstärke absetzt, dann das Wasser vorsichtig abgießen.

Brötchen ausdrücken. Mit Zwiebeln, Kartoffeln, der Stärke, Eiern und Petersilie verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mettwurst in Scheiben schneiden und darunter mischen.

Speck würfeln. Öl in einem großen Bräter erhitzen. Speck darin knusprig auslassen. Kartoffelmasse zufügen und alles gut mischen. Glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 1 3/4 Stunden backen. Evtl. garnieren. Dazu schmeckt Apfelkompott.

Getränk: kühler halbtrockener Weißwein.

Mengenangabe: 6-8 pro Portion ca.

Zubereitungszeit ca. 2 3/4 Std.

620 kcal / 2600 kJ; E 23 g, F 39 g, KH 39 g

5.261 Kohlrabi-Kartoffel-Gratin

600 g gekochte Pellkartoffeln	<i>Guß</i>
2 mittelgroße Kohlrabi	250 g Sahne
1 Bd. Frühlingszwiebeln	50 g geriebener Sbrinz
1/2 Tasse Gemüsebrühe (Instant)	Pfeffer
200 g Butter- oder Rahmkäse	Muskat

Kartoffeln noch heiß pellen, etwas abgekühlt in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Kohlrabi dünn schälen, halbieren, in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln in 3 mm dicke Scheiben schneiden, Kohlrabi und Frühlingszwiebeln mit Gemüsebrühe 5 - 7 Min.

dünsten. Kartoffelscheiben abwechselnd mit Kohlrabscheiben und Frühlingszwiebeln dachziegelförmig in eine flache Gratinform oder in Portionsförmchen schichten. Butter- oder Rahmkäse in Scheiben schneiden, darüber verteilen. Sahne aufkochen, Sbrinz, Pfeffer und Muskat zugeben, verrühren, abschmecken, über die Zutaten gießen. Im Backofen gratinieren.

Schaltung: 200 - 220°, 2. Schiebeleiste v.u., 170 - 190°, Umluftbackofen ca. 25 - 35 Minuten Dazu schmeckt gegrilltes Fleisch, Fisch oder Geflügel. 81 g Eiweiß, 146 g Fett, 118 g Kohlenhydrate, 9122 kJ, 2177 kcal.

Mengenangabe: 3 Portionen

Zubereitungszeit 70 Minuten

5.262 Kohlrabi-Kartoffel-Gratin

2 mittelgroße Kohlrabi (ca. 350 g), geschält, in ca. 3 mm dicken Scheiben	1 dl Soßen-Halbrahm Pfeffer aus der Mühle
500 g mehlig kochende Kartoffeln, geschält, in ca. 3 mm dicken Scheiben	1 Msp. Muskat
2 1/2 dl kräftige Gemüsebouillon	Butter- oder Margarineflöckli 50 g Sbrinz, frisch gerieben

Kohlrabi und Kartoffeln ziegelartig in die vorbereitete Form schichten. Bouillon aufkochen, Rahm begeben, würzen, über das Gemüse gießen. Butter- oder Margarineflöckli darauf verteilen. Sbrinz darüber streuen.

GRATINIEREN/GAREN: ca. 45 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Dann Hitze auf 80 Grad reduzieren, Ofen kurz öffnen. Gratin und Roastbeef (siehe Rezept) zusammen ca. 2 Std. fertig garen.

HINWEIS: wenn der Gratin als Beilage zu einem auf dem Herd zubereiteten Gericht serviert wird, beträgt die Gratinierzeit bei 200 Grad ca. 1 Stunde.

Als Ostermenü: - Gefüllte rosa Eier - Kräuter-Roastbeef mit Kohlrabi-Kartoffel-Gratin - Osternestchen

Mengenangabe: 1 ofenfeste Form von ca. 1 1/2 Litern, gefettet

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Gratinieren / Garen: ca. 2 3/4 Std.

5.263 Kohlrabi-Kartoffel-Gratin

1-2 EL Butter	edelsüß
2-3 EL Semmelbrösel	200 g Allgäuer Emmentaler, gerieben
2 Eier	150 g Salami
125 ml Schlagsahne	3-4 abgezogene Zwiebeln
250 ml Milch	500 g Kartoffeln
Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Paprika	3-4 klein. Kohlrabi

Die Blätter der Kohlrabi entfernen, anschließend schälen und waschen. Die Kartoffeln schälen und waschen. Kohlrabi, Kartoffeln, Zwiebeln und Salami in dünne Scheiben schneiden. Eine flache Auflaufform ausfetten, die Zutaten abwechselnd einschichten (die untere und die obere Schicht sollten aus Kartoffelscheiben bestehen). Kohlrabi- und Kartoffelschichten jeweils mit etwas Käse bestreuen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Milch mit Sahne und den Eiern verschlagen, mit Salz und Paprika würzen, anschließend über den Auflauf gießen. Den restlichen Käse mit zwei bis drei Esslöffeln Semmelbrösel vermengen, über den Auflauf streuen. Butter zerlassen, darüber träufeln. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und bei 200° C (Gas: Stufe 3) etwa 45 Minuten überbacken. Den Auflauf nach etwa der Hälfte der Garzeit mit Pergamentpapier oder mit Alufolie abdecken, damit er nicht dunkel wird.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 70

669 kcal / 2802 kJ

5.264 Kürbis-Kartoffel-Eintopf

1 Gartenkürbis von ca. 1,2 kg	500 ml Brühe
400 g Kartoffeln	Salz, Pfeffer
1 Stange Porree	Chilipulver
3 Knoblauchzehen	100 g Kirschtomaten
1 EL Butter	frische Petersilie

Vom Kürbis einen Deckel abschneiden. Kerne und weiches Innere mit einem Löffel aus dem Kürbis schaben. Das Fruchtfleisch ebenso in möglichst großen Stücken herauslösen und würfeln. Kartoffeln nach Wunsch schälen, waschen und halbieren. Porree putzen, abbrausen und in Ringe schneiden. Knoblauchzehen abziehen und fein hacken.

Butter in einem Topf erhitzen. Knoblauch zufügen und darin glasig dünsten. Kürbiswürfel, Kartoffeln sowie Porree zugeben und andünsten. Gemüse mit Brühe ablöschen, einmal aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen.

Kirschtomaten waschen und halbieren, zum Eintopf geben und 3-5 Min. köcheln lassen. Eintopf nochmals mit Salz, Pfeffer sowie Chilipulver abschmecken und in den ausgehöhlten Kürbis füllen. Mit 3 EL gehackter Petersilie bestreuen und den Deckel auflegen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: Ca. 50 Min.

pro Person ca.: 230 kcal; E 8 g, F 7 g, KH 32 g

5.265 Kürbis-Möhren-Auflauf

1 kg Kürbis	2 EL Öl
2 mittelgroße Möhren	3-4 TL Gemüsebrühe
750 g Kartoffeln	Salz
1 mittelgroße Zwiebel	Pfeffer
2 Knoblauchzehen, evtl.	Fett für die Form
1 rote Chilischote oder Cayennepfeffer	3-4 EL flüssiger Honig

Kürbis in Spalten schneiden, entkernen und schälen. Möhren und Kartoffeln schälen und waschen. Alles in grobe Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, würfeln. Chilischote einritzen, entkernen, waschen und in feine Ringe schneiden. Öl in einem großen Topf erhitzen. Alles darin unter Wenden andünsten. /4 l Wasser und Brühe einrühren. Aufkochen und zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine große flache Auflaufform fetten. Gemüse samt Brühe hineinfüllen. Honig darüberträufeln. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 40 Minuten backen. Getränk: kühles Bier.

Hinweis: Sie können für den Auflauf jeden beliebigen Kürbis nehmen. Besonders praktisch ist Hokkaido, denn er muss nicht geschält werden. Hiervon reichen ca. 750 g.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

Zubereitungszeit Ca. 1 1/4 Std.

Portion ca.: 260 kcal; E 6 g, F 6 g, KH 43 g

5.266 Kugelrunder Gratin

<i>Guss</i>	<i>Weitere</i>
2 dl Rahm	400 g Brätkügel
1 Ei	700 g Gschwellti, in Würfeln
3 EL Oregano, fein gehackt	400 g Cherry-Tomaten
1 TL Salz	1 Beutel Mozzarella-Kugeln
wenig Pfeffer	

Alle Zutaten für den Guss einem Messbecher gut verrühren. Mit den restlichen Zutaten in der Form mischen.

Backen: ca. 40 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Mengenangabe: 1 weite ofenfeste Form von ca. 2 1/2 Litern, gefettet

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Backen: ca. 40 Min.

pro Person: 694 kcal / 2902 kJ; E 26 g, F 50 g, KH 35 g

5.267 Labskaus

500 g Kartoffeln	Salz
Salz	Pfeffer
100 g durchw. Speck	<i>pro Person:</i>
3 Zwiebeln	1 Rollmops
1 Dos. Corned beef (340 g)	1 Spiegelei
125 g eingelegte Rote Bete	1 Gewürzgurke
2 TL Sardellenpaste	

Kartoffeln schälen, mit 1 Tasse Salzwasser in 20 - 25 Min. gar kochen. Speck und Zwiebeln fein würfeln. Speck im Topf auf 2 oder Automatik-Kochstelle 8-9 glasig ausbraten, Zwiebeln darin andünsten, Corned beef hinzufügen. Rote Bete in kleine Würfel schneiden, zum Corned beef geben. Kartoffeln mit dem Handrührgerät zu Kartoffelbrei rühren, mit dem Corned beef vermischen. Mit Sardellenpaste, Salz, Pfeffer und etwas Rote- Bete-Saft pikant abschmecken. Labskaus wird mit Rollmops, Spiegelei und Gewürzgurke serviert.

Mengenangabe: 4 Portionen

5.268 Labskaus

300 g gepökelttes Rauchfleisch mit 1/2 l kochendem Wasser aufsetzen, noch einer halben Stunde etwas Suppengemüse, 1 Lorbeerblatt und 2 Pimentkörner hinzufügen, 60 Minuten ziehen lassen. 1 kg Kartoffeln garkochen, durchpressen und mit dem durch die Fleischmaschine gedrehten Fleisch vermischen, soviel Brühe hinzufügen, daß das Gericht breiig wird. 2 bis 3 Zwiebeln in 40 g Fett goldgelb rösten, untermischen, mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Salzgurkenscheiben und Spiegeleier dazu reichen.

5.269 Labskaus mit Käse

60 g Butter	1/2 l Wasser
1 mittelgroße Zwiebel	1/4 l Milch
400 g Rindergehacktes	1 Msp. Muskat
Salz	1 Glas Rote Bete, Inhalt ca. 250 g
Pfeffer	2 groß. Gewürzgurken
Paprika	3 Bismarckheringe
1/8 l Brühe	200 g mittelalter Holland-Gouda
1 Pkg. Kartoffelpüree, Inhalt 4 Portionen	

Butter erhitzen und die fein geschnittene Zwiebel darin glasig dünsten. Das Hackfleisch zufügen und leicht anschmoren. Mit den Gewürzen milde abschmecken und mit 1/8 Liter Brühe auffüllen, ca. 8 Minuten weiterschmoren. Kartoffelpüree nach Vorschrift bereiten. Rote Bete, Gurken, Heringe und Käse in kleine Würfel schneiden und mit dem Hackfleisch unter das Kartoffelpüree mischen. Vor dem Servieren noch den Geschmack

prüfen, eventuell etwas nachwürzen.

PS: Spiegeleier machen diesen pikanten Gabeintopf komplett.

5.270 Lammstew

1.2 kg Lammfleisch aus der Keule	2 Stangen Staudensellerie
3 EL Öl	300 g Weißkohl
500 g festkochende Kartoffeln	Salz
150 g Karotten	Pfeffer
100 g Zwiebeln	2 EL gehackte Petersilie
2 Knoblauchzehen	600 ml Lammfond
1 Stange Lauch	

Lammfleisch würfeln und in mehreren Portionen in einer Pfanne mit Öl auf höchster Einstellung anbraten. Kartoffeln und Karotten waschen, schälen und in 1,5 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch pellen und in dünne Scheiben schneiden. Lauch waschen, putzen und in 1 cm breite Ringe schneiden. Staudensellerie waschen, putzen und in 1 cm breite Streifen schneiden. Weißkohl waschen, putzen und sehr fein hobeln. Das Gemüse und Fleisch abwechselnd in einen großen Topf füllen und dabei jede Schicht mit Salz, Pfeffer und Petersilie bestreuen. Den Lammfond hinzufügen und mit Deckel im Backofen garen.

Schaltung: 200 - 220°, 2. Schiebeleiste v. u. 180 - 200°, Umluftbackofen ca. 90 Minuten

Mengenangabe: 4 Portionen

5.271 Lammtopf aus Frisange

1 kg Lammschulter (ohne Knochen)	Pfeffer
1 kg fest kochende Kartoffeln	Kreuzkümmel
300 g Zwiebeln	1/2 Bd. Thymian
2 EL Butter	1 Lorbeerblatt
Salz	

Und so einfach geht der Spezial-Lammtopf aus Frisange: Das Fleisch in Würfel von etwa sechs Zentimeter Breite schneiden. Ich schäle die Kartoffeln und schneide auch sie in Würfel, nur feiner. Dann schäle ich die Zwiebeln, halbiere sie und schneide sie in feine Halbringe.

Ein Eisentopf mit passendem Deckel wird zuerst ein bisschen gebuttert, dann kommt eine Schicht Fleischwürfel hinein. Salz und Pfeffer aus der Mühle darüber geben und etwas Kreuzkümmel. Dann folgen die Zwiebelringe. Sie werden auch etwas gesalzen und gepfeffert, und dann folgt eine Schicht Kartoffelwürfel. Nun kommen wieder Fleischstückchen

dran, und die Prozedur wird so schichtweise wiederholt, bis alles im Topf ist. Ich gebe den Thymian und das Lorbeerblatt dazu und gieße knapp einen halben Liter heißes Wasser an. Mit fest geschlossenem Deckel schiebe ich den Lammtopf für etwa zwei Stunden in den 200 Grad heißen Ofen (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4). Nach der Garzeit hole ich den Topf aus dem Ofen, aber bevor ich den Deckel hebe, lasse ich das Fleisch nochmals zehn Minuten ziehen. So intensiviert sich der Geschmack.

Mengenangabe: 4-6 Personen

5.272 **Lammtopf mit Kartoffel-Käse-Kruste**

3 Zweige frischer oder 1/4 TL getrockneter Thymian	500 g grüne Bohnen
1/8 l Schlagsahne	300 g Möhren
1/4 TL Edelsüß-Paprikapulver	Salz, Pfeffer
150 g Allgäuer Emmentaler (45 % Fett i. Tr.)	1 Zwiebel
400 g Kartoffeln	40 g Butterschmalz
1/4 l Fleischbrühe (Instant)	600 g Lammschulter ohne Knochen

Das Fleisch mundgerecht würfeln. In einem Schmortopf in Butterschmalz mit Zwiebelwürfeln anbraten. Salzen, pfeffern und 1/8 l Wasser zugießen. 30 Minuten schmoren lassen. Möhren und Bohnen putzen, waschen; die Möhren in Scheiben, Bohnen in Stücke schneiden. Mit Thymian zum Fleisch geben. Mit Fleischbrühe auffüllen, noch ca. 20 Minuten garen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und ebenso wie den Käse grobreiben. Beides mit Sahne verrühren, mit Pfeffer und Paprikapulver würzen. Fleisch-Gemüsetopf in eine hitzebeständige Form füllen. Kartoffel- Käse-Masse darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei ca. 200 °C ca. 20 Minuten überbacken lassen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 90

695 kcal / 2907 kJ

5.273 **Marios feines Kartoffelgratin**

1 kg Kartoffeln (vorwiegend festkochend)	500 ml Milch
1 Knoblauchzehe	250 ml Sahne
50 g Butter	Salz, Pfeffer, Muskat
150 g Emmentaler, gerieben	

Die Kartoffeln schälen und in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden. Eine Auflaufform mit Knoblauch ausreiben und dann mit Butter ausstreichen. Die Kartoffelscheiben schuppenweise in die Form legen und immer sparsam mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit

Milch und Sahne aufgießen und darauf achten, dass die Kartoffeln nur knapp bedeckt sind. Sonst könnte es überkochen. Zum Schluss den Käse aufstreuen und ein paar Butterflocken auf das Gratin setzen. Bei 180 Grad 50 bis 60 Minuten im Ofen backen. Beilage: Durch einen schönen bunten Blattsalat wird unser Kartoffelgratin zu einem Hauptgericht.

Hinweis: Für das Gratin ist 'Linda- perfekt, weil sie festkochend ist und im garen Zustand nicht zerbröseln. Alternativ zur 'Linda- ist auch das 'Bamberger Hörnchen- gut geeignet für ein Gratin.

Tipps zum Kartoffelkauf ' Kartoffeln sollten immer ungewaschen eingekauft werden. Die Erde schützt die Vitamine und macht die Kartoffel länger haltbar.

Marios Tipp für die perfekte Vorbereitung: - Feuerfeste Form ausbuttern - Kartoffeln bis zum Gebrauch in Wasser legen, damit sie nicht braun werden - Mit einem Küchentuch abtupfen - Kartoffeln in sehr feine Scheiben schneiden - Einzelne Scheiben etwas abtupfen und fächerförmig in die Form geben

Mengenangabe: 4 Personen

5.274 Mengmus

Man nehme zwei Drittel Kartoffeln, ein Drittel frische Pflaumen oder Backpflaumen, Speck, Salz, Zucker und einige Tropfen Essig. Die Kartoffeln kochen und abgießen, dann quetschen. Die gekochten Pflaumen und das Kartoffelwasser unterrühren. Dann den Speck in Streifen schneiden und ausbraten, das Fett in die Suppe geben. Zum Schluß salzen sowie mit Zucker und Essig abschmecken. Es können auch Pflaumen aus dem Glas verwendet werden.

5.275 Moussaka

1 kg Kartoffeln	1 kg gem. Hack
100 ml Olivenöl	450 g stückige Tomaten, ca.
Salz, Pfeffer	50 g Butter
800 g Auberginen	50 g Mehl
800 g Tomaten	1 l Milch
800 g Zucchini	3 Eier
3 Zwiebeln	Salbeiblätter
5 Knoblauchzehen	

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Backblech mit 3 EL Öl fetten. Kartoffeln darauf verteilen. Salzen und pfeffern. Mit Alufolie bedecken, im Ofen ca. 20 Min. garen.

Gemüse waschen, putzen, in Scheiben teilen. Nacheinander in je 1 EL Öl portionsweise ca. 2 Min. braten. Zwiebeln, Knoblauch abziehen, würfeln. In 4 EL heißem Öl andünsten. Hack dazugeben, braten. Stückige Tomaten zufügen, ca. 4 Min. dünsten. Würzen.

Hackfleischmasse auf die Kartoffeln geben. Tomaten, Auberginen und Zucchini dachziegelartig darauf verteilen. Salzen und pfeffern.

Butter zerlassen, Mehl einrühren. Nach und nach Milch angießen, ca. 5 Min. köcheln lassen. Eierunterziehen und würzen. Soße über den Auflauf geben. 45 Min. im Ofen goldbraun backen. Mit Salbeiblättern garniert servieren.

Mengenangabe: 8 Personen

5.276 Moussaka

2-3 Auberginen (ca. 600 g)

1/2 TL Salz

400 g Kartoffeln

wenig Olivenöl zum Bestreichen

FLEISCHSAUCE

400 g gehacktes Lamm- oder gemischtes Hackfleisch

Olivenöl zum Anbraten

1 Zwiebel, fein gehackt

2-4 Knoblauchzehen, gepresst

1/2 TL Zimt

1 EL Tomatenpüree

3 Fleischtomaten (ca. 600 g),

geschält, entkernt, gewürfelt

1/2 Bd. glattblättrige Petersilie, fein gehackt

1 TL Thymianblättchen, fein gehackt

1 TL Oreganoblättchen, fein gehackt

Salz, nach Bedarf

Pfeffer aus der Mühle

FETA-SAUCE

200 g Feta, zerbröckelt

2 Eier

180 g Creme fraîche

Thymian- und Oreganoblättchen für die Garnitur

Vorbereiten: Auberginen längs in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Nebeneinander auf Haushaltspapier legen und beidseitig mit dem Salz bestreuen. Mit Haushaltspapier bedecken und mit einem Schneidebrett ca. 30 Min. beschweren. Kartoffeln schälen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auberginen und Kartoffeln auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen, mit Öl bestreichen. Im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen ca. 15 Min. vorbacken.

Fleischsoße: Fleisch portionenweise im heißen Öl anbraten. Alles Fleisch in die Pfanne zurückgeben, Hitze reduzieren, Zwiebeln und Knoblauch begeben und kurz mitbraten. Restliche Zutaten bis und mit Oregano begeben, ca. 10 Min. offen köcheln, bis fast alle Flüssigkeit eingekocht ist, würzen.

Feta-Soße: Alle Zutaten pürieren.

Einschichten: Auberginen, Kartoffeln, Fleisch- und Feta-Soße lagenweise in die Form geben. Mit Feta-Soße abschließen.

Gratinieren: Ca. 40 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Vor dem Servieren 5 Min. stehen lassen, garnieren.

Mengenangabe: 1 gefettete ofenfeste Form von ca. 2 Liter

Vor- und Zubereiten: ca. 45 Min.

ca. 1 Std.

ca. 1 Std.

5.277 Moussaka

2 kg Kartoffeln	2 l Milch
2 kg Auberginen	500 g Mehl
2.5 kg Hackfleisch	2 Eier
Tomatenmark	200 ml Sahne.

Kartoffeln und Auberginen längs in dünne Scheiben schneiden, braten. Hackfleisch braten, mit Tomatenmark, Nelken, Oregano, Salz, Pfeffer würzen. Für die Sauce zwei Liter Milch erwärmen, Mehl dazugeben, glatt rühren, gerührtes, rohes Ei und Sahne unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, gegebenenfalls mit Saucenbinder andicken. Unter Rühren kurz aufkochen lassen. Kartoffeln, Auberginen und Hackfleisch in Auflaufform schichten. In dieser Reihenfolge -zwei Mal übereinander. Die Sauce darüber gießen. Im 200 Grad vorgeheizten Backofen zirka 20 bis 30 Minuten backen.

Mengenangabe: 6 Personen:

5.278 Ofen-Kartoffeln mit Käsekruste

1 Knoblauchzehe	125 g Mozzarella
4-5 EL Öl (z. B. Olivenöl)	100 g Schmand oder Creme fraîche
Salz	1/2 Bd. Petersilie
Pfeffer	75 g eingelegte Peperoni (Glas)
Edelsüß-Paprika	50 g schwarze Oliven
8 groß. Kartoffeln (à ca. 150 g)	Backpapier

Knoblauch schälen und fein hacken oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Mit Öl, Salz, Pfeffer und V2 TL Paprika verrühren. Kartoffeln gründlich waschen oder schälen und längs halbieren.

Kartoffeln mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit dem Würzöl bestreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 30 Minuten backen.

Mozzarella fein würfeln oder grob raspeln und mit Schmand verrühren. Die Käsemasse auf den Kartoffeln verteilen. Bei gleicher Temperatur weitere 15-20 Minuten backen. Petersilie waschen, in Streifen schneiden und darüberstreuen. Die Ofen-Kartoffeln mit Peperoni und Oliven anrichten.

Getränk: kühle Weinschorle.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

Zubereitungszeit Ca. 1 Std.

Portion ca.: 450 kcal; E 13 g, F 26 g, KH 38 g

5.279 Pastinaken-Gratin

2 Pastinaken	nern)
500 g Kartoffeln	Kräutersalz
150 g Creme fraîche	1 TL Gemüsebrühekonzentrat
2 EL mittelscharfer Senf (mit ganzen Kör-	50 g geriebener Emmentaler

Pastinaken putzen und abbürsten, Kartoffeln schälen. Pastinaken und Kartoffeln in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Gemüsescheiben abwechselnd in eine Auflaufform schichten.

Für den Guss Creme fraîche mit Senf, Kräutersalz und Gemüsebrühekonzentrat kräftig verrühren. GUSS über das Gemüse geben. Käse darüber streuen und Gratin im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Heißluft 180 Grad) etwa 40 Minuten backen.

Tipp: Pastinaken und Kartoffel evtl. ca. 10 Minuten vorkochen

Mengenangabe: 2 Personen

5.280 Philippinischer Kartoffel-Hackfleischtopf (Picadillo)

2 Zwiebeln	200 g gekochte Bohnenkerne (siehe 'Tipp' unten)
2 gehäufte EL Kokosöl (siehe 'Info' unten)	
4 Knoblauchzehen	500 ml Kokossahne (Tetrapack)
1 walnussgroßes Stück Ingwer	2-3 reife Fleischtomaten oder 1 kleine Dose geschälte Tomaten
1-2 frische Chilis (Schärfe nach eigenem Gusto)	1 guter Schuss Sojasoße
750 g Hackfleisch	2-3 EL thailändische Fischsoße
750 g festkochende Kartoffeln	Koriandergrün oder Petersilie
Salz	1/2 Zitrone
Pfeffer	<i>Für die Bohnenkerne:</i>
1 Prise Zucker	2-3 Salbeiblättchen
500 g Okraschoten oder grüne Bohnen	3-4 Knoblauchzehen

Die Zwiebeln fein würfeln und in einem ausreichend großen Topf im heißen Kokosöl andünsten. Den geschälten und fein gehackten Knoblauch hinzufügen, ebenso den fein gewürfelten Ingwer sowie die winzig gewürfelten Chilis. Erst wenn alles duftet und sanft gebräunt ist, das Hackfleisch hinzufügen und so lange unter Rühren schmurgeln, bis es seine rote Farbe vollständig verloren hat. Salzen und pfeffern. Unterdessen die Kartoffeln schälen, in zentimeterkleine, möglichst akkurate Würfel schneiden, mit in den Topf geben und dann ein Glas Wasser angießen. Nochmals salzen, pfeffern, Fisch- und Sojasoße dazugeben und mit einer Prise Zucker abschmecken. Zugedeckt auf kleiner Flamme etwa zehn Minuten leise köcheln lassen. Inzwischen die Okraschoten putzen, den Stielansatz kappen und schräg in fingerdicke Stücke schneiden. In etwas Kokosöl in einer Pfanne

kräftig anbraten - das verschließt die Schnittstellen, es tritt kein unschöner, klebriger Saft aus, und außerdem schmecken die Okra so einfach besser. Noch in der Pfanne salzen und pfeffern. Falls man keine Okraschoten bekommen kann - und aus der Dose sind sie leider kein richtiger Ersatz -, lieber frische grüne Bohnen verwenden. Diese putzen, klein schneiden und in gut gesalzenem Wasser bissfest vorkochen. Eiskalt abschrecken, damit die schöne Farbe bleibt. Die vorgekochten weißen Bohnenkerne in den Topf zum Hackfleisch geben. Mit Kokossahne auffüllen. Alles sanft gar köcheln. Erst wenn die Kartoffelwürfel weich sind, kommen die geschälten, entkernten und gewürfelten Tomaten sowie die Okraschoten beziehungsweise grünen Bohnen dazu. Am Ende wird der Picadillo nochmals mit Fischsoße und Zitronensaft abgeschmeckt und zuletzt viel Koriandergrün eingerührt. Beilage: duftiger Jasminreis. Getränk: Zu den fruchtigen Noten im Eintopf passt auch ein fruchtiger Rotwein, zum Beispiel ein Zweigelt aus Österreich. Tipp: Die Bohnenkerne am Vortag einweichen. Dann mit Salbeiblättern und Knoblauchzehen in Salzwasser ganz sanft gar ziehen lassen. Je nach Alter brauchen die Bohnen etwa 60 bis 90 Minuten, sie sollen förmlich im Mund zergehen. Info: Kokosöl bitte nicht verwechseln mit dem Kokosfett, das in weißen Platten oft zum Frittieren empfohlen wird - dabei handelt es sich übrigens um ein sogenanntes Transfett, das auf chemischem Weg hergestellt wird und für den Körper eher schädliche Stoffe in sich birgt. Kokosöl wird vielmehr aus dem Fleisch frischer Kokosnüsse hergestellt und ist ein besonders bekömmliches und wertvolles Koch- und Bratfett. Obwohl es als Öl bezeichnet wird, ist es eher fest und wird erst ab 25 Grad Celsius flüssig. Es hat einen wunderbar aromatischen Kokosgeschmack, und man bekommt es in Bioläden und Reformhäusern.

Mengenangabe: 6 Personen:

5.281 Pizzoccheri-Gericht

4 Kartoffeln (ca. 200 g)	150 g Alpkäse
500 g Pizzoccheri	100 g Butter
1 Mangold oder	2 Knoblauchzehen
1 klein. Wirsing	12 Salbeiblätter

Einen grossen Topf mit Salzwasser aufsetzen, die geschälten und in Würfel geschnittenen Kartoffeln und das in Streifen geschnittene Gemüse dazugeben. Nach 10 Minuten Kochzeit die Pizzoccheri dazugeben. Weiter köcheln lassen. Wenn die Pizzoccheri 'al dente' sind, wird alles abgeschüttet. In geschmolzener Butter werden die Salbeiblätter und die zerdrückten Knoblauchzehen gedämpft. Eine ausgebutterte Auflaufform wird nun lagenweise mit Pizzoccheri-Kartoffeln-Gemüse, Butter-Knoblauch-Salbei und dem in Scheiben geschnittenen Alpkäse gefüllt. Zuerst kommt eine Lage Käse. Das Gericht wird bei 180 Grad überbacken, bis der Käse hellbraun ist.

5.282 Plumen und Klüten

500 g Backobst	Salz
1 l Wasser	90 g Mehl
750 g Kasseler-Bauchfleisch	1 TL Zimt
1 l Wasser	Salz
500 g Kartoffeln	2 Eier
1/8 l Wasser	

Backobst im Wasser über Nacht einweichen. Bauchfleisch im Wasser ankochen und 45 Minuten fortkochen. Backobst mit Einweichwasser dazugeben und 25 Minuten fortkochen. Fleisch herausnehmen und in Würfel schneiden. Kartoffeln in Würfel schneiden, mit Wasser und Salz ankochen und 20 Minuten fortkochen. Abgießen, durchpressen und abkühlen lassen. Kartoffeln mit Mehl, Zimt, Salz und Eiern verkneten. Mit einem nassen Eßlöffel Klöße abstechen, in die heiße Suppe geben und lassen. Zuletzt Fleischwürfel hineingehen.

Mengenangabe: 4 Portionen

5.283 Pommegitter auf Hackfleischauflauf

2 Schmelzkäseecken	3 EL Semmelbrösel
100 g Cocktailtomaten	1 EL Tomatenmark
400 g TK- Pommes frites	1 TL Paprika, mild
Butter für die Form	1 TL Senf
Salz, Pfeffer	500 g gemischtes Hackfleisch
1 Ei	1 klein. Blumenkohl

Blumenkohl in Röschen teilen. In Salzwasser ca. 5 Minuten garen. Röschen aus dem Kochwasser nehmen und abtropfen lassen. Hackfleisch mit Senf, Paprika, Tomatenmark, Semmelbrösel und Ei mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Eine feuerfeste Form fetten. Hackfleischmasse einfüllen. Blumenkohlröschen rings an den Rand der Form setzen, dabei leicht in die Hackfleischmasse drücken. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der mittleren Schiene ca. 35 Minuten garen. Pommes frites nach Packungsanleitung in der Fritteuse bei 180 Grad goldbraun braten. Halbierete Tomaten und Schmelzkäse in Stückchen auf dem Blumenkohl verteilen. Einen Teil der Pommes frites gitterförmig auf dem Hackfleisch verteilen. Form zurück in den Ofen schieben und nochmals einige Minuten backen. Restliche Pommes frites extra servieren.

5.284 Potée Vaudois

1 EL Margarine	1 dl Weißwein
1 Zwiebel, fein gehackt	1 1/2 dl Fleischbouillon
800 g Lauch, evtl. Bleichlauch	500 g Kartoffeln
1 TL Salz	2 Waadtländer Würste
wenig weißer Pfeffer	

Margarine in der Pfanne warm werden lassen, Zwiebeln beifügen, glasig dämpfen. Lauch rüsten, waschen, in 4-5 cm lange Stücke schneiden und so lange mitdämpfen, bis er eine intensivere Farbe angenommen hat. Salz, Pfeffer und Weißwein beifügen, alles 5 Minuten köcheln lassen. Bouillon dazugießen, heiß werden lassen, dann die in gleichmäßige Würfel geschnittenen Kartoffeln sorgfältig unter den Lauch mischen. Zugedeckt 10 Minuten kochen. Hitze reduzieren. Die Würste unzerschnitten auf das Gemüse legen und je nach Wurstart 25-35 Minuten ziehen lassen. Die in schräge Stücke geschnittene Wurst auf dem angerichteten Gemüse verteilen.

Tipp - Es gibt verschiedene Waadtländer Würste, z.B. die «Saucisse aux choux» (Kabiswurst), die «Saucisse au foie» (Leberwurst) und die in vielen Teilen der Schweiz bekannte «Saucisson vau-dois». - Wird die Wurst über dem Gemüse geschnitten, so geht der würzige Saft nicht verloren.

5.285 Provenzalischer Kartoffelaufbau

2 kg vorwiegend fest kochende Kartoffeln;	4 EL gehackte Petersilie;
1 Dos. Tunfischfilets ohne Öl (200 g Abtropfgewicht);	Salz;
4 EL Tomatenmark;	Pfeffer aus der Mühle;
3/8 l Fleisch- oder Gemüsebrühe, selbst gemacht oder instant;	Butter für die Form;
1/8 l trockener Weißwein;	200 g Weißbrot;
	50 g geschmolzene Butter;
	3 hart gekochte Eier

Kartoffeln schälen, in Scheiben hobeln. Tunfisch abtropfen lassen, fein zerpfücken und in eine Schüssel geben. Tomatenmark, Brühe, Wein und Petersilie zufügen. Alles zu einer Sauce verrühren, mit Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken.

Eine große Auflaufform mit Butter einpinseln. Die Hälfte der Kartoffelscheiben einschichten, mit der Hälfte der Sauce begießen und den Vorgang wiederholen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Das Brot klein würfeln, gleichmäßig auf die Kartoffeln streuen und mit Butter beträufeln.

Den Auflauf in der Ofenmitte etwa 1 Stunde garen, bis die Kartoffeln weich sind.

Die Eier pellen, in Scheiben schneiden und den fertigen Auflauf damit garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

5.286 Quark-Eier-Auflauf Prikauk

100 g geriebener Allgäuer Emmentaler	1 Becher Quark (= 250 g)
Pfeffer	2 Bd. Frühlingszwiebeln
Salz	750 g gekochte Kartoffeln
1 Becher Joghurt (= 150 g)	5 Frisch-Eier

Kartoffeln in Scheiben schneiden und schuppenförmig in eine flache Auflaufform legen. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Frisch-Eier verschlagen und mit Quark, Joghurt, Salz und Pfeffer verrühren. Zwiebeln untermischen und die Masse Kartoffeln geben. Alles mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 55

423 kcal / 0 kJ

5.287 Räben mit Rüebl

1 Zwiebel, gehackt	200 g Rüebl, in Rädchen geschnitten
1 EL Margarine	einige Wacholderbeeren
500 g Räben (gelb), in Stängel geschnitten	5 dl Fleischbouillon
200 g Kartoffeln, in Stängel geschnitten	

Die Zwiebel in der heißen Margarine auf kleinem Feuer andämpfen, Raben, Kartoffeln, die Rüebl und die Wacholderbeeren zugeben, kurz mitdämpfen, mit Fleischbouillon ablöschen und ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Nach Belieben mit gerösteten Speckwürfeli servieren.

5.288 Rädliauflauf

Öl zum Anbraten	ben
300 g Lyoner, Cervelats, ohne Haut, oder Fleischkäse, in 2-3 mm dicken Schei- ben	<i>Guss</i>
400 g mittelgroße Kartoffeln, in 2 mm dicken Scheiben	2 Eier, verklopft
1/2 TL Salz	50 g geriebener Käse, z. B. Sbrinz oder Parmesan
1 Zwiebel, gehackt	1 Rahm- oder Halbfettquark (150 g)
1 Knoblauchzehe, gehackt	2 dl Milch
2 mittelgroße Zucchini (ca. 400 g), in 3 mm dicken, schrägeschnittenen Schei- ben	1/2 TL Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	1 Msp. Muskat
	1 TL Provencale-Kräutermischung

Das Öl in einer weiten Bratpfanne heiß werden lassen. Die Wurstscheiben anbraten, herausnehmen, zur Seite stellen, dann die Kartoffelscheiben anbraten. Hitze reduzieren, salzen, Zwiebeln und Knoblauch zugeben, kurz mitbraten. Vom Feuer nehmen.

Die Kartoffel-, dann die Wurst- und zuletzt die Zucchettischeiben in eine ofenfeste, gefettete Form schichten.

Für den Guss alle Zutaten verrühren, drübergießen.

Backen: ca. 45 Minuten auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

5.289 Ratatouille à la Provence

Salz und frisch gemahlener Pfeffer	2 grüne Paprikaschoten in Streifen geschnitten
Butter zum Einfetten	4 Tomaten
2 Knoblauchzehen, in der Knoblauchpresse zerdrückt	3 klein. Zucchini in Scheiben geschnitten
150 g Allgäuer Emmentaler Käse, gerieben	3 Zwiebeln in Scheiben geschnitten
100 g durchwachsener Speck, in Würfel geschnitten	2 Auberginen in Scheiben geschnitten
4 EL Rapsöl	500 g Kartoffeln, roh, geschält und in Scheiben geschnitten

Wasser zum Kochen bringen, Tomaten ganz kurz hineinlegen, herausnehmen, Schale abziehen, beiseite stellen. Speck in Rapsöl hellgelb braten und die verschiedenen Gemüsesorten dazugeben. Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer hinzufügen und alles zusammen gar dünsten. Große Auflaufform mit Butter einfetten. Gemüsemasse hineinfüllen und mit geriebenem Käse bestreuen. Auflaufform in vorgeheizten Ofen schieben und überbacken.

Tipp: Dazu passt Spiegeleier und Weißbrot.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 45

470 kcal / 0 kJ

5.290 Ratatouille-Kartoffel-Auflauf

800 g fest kochende Kartoffeln	250 g Auberginen
40 g Butter	500 g Paprika
40 g Mehl	Thymian, Salbei, Rosmarin
600 ml Milch	1 EL Olivenöl
1 EL Instant-Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer
1 EL Kräuter der Provence	3 Tomaten
180 g ger. Käse (z. B. Ada)	Fett für die Form
350 g Zucchini	

Kartoffeln ca. 15 Min. gar kochen. Butter schmelzen, Mehl einrühren, Milch zugießen, unter Rühren aufkochen. Brühe, Kräuter, 80 g geriebenen Käse einrühren. Beiseite stellen. Einige Stiele Thymian, Salbei, Rosmarin grob hacken. Gemüse würfeln, scharf anbraten. Die Hälfte der Kräuter einrühren, würzen. Tomaten entkernen, in Würfel schneiden. Kartoffeln pellen, in feine Scheiben schneiden. Ofenfeste Form (ca. 25 x 20 cm) fetten. Eine Schicht Kartoffeln einfüllen. Mit Tomatenwürfeln bestreuen. Ein Drittel der Béchamelsoße darübergießen. Ein Teil Gemüse drauflegen. Vorgang wiederholen, mit Soße abschließen. Käse, Restkräuter darüberstreuen. Bei 200 Grad ca. 25 Min. gratinieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung: ca. 60 Min.

550 kcal / 2303 kJ

5.291 Reistorte mit Muscheln und Kartoffeln

350 g Reis	1 Zwiebel
500 g Miesmuscheln	gehackte Petersilie
250 g Kartoffeln	Butter
3 Tomaten	Olivenöl
1 l Fischfond	Salz
1/4 l Fischfond	Pfeffer
2 Knoblauchzehen	

1. Miesmuscheln gründlich abbürsten und unter fließendem kaltem Wasser waschen. Mit etwas Öl in einer Kasserolle bei geschlossenem Deckel erhitzen bis sich alle Muscheln geöffnet haben. Alle noch geschlossenen wegwerfen. Dann jeweils die leere Muschelhälfte entfernen und die andere Schale mit der Muschel zurück in den Topf geben.

2. Eine Knoblauchzehe und Petersilie zufügen. Tomaten waschen und abtrocknen, in Scheiben schneiden und zu den Muscheln geben. Alles zusammen ziehen lassen. Kartoffeln waschen, abtrocknen und in sehr dünne Scheiben schneiden.

3. Zwiebel abziehen und in Scheiben schneiden. In einem Topf zusammen mit dem restlichen Knoblauch glasig dünsten. Knoblauch entfernen, Reis zugeben und einige Minuten anrösten, dabei umrühren. Brühe nach und nach zugießen, den Reis bissfest kochen. Ofen auf 180 °C vorheizen.

4. Eine Form leicht einfetten, Reis einfüllen und Oberfläche glattstreichen. Mit Muscheln und Tomaten belegen und mit Kartoffelscheiben abdecken. Salzen und pfeffern.

5. Dreißig Minuten im Ofen backen. Die Kartoffeln sollten eine Kruste Reistorte mit Muscheln und Kartoffeln bilden und die Tomaten zusammenfallen. Aus dem Ofen nehmen und in der Form servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Vorbereitung: 30 Minuten

Kochzeit: 50 Minuten

5.292 Rippli-Kartoffel-Gratin

600 g fest kochende Kartoffeln, in ca. 1 cm großen Würfeln	4 Rippli mit Knochen (je ca. 150 g; Hals oder Nierstück)
3 Zwiebeln, in Ringen	1 1/2 dl Gemüsebouillon
1 EL Petersilie, gehackt	wenig Pfeffer aus der Mühle
1 EL Rosmarinnadeln, gehackt	100 g geriebener Gruyère

Kartoffeln mit Zwiebeln und Kräutern mischen. Die Hälfte der Kartoffelmischung in die vorbereitete Form verteilen. Rippli ziegelartig einschichten, restliche Kartoffelmischung darauf verteilen. Bouillon über den Gratin gießen, würzen. Form mit Alufolie bedecken.

Gratinieren: 30 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Folie entfernen, Käse darüber streuen, ca. 30 Min. fertig gratinieren.

Tipps: - Die Kartoffeln können auch in dünne Scheiben geschnitten oder grob gerieben werden. Die Gratinierzeit bleibt gleich. - So lassen sich die Rosmarinnadeln einfach vom Zweiglein entfernen: Nadeln mit einer Gabel von der Zweigspitze her ablösen. - Noch einfacher: Rippli auf den Boden der vorbereiteten Form legen, Kartoffeln, Zwiebeln und Kräuter darauf verteilen, Bouillon darüber gießen.

Mengenangabe: 1 weite ofenfeste Form von ca. 2 1/2 Litern, gefettet

Gratinieren: ca. 1 Std.

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

pro Person: 509 kcal / 2128 kJ; E 36 g, F 26 g, KH 32 g

5.293 Röstkartoffel-Auflauf mit Krakauer

1.2 kg festkochende Kartoffeln	2 mittelgroße Zwiebeln
750 g Wirsing	50-75 g geräucherter durchwachsener Speck
3 Krakauer Würstchen (ca. 300 g)	Fett für die Form
4-5 EL Öl	250-300 g Schmand oder Creme fraîche
Salz, Pfeffer	4 Eier
Muskat	75-100 g mittelalter Gouda (Stück)

Kartoffeln waschen, ca. 20 Minuten kochen. Abschrecken, schälen, etwas abkühlen lassen. Wirsing putzen, waschen und in Streifen schneiden. Wurst in Scheiben schneiden. In 1 EL heißem Öl anbraten, herausnehmen. Kohl im Bratfett anbraten. Mit 100 ml Wasser ablöschen, aufkochen. Zugedeckt ca. 10 Minuten schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen, hacken. Speck würfeln. In einer großen Pfanne knusprig braten. Zwiebeln kurz mitbraten. Beides herausnehmen. 3-4 EL Öl im Speckfett erhitzen. Kartoffeln darin portionsweise ca. 10 Minuten goldbraun braten. Speck und Zwiebeln wieder zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln, Kohl und Wurst in eine gefettete Auflaufform füllen. Schmand und Eier verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, darübergießen. Käse darüberreiben. Im heißen Ofen (E-Herd:

175°C/Umluft: 150°C/Gas: Stufe 2) 40-45 Minuten backen. Getränk: kühle Saftschorle.

Mengenangabe: 4-6 PERSONEN

Zubereitungszeit Ca. 2 1/4 Std.

Portion ca.: 570 kcal; E 27 g, F 36 g, KH 31 g

5.294 Rosenkohl-Kartoffelgratin mit Zandernockerln

2 Petersilienstängel	3 Kartoffeln
1/2 EL Butterschmalz	180 g Rosenkohl
2 EL Kresse	320 g Zanderfilet
1 EL Zitronensaft	Muskat
1/16 l Sahne	Salz, Pfeffer
1 EL Dill	10 g Butter
3 EL Allgäuer Emmentaler, gerieben	1 Lorbeerblatt
1/16 l Milch	3 schwarze Pfefferkörner
1/8 l Schmand	3 Wacholderbeeren
1 Tomate	1/2 rote Zwiebel

Die Außenblätter vom Rosenkohl abnehmen, den Strunk kreuzweise einschneiden und in leicht gesalzenem Wasser auf den Biss kochen. Dann kalt ablaufen lassen, abtropfen und halbieren. Kartoffeln mit der Wurzelbürste gut abscrubben, trocknen, in Spalten schneiden und in heißem Butterschmalz beidseitig goldgelb braten und erkalten lassen. Die Tomaten abziehen, entkernen und Filets schneiden. Den Dill abzupfen, grob hacken und die Kresse abschneiden. Den Schmand mit der Milch gut verrühren. Eine feuerfeste Form ausbuttern. Das Zanderfilet in Würfel schneiden, in den Mixer geben und gut aufmixen. Sahne, Dill und Zitronensaft zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und nochmals gut durchmischen. Die Masse danach in eine Schüssel geben. Die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Leicht gesalzenes Wasser mit Petersilienzweigen, Wacholder, Pfefferkörnern, Zwiebeln und Lorbeer zum Siedepunkt bringen. Von der Zandermasse Nockerln abstechen, in den Sud geben und ca. 4-5 Minuten gar ziehen lassen. Den Rosenkohl in die feuerfeste Form einsetzen, mit etwas Muskat würzen, die Kartoffelecken dazwischen einstecken und Nockerln und Tomatenfilets darüber verteilen. Schmand-Milchgemisch darüber gießen und mit geriebenem Käse bestreuen. Im Ofen bei 180 °C ca. 18-20 Minuten goldgelb backen. Zum Servieren mit Kresse bestreuen.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 90

5.295 Rosenkohlkartoffeln an Safransauce

800 g fest kochende Kartoffeln	2 dl Rahm
500 g Rosenkohl	1 Briefchen Safran
1 Zwiebel	3/4 TL Salz
150 g Speckwürfeli	wenig Pfeffer
2 dl Gemüsebouillon	

Kartoffeln in Schnitzchen schneiden, Rosenkohl halbieren, evtl. vierteln, Zwiebel fein hacken. Speckwürfeli ohne Fett langsam knusprig braten. Kartoffeln und Zwiebel beigegeben, ca. 5 Min. andämpfen. Rosenkohl kurz mitdämpfen. Bouillon und Rahm dazugießen, Safran beigegeben, zugedeckt ca. 15 Min. köcheln, würzen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit 35 Minuten

pro Person: 467 kcal; E 16 g, F 29 g, KH 33 g

5.296 Rosmarinkartoffel-Gratin

750 g Kartoffeln, in 2 mm dicken Scheiben	Pfeffer aus der Mühle
1 Bd. Rosmarin, Nadeln fein gehackt	2 1/2 dl Rahm oder Halbrahm
1 TL Salz	

Kartoffeln in eine Gratinform schichten, Rosmarin darüberstreuen, würzen. Rahm oder Halbrahm darübergießen.

Gratinieren: ca. 1 3/4 Stunden in der Mitte des auf 120 Grad vorgeheizten Ofens.

Tipps: - Anstelle von Rosmarin Thymian verwenden. - Backofenthermometer benützen.

Mikrowelle: Garen: zugedeckt 8 Min./ 600 W, 10 Min./300 W. Offen 5 Min./600 W oder 4-5 Min. unter dem Grill.

Mengenangabe: 4 Personen

5.297 Rübli-Kartoffel-Gratin

Margarine oder Butter für die Form	4 dl Gemüsebouillon
400 g Rübli	Pfeffer aus der Mühle
400 g Kartoffeln	1 TL Majoran
1 EL Öl oder Bratbutter	evtl. wenig Salz
50 g Speckwürfeli	2 EL Reibkäse

Vorbereiten: Eine Gratinform mit Margarine oder Butter austreichen. Rübli und Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden.

Zubereiten: Öl oder Bratbutter in der Bratpfanne warm werden lassen, Speckwürfeli 5 Minuten leicht anbraten. Rübli beifügen und 10 Minuten zugedeckt dämpfen. Eine Lage

Kartoffeln in die vorbereitete Form geben, die Speck-Rüebl-Mischung darüber verteilen. Restliche Kartoffeln kranzförmig darauf verteilen. Bouillon und Gewürze mischen und darübergeben. Gratin zugedeckt (Backblech oder Alufolie) ca. 1 Stunde in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofen backen. Kartoffeln mit Reibkäse bestreuen, in der oberen Hälfte des Ofens 15 Minuten offen gratinieren.

Mengenangabe: 4 Personen

5.298 Rüebl-Kartoffelgratin

1.)	600 g Kartoffeln, geschält, geviertelt, in Scheiben geschnitten
1 l Wasser,	
1 TL Salz,	
600 g Rüebl (Karotten), geschält, in Rädchen geschnitten	3.)
	200 ml Rahm,
	100 ml Milch,
2.)	Salz,
1 l Wasser,	Pfeffer,
1 TL Salz,	Muskat

Salzwasser gesondert aufkochen, die Gemüse begeben. Rüebl ca. 20 bis 25 Min. kochen, Kartoffeln 12 Min., abseihen. Schuppenartig abwechslungsweise eine Reihe Rüebl, eine Reihe Kartoffeln in eine gut bebutterte Auflaufform schichten.

Die Zutaten von 3.) miteinander vermengen, darübergießen, im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen 20 Min. gratinieren. (Gemüse nach Großmutter's Art - Geschichten und Rezepte, Rüegg/Feißt, Müller-Rüschlikon-Verlag)

5.299 Salbei-Kartoffelgratin

750 g Kartoffeln	500 ml Sahne
Salz, Pfeffer	3 EL geriebener Hartkäse, z. B. Pecorino
3 Stiele Salbei	<i>AUSSERDEM:</i>
1 Knoblauchzehe	Butter für die Form

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen und die Kartoffelscheiben dachziegelartig einschichten. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Den Salbei waschen, trocken schütteln, die Blätter von den Stielen zupfen und in Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Sahne mit dem Salbei und dem Knoblauch aufkochen. Salzen, pfeffern und bei geringer Hitze etwa 10 Minuten einkochen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Salbeisahne durch ein Sieb über die Kartoffelscheiben gießen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 50 Minuten backen. Den Käse überstreuen und weitere 10 Minuten backen, bis das

Gratin goldbraun ist. Dazu schmeckt gebratenes Lammkotelett.

Mengenangabe: 4 Personen

5.300 Sauerkraut-Bohnen-Eintopf

3 EL Öl	1/4 l Rotwein
800 g Kartoffeln (geschält, gewürfelt)	600 ml Gemüsebrühe (Instant)
300 g Zwiebeln (geachtelt)	1 Dos. weiße Bohnen (425 g EW)
200 g Bacon (gewürfelt)	300 g Cabanossi (in Scheiben)
600 g Sauerkraut	Salz
1 Knoblauchzehe (durchgepresst)	Pfeffer
3 TL Kräuter der Provence	4 Zweige Thymian (gehackt)
2 EL Tomatenmark	

Öl in einem Bräter auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 erhitzen, Kartoffeln, Zwiebeln und Bacon anbraten. Kraut, Knoblauch, Kräuter, Tomatenmark dazugeben, mit Wein und Brühe aufgießen und 40 - 45 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 5-6 schmoren. Bohnen und Wurst untermengen, salzen, pfeffern, gut abschmecken, mit Thymian bestreut servieren.

Mengenangabe: 6 Portionen

5.301 Sauerkrautauflauf

500 g fest kochende Kartoffeln	Pfeffer
Salz	1/2 TL Kümmel
500 g Weißkraut	2 Eier
1 EL Butter	125 g saure Sahne
80 g Cornedbeef	2 EL gehackte Petersilie
etwas Öl	2 EL Butter
etwas Butter für die Form	

Den Backofen auf 200 °C (Gas: Stufe 3) vorheizen. Die Kartoffeln waschen, in Salzwasser etwa 20 bis 30 Minuten kochen, pellen und in Scheiben schneiden. Das Kraut fein hobeln und in dem Öl kurz andünsten.

Eine runde Auflaufform (25-28 cm Ø) mit der Butter ausfetten. Die Kartoffelscheiben und das Cornedbeef mit dem Kraut in die Form schichten und das Ganze mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.

Die Eier mit der sauren Sahne und der Petersilie verquirlen, über die Zutaten gießen und die Butterflöckchen darauf setzen.

Das Gericht in der offenen Form etwa 40 Minuten garen.

TIPP: Dazu schmeckt ein grüner Salat.

Mengenangabe: 2 Portionen**Zubereitungszeit:** ca. 1 Stunde**5.302 Savoyer Kartoffeltopf mit Käse**

1 kg Kartoffeln	wer es kräftiger mag, Münster)
4 Schalotten	Salz, Pfeffer aus der Mühle
150 g Frühstücksspeck in Scheiben	150 g Crème fraîche
2 EL Butter	100 ml Sahne
1 ganzer Reblochon (ca. 400 g, ersatzweise Vacherin oder,	2 EL Schnittlauchröllchen

Kartoffeln waschen und mit Wasser bedeckt ca. 20 Min. garen. Die Knollen abgießen und etwas ausdampfen lassen. Noch warm pellen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Schalotten abziehen, längs halbieren und in feine Streifen schneiden. Den Speck ebenfalls in feine Streifen teilen. Schalotten in 1 EL heißer Butter glasig dünsten und beiseite stellen.

Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Die Hälfte der Kartoffelscheiben in eine gefettete Auflaufform schichten. Mit Schalotten und Frühstücksspeck belegen. Käse evtl. entrinden und in dünne Scheiben schneiden. Speck und Schalotten mit dem Käse belegen. Übrige Kartoffeln darüber schichten, dabei jede Schicht leicht salzen und pfeffern.

Crème fraîche und Sahne glatt rühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Kartoffeltopf mit der Mischung begießen. Im Ofen 35-40 Min. backen, bis die oberste Kartoffelschicht etwas Farbe angenommen hat. Vor dem Servieren mit Schnittlauchröllchen bestreuen. Dazu schmecken prima ein grüner Blattsalat und gut gekühlter Elsässer Riesling.

Mengenangabe: 4 Personen**Zubereitung** ca. 25 Min.**Garen** ca. 60 Min.**pro Person:** 720 kcal; E 43 g, F 42 g, KH 42 g**5.303 Schales (Kartoffel-Lauch-Auflauf)**

1 1/2 kg Kartoffeln,	Fett für die Auflaufform,
3 Stangen Lauch,	<i>nach Belieben</i>
2 Eier,	250 g in kleine Würfel geschnittenes Dörr-
Salz,	fleisch
Pfeffer,	

Die Kartoffeln grob reiben. Den Lauch in kleine, feine Ringe schneiden. Mit den Kartoffeln vermischen, die Eier und Gewürze dazugeben und nach Belieben das Dörrfleisch. Die

Masse in eine gut ausgefettete Auflaufform füllen und im vorgeheizten Backofen 1 1/2 Stunden backen. Dazu schmeckt vorzüglich Feldsalat.

5.304 Schlodderkappes

750 g Kartoffeln	100 g magerer Speck
1.5 kg Weißkohl	2 Zwiebeln, Salz, Pfeffer
1 Lorbeerblatt	1 Ring Blutwurst
Kümmel	

Die Kartoffeln schälen und würfeln. Den geputzten, gewaschenen Weißkohl in Streifen schneiden. Die Kartoffeln und den Kohl abwechselnd in einen Topf einschichten und mit etwa 3/4 l Wasser, dem Lorbeerblatt und dem Kümmel gar kochen. Den Speck in schmale Streifen schneiden und in einer Pfanne auslassen. Die in Würfel geschnittenen Zwiebeln zugeben und glasig braten. Speck und Zwiebeln über den Weißkohl schütten, alles leicht mischen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Blutwurst in Scheiben schneiden, in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten. Den Weißkohl in eine vorgewärmte Schüssel geben, die Blutwurstscheiben darauf legen und das Bratenfett darüber gießen. Sehr heiß mit Speckkartoffeln servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

5.305 Schnüsch

250 g Möhren	100 g Butter
250 g Kohlrabi	100 g Mehl
250 g neue Kartoffeln	1 l Milch
250 g Brechbohnen	Pfeffer
250 g frische Erbsen	Zucker
3/4 l Wasser	1 Bd. Petersilie
Salz	

Möhren, Kohlrabi, Kartoffeln waschen, putzen und würfeln. Die Bohnen waschen, die Spitzen abschneiden und einmal durchbrechen. Die Erbsen auspalen und waschen. Das Gemüse in der angegebenen Wassermenge mit Salz kochen.

Fett in einem Topf zerlassen, das Mehl hineinrühren und unter Rühren die Milch dazugeben. Alles aufkochen lassen und noch etwas Gemüsewasser zugeben.

Das Gemüse abtropfen lassen und unter die Mehlschwitze heben. Zuletzt die gehackte Petersilie überstreuen.

Beilage: Holsteiner Katenschinken

5.306 Schwäbischer Kartoffelauflauf

1 kg mittelgroße festkochende Kartoffeln	800 g Wirsing
2 TL Kümmelsaat	100 g durchwachsener Speck
Salz	150 g Zwiebeln
4-5 EL Weißweinessig	50 g Butter
100 ml Gemüsefond	35 g Mehl
6 EL Öl	350 ml Milch
Pfeffer	Muskat
Zucker	80 g Emmentaler (grob gerieben)
2 TL mittelscharfer Senf	

Kartoffeln sorgfältig waschen. Je nach Größe 25-30 Minuten zugedeckt mit 1 TL Kümmel in Salzwasser garen. Essig, Fond und Öl verrühren. Mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und Senf würzen. Kartoffeln abgießen und ausdämpfen lassen. Noch warm pellen, in 5 mm dicken Scheiben direkt in die Marinade schneiden. 1 Stunde abgedeckt ziehen lassen, dabei mehrmals vorsichtig mischen.

Wirsing putzen, längs vierteln, den Strunk herausschneiden. Viertel quer in ca. 5 cm große blättrige Stücke schneiden. Blätter portionsweise in kochendem Salzwasser 2 Minuten vorkochen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Wirsing sehr gut abtropfen lassen und zwischen Küchentüchern trocken tupfen. 300 ml Wirsingwasser abmessen und beiseitestellen.

Für die Béchamel Speck in feine Würfel schneiden. Zwiebeln fein würfeln. 40 g Butter in einem Topf erhitzen, Speck darin bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten braten, Zwiebeln zugeben und 4-5 Minuten darin glasig dünsten. Mit Mehl bestäuben und erst mit dem Schneebesen die Milch, dann das Wirsingwasser einrühren. Unter Rühren langsam aufkochen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Restlichen Kümmel zugeben und bei mittlerer Hitze 15-20 Minuten kochen, dabei öfter rühren, damit die Sauce nicht anbrennt.

Eine Auflaufform (30x20 cm) dünn mit der restlichen Butter austreichen. Abwechselnd Kartoffelsalat und Wirsing in die Form schichten. Die Béchamel gleichmäßig darüber verteilen. Emmentaler auf den Auflauf streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 40 Minuten garen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Ziehzeit 1 Stunde

Backzeit 40 Minuten

Zubereitungszeit 1 1/2 Stunden

pro Portion: 672 kcal / 2815 kJ; E 22 g, F 42 g, KH 49 g

5.307 Schwarzwurzelauflauf mit Kartoffeln

750 g Schwarzwurzel	1 Eigelb
1/4 l Wasser	Salz
Salz	Muskat
1 Pr. Zucker	750 g Pellkartoffeln
30 g Butter	150 g roher Schinken
40 g Mehl	Semmelbröseln
1/2 l Flüssigkeit	Butterflöckchen
(Schwarzwurzelnbrühe und Milch)	50 g geriebener Käse

Schwarzwurzeln putzen, in Stücke schneiden und mit Wasser, Salz und Zucker ca. 15-20 Min. garen.

Butter zerlassen, das Mehl darin verrühren und die Flüssigkeit unter Rühren zugeben, aufkochen lassen. Das Eigelb mit etwas Wasser verrühren und die Soße damit legieren. Soße mit Salz und Muskat abschmecken.

Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Den Schinken fein würfeln. Abwechselnd Kartoffelscheiben, Schwarzwurzeln, Schinken in eine gefettete Auflaufform schichten, die letzte Schicht sollten Kartoffeln sein, mit Soße übergießen und Semmelbröseln, geriebenen Käse und Fettflöckchen drübergeben.

Auflauf bei 225-250°C 25-30 Min. und bei abgeschaltetem Ofen ca. 10 Min. backen.

5.308 Schweizer Käse-Mett-Kartoffeln

1.5 kg Kartoffeln	2 geh. EL Mehl
2 groß. Zwiebeln	400 ml Milch
750 g Schweinemett	150 g Emmentaler Käse
1 TL getrockneter Majoran	150 g Appenzeller Käse
Pfeffer, Salz	2-3 Eier
Muskat	300 g saure Sahne oder Schmand
1 EL + 1 TL Butter/Margarine	

Kartoffeln waschen. Ca. 20 Minuten kochen. Abschrecken und schälen. Auskühlen lassen. Zwiebeln schälen, würfeln. Mett in einer Pfanne ohne Fett krümelig braten. Hälfte Zwiebeln kurz mitbraten. Mit Majoran, Pfeffer und evtl. Salz würzen. Rest Zwiebeln in 1 EL heißem Fett andünsten. Mehl überstäuben, kurz anschwitzen. Milch einrühren, aufkochen. Ca. 5 Minuten köcheln. Käse reiben, einrühren. Den Topf vom Herd ziehen. Eier und Sahne verquirlen, unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kartoffeln in Scheiben schneiden. 3/4 davon in eine gefettete hohe Auflaufform oder einen Bräter geben. Mett darauf verteilen. Mit übrigen Kartoffeln und Soße bedecken. Im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) 30 Minuten backen.

Mengenangabe: 6-8 Personen:

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

Portion ca.: 730 kcal; E 37 g, F 48 g, KH 32 g

5.309 Schweizer Kartoffelgratin

1 Knoblauchzehe	frisch gemahlener weißer Pfeffer
50 g Butter	Salz
500 g Kartoffeln (mehlig kochend)	1/8 l Milch
100 g Greyerzer Käse	1/8 l Schlagsahne
1 Prise geriebene Muskatnuss	2 Eier (Gew. Kl. M)

Den Backofen auf 220 °C (Umluft 200 °C, Gas: Stufe 3-4) vorheizen. Die Knoblauchzehe halbieren, die Auflaufform damit einreiben und mit 20 g Butter einfetten. Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden.

Käse reiben. Kartoffeln in zwei Schichten schuppenartig in die Form geben. Jede Schicht mit Käse, Muskat, Pfeffer und Salz bestreuen. Milch, Sahne und Eier verrühren und über die Kartoffeln gießen.

Die Form in den vorgeheizten Backofen, mittlere Schiene, setzen und 35-40 Min. backen. Nach 20 Min. Backzeit die restliche Butter in Flöckchen auf dem Gratin verteilen.

Mengenangabe: 6 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten (ohne Backzeit)

Pro Portion: ca.: 443 kcal / 1860 kJ

5.310 Spargel-Kartoffel-Auflauf

1 Knoblauchzehe	etwas Butter
100 g geriebener Allgäuer Emmentaler	300 g gekochter Schinken
weißer Pfeffer	800 g festkochende Kartoffeln (z.B. Cilena, Hansa, Linda, Nicola oder Selma)
Salz	1 kg Grünspargel
300 g Crème fraîche	

Spargel an der unteren Hälfte schälen, in 3-4 cm lange Stücke schneiden und in siedendem Salzwasser 5-10 Minuten garen und erkalten lassen. Kartoffeln waschen und in der Schale kochen, kurz mit kaltem Wasser abschrecken, pellen und, etwas abgekühlt, in dünne Scheiben schneiden. Schinken kleinwürfeln. Eine feuerfeste Form leicht ausbuttern und Spargelstücke mit Kartoffelscheiben und Schinken schichtweise in die Form geben. Crème fraîche mit Salz, Pfeffer und gepresstem Knoblauch würzen und über dem Auflauf verteilen. Zuletzt den geriebenen Emmentaler darüberstreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180-200 Grad ca. 20 Minuten backen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

575 kcal / 2405 kJ

5.311 Spargelauflauf mit Kartoffeln

750 g Spargel	Salz
1 l Wasser	Muskat
Salz	750 g Pellkartoffeln
1 Pr. Zucker	150 g roher Schinken
30 g Butter	Semmelbröseln
40 g Mehl	Butterflöckchen
1/2 l Flüssigkeit (Spargelbrühe und Milch)	50 g geriebener Käse
1 Eigelb	

Spargel schälen, waschen, in Stücke schneiden und mit Wasser, Salz und Zucker ca. 15-20 Min. garen.

Butter zerlassen, das Mehl darin verrühren und die Flüssigkeit unter Rühren zugeben. Aufkochen lassen.

Das Eigelb mit etwas Wasser verrühren und die Soße damit legieren. Soße mit Salz und Muskat abschmecken.

Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Den Schinken fein würfeln. Abwechselnd Kartoffelscheiben, Spargel und Schinken in eine gefettete Auflaufform schichten, die letzte Schicht sollte Kartoffeln sein. Die Soße übergießen und Semmelbröseln, geriebenen Käse und Fettflöckchen drübergeben.

Auflauf bei 225-250°C 25-30 Min. und bei abgeschaltetem Ofen ca. 10 Min. backen.

5.312 Spargelgratin

750 g möglichst gleich große Kartoffeln (mehlige Sorte)	2 EL Mehl
750 g Spargel grüner	0.25 l Milch
Salz	100 g mittelalter Gouda, frisch gerieben
300 g Schinken gekochter	weißer Pfeffer, frisch gemahlen
Fett für die Form	1 Prise(n) Muskatnuss, frisch gerieben
2 EL Butter	Zitronensaft
	4 EL Schnittlauchröllchen

1. Die Kartoffeln in etwa 30 Minuten garen, schälen und in Scheiben schneiden.

2. Das untere Drittel des Spargels schälen, die Enden abschneiden. Den Spargel etwa 10 Minuten in kochendem Salzwasser garen. Herausnehmen, abschrecken, gut abtropfen lassen.

3. Den Schinken vom Fettrand befreien und in schmale Streifen schneiden.

4. Eine feuerfeste Form ausfetten. Kartoffeln, Schinken, Spargel einschichten. Jede Schicht

salzen und pfeffern.

5. Die Butter in einem Topf zerlassen, das Mehl einrühren, kurz anschwitzen, die Milch aufgießen, aufkochen und etwa 5 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Den Käse einstreuen, die Sauce mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken.

6. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Sauce über das Gratin gießen, den Schnittlauch darüber streuen. Die Form auf dem Rost in den Backofen (oben) schieben und das Gratin in 20 - 25 Minuten goldgelb überbacken.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 60 Minuten

2300 kJ

5.313 Spinat-Gratin mit Lachs

600 g Kartoffeln (mehlige Sorte)	Salz
3 Schalotten	weißer Pfeffer, frisch gemahlen
4 EL Butter	Muskatnuss, frisch gerieben
350 g Egerlinge	3 EL Zitronensaft
150 g Crème fraîche	1 EL Worcestersauce
150 g Crème double	600 g Lachsfilet, in Scheiben
800 g frischer Blattspinat oder tiefgefrorener Blattspinat, aufgetaut	Fett für die Form

1. Die Kartoffeln waschen. In einem Topf mit wenig Wasser bedecken und in etwa 30 Minuten garen. Die Schalotten schälen und fein hacken. 2 EL von der Butter in einer großen, tiefen Pfanne erhitzen und die Schalotten kurz darin andünsten.

2. Die Egerlinge waschen, putzen, blättrig schneiden, zu den Schalotten in die Pfanne geben und etwa 5 Minuten dünsten. Die Crème fraîche und die Crème double unter die Pilze rühren und die Flüssigkeit um etwa zwei Drittel einköcheln lassen.

3. Den Spinat verlesen und gründlich waschen. Die Stiele entfernen. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und den Spinat etwa 2 Minuten darin blanchieren. Den Spinat eiskalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Etwas ausdrücken und grob hacken.

4. Den Spinat unter die Pilze mischen und mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss, 1 EL von dem Zitronensaft und der Worcestersauce würzen.

5. Die gekochten Kartoffeln schälen und in etwa 1/2 cm dünne Scheiben schneiden.

6. Die Lachsscheiben nebeneinander auf ein Brett legen und mit dem restlichen Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 200° vorheizen.

7. Eine feuerfeste Form ausfetten. Mit den Kartoffelscheiben auslegen, salzen und pfeffern. Die Hälfte der Pilz- Spinat-Mischung, den Lachs und die restliche Pilz-Spinat-Mischung in die Form schichten. Die restliche Butter in Flöckchen darauf setzen.

8. Die Form auf dem Rost in den Backofen (Mitte) schieben und das Gratin in etwa 30 Minuten backen, bis der Fisch leicht gebräunt ist.

Dazu paßt Wildreis.

Mengenangabe: 4 Portionen
Zubereitungszeit 90 Minuten
 3900 kJ

5.314 Spinat-Kartoffelgratin mit Weichkäse in Salzlake

350 g Blattspinat	1 EL Schnittlauch
400 g festkochende Kartoffeln	100 ml Gemüsebrühe
120 g Weichkäse in Salzlake	2 EL Butterschmalz
2 EL Schmand	8 Kirschtomaten
1 EL Pinienkerne	1 EL Zitronenthymian
120 g Champignons	140 ml Sahne
1 Zwiebel	Salz, Pfeffer
1 Knoblauchzehe	Muskat

Kartoffeln gut waschen, abbürsten und trocknen, in Spalten schneiden. Champignons mit Küchenkrepp gut abreiben, in Scheiben schneiden. Spinat vom Stiel abzupfen, gut waschen (3-4 mal), gut abtropfen lassen. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und in feine Scheibchen schneiden. Weichkäse in Salzlake in Würfel schneiden. Pinienkerne kurz anrösten. Kirschtomaten säubern, das Kernhaus ausschneiden, vierteln. Schnittlauch fein schneiden und Thymian abzupfen. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen, Kartoffelspalten beidseitig braten, Champignons zufügen und mit garen. Eine große Pfanne mit Butterschmalz erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch glasig angehen lassen. Spinat zugeben, wenden und zusammenfallen lassen. Mit wenig Brühe angießen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Pinienkerne und Schmand zugeben und gut unterheben. Spinat mit allen Zutaten in eine feuerfeste Form umfüllen. Kartoffelecken, Champignons und Kirschtomaten darüber verteilen, Weichkäse und Thymian darüber geben, mit Sahne angießen und im Ofen bei 160 °C 20 Minuten gratinieren. Gratin nochmals mit Pfeffer aus der Mühle würzen und mit Schnittlauch bestreuen.

Mengenangabe: 4 Personen
Zubereitungszeit (in Min.): 60

5.315 Stanserplatte nach Opas Art

300 g Hörnli Salzwasser	1 klein. Zwiebel, gehackt
150 g Speckwürfeli	100 g geriebener Käse
1 EL Margarine oder Butter	Pfeffer aus der Mühle
4-5 Kartoffeln, in 1 cm großen Würfeln	

Vorbereiten: Hörnli im siedenden Salzwasser *cd dente* kochen, abgießen, abtropfen.

Zubereiten: Speckwürfeli ohne Fett in der Bratpfanne langsam glasig braten, herausneh-

men. Margarine oder Butter zugeben, warm werden lassen. Kartoffeln beifügen, ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze zugedeckt braten, ab und zu wenden. Zwiebeln während der letzten 3 Minuten mitbraten. Teigwaren und Speckwürfeli begeben, Käse darüberstreuen, würzen, zugedeckt schmelzen.

Dazu passt: grüner oder gemischter Salat.

Mengenangabe: 4 Personen

5.316 Steckrüben-Sellerie-Kartoffel-Gratin

600 g Steckrübe	Pfeffer
600 g Sellerie	Muskatnuß, abger.
800 g Kartoffeln	2 EL Kürbiskerne
2 B. Sahne	Petersilie
Salz	

Steckrübe, Sellerie und Kartoffeln schälen, waschen und mit dem Schnitzelwerk in dünne Scheiben schneiden. Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat verrühren. Gemüse schuppenförmig in eine gefettete Auflaufform legen. Sahne darübergießen und mit Kürbiskernen bestreuen; im Backofen garen. Mit Petersilie garnieren.

Schaltung: 200 - 220°, 2. Schiebeleiste v.u. 170 - 190°, Umluftbackofen ca. 60 Min.

Mengenangabe: 4 Portionen

5.317 Tessiner Eintopf

1 Zwiebel	Thymian
2 Knoblauchzehen	Majoran
30 g Butter	Bohnenkraut
2 EL Öl	Salz
1 kg grüne Bohnen	Pfeffer
1 kg Kartoffeln	3/4 l Brühe
400 g gekochter Schinken (1 Scheibe)	2 Tomaten

Zwiebel und Knoblauchzehen in feine Würfel schneiden. Butter und Öl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Bohnen brechen, Kartoffeln in Stifte, Schinken in Würfel schneiden und zu den Zwiebeln geben. Kräuter, Salz, Pfeffer und Brühe hinzufügen, ankochen und 20 Minuten fortkochen. Tomaten überbrühen, abziehen, in Achtel schneiden und unterheben.

Mengenangabe: 4 Portionen

5.318 Tomaten-Kartoffel-Auflauf

1 kg Kartoffeln	Pfeffer
600 g Tomaten	2 Eier
250 g Mozzarella	200 ml Milch
Salz	1/2 Bd. Petersilie, gehackt

Kartoffeln schälen, waschen, in Scheiben schneiden. Tomaten abbrausen, putzen, in Scheiben teilen. Mozzarella abtropfen, grob würfeln.

Kartoffeln, Tomaten, Mozzarella abwechselnd in eine gefettete Auflaufform schichten. Jede Lage Gemüse kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Guss Eier mit Milch verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie unter die Eiermilch rühren, über den Auflauf gießen. 45-55 Min. im Backofen bei 225 Grad garen. Evtl. mit Kräutern bestreuen.

Dazu passt ein knackiger Salat

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

pro Person: 330 kcal; E 14 g, F 11 g, KH 42 g

5.319 Tortiera di patate e funghi - (Kartoffel-Pilz-Auflauf)

800 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)	50 g Paniermehl
500 g Champignons	Salz
1 Zitrone, Saft von	Pfeffer, frisch gemahlener
1 Bd. Petersilie, glatte	6 EL Olivenöl
50 g Pecorino- oder Parmesankäse, gerieben	

Kartoffeln in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.

Champignons in dicke Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Petersilie hacken und mit Käse und Paniermehl mischen.

Eine Auflaufform mit Öl ausstreichen, abwechselnd in mehreren Lagen Kartoffel- und Pilzscheiben einschichten. Jede Lage mit Salz und Pfeffer würzen, mit Kräuter-Käse-Bröseln bestreuen und mit Öl beträufeln. Form in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T.-175 C / 60 bis 70 Minuten.

Als Beilage zu geschmortem Fleisch servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

5.320 Truthahn-Kartoffel-Auflauf

300 g Truthahnschnitzel	Salz
40 g Butter	gemahlener weißer Pfeffer
400 g Kartoffeln	60 g geriebener Emmentaler
1 Zwiebel	100 ml Milch
1 Knoblauchzehe	80 g Sahne
80 g TK-Erbesen	

Das Truthahnfleisch in lange, dünne Streifen schneiden. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Truthahnstreifen darin anbraten. Den Backofen auf 200 °C (Gas: Stufe 3) vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in feine Scheiben, die Zwiebel in Ringe schneiden, die Knoblauchzehe fein würfeln.

Den Knoblauch in einer verschließbaren, flachen Form (ca. 25 x 30 cm) verteilen. Abwechselnd die Kartoffelscheiben, die Zwiebelringe, die Erbsen und die Truthahnstreifen hineinschichten, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Käse darüber streuen und die restliche Butter in Flöckchen darauf setzen.

Die Milch mit der Sahne verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und über die Zutaten gießen. Den Auflauf zugedeckt etwa 1/2 Stunde im Backofen garen.

TIPP: Dazu passt Tomatensalat.

Mengenangabe: 2 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

5.321 Türkischer Gemüse-Eintopf mit Süßkartoffeln

2 Stangen Lauch	6 EL Patna-Reis
2 Stangen Sellerie oder 200 g Knollensellerie	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 dicke Möhren	400 g Süßkartoffeln
2 mittelgroße Zwiebeln	1/2 Bd. glatte Petersilie
4 EL Olivenöl	1/2 Bd. Dill

Vom Lauch die Wurzelansätze und die harten grünen Blätter abschneiden. Lauch längs halbieren und unter fließendem kaltem Wasser gründlich abspülen. Wasser abschütteln und die Stangen in 2 cm lange Stücke schneiden.

Sellerie putzen, abspülen und ebenfalls in Stücke schneiden. Möhren schälen und grob würfeln. Zwiebeln schälen und ebenfalls in nicht zu kleine Würfel schneiden.

In einem Topf das Olivenöl erhitzen und das Gemüse unter Rühren und bei Mittelhitze 5 Minuten darin andünsten. 600 ml Wasser zugießen. Reis, 1 TL Salz, 1 gute Prise Pfeffer unterrühren und alles 10 Minuten sanft kochen lassen.

Süßkartoffeln schälen und in Stäbchen schneiden. Nach den 10 Minuten mit in den Topf geben, alles in weiteren 10-15 Minuten fertiggaren. Die Kräuter abspülen, Wasser abschütteln, Blättchen hacken und vor dem Servieren über das Gericht streuen.

Dieses Gericht wird in der Türkei lauwarm serviert, man kann es aber auch heiß reichen. Wer es weniger süßlich mag, verwendet zur Hälfte normale, zur Hälfte Süßkartoffeln.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

5.322 Überbackene Käse-Kartoffeln

1.2-1.5 kg kleine Kartoffeln	Salz, weißer Pfeffer
Fett für die Form	geriebene Muskatnuss
200 ml Milch	150 g mittelalter Gouda-Käse
3 Eier	1/2 Töpfchen/Bund Kerbel oder Petersilie

Kartoffeln waschen und in Wasser ca. 15 Minuten kochen. Kartoffeln abgießen, kalt abschrecken und die Schale abziehen.

Eine große, flache Auflaufform fetten. Kartoffeln nebeneinander hineinlegen. Milch und Eier mit einem Schneebesen verschlagen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen und gleichmäßig über die Kartoffeln gießen.

Käse auf einer Haushaltsreibe grob reiben und über die Kartoffeln streuen. Käse-Kartoffeln im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 20 Minuten goldgelb backen.

Kerbel waschen und abzupfen. Bis auf etwas grob hacken und vor dem Servieren über die Kartoffeln streuen. Mit Kerbel-blättchen garnieren. Dazu passt gemischter Salat. Getränk: Apfelsaft-Schorle.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 50 Min.

pro Portion ca.: 0 kcal; E 26 g, F 18 g, KH 29 g

5.323 Überbackene Roquefort-Kartoffeln

1 kg Kartoffeln	Muskat
Salz	250 g Roquefort (Blauschimmelkäse)
Butter für die Form	250 g Crème fraîche
Pfeffer	Schnittlauch

Die Kartoffeln schälen und unzerteilt in Salzwasser gar kochen, abgießen und etwas ausdampfen lassen. Nebeneinander in eine flache, feuerfeste Form setzen und mit einer Palette etwas flach drücken, so dass die Kartoffeln an der Seite etwas aufspringen - dadurch können sie besser den Käse und die Sahne aufsaugen.

Die gequetschten Kartoffeln mit Pfeffer aus der Mühle und mit Muskat kräftig würzen. Den Käse zerkrümeln und zwischen den Kartoffeln verteilen. Die Crème fraîche mit dem in Röllchen geschnittenen Schnittlauch verrühren und gleichmäßig über die Kartoffeln

verteilen. Bei 200 Grad etwa fünf bis zehn Minuten im Ofen backen, bis der Käse schmilzt und sich mit dem Rahm verbindet.

Mengenangabe: 4 Personen

5.324 Ungarischer Kartoffelauflauf

1 kg Kartoffeln	Pfeffer
250 g Tomaten	1/4 l Sahne
3 Paprikaschoten (rot oder grün)	2 EL Butter
200 g alter Gouda	etwas Reibekäse
Salz	

Kartoffeln waschen, schälen, in hauchdünne Scheiben schneiden. Tomaten häuten, in Scheiben schneiden. Paprikaschoten vierteln, entkernen, waschen, in Streifen schneiden. Gouda grob raspeln oder würfeln. Kartoffelscheiben mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte der Kartoffelscheiben in eine gefettete Auflaufform füllen. Darauf die Tomaten, Paprikaschoten und den Käse geben, Mit den restlichen Kartoffelscheiben bedecken. Sahne erhitzen, über den Auflauf geben. Mit Butterflocken besetzen und mit etwas Reibekäse bestreuen. Bei 225°C etwa 60 Min. backen.

5.325 Ungarischer Kartoffeleintopf

1 kg fest kochende Kartoffeln	1 EL Paprikapulver
Salz	1/4 l Fleischbrühe
3 Zwiebeln	gemahlener schwarzer Pfeffer
2 Knoblauchzehen	300 g Cabanossi
4 rote Paprikaschoten	2 EL Knoblauch-Creme fraîche
2 EL Butterschmalz	Tabasco

Die Kartoffeln waschen, schälen, würfeln und in Salzwasser 10 Minuten vorkochen.

Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen schälen und hacken. Die Paprikaschoten putzen, waschen und in Stücke schneiden.

Das Schmalz erhitzen, das rohe Gemüse darin andünsten. Das Paprikapulver unterrühren. Die Brühe angießen und aufkochen.

Die Kartoffeln hinzufügen, mit Pfeffer würzen und im geschlossenen Topf etwa 5 Minuten garen.

Die Wurst in Scheiben schneiden, zum Gemüse geben und weitere 5 Minuten garen. Die Creme fraîche unterrühren und mit Tabasco, Pfeffer und Paprika abschmecken.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

5.326 Ungarisches Kartoffel-Gratin

1 kg Kartoffeln (fest kochend)	200 g geschälte Tomaten (aus der Dose)
3 klein. Zwiebeln	Salz, Pfeffer
1 Knoblauchzehe	3 Zweige Thymian
150 g Butter	300 ml Geflügelbrühe (Instant)
1 EL Paprikapulver (edelsüß)	2 Lorbeerblätter

Die Kartoffeln schälen und in etwa 3 mm dicke Scheiben teilen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in 100 g heißer Butter andünsten. Paprikapulver einstreuen. Tomaten hacken und zusammen mit den Kartoffeln zur Zwiebel-Knoblauch-Mischung geben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Den Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Thymian abrausen, Blättchen abzupfen und hacken. Kartoffelmischung in die Form geben (nach Belieben Kartoffeln dachziegelartig einschichten) und die Brühe angießen. Thymian darüber streuen, Lorbeerblätter obenauf legen. Die restliche Butter in Flöckchen darauf verteilen. Gratin im Ofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) in etwa 1 Stunde garen, bis alle Flüssigkeit aufgesogen ist. Lorbeerblätter entfernen und das Gratin servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

5.327 Urner Häfelichabis

700 g Lammvoressen (Schulter, Hals) oder Schweinsvoressen oder beides ge- mischt	3 dl Fleisch- oder Gemüsebouillon
Öl zum Anbraten	1 TL Salz
3 Zwiebeln, in Ringen	Pfeffer aus der Mühle
2 Knoblauchzehen, gehackt	1 Msp. Muskat
1 kg Weißkabis, geviertelt, Strunk und grobe Blattrippen entfernt, in 2-3 cm breiten Streifen	700 g Kartoffeln, geschält, halbiert, evtl. geviertelt
	etwas Fleisch- oder Gemüsebouillon, nach Bedarf

Das Fleisch mit Haushaltspapier trocknen. Öl im Bratpfanne heiß werden lassen, Voressen portionenweise gut anbraten. Herausnehmen. Hitze reduzieren, Zwiebeln und Knoblauch im Bratsatz andämpfen, Kabis zugeben, mitdämpfen. Mit Bouillon ablöschen, würzen. Fleisch zugeben, zugedeckt ca. 30 Minuten köcheln. Dann Kartoffeln beifügen, evtl. etwas Bouillon nachgießen und zugedeckt weitere 30-40 Minuten köcheln. Gesamtschmorzeit: ca. 60 Minuten.

5.328 Walisischer Kartoffeleintopf mit Pfiff

2 Stangen Lauch, in Ringe geschnitten	geschnitten
Pfeffer und Salz	3/4 l Rinderbrühe
1 TL Butter	1 Kalbsknochen oder
1 TL möglichst frischer Majoran klein gehackt	3 TL Instant Klare Brühe
1 EL Petersilie, klein gehackt	3/4 l Wasser
250 g Rinderleber, in kleine Würfel geschnitten	2 groß. Möhren, in Scheiben geschnitten
100 g fetten Speck, in kleine Würfel geschnitten	750 g Kartoffeln, roh, geschält und in Würfel geschnitten

Wasser mit Knochen aufsetzen, zum Kochen bringen und Instant Klare Brühe hinzufügen. Kartoffeln, Möhren, Sellerie und Lauch begeben, ca. 20 Minuten köcheln lassen, evtl. nachwürzen. Butter in der Pfanne heiß werden lassen und Speck darin ausbraten. Leber hinzufügen und sehr schnell braun braten, mit Petersilie, Majoran, Pfeffer und Salz abschmecken. Sofort herausnehmen und in den angerichteten Eintopf legen. Mit etwas Petersilie bestreuen und heiß servieren.

Tipp: Dazu passt frisches Stangenweißbrot.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 40

5.329 Westfälisches Blindhuhn

125 g weiße Bohnen	600 g Kartoffeln
3/4 l Wasser	1/4 l Brühe (Instant)
400 g durchw. geräucherter Speck	1/2 TL getr. Majoran
1 mittelgroße Zwiebel	1/2 TL getr. Bohnenkraut
10 g Margarine	Salz
200 g Möhren	Pfeffer
250 g grüne Bohnen	250 g säuerliche Äpfel

Bohnen über Nacht im Wasser einweichen. Am nächsten Tag mit Einweichwasser 10 Min. kochen, dann Speck zugeben und 20 Min. kochen. In grobe Würfel geschnittene Zwiebel in Margarine auf 2 oder Automatik -Kochplatte 4-5 andünsten, in Scheiben geschnittene Möhren, Brechbohnen, in Würfel geschnittene Kartoffeln zugeben, andünsten, Gewürze zugeben, mit Brühe ablöschen, alles zu den Bohnen geben, weitere 30 Min. kochen. Äpfel schälen, in Achtel schneiden und in den letzten 5 Min. zum Eintopf geben. Speck herausnehmen, in Scheiben schneiden.

Mengenangabe: 4 Portionen

5.330 Wirsing-Kartoffel-Auflauf

800 g Wirsing	2 Knoblauchzehen (ausgepresst)
800 g Kartoffeln	1/2 TL Salz
300 g geräucherte Putenbrustscheiben	1 Msp. Muskatnuss (frisch gerieben)
100 ml Geflügelbrühe (Instant)	Pfeffer
200 ml Schlagsahne	3 Eier
1 EL Majoran (getrocknet)	

Wirsing vierteln, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Dann 1 Minute in Salzwasser kochen, abschrecken und ausdrücken.

Kartoffeln schälen, grob raspeln, gut ausdrücken.

Putenbrust in Streifen schneiden.

In eine gefettete Auflaufform abwechselnd Wirsing, Putenbrust und Kartoffeln schichten, mit Kartoffeln enden. Heiße Brühe, Sahne, Gewürze und Eier verrühren und den Auflauf damit begießen. Zur Mitte in den Gasbackofen schieben und garen.

Backen: Strom 180°C, Gas Stufe 2-3 (180°C), Umluft 160°C 40-45 Minuten Beigabe: Tomatensauce

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Minuten

5.331 Wirsing-Kartoffel-Lasagne

1.5 kg große Kartoffeln	1 Dos. (425 ml) Tomaten
1 kg Wirsing	1 TL getrockneter Oregano
Salz, weißer Pfeffer	200-250 g Schlagsahne
1 Zwiebel	1 TL Gemüsebrühe (Instant)
1 Knoblauchzehe	1 Ecke (25 g) Sahne-Schmelzkäse
1 EL + 60 g Butter/Margarine	150 g Gouda
2 EL Tomatenmark	Fett für die Form
1 EL + 3 geh. EL (60 g) Mehl	

Kartoffeln waschen und in Wasser ca. 25 Minuten kochen. Dann abschrecken, schälen und abkühlen lassen. Wirsing waschen, Strunk keilförmig herausschneiden. Die einzelnen Blätter so weit wie möglich ablösen, dicke Blattrippen flach schneiden. Rest Wirsing klein schneiden. Alles in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen, abtropfen lassen. Kartoffeln in Scheiben schneiden.

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln. In 1 EL heißem Fett andünsten. Tomatenmark unterrühren, mit 1 EL Mehl bestäuben, anschwitzen. Tomaten samt Flüssigkeit und 200 ml Wasser einrühren, aufkochen. Tomaten grob zerkleinern. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Offen ca. 10 Minuten köcheln.

60 g Fett schmelzen. 3 EL Mehl darin anschwitzen. 1/2 l Wasser, Sahne und Brühe einrühren, aufkochen. Käsecke würfeln und unter Rühren darin schmelzen. Abschmecken.

Gouda grob reiben. Etwas helle Soße in eine gefettete eckige Auflaufform (ca. 30 cm

lang) geben. Abwechselnd Wirsing und Kartoffeln mit den beiden Soßen einschichten. Mit Kartoffeln, heller Soße und Käse abschließen. Den Auflauf im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 30 Minuten goldgelb überbacken. Getränk: kühles Bier.

Mengenangabe: 6 Personen:

Zubereitungszeit ca. 2 1/4 Std.

pro Portion ca.: 550 kcal / 2310 kJ; E 21 g, F 30 g, KH 46 g

5.332 Würziger Hackpüree-Auflauf

400 g gemischtes Hackfleisch	250 ml Brühe
1 EL Öl	125 ml Milch
2 Zwiebeln	1 Pkg. Kartoffelpüree (3 Portionen)
1 Knoblauchzehe	1 Bd. Schnittlauch
Salz	1 Dose/n Champignons (425 ml)
Pfeffer aus der Mühle	100 g geriebener Käse (z. B. Gouda)
2 EL Tomatenmark	

Hack im heißen Öl krümelig braten. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, zum Schluss zufügen, mitbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenmark einrühren, die Brühe zugießen. Alles ca. 4 Minuten sachte schmoren. Inzwischen ca. 375 ml Wasser mit 1/4 TL Salz aufkochen, die Milch zufügen, das Püreepulver einstreuen und etwa 1 Minute quellen lassen. Schnittlauch abbrausen, in Röllchen schneiden und die Hälfte davon unter das Püree rühren. Den Backofen auf 225 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen. Pilze abtropfen lassen, unter das Hack rühren. Mischung in eine gefettete, feuerfeste Form füllen. Kartoffelpüree daraufgeben und glatt verstreichen. Käse gleichmäßig darüberstreuen. Auflauf im heißen Ofen ca. 10 Minuten gratinieren und mit dem restlichen Schnittlauch bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Gratinieren 10 Min.

Zubereitungszeit: 10 Min.

500 kcal; E 34 g, F 31 g, KH 19 g

5.333 Würziger Kartoffelgratin

800 g Kartoffeln	Pfeffer
250 g Lauch	Salz
250 g Zucchini	125 g fettreduzierte Salami
3 EL Raps-Kernöl	1/2 Dos. Gemüsemais
Kräuter der Provence	50 g Emmentaler (45 % F. i. Tr.)

Vorbereitung: Kartoffeln waschen und garen. Dann abschrecken, pellen und abgekühlt in Scheiben schneiden. Das Gemüse zur Hälfte in feine Streifen schneiden, den Rest in dünne Scheiben schneiden.

Zubereitung: Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Gemüsestreifen darin andünsten und mit den Kräutern und Gewürzen mischen. In eine flache, hitzefeste Form abwechselnd Kartoffel- und Gemüsescheiben schuppenartig einschichten, dazwischen die Salamischeiben verteilen. Die gedünsteten Gemüsestreifen und die Maiskörner darüber verteilen, das Ganze mit Pfeffer und Salz leicht würzen. Den Käse reiben und das Gratin damit bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C goldgelb gratinieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

5.334 Zwiebel-Kartoffel-Auflauf

3 gross. Gemüsezwiebeln	Muskatnuß (frisch gerieben)
300 g Kartoffeln (mehligkochend)	1/4 l Schlagsahne
200 g Speck, durchwachsener (in Scheiben)	1 Bd. Petersilie, glatte
7 EL Öl	3 Knoblauchzehen (durchgepreßt)
Salz	100 g Semmelbrösel
Pfeffer	

Die Gemüsezwiebeln pellen. Die Kartoffeln waschen und schälen. Die Zwiebeln in feine Ringe schneiden, die Kartoffeln grob raspeln. Speck in feine Streifen schneiden.

2 EL Öl in der Pfanne auf 2 1/2 oder Automatik-Kochstelle 9-10 erhitzen und den Speck darin knusprig braten. Speckstreifen herausnehmen. Zwiebeln und Kartoffeln in zwei Portionen ins Bratfett geben. Unter Rühren glasig dünsten und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Zwiebel-Kartoffel-Mischung abwechselnd mit den Speckstreifen in eine feuerfeste, mit 1 EL Öl ausgefettete Form schichten und mit Sahne übergießen.

Petersilie waschen, zupfen, gut trocknen und im Universalzerkleinerer hacken, mit Knoblauch, Semmelbröseln und 4 EL Öl vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und über den Auflauf streuen. Im Backofen goldbraun backen.

Schaltung: 200 - 220°, 2. Schiebeleiste v.u. 170 - 190°, Umluftbackofen 25 - 30 Minuten

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 50 Minuten

Pro Portion: 868 kcal / 3646 kJ

6 Fischgerichte, Meeresfrüchte

6.1 Apfel-Kartoffel-Würfel an Lachsfilet auf Sauerkraut

1 Dos. Sauerkraut, Füllmenge 550 g	100 g Frischkäse
Salz	Salz, Pfeffer
2 EL körniger Senf	1 EL Zitronensaft
125 ml Weißwein	600-700 g Lachsfilet, oder Rotbarsch, Kabeljau
3 Eigelb	100 ml Apfelsaft
500 g TK-Kartoffelwürfel für die Pfanne	3 Wacholderbeeren
1 Apfel	1 EL Rapsöl
1 EL gehackte Petersilie	1 EL Rapsöl
1 EL Tomatenmark	
2 EL Semmelbrösel	

Eine feuerfeste Form mit etwas Rapsöl fetten. Sauerkraut, Wacholderbeeren und Apfelsaft einlegen. Lachsfilet in Portionsstücke schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Filets auf das Sauerkraut legen. Frischkäse, Semmelbrösel, Tomatenmark und Petersilie vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mischung auf den Fischstücken verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 30 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Apfel waschen, Fruchtfleisch würfeln. Wenig Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffelwürfel darin bei schwacher Hitze nach Packungsanleitung braten. Apfelwürfel dazugeben, einige Minuten mit den Kartoffelwürfeln braten. Nach Geschmack salzen. Für die Senfsoße Eigelb, Weißwein und Senf in einen hohen Topf geben. Bei schwacher Hitze mit dem Handrührer schaumig schlagen. Sobald der Schaum dicklich wird den Topf in eine Schüssel mit Eiswasser stellen, weiter schlagen bis die Masse lauwarm ist. Mit Salz abschmecken.

Zubereitungszeit (in Min.): 30

605 kcal / 0 kJ

6.2 Fischtopf mit Paprika und Kartoffeln

550 g weißer Thunfisch (bonito)	3 pimientos aus der Dose
4 EL Olivenöl	150 ml trockner Weißwein
1 Zwiebel, gehackt	1 getrocknete Chilischote, Samen entfernt, gehackt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt	500 g Kartoffeln in Würfeln
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	2 TL Paprika
400 g Tomaten aus der Dose, mit ihrem Saft	2 EL gehackte frische Petersilie

Das Öl in einer Schmorpfanne erhitzen, in die der Fisch hineinpasst. Die gehackte Zwiebel braten und, sobald sie weich wird den Knoblauch dazugeben. Den Thunfisch in Portionsstücke schneiden und kräftig würzen. Die Zwiebeln an den Rand der Pfanne schieben und den Fisch auf beiden Seiten anbraten.

Die Tomaten und Pimientos zugeben und mit einem Löffel in Stücke teilen. Den Wein und die Chilischote dazugeben. Die Kartoffeln darauf verteilen und mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Soviel Wasser angießen, dass die Zutaten gut bedeckt sind. Alles etwa 20 Minuten garen, bis die Kartoffeln weich sind und die Flüssigkeit etwas eingekocht ist. Abschmecken, Petersilie dazugeben und servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

6.3 Fish 'n' Chips

600 g fest kochende Kartoffeln,
in Schnitzen
2 EL Erdnussöl
1/2 TL Salz
wenig Pfeffer

Ausbackteig

125 g Mehl
1 TL Salz
1 1/2 dl Bier
2 Eiweiße
1 Prise Salz
Öl zum Halbschwimmendbacken
500 g Eglifilets, entgrätet

Kartoffeln, Öl, Salz und Pfeffer mischen, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Backen: ca. 35 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Ausbackteig: Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Bier nach und nach unter Rühren mit dem Schwingbesen dazugießen, Teig glatt rühren. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen. Kurz vor dem Backen Eiweiße mit dem Salz steif schlagen, sorgfältig unter den Teig ziehen.

Halbschwimmend backen: Einen Bratopf ca. 3 cm hoch mit Öl füllen, heiß werden lassen, Hitze reduzieren. Eglifilets portionenweise durch den Teig ziehen, etwas abtropfen, unter gelegentlichem Wenden ca. 4 Min. goldgelb backen. Herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen, warm stellen, dabei die Ofentür mit einem Kellenstiel einen Spaltbreit offen halten.

Dazu passt: Mayonnaise.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Backen: ca. 35 Min.

Quellen lassen: ca. 30 Min.

pro Person: 669 kcal / 2795 kJ; E 31 g, F 37 g, KH 49 g

6.4 Fish-Pie

750 g geschälte Kartoffeln	3 EL Sahne
40 g Butter oder Margarine	2 EL gehackte Petersilie
1/8 l Milch, ca.	1-2 TL Sardellenpaste
1/2 TL Salz	1 Msp. getr. Fenchelsamen
Pfeffer	1 Pr. Cayennepfeffer
1 EL Öl	250 g Fischfilet
2 Zwiebeln	1 kl. Ds. Muscheln
20 g Mehl	200 g Crabmeat (a. d. Dose)
1/8 l Milch	

Kartoffeln mit 1 Tasse Salzwasser kochen. Mit dem Handrührgerät zerstampfen, heiße Milch und Fett zugeben und einen geschmeidigen Kartoffelbrei herstellen, mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelwürfel glasig dünsten, Mehl zufügen, mit Milch und Sahne ablöschen, aufkochen lassen. Petersilie, Sardellenpaste, Fenchelsamen und Pfeffer zugeben, rühren, bis die Sardellenpaste aufgelöst ist. Muscheln, Crabmeat und in Würfel geschnittenes Fischfilet einlegen, ca. 5 Min. auf 1 oder Automatik- Kochplatte 3-4 garen. Danach abschmecken und in eine große Auflaufform füllen, Kartoffelpüree über den Fisch verteilen, etwas verzieren. Im Backofen hellbraun überbacken.

Schaltung: 200-220°, 2. Schiebeleiste v. u. 170-190°, Umluftbackofen ca. 20 Minuten

Mengenangabe: 4 Portionen

6.5 Fisherman's Stew

750 g Kartoffeln	geriebene Muskatnuss
400 g Räucherfisch, z.B. Schillerlocken	1 klein. Salatgurke, etwa 400 g
40 g Holland-Butter	2 Zwiebeln
40 g Mehl	4 Tomaten
3/4 l Milch	Holland-Butter für die Form
200 g Holland-Gouda, alt	300 g TK-Erbesen
Salz	6 EL süße Sahne
weißer Pfeffer aus der Mühle	1 Bd. Schnittlauch

Gewaschene Kartoffeln in der l Schale kochen, abgießen, pellen und in Scheiben schneiden. Räucherfisch in mundgerechte Stücke teilen.

Butter erhitzen, Mehl darin hell anschwitzen, mit Milch ablöschen und unter gelegentlichem Umrühren 10 bis 12 Minuten köcheln lassen. Käse reiben, 150 g zur Seite stellen. Übrigen Käse unter die fertige Sauce rühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Gurke waschen, halbieren, entkernen, in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Tomaten überbrühen, häuten und vierteln. Eine hohe feuerfeste Form gut einbuttern, ein Drittel der Sauce einfüllen. Darauf je die Hälfte Kartoffeln, Fisch, unaufgetaute Erbsen, Zwiebeln und ein Drittel vom zurückgestellten Käse geben. Den Vorgang wiederholen. Auf die zweite Käseschicht die Tomatenviertel verteilen und mit

dem restlichen Käse bestreuen. Mit Sahne beträufeln und bei 180°C im vorgeheizten Ofen etwa 40 Minuten backen. Schnittlauch abspülen, trockentupfen, in Röllchen schneiden und das Stew damit bestreuen.

Mengenangabe: 4 Portionen

6.6 Garnelenpfanne mit Basilikum

1 kg kl. Kartoffeln	1 Zitrone (unbeh.)
100 ml Olivenöl	12 Riesengarnelen (ohne Kopf, mit Schale, à ca. 35 g)
Salz	1 Bd. Basilikum
Pfeffer	150 ml Gemüsefond (Glas)
3 Knoblauchzehen	
2 Zwiebeln	

Kartoffeln schälen (neue Kartoffeln nur schrubben), ins heiße Öl geben, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt 30 Min. auf 1 1/2 oder Automatik-Kochstelle 6-7 braten. Knoblauch pellen, in Scheiben schneiden, Zwiebeln fein hacken, beides nach 20 Min. zu den Kartoffeln geben. Von 1/2 Zitrone die Schale in feinen Streifen abziehen, 5 EL Saft auspressen. Garnelen aus der Schale brechen, das Schwanzstück stehen lassen, am Rücken einschneiden, Därme entfernen, waschen, mit Salz, Pfeffer und 3 EL Zitronensaft würzen. Nach 30 Min. zu den Kartoffeln geben und von jeder Seite 2-3 Min. braten. Basilikum abzupfen, bis auf einige Blätter grob hacken, die Hälfte mit dem Fond pürieren, in der Pfanne kurz erhitzen, mit Salz, Pfeffer und 2 EL Zitronensaft abschmecken. Restlichen gehackten Basilikum und die Zitronenschale dazugeben und mit den ganzen Basilikumblättern garniert servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

6.7 Gebratene grüne Heringe auf Pillekuchen mit Stielmus

<i>Für den Pillekuchen</i>	1 Zwiebel
800 g Kartoffeln	Salz
1 Zwiebel	Pfeffer
4 Eier	1 EL Butter
2 EL Mehl	<i>Für die Heringe</i>
Salz	6 grüne Heringe in Filets zerteilt
Pfeffer	4 Zwiebeln
Öl zum Braten	Salz
<i>Für das Stielmus</i>	Pfeffer
2 Bd. Stielmus (Rübstiel)	Fett zum Braten

<i>Außerdem</i>	3 EL Balsamico
6 Kirschtomaten	1 EL Rübenkraut
1 Becher Schmand	<i>zur Dekoration</i>
<i>eine Mischung aus</i>	etwas glatte Petersilie

Für den Pillekuchen die Kartoffeln schälen und grob reiben. Die Zwiebel fein reiben. Beides mit Mehl, Eiern, Salz und Pfeffer gut vermischen. In einer Pfanne handtellergröße Reibekuchen braten (in Öl), je nach Dicke pro Seite 2 oder 3 Minuten. Warm halten.

Das Stielmus putzen (gut waschen) und auf knapp 2 cm Länge schneiden. Die gewürfelte Zwiebel in der zerlassenen Butter anschwitzen, das tropfnasse Stielmus dazu geben. Salzen, pfeffern und in rund 5 Minuten gar schwenken.

Die Heringsfilets salzen und pfeffern. In der heißen Pfanne in Öl je Seite 2 oder 3 Minuten braten. Parallel die 4 in Ringe geschnittenen Zwiebeln in Butter oder Öl goldgelb braten. Kurz vor Schluss die halbierten Kirschtomaten kurz mit erhitzen.

Anrichten Einen Pillekuchen auf den Teller legen, darauf Stielmus verteilen, darauf ein Heringsfilet, darauf wieder einen Pillekuchen legen, wieder Stielmus darauf, dann wieder Heringsfilet und die gebratenen Zwiebelringe. Darum herum drei Kleckse Schmand und drei halbe Kirschtomaten verteilen und alles mit einem Ring der Balsamico-Rübenkraut-Mischung verzieren. Mit Petersilie dekorieren.

Getränk Elisabeth Brendel empfiehlt einen 1999-er Kaiserstühler Weißburgunder mit Chardonnay vom Weingut Karl Johner.

Mengenangabe: 4 Personen

6.8 Kabeljaufilet in Bierteig mit Fritten

<i>Fisch</i>	<i>Für den Bierteig:</i>
600 g Kabeljaufilet	2 Eier
2 Knoblauchzehen	100 g Mehl
Salz	Salz
2-3 EL Weißwein oder Zitronensaft	Pfeffer
Öl zum Ausbacken	6 EL Bier, ca.
3 Zitronenachtel	

Das Kabeljaufilet muss dünn sein und wird zunächst in fünf bis sechs Zentimeter lange Stücke geschnitten. Die Fischstücke werden gesalzen und in eine mit Knoblauchscheiben ausgelegte Porzellanschüssel gelegt. Der Fisch wird noch mit ein paar Knoblauchscheiben belegt und mit Weißwein oder Zitronensaft benetzt. Man lässt den Fisch 20 bis 30 Minuten marinieren. Zwischendurch wird ein Teig aus den Eiern, dem Mehl, Salz und Pfeffer hergestellt. Der Teig wird mit dem Bier auf die richtige Konsistenz gebracht: Er muss dickflüssiger sein als Pfannkuchenteig. Der Fisch wird leicht getrocknet, in den Bierteig getaucht, und in einer Pfanne mit viel heißem Öl auf beiden Seiten goldbraun gebacken, so dass er außen schön knusprig ist. Anschließend wird er aus der Pfanne genommen und auf

einem Küchenpapier abgelegt, damit das Fett aufgesaugt wird.

Zum Anrichten: Über den Fisch träufelt sich jeder Zitrone nach Geschmack. In so einem Fall wird die Zitrone in Stücke geschnitten und von den Kernen befreit.

Fritten mit Mayonnaise: Man nehme eine Kartoffel, wasche und schneide sie. Idealmaß: Etwa einen Zentimeter dick und acht Zentimeter lang. Und dann braucht man auch natürlich auch die richtige Kartoffelsorte: Am besten eignen sich Desirée oder Bintje zur Pommes-Produktion. Die Kartoffelstäbchen auf einem Küchentuch gut abtrocknen und das Öl (am besten eignet sich Erdnussöl) auf 160 Grad erhitzen. Pommes rein, bis sie goldgelb sind, abtropfen lassen und direkt vor dem Essen die Pommes noch mal ins Öl tun, jetzt bei 180 bis 190 Grad, dann werden sie schön goldbraun und knusprig. Kurz abtropfen lassen und mit Meersalz bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

6.9 Kartoffel-Fisch-Auflauf

800 g Kartoffeln	Holland-Butter für die Form
600 g Schellfischfilets	Salz
3 TL Zitronensaft	weißer Pfeffer aus der Mühle
150 g Pikantje van Gouda	200 g Schmand
150 g gekochter Schinken	2 EL Semmelbrösel
1 Zwiebel	30 g Holland-Butter

Gewaschene Kartoffeln in der Schale kochen, abgießen, pellen und abkühlen lassen. Fischfilets abspülen, trockentupfen, in mundgerechte Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Käse grob reiben. Schinken und geschälte Zwiebel würfeln. Kartoffeln in Scheiben schneiden. Eine Auflaufform einbuttern.

Mit Kartoffelscheiben beginnend alle Zutaten in die Form schichten, dabei Fisch und Kartoffeln jeweils mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die vorletzte Lage sollten Kartoffeln, die letzte Fischwürfel sein. Schmand glatt rühren und über den Auflauf streichen. Mit Semmelbrösel bestreuen, Butter in Flöckchen darüber verteilen. Bei 200°C im vorgeheizten Ofen 25-30 Minuten überbacken. Dazu einen grünen Salat reichen.

Mengenangabe: 4 Portionen

6.10 Kartoffel-Heringsparty

6 Stk. gefüllte Oliven	4 EL Schmand
2 EL Forellenkaviar	Salz und Pfeffer
2 EL Sahnemeerrettich	20 g Butter
1 EL Petersilie	Dill

50 g Zwiebel	50 g Garnelen
80 g Räucherforelle	6 Rosmarinzweige
Hagelsalz	2 Knoblauchzehen
100 g Heringsfilet	200 g Frischkäse
80 g Räucherlachs	6 Kartoffeln (festkochend) á 40-50 g

Kartoffeln mit Wurzelbürste gut abschrubben, trocknen, halbieren. Knoblauch schälen, feinblättrig schneiden; Pizzaform mit Hagelsalz füllen. Knoblauchscheiben und Rosmarinzweige darauf verteilen, Kartoffelhälften darauf setzen, Butter zerlaufen lassen, Kartoffeln damit einpinseln und im Ofen bei ca. 200 Grad ca. 20 Minuten garen. Frischkäse, Schmand, Petersilie vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen; Sahnemeerrettich mit Schmand vermengen, Garnelen unterheben und würzen. Oliven in Scheiben schneiden, Zwiebel schälen, in Ringe schneiden. Heringsfilet in Stücke schneiden, Rauchforelle in Stücke schneiden. Kartoffeln mit Frischkäsemasse anhäufeln, mit Lachs-Hering-Rauchforellenstücke belegen, mit Garnelenmasse belegen. Mit Forellenkaviar, Oliven, Zwiebelringen, Dillsträußchen ausgarnieren.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 40

6.11 Kartoffel-Mangold-Gemüse mit Fischplatte

<i>Gemüse</i>	400 g Steinbeißer
500 g Kartoffeln	300 g Garnelen
500 g Mangold	2 EL Limonensaft
1 Zwiebel	2 EL Olivenöl
3 EL Olivenöl	Chilipulver
Salz, Pfeffer, Muskat	Salz und Pfeffer
<i>Fisch</i>	Zitronenscheiben

In Kroatien ist das Mangoldgemüse in dieser Form eine beliebte Beilage zu gegrilltem Fisch. Natürlich ist die Auswahl des Fisches abhängig vom Angebot.

Die Kartoffeln schälen und achteln. In Salzwasser kochen.

Den Stielmangold rüsten (Blattrippen entfernen), die Stiele in gut 1 cm breite Streifen schneiden, die Blätter sehr grob hacken. In einer große Pfanne das Olivenöl mittelstark erhitzen und den Mangold darin dünsten. Mit Pfeffer, Muskat und Salz würzen. Die garen Kartoffelstücke abschütten und zu dem Mangold geben. Noch einige Minuten ziehen lassen, dabei ab und an umrühren. Es kommt hier auf die Minute nicht an.

Den Steinbeißer und die Garnelen mit Chilipulver, Olivenöl und Limonensaft ca. 30 Minuten ziehen lassen. Dann unter dem Backofengrill leicht bräunen.

Auf gewärmten Tellern anrichten und mit Zitronenscheibe garnieren.

Dazu: ein kräftiger Weißwein - etwa ein Chardonnay oder wie hier ein kroatischer Weißer.

Mengenangabe: 4 Portionen

6.12 Kartoffelstampf mit Lachswürfel

400 g mehlig kochende Kartoffeln, geschält, in Würfeln	<i>Würzmischung</i> 1 EL Olivenöl
Salzwasser, siedend	1 unbehandelte Zitrone,
1 Bd. Basilikum, fein geschnitten; 1/2 bei- seite gestellt	wenig abgeriebene Schale, wenig Saft beiseite gestellter Basilikum
100 g Doppelrahm-Frischkäse	1/3 TL Meersalz
wenig Muskat	wenig Pfeffer
Salz, Pfeffer, nach Bedarf	1 geräuchertes Lachsrückenfilet (ca. 120 g), in Würfeli

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Teller vorwärmen. Kartoffelwürfel offen im Salzwasser bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. weich kochen. Wasser bis auf ca. 2 El abgießen. Basilikum mit dem Frischkäse in einem Messbecher pürieren. Kartoffeln, Kochflüssigkeit und Frischkäsemasse mit dem Kartoffelstampfer oder dem Schwingbesen grob zerstoßen, würzen.

Würzmischung: Olivenöl, Zitronenschale, -saft und Basilikum mischen, würzen.

Servieren: Ausstecher (ca. 7 cm O) auf vorgewärmte Teller legen. Je 1/4 des Kartoffelstampfs einfüllen, Ausstecher entfernen. Lachswürfeli vor dem Servieren mit der Würzmischung mischen, mit dem Basilikum-Stampf anrichten.

Mengenangabe: 4 Personen, als Vorspeise

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

pro Person: 223 kcal / 934 kJ; E 11 g, F 12 g, KH 18 g

6.13 Kartoffelwaffeln mit Forellenfilets

2 EL Rapsöl	1/2 TL Majoran, getrocknet
2 EL Dill, fein gehackt	1/2 TL Salz
50 g Forellenkaviar	4 Eier
Einige Dillzweige	100 g Mehl
Salz	100 ml Öl
200 ml Schmand oder Sauerrahm 20 %	1 klein. Zwiebel
200 g geräucherte Forellenfilets	500 g Kartoffeln

Kartoffeln schälen und fein reiben. In einem Küchentuch etwas Flüssigkeit ausdrücken. Zwiebel schälen, fein hacken, mit den Kartoffelraspeln mischen. Öl, Mehl, Eier, Salz und Majoran dazugeben. Waffeleisen gut fetten. Waffeln bei guter Hitze 4-5 Minuten backen. Waffeln nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im Backofen

bei 100 Grad warm halten. Für die Dillcreme Schmand mit Dill verrühren und mit Salz abschmecken. Auf jede Waffel eine Portion Dillcreme geben und mit Forellenfilets belegen. Mit Forellenkaviar und Dillfähnchen dekorieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 40

6.14 Lachs mit Kartoffel-Käse-Kruste

300 g fest kochende Kartoffeln	1 Knoblauchzehe
150 g spanischer Käse (z. B. Mahón-Menorca)	2 EL Butter
2 EL gehackte Petersilie	100 ml Weißwein
4 Scheib. Lachsfilet (a 180 g)	250 ml Fischfond (Glas)
1/2 Zitrone, Saft von	100 ml Sahne
Salz, Pfeffer	2 EL Öl
2 Schalotten	einige Petersilienblättchen

Kartoffeln waschen, ca. 25 Min. garen. Schälen, abkühlen lassen. Käse, Kartoffeln grob raspeln und vermengen. Die gehackte Petersilie unterziehen.

Fisch abrausen, trockentupfen, mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern.

Schalotten, Knoblauch schälen, hacken, in 1 EL Butter dünsten. Weißwein angießen, um die Hälfte einkochen lassen. Fischfond und Sahne zufügen, etwa 10 Min. köcheln lassen. Würzen.

Ofen auf 250 Grad vorheizen. Fisch im heißen Öl ca. 8 Min. braten, in eine mit 1 EL Butter gefettete Gratinform geben. Kartoffelmasse auf dem Fisch verteilen und im Ofen ca. 10 Min. überbacken. Mit Petersilienblättchen garnieren und servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 35 Min.

Garen ca. 35 Min.

Backen ca. 10 Min.

pro Person: 600 kcal; E 46 g, F 40 g, KH 13 g

6.15 Lachsfilet mit Kartoffelkruste

1 Stange Porree (Lauch; 300 g)	Salz
2-3 Möhren (250 g)	Pfeffer
300 g Knollensellerie	150 ml trockener Weißwein
600 g Lachsfilet (ohne Haut)	150 g Schlagsahne
3-4 EL Butter und etwas extra	1/2 TL Speisestärke, ca.
300 g vorwiegend festkochende Kartoffeln	evtl. Dill zum Garnieren

Gemüse putzen bzw. schälen, waschen und abtropfen lassen. Gemüse in feine Stifte schneiden. Lachsfilet waschen, trocken tupfen, in 4 Stücke schneiden. In eine gefettete flache Auflaufform legen. 1-2 EL Butter schmelzen. Kartoffeln schälen, waschen und in sehr dünne Scheiben hobeln. Lachs mit Salz würzen und die Kartoffeln schuppen-förmig darauflegen. Mit der flüssigen Butter bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Lachs unter dem vorgeheizten Grill oder bei höchster Hitze im Ofen auf der mittleren Schiene 12-15 Minuten garen. 2 EL Butter erhitzen. Das Gemüse darin unter Wenden 4-5 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wein und Sahne angießen, aufkochen und zugedeckt 4-5 Minuten köcheln. Stärke und 1 EL kaltes Wasser glatt rühren. Gemüse damit andicken und ca. 1 Minute köcheln. Abschmecken. Lachs auf dem Gemüse anrichten. Evtl. mit Dill garnieren. Dazu passen Dillkartoffeln. Getränk: kühler Weißwein, z.B. Riesling.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 50 Min.

pro Portion ca.: 590 kcal; E 35 g, F 39 g, KH 16 g

6.16 Lautenbacher Pfannfisch

250 g gebratener, gekochter oder geräucherter Fisch,	2 Eier
350-400 g gekochte Kartoffeln	4 EL Milch
50 g durchw. Speck	1 TL Senf
2 Zwiebeln	1 Bd. Schnittlauch
Pfeffer	Salz

Speck in kleine Würfel schneiden, in einer Pfanne auf 2 oder Automatik-Kochplatte 8-9 glasig werden lassen, in Scheiben geschnittene Kartoffeln und gewürfelte Zwiebeln zugeben und knusprig braun braten, entgräteten, zerzupften Fisch darunter mischen, alles gut pfeffern. Eier, Milch, Salz und Senf verquirlen, fein geschnittenen Schnittlauch unterrühren, die Eiermilch über die Kartoffeln gießen, auf der ausgeschalteten Kochplatte leicht stocken lassen.

Mengenangabe: 2 Portionen

6.17 Matjes mit Rosmarin-Kartoffeln

1 kg mittelgroße Kartoffeln	2 EL Butter
1 Zweig Rosmarin	500 g Matjes in Tomatensoße
2 TL Salz	125 g Creme fraiche

Kartoffeln gründlich waschen, trockentupfen und halbieren. Mit den Schnittflächen nach oben auf ein gefettetes Blech setzen. Den Rosmarin abbrausen und trockenschütteln. Die

Nadeln vom Zweig abzupfen, hacken und mit dem Salz vermischen.

Die Schnittflächen der Kartoffeln gleichmäßig mit der Rosmarin-Salz-Mischung bestreuen. Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Butter zerlassen und über die Kartoffeln träufeln. Im Ofen etwa 30 Min. backen. Kartoffeln und Matjes mit der Creme fraiche auf 4 Tellern anrichten. Nach Wunsch mit Salatblättern garnieren und servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 15 Min.

Backen ca. 30 Min.

pro Person: 480 kcal; E 17 g, F 28 g, KH 40 g

6.18 Matjes mit Speckstippe

Zutaten

1 kg neue Kartoffeln	100 ml Fleischbrühe
500 g grüne Bohnen	2 EL Weißweinessig
2 TL Bohnenkraut	Salz
150 g durchwachsener Speck	Pfeffer
2 rote Zwiebeln	Zucker
	8 Matjesfilets

Kartoffeln waschen, mit Schale 20 Minuten kochen. Grüne Bohnen putzen, waschen. In kochendem Salzwasser mit Bohnenkraut 12-15 Minuten garen. Speck würfeln, in einer Pfanne ohne Fett auslassen. Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und zum Speck geben. Fleischbrühe und Weißweinessig angießen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Matjesfilets abspülen, trockentupfen, mit Zwiebelringen anrichten. Dazu Bohnen mit Speckstippe und Pellkartoffeln reichen. Pro Portion ca. 770 Kalorien / 3234 Joule

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

6.19 Ostsee-Pannfisch

750 g Kabeljaufilet	2 EL Butter
Zitronensaft	500 g gekochte Kartoffeln
Salz	4 Eier
2 EL Butter	200 g Pikantje van Gouda
2 Zwiebeln	frische Gartenkräuter

Den Fisch in große Würfel schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und salzen. In einer großen Pfanne in Butter rundum goldgelb braten. Nicht zu lange, denn die Würfel fallen

sonst leicht auseinander. Herausnehmen und warm stellen. Die Zwiebeln fein hacken und in der verbleibenden Butter andünsten. Kartoffeln in Scheiben schneiden und goldgelb rösten, leicht salzen. Die Fischwürfel darauf verteilen. Die Eier aufschlagen und auf den Fisch gleiten lassen, so dass das Eigelb ganz bleibt. Darüber frisch geriebenen Käse streuen. Bei milder Hitze mit geschlossenem Deckel stocken lassen. Mit frischen Gartenkräutern anrichten.

6.20 Pannfisch mit Bratkartoffeln & Senfsoße

4 Kartoffeln (ca. 500 g)	3 EL Mehl
4 EL Öl	50 g Speckstreifen
1 Bd. Lauchzwiebeln	100 g Schlagsahne
400 g Fischfilet (z. B. Seelachs)	2 TL Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer	2 EL mittelscharfer Senf

Kartoffeln schälen, waschen, in Scheiben schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin zugedeckt ca. 10 Minuten braten, dabei öfter wenden.

Zwiebeln putzen, waschen, in Stücke schneiden. Fisch waschen, trocken tupfen, in Stücke schneiden, salzen. In 2 EL Mehl wenden. In 2 EL heißem Öl in einer zweiten Pfanne ca. 5 Minuten braten.

Speck und Lauchzwiebeln zu den Kartoffeln geben und 10 Minuten offen weiterbraten. Fisch auf den Kartoffeln verteilen und kurz mitbraten.

Im Bratfett der Fischpfanne 1 EL Mehl anschwitzen, gut 1/4 l Wasser und Sahne angießen. 5 Minuten köcheln. Brühe und Senf einrühren. Abschmecken. Alles anrichten.

Mengenangabe: 2-3 Personen

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

pro Portion ca.: 610 kcal; E 34 g, F 36 g, KH 34 g

6.21 Pfannfisch mit Senfsoße

500 g Kartoffeln	3 EL mittelscharfer Senf, evtl. mehr
750 g Kabeljaufilet	Soßenbindemittel, etwas helles
3 TL Zitronensaft, evtl. mehr	Zucker
Salz	40 Butterschmalz
Pfeffer, frisch gemahlen	4 Zwiebeln (ca. 120 g)
300 g Crème fraîche	1 Bd. Glatte Petersilie

Kartoffeln in der Schale garen, abgießen, pellen und in Scheiben schneiden.

Den Fisch in 1 cm breite Streifen schneiden und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Crème fraîche zusammen mit dem Senf zum Kochen bringen, Soßenbindemittel einstreuen,

aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Die Kartoffeln in dem heißen Butterschmalz goldbraun braten. Zwiebeln pellen, halbieren, in Scheiben schneiden, zu den Kartoffeln geben und glasig dünsten.

Den Fisch zugeben und in geschlossener Pfanne 8-10 Min. garen. Mit gehackter Petersilie bestreuen und mit der Senfsoße servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 70 Min.

Pro Portion ca.: 645 kcal / 2698 kJ; E 36 g, F 40 g, KH 29 g

6.22 Pilz-Kartoffelragout mit gebratenen Würfeln vom Rotbarschfilet

Jodsalz, Pfeffer	1 Knoblauchzehe
Saft einer 1/2 Zitrone	1/2 Frühlingszwiebel
1/16 l Sahne	4 Cocktailtomaten
1/2 EL Petersilie	1/2 rote Zwiebel
1/2 EL Schnittlauch	2 Austernpilze
15 g Butter	3 Egerlinge
1/2 EL Rapsöl	3 Shiitakepilze
2 mittl. Kartoffeln	280 g Rotbarschfilet
1/8 l Gemüsebrühe	

Kartoffeln auf den Biss kochen, schälen, kühlen und in Ecken schneiden. Pilze mit Küchenkrepp gut abreiben, in grobe Scheiben schneiden. Rote Zwiebel und Knoblauchzehe schälen, rote Zwiebel in Streifen und Knoblauch in Scheiben schneiden. Cocktailtomaten säubern, vierteln. Frühlingszwiebel säubern und in Stifeln schneiden. Schnittlauch und Petersilie fein schneiden. Fisch in daumengroße Würfel schneiden, mit Zitronensaft beträufeln, mit Pfeffer aus der Mühle würzen. Beschichtete Pfanne mit etwas Butter erhitzen, Pilze kurz anschwanken, mit Gemüsefond angießen, leicht einköcheln lassen. Cocktailtomaten und Kartoffelecken zusammen mit Petersilie und Schnittlauch hinzufügen, mit Sahne angießen und leicht einreduzieren. Knoblauch in erhitzter Pfanne mit wenig Rapsöl glasig gehen lassen, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln hineingeben, kurz anschwanken. Fischwürfel dazugeben und kurz Farbe geben. Das Ganze mit den Pilzen vermengen und mit Jodsalz nachwürzen. Das Ragout auf flachem Teller anrichten und mit Petersilie garnieren.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

6.23 Saltimbocca-Kartoffeln mit Lachswürfeln

20 ml trockener weißer Wermut	1/2 Zitrone, Saft von
1/2 unbeh. Orange, Saft und Schale von	frisch gemahlener weißer Pfeffer
Kalbsfond evtl. auch Instant-Brühe	Salz, Cayennepfeffer
1 Eigelb	600 g frisches Lachsfilet
10 frische Salbeiblätter	600 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
175 g Butter	

Zubereitung: Kartoffeln waschen und in der Schale dämpfen. Abdampfen lassen, pellen und etwas abgekühlt in 1 1/2 cm große Würfel schneiden. Lachs ebenso in Würfel schneiden, mit Salz, Pfeffer würzen und mit Zitronensaft beträufeln. 50 g Butter in einer beschichteten Pfanne aufschäumen lassen und Salbeiblätter darin kurz anbraten. Kartoffelwürfel dazugeben und goldgelb braten. Lachswürfel hinzufügen und 3 bis 4 Minuten garen lassen. Mit Noilly Prat beträufeln und noch kurz durchziehen lassen. Malteser-Soße: Restliche Butter bei mittlerer Hitze in einer Sauteuse zerlassen. Den sich dabei bildenden Schaum abschöpfen. Eigelb und Kalbsfond in eine Metallschüssel geben und mit einem Schneebesen über dem Wasserbad aufschlagen. Geklärte Butter tröpfchenweise unter ständigem Rühren dazugeben. Die cremige Soße mit etwas Salz, Cayennepfeffer, Orangensaft und -schale abschmecken. Saltimbocca-Kartoffeln auf Tellern anrichten, mit Malteser-Soße servieren.

Tipp: Mit einem Soßenfertigprodukt geht es schneller.

Mengenangabe: 4 Personen

6.24 Sauerstampfe

Bei uns werden Schweinerippchen gemeinsam mit dem Sauerkraut in ausreichender Flüssigkeit weichgekocht. Kartoffelstücken kocht man extra. Die Kartoffeln werden zerstampft und mit dem Sauerkraut und der Brühe gemischt. Zu dem Sauerkraut-Kartoffelbrei serviert man die gekochten Rippchen, dazu passenden Salat.

6.25 Schillerlocken im Kartoffel-Möhren-Beet

5 EL Sonnenblumenöl	etwas schwarzer Pfeffer aus der Mühle
300 g Schillerlocken	4 frische Eier
800 g Kartoffeln	4 EL Sahne
300 g Möhren	1 EL Kartoffelstärke
etwas Salz	60 g frisch geriebener Edamer

Den Backofen auf 200 °C (Umluft 170 °C; Gas Stufe 3) vorheizen und eine flache Auflaufform (etwa 40 cm lang) mit 1 EL Öl einfetten. Die Schillerlocken in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Kartoffeln waschen und schälen. Die Möhren waschen, putzen und schälen. Dann

beides sehr grob raspeln. Mit dem restlichen Öl beträufeln und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Alles gut vermischen und etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Die Eier zusammen mit der Sahne und der Kartoffelstärke verrühren.

Etwa dreiviertel der Kartoffel-Möhren-Raspel mit der Eiermilch vermengen und in die Auflaufform geben.

Den Fisch auf der Mischung verteilen. Dann die restlichen Raspel darüber geben und mit dem Käse bestreuen. Auf mittlerer Schiene etwa 40 Minuten backen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: 20 Min.

Backzeit: 40 Min.

6.26 Schollenröllchen im Püree-Kranz

1.2 kg Kartoffeln	1 EL+ 100 g kalte Butter
Salz, weißer Pfeffer	Fett für die Form
Muskat	1 Beutel 'Zubereitung für Sauce Hollandaise'
4 Schollenfilets (à ca. 175 g)	(für 125 g Butter)
2-3 TL Zitronensaft	evtl. Dill zum Garnieren
5 dünne Scheiben Räucherlachs (ca. 175 g)	Holzspießchen
5-6 EL Weißwein	
150-200 ml Milch	

Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser zugedeckt ca. 20 Minuten kochen. Schollenfilets waschen, trockentupfen und der Länge nach halbieren. Mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen. 4 Lachsscheiben halbieren. Je eine Hälfte auf 1 Schollenfilet legen, aufrollen und feststecken. Rest Lachs in Streifen schneiden. Wein und 1/4 l leicht gesalzenes Wasser in einem Topf aufkochen. Röllchen darin zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 12 Minuten dünsten. Kartoffeln abgießen und zerstampfen. Milch und 1 EL Butter unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Püree in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. In eine große gefettete Auflaufform einen Püreeerand spritzen. Schollenröllchen vorsichtig aus dem Fond nehmen, abtropfen lassen und in die Form setzen (Fond aufbewahren). Gut 1/8 l Fischfond abmessen. Soßenpulver einrühren, aufkochen. 100 g Butter in Stückchen darunter schlagen. Lachsstreifen unterrühren. Soße über den Röllchen verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225 °C/Umluft: 200 °C/ Gas: Stufe 4) 10-12 Minuten überbacken. Evtl. mit Dill garnieren. Dazu schmeckt Broccoli. Getränk: kühler Weißwein oder Weinschorle.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

Portion ca.: 720 kcal / 3020 kJ; E 47 g, F 39 g, KH 39 g

6.27 See-Aal auf Gemüse

400 g Lauch	Salz
700 g mehligkochende Kartoffeln (zum Beispiel Primura)	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
250 g Champignons	0.5 TL Majoran
1 EL Butter	0.25 l Gemüsebrühe
1 EL Maiskeimöl	750 g See-Aal
	1/2 Zitrone, Saft

1. Den Lauch putzen, längs halbieren, gründlich waschen und schräg etwa in 1/2 cm breite Stücke schneiden.
2. Die Kartoffeln schälen, waschen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Die Champignons putzen, kurz abspülen, trockentupfen und blättrig schneiden.
3. Die Butter und das Öl in einem breiten Topf erhitzen. Das Gemüse bei starker Hitze kurz darin anbraten. Mit Salz, Pfeffer und dem Majoran würzen und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Alles etwa 5 Minuten bei schwacher Hitze im halboffenen Topf köcheln lassen.
4. Den Fisch in acht Scheiben schneiden, mit dem Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern. Auf das Gemüse legen und in 10 - 12 Minuten zugedeckt bei schwacher Hitze gar ziehen lassen.

Dazu schmeckt Salat.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 50 Minuten

3000 kJ

6.28 Seelachsfilet unter der Kartoffelkruste auf Stielmus

1 kg Stielmus	50 g durchwachsener Speck
600 g Seelachsfilet	100 ml flüssige Sahne
500 g fest kochende Kartoffeln	1 Ei
1 mittl. Zwiebel	

Stielmus waschen und in feine Streifen schneiden, blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Speck in etwas Öl auslassen, die gehackte Zwiebel mit anbraten. Den Stielmus dazugeben, erhitzen und mit Sahne verfeinern. Abschmecken mit Salz, Pfeffer, Muskat und mit einem Eigelb legieren.

Den Seelachs in vier gleich große Stücke schneiden, mit Küchentrepp trocknen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mehlieren und eine Seite mit Eiweiß einpinseln.

Die Kartoffeln schälen, fein raspeln und in einem Tuch auspressen. Den Fisch damit belegen und mit der Kartoffelseite zuerst in Öl braten.

Mengenangabe: 4 Personen

Vorbereitungs- und Kochzeit ca. 40 Minuten.

6.29 Spargel-Rösti mit Graved Lachs

5 dicke Stangen weißer Spargel	2 EL Senf (mittelscharf)
5 Stangen grüner Spargel	150 g Crème fraîche
2 groß. Kartoffeln	2 EL Honig
(etwa 400 g; vorwiegend fest kochend)	100 g Butterschmalz
2-3 EL Speisestärke	1/2 Bd. Dill
Salz	250 g Graved Lachs
Pfeffer	

Gemüse waschen. Von beiden Spargelsorten holzige Enden abschneiden. Weißen Spargel ganz schälen, grünen evtl. im unteren Drittel. Kartoffeln schälen. Spargel und Kartoffeln grob raspeln. Raspel mit Stärke mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Senf mit Crème fraîche und Honig verrühren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einer großen beschichteten Pfanne in heißem Schmalz die Spargel-Kartoffel-Mischung zu 4 goldbraunen Rösti backen. Inzwischen Dill abbrausen und die Spitzen abzupfen.

Lachs auf die Rösti legen, mit Dill bestreuen. Nach Belieben, mit Pfeffer übermahlen und mit der Senf-Honig- Sauce servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

6.30 Steaks mit Mohn-Kartoffeln

300 g Möhren	Salz
4 Frühlingszwiebeln	weißer Pfeffer aus der Mühle
500 g Kartoffeln, kleine neue	1 EL ungemahlener Mohn
3 EL Butterschmalz	4 Kalbssteaks (Huft, à 150 g)

1. Elektroofen auf 175 Grad vorheizen. Möhren schälen und längs halbieren, dickere Möhren vierteln. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und trockentupfen. Gemüse in 3-4 cm große Stücke schneiden. Kartoffeln gründlich waschen, ohne die Schale zu verletzen. 2. 2 EL Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Kartoffeln und Möhren darin sanft anbraten. Bräter auf einen Rost auf der zweiten Schiene von unten in den Ofen schieben. Kartoffeln bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) 30 Minuten braten, dabei öfters wenden. Während der letzten 10 Minuten die Frühlingszwiebeln zugeben. 3. Bräter herausnehmen, Temperatur auf 225 Grad erhöhen (Gas: Stufe 4). Möhren und Zwiebeln aus dem Bräter nehmen, salzen, pfeffern und warm stellen. Kartoffeln in weiteren 10 Minuten knusprig braten. Mohn am Ende darüberstreuen und kurz mitbraten. Kartoffeln salzen und pfeffern. 4. Inzwischen übriges Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Steaks auf jeder Seite 2-3 Minuten braten. Salzen und pfeffern, mit Kartoffeln und Gemüse servieren. Getränk: kühles Pils

Pro Portion: 530 kcal / 2230 kJ

6.31 Ungarischer Fischtopf

1 kg gemischte Flußfische, möglichst 3 Sorten	125 ml Fischfond (selbstgemacht oder aus dem Glas)
3 Zwiebeln große	Salz
400 g Kartoffeln festkochende	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
4 Fleischtomaten	2 Paprikaschoten grüne
2 EL Sonnenblumenöl	4 Scheibe(n) Weißbrot
2 EL Paprikapulver, edelsüß	

1. Die Fische vom Händler ausnehmen und vorbereiten lassen. Die Fischköpfe mitnehmen. Das Fischfleisch in mundgerechte Würfel schneiden.
2. Die Zwiebeln und die Kartoffeln schälen. Die Zwiebeln fein hacken, die Kartoffeln würfeln. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten und entkernen. Dann grob hacken und dabei die Stielansätze entfernen.
3. In einem großen Topf das Öl erhitzen. Die Zwiebeln und die Kartoffeln darin unter Rühren etwa 10 Minuten bei schwacher Hitze dünsten. Dann mit dem Paprikapulver bestäuben und die Tomatenwürfel dazugeben.
4. Den Fischfond in den Topf gießen und alles aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fischköpfe einlegen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten köcheln lassen. Danach die Fischköpfe herausnehmen und wegwerfen.
5. Inzwischen die Paprikaschoten halbieren, von den Kerngehäusen befreien, waschen und in Streifen schneiden.
6. Die Fischwürfel und die Paprikastreifen in den Sud geben und alles zugedeckt bei schwacher Hitze in etwa 10 Minuten gar ziehen lassen.
7. Je 1 Weißbrotsscheibe in einen Suppenteller legen und mit der Fischsuppe auffüllen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 90 Minuten

1700 kJ

6.32 Wasabi-Püree zu Fischfilet

1 kg mehlig koch. Kartoffeln	2 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer	1 EL Sesam
2-3 EL Essig	1-2 EL Mehl
1 TL flüssiger Honig	200 ml Milch
6 EL Öl	1 EL Butter
1 Salatgurke	Wasabi-Paste (Japan, scharfer grüner Meerrettich; Tube)
4 Fischfilets à 200 g (z. B. Lengfisch oder Seelachs)	Sojasoße

Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln. In Salzwasser zugedeckt ca. 20 Minuten kochen. Essig, Honig, Salz und Pfeffer verrühren. 2 EL Öl darunterschlagen. Gurke waschen und in lange dünne Scheiben hobeln. Mit der Marinade mischen. Fischfilets waschen, trockentupfen, halbieren und mit Zitrone beträufeln. Sesam in 2 EL heißem Öl rösten, herausnehmen. Fisch würzen, in Mehl wenden, abklopfen. In 2 EL heißem Öl pro Seite ca. 3 Minuten braten. Milch und Butter zusammen erhitzen. Kartoffeln abgießen, zerstampfen. Milch unterrühren. Mit Salz und 1-2 TL Wasabi würzen. Alles mit Wasabi und Sojasoße anrichten. Gerösteten Sesam darübergeben. Getränk: kühler Weißwein.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

pro Portion ca.: 570 kcal; E 45 g, F 24 g, KH 39 g

7 Fleischgerichte, Innereien

7.1 'Kartoffel'-Burger

3000 g Champignons	400 ml Rapsöl
2000 g Speck, gewürfelt	100 Burger-Brötchen, halbiert
3000 g Zwiebeln, gewürfelt	50 Blattsalatmix, küchenfertig
8000 g Kartoffeln, mehlig kochend, küchenfertig	1000 g Tomaten, in Scheiben
10000 g Hackfleisch, gemischt (4 mm)	1000 g Gurken, Feinsaure
1000 g Petersilie, gehackt TK	1000 g Zwiebeln, Streifen
2000 ml Vollei, Tetra	1000 g Tomatenketchup
150 g Senf, mittelscharf	1000 g Remoulade
2000 g Paniermehl	100 Gewürzpauschale (Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer)

Champignons putzen und fein hacken. Speck in einer Pfanne auslassen und Zwiebel- und Champignonwürfel zufügen. Gut angehen lassen. Zum Abkühlen vom Herd nehmen und auf ein Sieb geben. Kartoffeln fein raspeln und gut ausdrücken. Zusammen mit Hackfleisch und Champignons in eine große Schüssel geben. Nun Petersilie, Eier, Senf, Gewürze und Paniermehl zufügen. Alles gut vermengen und evtl. noch einmal nachwürzen. Frikadellen formen, in Öl anbraten und auf Bleche setzen. Gegebenenfalls im Ofen zu Ende garen. Burger aufbacken. Dann mit Salat, Tomate, Gurke und Zwiebelringen belegen. Jeweils etwas Ketchup und Remoulade auf eine Hälfte geben. Frikadelle darauf legen und mit Oberhälften bedecken.

Anrichtehinweis: Kartoffel-Burger dekorativ auf Tellern anrichten.

Mengenangabe: 100

je Portion: 773 kcal / 3236 kJ

7.2 As Chröösch - Walser Gröstel

125 g Kalbsbraten (feine Streifen),	Majoran,
125 g Rindsbraten (feine Streifen),	Pfeffer,
125 g geräucherter Speck (feine Würfel),	Salz,
350 g gekochte Kartoffeln (in Scheiben),	Kümmel
1 groß. Zwiebel (fein gehackt),	

Im heißen Butterfett Speck, Bratenreste, Kartoffeln und Zwiebeln rösten, mit Majoran, Pfeffer, Kümmel und Salz würzen. Dazu Grünen Salat servieren.

7.3 Bauernfrühstück 'Bayerische Art'

3 Stangen Petersilie	3 EL Öl
2 Scheib. (je 100g) Leberkäse	75 g gekochter Schinken
4 Eier	2 Zwiebeln
Salz, Pfeffer	500 g Kartoffeln

Kartoffeln waschen und ca. 20 Minuten kochen. Abschrecken und die Schale abziehen. Zwiebel schälen, in Ringe schneiden. Schinken und Kartoffeln in Scheiben schneiden. 2 Esslöffel Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebelringe darin andünsten. Kartoffeln zufügen und unter Wenden ca. 10 Minuten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Schinken unterheben. Eier verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen und über die Kartoffeln gießen. Ca. 10 Minuten stocken lassen, dabei etwas zusammenschieben und einmal wenden. Inzwischen restliches Öl in einer Pfanne erhitzen. Leberkäse halbieren und darin von jeder Seite 1-2 Minuten goldbraun braten. Bauernfrühstück einmal teilen und mit Leberkäse anrichten. Petersilie darüber streuen. Dazu: Tomatensalat

Mengenangabe: 2 Personen

820 kcal

7.4 Bollito misto mit Kräutersauce

350 g Rindfleisch zum Kochen (Brustkern, Schulter)	3 Knoblauchzehen
350 g Kalbfleisch (Nuss)	Salz
1 klein. Brathähnchen (etwa 800 g)	500 g Möhren
0.5 Rinderzunge am Stück geräucherte, gergarte	1 Staudensellerie
2 Markknochen	2 Stange(n) Lauch
2 Zwiebeln	500 g Kartoffeln
2 Bd. Petersilie	2 Bd. Schnittlauch
1 Bd. Basilikum	300 g Crème fraîche
2 Blätter Lorbeer	300 g Vollmilch-Joghurt
1 EL Pfefferkörner schwarze	3 EL Mayonnaise
2 Gewürznelken	Cayennepfeffer
	weißer Pfeffer, frisch gemahlen

1. Das Fleisch mit Küchenpapier trocknen, die Knochen abspülen und ebenfalls trocknen. Die Zwiebeln schälen, halbieren und auf der heißen Herdplatte dunkelbraun rösten.
2. Von der Petersilie und dem Basilikum die Blättchen abschneiden und beiseite legen, die harten Stiele klein schneiden und mit den Lorbeerblättern, den Pfefferkörnern, den Nelken und den Knoblauchzehen in ein Mullbeutelchen packen.
3. Das Rind- und Kalbfleisch, die Knochen, die Zwiebeln und den Gewürzbeutel in einen großen Topf (etwa 10 l Inhalt) geben, kaltes Wasser aufgießen. Bei mittlerer Hitze ohne

Deckel zum Kochen bringen. Den Schaum abschöpfen, mit 2 - 3 Esslöffeln Salz würzen. Zugedeckt etwa 45 Minuten bei schwacher Hitze garen.

4. Inzwischen das Gemüse putzen, schälen und in sehr große Stücke schneiden, die Kartoffeln nur schälen und halbieren. Das Gemüse mit dem Hähnchen und der Zunge zum Fleisch geben, soviel Wasser nachgießen, bis auch das Gemüse bedeckt ist. Noch etwa 1 Stunde bei schwacher Hitze garen.

5. Für die Sauce die Petersilien- und Basilikumblättchen sowie den Schnittlauch fein schneiden. Die Crème fraîche mit dem Joghurt und der Mayonnaise verrühren, die Kräuter untermischen, mit Salz, Cayenne- und weißem Pfeffer abschmecken.

6. Den Gewürzbeutel und die Zwiebeln aus dem Topf nehmen und wegwerfen. Die Zunge herausnehmen, mit kaltem Wasser abschrecken und die zähe Haut abziehen. Das Fleisch in Scheiben beziehungsweise das Hähnchen in Portionsstücke schneiden und mit dem Gemüse auf einer großen Platte anrichten. Mit der heißen Brühe anfeuchten. Die Sauce in einer Sauciere extra dazu servieren.

Mengenangabe: 6 Portionen

Zubereitungszeit 120 Minuten

4800 kJ

7.5 Bouillonkartoffeln mit Rinderbrust

1 l Wasser	750 g Kartoffeln
1 TL Salz	250 g Sellerie
3 Pfefferkörner	250 g Möhren
1 Lorbeerblatt	1 Stange Lauch
500 g magere Rinderbrust	1 Bd. Petersilie

Wasser mit Salz und Gewürzen auf höchster Einstellung zum Kochen bringen, Rinderbrust hinzufügen und 1 1/2 bis 2 Stunden auf 1 oder Automatik-Kochstelle 4-5 garen (im Schnellkochtopf verkürzt sich die Garzeit auf 35 - 40 Minuten). Inzwischen Kartoffeln, Sellerie und Möhren schälen, waschen und in gleichmäßig kleine Würfel schneiden. Kartoffelwürfel dürfen etwas größer sein. Geputzten Lauch in Ringe schneiden. Von der fertigen Brühe 1/4 l abmessen. Gemüse und Kartoffeln darin 20 Minuten kochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch in Scheiben schneiden. Bouillonkartoffeln mit gehackter Petersilie bestreuen, zum Fleisch servieren. Die restliche Brühe für eine Suppe verwenden.

Mengenangabe: 4 Portionen

7.6 Cipollata-Pfanne

Bratbutter zum Anbraten	2 Zwiebeln, in feinen Scheiben
12 Schweins-Cipollata (kleine Bratwurst)	1 rote Peperoni, in Stücken
700 g fest kochende Kartoffeln, in ca. 5 mm dicken Scheiben	2 EL Rosmarin, fein gehackt
4 groß. Rübli, in ca. 5 mm dicken Scheiben	1 TL Salz wenig Pfeffer

Bratbutter in einer weiten Bratpfanne heiß werden lassen. Cipollatas beidseitig je ca. 3 Min. braten, herausnehmen, zugedeckt beiseite stellen. Bratfett auftupfen. Evtl. wenig Bratbutter begeben, heiß werden lassen. Kartoffeln und Rübli zugedeckt unter gelegentlichem Wenden ca. 7 Min. andämpfen. Zwiebeln, Peperoni und Rosmarin begeben, zugedeckt unter gelegentlichem Wenden ca. 8 Min. weich dämpfen, würzen. Cipollatas begeben, nur noch heiß werden lassen.

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

pro Person: 399 kcal / 1666 kJ; E 18 g, F 18 g, KH 42 g

7.7 Coniglio con patate - Kaninchen mit Kartoffeln

1 Kaninchen à 1 Kg	1/2 Glas Weißwein
3 Knoblauchzehen	Rosmarin
8 groß. Kartoffeln	Salz
6 EL Olivenöl	Pfeffer

Kaninchen waschen, Innereien entfernen, abspülen, trocken tupfen und in große Stücke schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken, Rosmarin abspülen und trocken tupfen. Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Kaninchenstücke, Knoblauch, und den Rosmarin in den Topf geben und von der Unterseite anbraten. Ein Glas Wasser zugeben, Deckel schließen und auf kleiner Flamme braten lassen.

Sobald das Wasser eingezogen ist, ein Glas Weißwein zugießen und weiter garen lassen. Falls nötig noch ein Glas Wasser zugießen. In der Zwischenzeit Kartoffeln schälen, in große Stücke schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten. Die goldbraunen Kartoffeln in den Topf zu dem Kaninchen geben und kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: mittel

7.8 Creme-fraîche-Püree zu Lamm

750 g mehligkoch. Kartoffeln	4 Lammlachse (à ca. 150 g; ausgelöster Lammrücken)
Salz	1-2 EL Öl
Pfeffer	100 ml Milch
1 mittelgroße Zwiebel	150 g Creme fraîche
100 ml trockener Rotwein	Alufolie
1 Msp. Gemüsebrühe	
3 EL Sesam	

Kartoffeln schälen, waschen und klein schneiden. In Salzwasser zugedeckt ca. 20 Minuten kochen. Zwiebel schälen, fein würfeln. Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen. Fleisch trocken tupfen. Im heißen Öl rundherum kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel mit andünsten. 100 ml Wasser, Wein und Brühe zufügen. Aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln. Fleisch aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und kurz ruhen lassen. Milch erhitzen. Kartoffeln abgießen. Milch zugießen und fein zerstampfen. Creme fraîche und Sesam unterrühren, Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch aufschneiden, alles anrichten. Dazu passen grüne Bohnen. Getränk: trockener Rotwein.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

pro Portion ca.: 590 kcal; E 40 g, F 29 g, KH 34 g

7.9 Filet mit Pfefferkruste

1 Prise Muskat	500 g Kartoffeln
30 g Butter	50 g Butterschmalz
1/4 l Sahne	2 EL Pfefferkörner
Pfeffer, Salz	800 g Rinderfilet

Die Pfefferkörner zerstoßen, gut vermischen und in das Filet eindrücken. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen, das Filet rundherum kurz anbraten und im Backofen bei 180 °C 30 Minuten garen. Für das Gratin eine flache Auflaufform mit Butter bestreichen, Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und fächerförmig in der Form anrichten. Kräftig mit Pfeffer und Salz würzen, mit Sahne übergießen, bis die oberste Kartoffelschicht bedeckt ist. Mit einer Prise Muskat würzen und mit Butterflöckchen bestreuen. Im Ofen bei 200 °C 25 Minuten goldgelb backen. Dazu passt Chicoréesalat.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

7.10 Filet mit Sabayon

300 g Prinzessbohnen	4 Eigelb
1 Bd. Möhren junge	125 ml Weißwein trockener
500 g Kartoffeln mehligkochende	100 ml Fleischbrühe
1.25 l Fleischbrühe	Salz
750 g Rinderfilet abgehangenes	weißer Pfeffer, frisch gemahlen
1 Bd. Basilikum	

1. Die Prinzessbohnen nur kurz waschen und die Enden abknipsen. Die Bohnen ganz lassen. Die Möhren waschen und schälen. Die Kartoffeln waschen, schälen und in gleich große Würfel schneiden.

2. Die Fleischbrühe in einem großen Topf zum Kochen bringen. Das Rinderfilet darin bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten pochieren. Die Flüssigkeit soll dabei nicht kochen.

3. Das Gemüse zum Fleisch geben und alles in etwa 20 Minuten fertig garen. Das Basilikum waschen, trocken schütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken.

4. Das Fleisch aus der Brühe nehmen, in Alufolie wickeln und etwa 10 Minuten ruhen lassen. Das Gemüse mit einem Schaumlöffel aus der Brühe heben, auf einer vorgewärmten Platte anrichten und zugedeckt warm stellen. Die Brühe anderweitig verwenden.

5. Die Eigelbe in einer Edelstahlschüssel im heißen (aber nicht kochenden!) Wasserbad mit den Schneebesens des Handrührgeräts cremig schlagen. Unter ständigem Rühren nach und nach den Weißwein und die Fleischbrühe dazu gießen, bis die Sauce schön schaumig ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Basilikum unter die Sabayon ziehen. Das Rinderfilet in Scheiben schneiden, auf dem Gemüse anrichten. Die Sabayon getrennt dazu reichen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 50 Minuten

1800 kJ

7.11 Fleischknödel mit Sauerkraut

Für den Kartoffelteig:

600 g Kartoffeln mehligkochende

200 g Mehl

30 g Grieß

2 EL Butter

1 Ei

2 Eigelb

1 Prise(n) Muskatnuss, frisch gerieben

Salz

Für das Sauerkraut:

1 Zwiebel mittelgroße

100 g Räucherspeck durchwachsener

2 EL Butter

300 g Sauerkraut

1 Blatt Lorbeer (getrocknet)

5 Pfefferkörner schwarze

1 Kartoffel mittelgroße mehligkochende

5 EL Fleischbrühe, selbst gekocht oder aus Würfeln

Für die Fleischfüllung:

350 g Räucherfleisch oder Bratenreste gekochtes, mageres

1 Bd. Petersilie

0.5 Zwiebel

2 EL Butter

1 Knoblauchzehe

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

etwas Mehl Für die Arbeitsfläche:

1. Die Kartoffeln mit der Schale garen, schälen und noch heiß durch die Presse drücken. Die Kartoffeln mit dem Mehl, dem Grieß, der Butter, dem Ei und den Eigelben zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Kartoffelteig mit dem Muskat und etwas Salz würzen und dann kurz ruhen lassen.
 2. Für das Sauerkraut die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen, die Zwiebel- und die Speckwürfel darin glasig braten. Das Sauerkraut, das Lorbeerblatt und die Pfefferkörner dazugeben. Die rohe Kartoffel schälen, fein reiben und unterrühren. Die Fleischbrühe dazu gießen und das Sauerkraut bei mittlerer Hitze in etwa 30 Minuten fertig garen.
 3. Für die Füllung das Fleisch durch den Fleischwolf drehen oder sehr fein hacken. Die Petersilie waschen, trocken schwenken und fein hacken. Die Zwiebel würfeln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebelwürfel und das Fleisch darin leicht anbraten. Die Petersilie zufügen und kurz mitbraten. Die Knoblauchzehe schälen und durch die Presse dazu drücken. Die Fleischfüllung mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Die Füllung abkühlen lassen und zu 12 kleinen Kugeln formen.
 4. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.
 5. Den Kartoffelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen, in 12 gleich große Stücke schneiden und flach drücken. Jede kleine Fleischkugel mit einem Teigstück umhüllen und daraus Knödel (Klöße) formen.
 6. Die Fleischknödel in das kochende Salzwasser geben und bei schwacher Hitze in etwa 12 Minuten garen.
 7. Die Fleischknödel mit einem Schaumlöffel aus dem Salzwasser nehmen und gut abtropfen lassen. Das fertige Sauerkraut von den Pfefferkörnern und dem Lorbeerblatt befreien und zu den Fleischknödeln servieren.
- Dazu passt am besten Bier.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 75 Minuten

4000 kJ

7.12 Fleischkuchen mit Pfefferminz-Joghurt

2 rund ausgewallte Kuchenteige (je ca. 32 cm Ø, je ca. 230 g)	400 g gehacktes Lammfleisch Olivenöl oder anderes Öl zum Anbraten
<i>Belag</i>	360 g griechisches Joghurt nature
200 g mehlig kochende Kartoffeln, klein gewürfelt	4 EL Pfefferminzblätter, geschnitten
500 g Auberginen, klein gewürfelt	3 EL glattblättrige Petersilie, fein gehackt
1 Zwiebel, fein gehackt	1 1/4 TL Salz
1 Knoblauchzehe, gepresst	Pfeffer aus der Mühle
	1 Ei, verklopft

Das vorbereitete Blech mit einem Teigblatt auslegen, Boden mit einer Gabel dicht einstechen, kühl stellen.

Belag: Der Reihe nach Kartoffeln, Auberginen, Zwiebel und Knoblauch, dann Fleisch portionenweise in einer beschichteten Bratpfanne im heißen Öl braten, alles in einer Schüssel mischen, auskühlen. Joghurt und Pfefferminze mischen. Die Hälfte davon mit der Petersilie unter die Fleischmasse mischen, diese würzen, auf dem Teigboden verteilen. Das restliche Pfefferminz-Joghurt kühl stellen. Den Teigrand nach innen umschlagen, mit wenig Ei bestreichen. Zweites Teigblatt locker darauf legen, den Rand gut andrücken, vorstehenden Teig mit einem Teighörnchen abschneiden. Teigrand mit einer Schere ca. 1 cm tief einschneiden. Teigdeckel mit dem restlichen Ei bestreichen und mit der Schere so einschneiden, dass 8 Stücke vorgeschnitten sind.

Backen: ca. 10 Min. in der unteren Hälfte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens. Hitze auf 220 Grad reduzieren, ca. 25 Min. fertig backen. Mit dem beiseite gestellten Pfefferminz-Joghurt servieren.

Tipp: statt Lammfleisch Gehacktes «Dreierlei» verwenden.

Lässt sich vorbereiten: Füllung ca. 1/2 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt kühl stellen.

Mengenangabe: 1 Springform von ca. 24 cm Ø, gefettet

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.

Backen: ca. 35 Min.

Pro Stück (1/8): 403 kcal / 1687 kJ; E 17 g, F 23 g, KH 31 g

7.13 Gedämpfte mit Schwartenwurst

1 kg Kartoffeln

2 EL Schmalz

125 g magerer Speck

1 Zwiebel

etwas Salz

1 runde Schwartenwurst

1 Salatkopf

250 g Schmand

Petersilie,

Dill,

Borretsch,

Pimpernelle,

Schnittlauch,

Zitrone,

Buttermilch,

Salz,

Pfeffer,

evtl. etwas Zucker

Kartoffeln schälen und vierteln. Kleingeschnittenen Speck in heißem Schmalz anbraten, Kartoffeln zugeben, kleingeschnittene Zwiebel darüber verteilen und salzen. Alles gut anbraten und wenden. Schwartenwurst (vom Metzger) in etwas heißem Wasser brühen und obenauf legen. Zudecken und ca. 1/2 Stunde schmoren lassen. Eventuell zwischendurch wenden. Salatsoße aus Schmand, Gewürzen, etwas Zitronensaft und Kräutern mischen und mit Buttermilch verdünnen.

7.14 Gefüllter Röstikuchen

1000 g Kartoffeln, roh, festkochende Sorte	satzweise Salz und Aromat
250 g Saucisson oder Schinkenwürfel	1/2 Teelöffel Knoblauch, fein gehackt
20 g Mehl	120 g Raclettekäsewürfel
250 g Lauchringe, halbiert	Salz, Aromat und Muskat
1 Teelöffel Gewürzmischung Gemüse, er-	Butter zum Braten

Die Kartoffeln schälen und grob raffeln. In der Butter unter mehrmaligem Wenden ca. 5 Minuten gut anbraten. Dabei mit Salz und Aromat würzen. Den Lauch in Salzwasser kurz kochen. Die Saucisson in Salzwasser 10 Minuten ziehen lassen. Dann schälen und würfeln. Wird Schinken verwendet muss er nicht gekocht werden. Den gut abgetropften Lauch in einer Schüssel mit Mehl bestäuben. Die Fleisch und Käsewürfel sowie das Gewürz zugeben. Alles gut vermischen. In einer Auflaufform mit ca. der Hälfte des Röstis den Boden belegen. Das Lauchgemüse darauf verteilen. Dabei von jeder Seite aus einen Zentimeter freilassen. Mit den restlichen Röstis abdecken. Im vorgeheizten Backofen bei 210° C ca. 30 Minuten backen.

Mengenangabe: 4 Personen

Vorbereiten 15 Min

Fertigstellen 30 Minuten

7.15 Gesottenes Schweinefilet

400 g Kartoffeln	1 TL Pfefferkörner schwarze
250 g Möhren	1 Blatt Lorbeer
500 g Wirsing	0.5 TL Thymian getrockneter
750 g Schweinefilet	Salz
2 EL Butterschmalz	3 EL Crème fraîche
0.25 l Fleischbrühe	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
0.25 l Weißwein trockener	

1. Die Kartoffeln und die Möhren waschen, schälen und in etwa 3 cm lange Stifte schneiden. Den Wirsing vierteln und die äußeren Blätter und den Strunk entfernen. Die Viertel waschen, gut abtropfen lassen und in etwa 1 cm breite Streifen schneiden.

2. Das Fleisch von Sehnen und Fettstücken befreien. In einem großen Bräter das Butterschmalz erhitzen und das Filet darin von allen Seiten in etwa 4 Minuten scharf anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen.

3. Die Möhren in dem Bratfett 1 - 2 Minuten bei schwacher Hitze dünsten, dann die Fleischbrühe und den Weißwein angießen. Die Kartoffeln, den Wirsing, die Pfefferkörner, das Lorbeerblatt und den Thymian dazugeben. Die Brühe einmal aufkochen lassen und mit Salz abschmecken. Das Filet in die Brühe legen und zugedeckt bei schwacher Hitze in etwa 15 Minuten garziehen lassen.

4. Das Fleisch und das Gemüse mit einer Schaumkelle aus der Brühe heben und warm stellen. Die Brühe durch ein Sieb in einen Topf gießen, mit der Crème fraîche verrühren

und bei starker Hitze um ein Drittel einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Das Fleisch mit dem Tranchiermesser quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden und mit dem Gemüse auf einer Platte anrichten. Die Sauce getrennt dazu reichen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 45 Minuten

2500 kJ

7.16 Glasierte Kalbsschnitzelchen mit Karotten-Ingwerstampf

<i>Fleisch</i>	etwas weißer Pfeffer
300 g Kalbsoberschale in dünnen Scheiben	<i>Karotten-Ingwer-Stampf</i>
4 EL Verjus	4 Karotten geschält
(gibt es im Internetshop oder bei diversen Winzern)	2 Kartoffeln geschält
200 ml helle Kalbsbrühe	100 ml helle Kalbsbrühe
2 EL Olivenöl	10 g Ingwer geschält
etwas glatte Petersilie fein gehackt	2 EL Butter
	Salz, weißer Pfeffer

Fleisch: Für die Glasur die Verjus mit der Kalbsbrühe zusammen reduzieren, bis kaum noch etwas im Topf ist. Dann das Olivenöl, Petersilie und den Pfeffer einrühren. Die einzelnen Kalbsfleischscheiben ganz dünn plattieren, dann ganz leicht in Mehl wenden und in einer Pfanne von jeder Seite rund eine Minute anbraten. Dann mit der Glasur bepinseln und im Ofen bei 80°C warm stellen.

Karotten-Ingwer-Stampf: Die Karotten getrennt von den Kartoffeln in gezuckertem Wasser kochen. Anschließend die gekochten Kartoffeln mit den weichen Karotten zusammen stampfen. Die Brühe mit dem fein gehackten Ingwer aufkochen und mit der Butter unter den Stampf mischen. Dann würzen und unter die Schnitzelchen anrichten.

Hinweis: Verjus ist ein saurer Saft, der durch das Auspressen unreifer Trauben erzeugt wird.

Mengenangabe: 4 Personen

7.17 Hackbraten auf Kartoffeln

1 Bd. Frühlingszwiebeln	250 g mageres Lammhack
1 EL Butter oder Margarine	250 g gemischtes Hackfleisch
1 altbackenes Brötchen	150 g milder Schafskäse
1 Ei	Fett für die Form
Salz	4 Knoblauchzehen
frisch gemahlener Pfeffer	1 Zweig frischer Rosmarin

750 g Pellkartoffeln
3 EL Olivenöl

2 EL Creme fraîche

Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und fein schneiden. In einer Pfanne in heißer Butter (oder Margarine) andünsten. Das Brötchen in Wasser einweichen, ausdrücken und mit Ei, Salz und Pfeffer verrühren. Beide Sorten Hackfleisch zufügen und mit den Knet-haken des elektrischen Handrührers vermischen. Den Schafskäse in Würfel schneiden und unterheben. Den Hackfleischteig zu einem Laib formen und in die Mitte einer feuerfesten, zuvor gefetteten Form setzen. Knoblauchzehen abziehen und 3 davon in Stifte schneiden. Jeweils einen Knoblauchstift mit einigen Rosmarinnadeln in den Hackbraten stecken. Dann die abgezogenen Pellkartoffeln in Scheiben schneiden und dachziegelartig um den Braten legen. Öl, Creme fraîche und die letzte zerdrückte Knoblauchzehe mit etwas Salz und Pfeffer verrühren. Die Kartoffeln damit einpinseln. Die Form auf die mittlere Schiene in den Ofen schieben. Bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) ca. 60 Minuten backen. Als Beilage: Gurken-Tomaten-Salat mit Joghurt-Dill-Sauce.

7.18 Hackbraten mit Oliven

2 Brötchen vom Vortag
1 Zwiebel große
3 EL Olivenöl
3 Knoblauchzehen
750 g Hackfleisch gemischtes
150 g Oliven mit Paprika gefüllte
3 Eier
4 EL Pinienkerne grüne

Salz
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
2 TL Thymian
600 g Kartoffeln gleich kleine
600 g Tomaten
375 ml Rioja oder anderer trockener Rot-
wein

1. Die Brötchen in kaltem Wasser einweichen. Die Zwiebel schälen und fein hacken. 1 El. Öl erhitzen und die Zwiebel darin weich dünsten. Den Knoblauch schälen und dazudrücken.
2. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben. Die abgetropften Oliven, die Eier und die Hälfte der Pinienkerne dazugeben. Die Brötchen gut ausdrücken und mit der Zwiebel hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und dem Thymian kräftig würzen und durchkneten.
3. Den Backofen auf 200 ° vorheizen. Die Kartoffeln schälen, waschen und halbieren. Die Tomaten überbrühen, häuten und vierteln.
4. Das restliche Öl in einem großen Bräter erhitzen. Den Teig zum Laib formen und anbraten. Mit den restlichen Pinienkernen bestreuen.
5. Die Kartoffeln und die Tomaten um den Hackbraten verteilen, salzen und pfeffern. Mit dem Wein aufgießen und im Backofen (Mitte) etwa 1 1/2 Stunden garen. Dazu schmeckt Rotwein.

Mengenangabe: 6 Portionen

Zubereitungszeit 135 Minuten

2700 kJ

7.19 Hackfleisch-Kartoffelplätzchen

4 Radieschen	200 g Kartoffeln
1/8 l Kalbsfond	Salz und Pfeffer
1/2 Bd. Rucola	40 g gehackte Zwiebeln
40 g Schinken	1 EL gehackte Petersilie
1 TL Rapsöl	1 Ei
Muskat	3 EL Milch
Salz und Pfeffer	2 EL Haferflocken
1 TL Kartoffelmehl	200 g Hackfleisch gemischt
1 Eigelb	

Haferflocken in Milch einweichen. Kartoffeln waschen und als Pellkartoffeln in leichtem Salzwasser kochen, ausdampfen lassen, pellen und durch die Presse drücken. Bauchspeck oder Schinken fein würfeln. Rucola verlesen, waschen, grob schneiden. Aus Hackfleisch, Haferflocken, Zwiebeln, Ei und Petersilie eine Masse herstellen und dezent mit Salz und Pfeffer würzen, daraus kleine Frikadellen formen. Kartoffeln mit Kartoffelmehl und Eigelb gut vermengen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Kartoffelmasse auf der flachen Hand rund und dünn ausformen, die Frikadelle darauf legen und die Kartoffelmasse als Mantel darüber formen und gut verschließen. Die geformten Plätzchen in einer beschichteten Pfanne mit wenig Öl beidseitig goldgelb ausbraten, so dass die Hackfleischmasse durch ist. Kalbsfond erhitzen, Speck zugeben, aufkochen, Rucola hinzufügen, bei Bedarf abschmecken. Sauce auf Tellern verteilen, je 2 Plätzchen darauf geben, mit Radieschen ausgarnieren.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

7.20 Heidschnucke im Mummegelee mit warmem Kartoffel-Lauch-Salat

6000 g Lauch	400 ml Rotweinessig
6000 g Möhren	1200 ml Eiweiß, Tetra
10000 g Heidschnuckenkeule, alternativ: Weidenschafkeule	100 Stk.
2 Bd. Kerbel zur Dekoration	Gewürzpauschale (Salz, Pfeffer, Kümmel, Currypulver,
4000 g Blattsalatmix, küchenfertig	Piment, Nelken, Lorbeerblätter)
200 ml Weißweinessig	6000 g Kartoffeln
400 ml Rapsöl	12 Stk. Blattgelatine pro Liter Brühe
5000 ml Mumme (Malzextrakt, wenn nicht vorhanden: Malzbier)	4000 g Zwiebeln
	3000 g Sellerie, Knolle

Heidschnuckenkeule in kaltem Wasser aufsetzen. Gemüse putzen und in feine Würfel schneiden. 2/3 vom Lauch für den Salat zur Seite stellen. Restliches Gemüse blanchieren. Abschnitte von Lauch, Karotte, Sellerie und Zwiebeln mit Piment und Nelken zur Heidschnucke geben. Ca. 1 1/2 Std. leicht köcheln lassen. Fleisch aus dem Fond nehmen. Fond passieren, reduzieren und gut abkühlen lassen. Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Kartoffeln ungeschält mit Kümmel, Lorbeer und Salz kochen, schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Eiweiß leicht anschlagen und in den kalten Fond einrühren. Fond langsam aufkochen lassen und ca. 15 Min. ziehen lassen. Durch ein Passiertuch filtern und eingeweichte, abgetropfte Gelatine darin auflösen. Mit Salz, Pfeffer, Rotweinessig und Mumme abschmecken. Fleisch in gleichmäßige Würfel schneiden und mit blanchiertem Gemüse in eine Form geben. Mit Gelee auffüllen und kühlen. Für den Kartoffel-Lauch-Salat geschnittenen Lauch in Rapsöl anschwitzen. Mit Mumme, Weißweinessig, Curry, Salz und Pfeffer ablöschen. Kartoffelscheiben zugeben. Anrichtehinweis: Blattsalatmix anrichten. Darauf eine Scheibe von der Sülze, etwas Kartoffel-Lauch-Salat und etwas Kerbel als Garnitur legen.

Mengenangabe: 100 Personen

je Portion: 492 kcal / 2026 kJ

7.21 Himmel, Wasser un Ääd

400 g mehligkochende Kartoffeln	2-4 EL Crème fraîche
1 kg säuerliche Äpfel	4 Forellenfilets à ca. 120 g, ohne Gräten
125 ml trockener Weißwein	Butterschmalz zum Braten
1/2 Zitrone, Saft von, Saft von	200 g Blutwurst, in mindestens 1 cm dicke
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle,	Scheiben geschnitten
Zucker	1/2 Bd. Majoran, fein geschnitten

Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen, kurz ausdampfen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken. In der Zwischenzeit säuerliche Äpfel schälen, halbieren, mit einem Kugelaustecker entkernen, achteln und die Achtel in dünne Scheiben schneiden. Mit dem Wein, dem Saft der halben Zitrone, Zucker und etwas Salz ca. 5-10 Minuten zugedeckt köcheln. Die Äpfel mit den heißen Kartoffeln mischen, Crème fraîche unterheben und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Forellenfilets ohne Gräten auf der Hautseite mehrmals einschneiden, mit der Hautseite leicht in Mehl drücken, in einer flachen Pfanne in heißem Butterschmalz anbraten, nach 1-2 Minuten die mindestens 1 cm dicken Scheiben der Blutwurst zugeben, beides fertigbraten. Fein geschnittenen Majoran in die Bratbutter geben, den Fisch und die Blutwurst anrichten, ebenfalls den Kartoffel-Apfelschnee. Die Bratbutter über den Schnee löffeln. Tipp: Die Blutwurst muss eine feste Blutwurst mit Speck- oder Fleischstücken sein, sonst zerfällt sie beim Braten. Hilfreich kann auch sein, zum Braten die Haut dran zu lassen und die Wurstscheiben leicht in Mehl zu wenden.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 30

7.22 Irish Stew

750 g mittelgroße Kartoffeln	1/2 TL Salz
375 g Karotten	frisch gemahlener Pfeffer
500 g große Zwiebeln	1/4 TL Thymian
1 kg Lammnacke oder Lammschulter (ohne Knochen)	kaltes Wasser

Kartoffeln schälen, waschen und in dicke Scheiben schneiden. Karotten schälen, waschen und in Scheiben oder Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in dicke Scheiben schneiden. Das Lammfleisch in Würfel schneiden.

Den Boden eines großen Topfes mit der Hälfte der Kartoffelscheiben auslegen. Darüber die Hälfte der Zwiebelscheiben und das gesamte Fleisch geben. Mit der Hälfte des Salzes, etwas Pfeffer und dem Thymian bestreuen. Nun die restlichen Zwiebelscheiben auf das Fleisch schichten und mit den Karotten und den übrigen Kartoffelscheiben abdecken. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und so viel kaltes Wasser zugießen, dass die Kartoffeln bedeckt sind.

Alles bei höchster Temperatur aufkochen und zugedeckt bei geringer Temperatur langsam 1 1/2 Stunden garen. 1-2- Esslöffel kochendes Wasser zugießen, falls die Flüssigkeit verkocht.

Das Gericht im Topf servieren.

Alternativ: Die Zutaten in einen Bräter oder gewässerten Römertopf schichten. Bei 200°C etwa zwei Stunden garen. Während dieser Zeit braucht man sich nicht um das Gericht zu kümmern, sondern nur um die Gäste und die Vorspeise.

Und immer wieder die große Diskussion - mit oder ohne Weißkohl - ich nehme es so wie der Markt es anbietet. Bei Gästen mit empfindlichem Magen lasse ich den Kohl weg.

Getränkertipp: ein trockener, einfacher Rotwein oder ein dunkles Bier.

Mengenangabe: 4 Portionen

7.23 Kalbfleisch mit Paprikaschoten

1 Aubergine große	2 EL Tomatenpüree
Salz	1 TL Thymian, gehackt
600 g Kalbfleisch, von der Schulter	1 TL Rosmarin, gehackt
3 EL Olivenöl, kaltgepresst	1 TL Majoran, gehackt
1 Zwiebel große	1 Blatt Lorbeer
1 Paprikaschote rote	0.25 l Rotwein trockener
1 Paprikaschote grüne	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

3 Knoblauchzehen	100 g Rinds- oder Schweineleber
1 Prise(n) Safran	3 EL Fleischbrühe
1 EL Mandeln geschälte	400 g Kartoffeln (am besten neue)
1 Pfefferschote kleine rote, scharfe	

1. Die Aubergine waschen, schälen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz bestreuen, etwa 10 Minuten ziehen lassen, auspressen, trockentupfen und würfeln. Das Kalbfleisch in etwa 2 1/2 cm große Würfel schneiden. Das Öl erhitzen und die Aubergine mit dem Fleisch unter Wenden etwa 15 Minuten braten.

2. Den Backofen auf 160° vorheizen. Die Zwiebel schälen und hacken. Die Paprikaschoten putzen und in Streifen schneiden. Das Tomatenpüree, die Zwiebel und die Paprikaschoten zum Fleisch geben. Die Kräuter hinzufügen und etwa 5 Minuten dünsten. Den Wein zugeben.

3. Die Mischung in eine feuerfeste Form geben, abschmecken und im Backofen (Mitte) etwa 40 Minuten schmoren. Den Knoblauch schälen und hacken. Mit dem Safran, den Mandeln, der entkernten Pfefferschote und der klein geschnittenen Leber im Blitzhacker zu einer Paste verarbeiten. Etwas Fleischbrühe zufügen.

4. Die Kartoffeln schälen, halbieren, zum Eintopf geben und alles 30 Minuten schmoren. Nach 20 Minuten die Lebermischung dazugeben. Das Fleisch und die Kartoffeln anrichten und warm stellen. Die Sauce eventuell noch etwas einkochen, dann darüber gießen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 120 Minuten

1600 kJ

7.24 Kalbfleischbuletten

1 Stange(n) Lauch	Salz
2 Zwiebeln	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
2 EL Butter	Muskatnuss, frisch gerieben
500 g Kalbfleisch aus der Schulter (vom Metzger durchdrehen lassen)	4 EL Butterschmalz
2 Kartoffeln gekochte	4 cl Cognac
1 Bd. Petersilie	1.5 EL Dijon-Senf
1 Ei	150 g Crème fraîche

1. Den Lauch putzen, längs aufschlitzen, gründlich abspülen und quer in dünne Ringe schneiden. Die Zwiebeln schälen und hacken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Lauch und die Hälfte der Zwiebeln darin etwa 5 Minuten andünsten und abkühlen lassen.

2. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben, die Zwiebel-Lauch-Mischung dazugeben. Die Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse dazudrücken.

3. Die Petersilie abbrausen und trockenschütteln. Die Blättchen abzupfen und fein hacken. 1 El. Petersilie beiseite stellen. Die restliche Petersilie und das Ei zum Hackfleisch geben.

4. Alle Zutaten mit den Händen zu einem Teig verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig abschmecken. Mit angefeuchteten Händen acht Buletten formen. 3 El. Butterschmalz in einer weiten Pfanne erhitzen und die Buletten darin etwa 15 Minuten braten, dabei einmal wenden. Die Buletten herausnehmen und warm stellen.

5. Das restliche Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die restlichen Zwiebeln darin glasig dünsten. Mit dem Cognac ablöschen. Den Senf und die Crème fraîche einrühren. Die Sauce einmal aufkochen lassen und abschmecken. Mit der restlichen Petersilie bestreuen. Dazu passt Tomatensalat mit Schnittlauch.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 50 Minuten

1900 kJ

7.25 Kalbs-Käse-Rouladen mit Zucchini-Kartoffel-Gratin

1-2 Knoblauchzehen	10 g Butterschmalz
3 Eier	100 g Champignons
250 ml Milch	1 Zwiebel
250 ml Schlagsahne	20 g Butterschmalz
Salz	150 g deutscher Camembert
Pfeffer	1 kl. Bund glatte Petersilie
1 Pr. Muskatnuss	Salz
150 g Allgäuer Emmentaler	Pfeffer
500 g festkochende Kartoffeln	8 dünne Kalbsschnitzel
300 g mittelgroße Zucchini	30 g Butterschmalz

Knoblauchzehen pellen und fein hacken. Eier mit Milch, Schlagsahne und Knoblauch verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Käse im Universalzerkleinerer reiben. Kartoffeln waschen und schälen. Zucchini waschen, putzen und mit den Kartoffeln in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben abwechselnd dachziegelartig in eine mit Butterschmalz gefettete Auflaufform schichten. Mit Eier-Milch-Mischung begießen und mit Käse bestreuen. Im Backofen backen, bis der Käse goldgelb ist.

Gasbackofen: 200-220°, Thermostatstufe 3-4 170-190°, Umluftbackofen

Elektrobackofen: 200 - 220°, 1. Schiebeleiste v. u. 170-190°, Umluftbackofen

40 - 45 Minuten

Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel pellen und fein würfeln. Butterschmalz auf großer Gasflamme oder Gaskochzone 12 (E-Herd auf höchster Einstellung) erhitzen, Zwiebel und Champignons 2-3 Min. darin dünsten. Camembert in Würfel schneiden. Petersilie waschen, gut trocknen, grob zupfen und im Universalzerkleinerer hacken. Beides unter die Champignons rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles auf die Kalbsschnitzel verteilen, aufrollen und mit Rouladenspießen feststecken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz erhitzen, Fleischröllchen von allen Seiten darin anbraten. In der geschlossenen Pfanne weitere 6-8 Min. auf fast großer Gasflamme oder Gaskochzone

7-9 (E-Herd auf 2 oder Automatik-Kochstelle 7-8) braten, bis das Fleisch gar und der Käse geschmolzen ist. Rouladen mit dem Gemüsegratin anrichten und mit Bratensaft servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

7.26 Kalbsfilet mit Kräuterkruste

1 kg Kalbsfilet	ampfer,
Salz, Pfeffer	Kerbel
3 EL süßen Senf	1 kg Spargel
2 EL Öl	1 Prise Zucker
6 EL Butter	600 g neue Kartoffeln
1 Becher Sahne	einige Blättchen Basilikum
je 1 Bund Petersilie, Schnittlauch, Sauer-	30 g Mandelblättchen

Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer einreiben und mit 2 El Senf bestreichen. Öl und 2 El Butter in einer Pfanne erhitzen und das Filet von allen Seiten anbraten. In eine Bratenform legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Grad ca. 35 Minuten garen. Anschließend in Alufolie verpacken und warmhalten. Bratensatz mit Sahne aufgießen und etwas einkochen lassen. Nochmals abschmecken. In der Zwischenzeit Kräuter waschen und fein hacken. Spargel schälen und in kochendes Salzwasser legen, Zucker zugeben und bei geringer Hitze ca. 20 Minuten garen. 2 El Butter in einem Topf erhitzen, die abgetropften Spargelstangen darin wenden. Kartoffeln gut waschen und abbürsten, mit Schale in Salzwasser ca. 20 - 25 Minuten garen. Restliche Butter in einer Pfanne schmelzen, Kartoffeln kurz darin braten. Mit Salz und in Streifen geschnittenen Basilikumblättchen würzen. Kalbsfilet aus der Folie nehmen und mit restlichem Senf bestreichen. Kräuter darüber streuen und etwas andrücken. Fleisch in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Spargel und Kartoffeln auf einer Platte anrichten. Spargel mit Mandelblättchen bestreuen. Die Sauce dazu servieren.

Vorbereitungszeit ca. 35 Minuten

Garzeit ca. 40 Minuten

7.27 Kalbsleber mit gebratenen Bananen

800 g rote Paprikaschoten	1 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer	8 Scheib. Kalbsleber à 80 g
600 g mehlig kochende Kartoffeln	Mehl zum Bearbeiten
80 g Butter	4 EL Olivenöl
4 Babybananen à 45 g	8 Salbeiblätter

Die Paprika putzen, vierteln und entkernen. Mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen und unter dem vorgeheizten Backofengrill 8-10 Minuten grillen, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Ein feuchtes Küchentuch darauf legen und 5 Minuten ausdämpfen

lasse, häuten, würfeln, mit dem Schneidestab pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffeln waschen und ungeschält 20-25 Minuten in Salzwasser kochen. Abgießen, ausdämpfen lassen und noch warm pellen. Kartoffeln durch eine Presse drücken, mit dem Paprikapüree und 30 g Butter mischen. Eventuell leicht mit Salz und Chilipulver würzen und warm halten. Bananen schälen, längs halbieren und mit Zitronensaft beträufeln.

Die Kalbleber in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Leber bei mittlerer Hitze von beiden Seiten 2 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Restliche Butter in einer zweiten Pfanne erhitzen und die Bananen darin 1 Minute goldbraun braten, dabei einmal wenden. Salbeiblätter dazugeben und kurz in der Butter schwenken. Paprika-Kartoffelpüree, Leber und Bananen portionsweise auf vorgewärmte Teller geben.

Tipp: wenn keine Kalbsleber zu besorgen ist - es schmeckt auch mit Putenleber.

Mengenangabe: 4 Portionen

7.28 Kalbsrouladen mit Kartoffel-Zucchini-Gratin

300 g Zucchini	500 g Kartoffeln
1 Knoblauchzehe	100 g Champignons
3 Eier	1 Zwiebel
250 ml Milch	40 g Butterschmalz
250 ml Sahne	150 g Camembert
Salz, Pfeffer	3 EL geh. Petersilie
Muskat	8 dünne Kalbs-Schnitzel (à ca. 80 g)
150 g Emmentaler	

Zucchini waschen, putzen. Knoblauch abziehen, fein hacken. Eier, Milch, Sahne, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Muskat verquirlen. Käse entrinden, reiben.

Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Kartoffeln schälen, waschen und wie die Zucchini in Scheiben teilen. Beides abwechselnd dachziegelartig in eine gefettete Auflaufform schichten. Mit der Eiermilch übergießen, mit Käse bestreuen. Ca. 60 Min. überbacken. 3. Pilze putzen, abreiben. Zwiebel abziehen, hacken. Beides in 20 g Fett braun braten. Den Camembert würfeln, mit der Petersilie unterziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fleisch abbrausen, trockentupfen, mit der Pilz-Käse-Masse bestreichen, aufrollen, feststecken, würzen. In 20 g Fett braun anbraten. Zugedeckt ca. 10 Min. weiterbraten, bis das Fleisch gar ist. Die Rouladen mit Gratin und Bratenfond anrichten. Evtl. mit Petersilie garnieren.

Tipp: Wenden Sie die Rouladen vor dem Braten in Mehl. Dadurch werden sie viel schneller braun, und es tritt kein Saft aus.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen ca. 60 Min.

Zubereitung ca. 40 Min.

Pro Person: 900 kcal; E 59 g, F 62 g, KH 27 g

7.29 Kalbssteaks mit Brunnenkresse-Gnocchi

<i>Brunnenkresse-Gnocchi:</i>	Mehl
Siehe Rezept	Öl
<i>Kalbssteaks:</i>	1 TL Salz
6 Kalbssteaks (je ca. 150 g)	wenig Pfeffer aus der Mühle

Ofen auf 80 Grad vorheizen, eine Platte darin vorwärmen. Kalbssteaks mit Mehl bestäuben, Steaks in heißem Öl beidseitig je 1-2 Min. anbraten, herausnehmen, mit Salz und wenig Pfeffer aus der Mühle würzen, auf die vorgewärmte Platte legen. Kalbssteaks garen: ca. 40 Min. im auf 80 Grad vorgeheizten Ofen. Die Steaks können anschließend im Ofen bei 60 Grad 30 Min. warm gehalten werden.

Dazu Gnocchi servieren.

7.30 Kaninchen mit Backpflaumen und Fritjes

<i>Kaninchen:</i>	etwas Lorbeer,
4 ausgelöste Kaninchenkeulen	Wacholder,
200 g gewürfeltes Röstgemüse (Möhre, Sellerie Zwiebel, Lauch)	Salbei,
100 ml Rotwein	Salz und Pfeffer,
100 ml Portwein	Pflanzenöl,
Saft von einer Orange	Mehl
50 ml Pflaumenlikör	<i>Fritjes:</i>
200 g Backpflaumen	1 kg dicke Kartoffeln
30 g Tomatenmark	1 Friteuse mit Pflanzenöl
	etwas Salz

Zubereitung Kaninchen: Rotwein, Portwein, Pflaumenlikör und Orangensaft in eine Schüssel geben, Pflaumen dazugeben und eine Stunde marinieren. Öl in einem Bräter erhitzen, Kaninchenkeulen leicht in Mehl wenden und von beiden Seiten goldgelb anbraten.

Röstgemüse dazugeben, kräftig mitschmoren, Tomatenmark unterrühren und mit der Pflaumenmarinade ablöschen. Alles auf die Hälfte einreduzieren und mit warmem Wasser nicht ganz bedecken. Gewürze dazugeben und für etwa 90 Minuten bei 140 Grad in den Ofen geben. In der Garzeit die Keulen immer mal wieder wenden.

Wenn die Keulen gar sind, Sauce in einen Mixer gießen, fein mixen und auf die Keulen gießen. Backpflaumen dazugeben und in der Soße bei 60 Grad im Ofen 10 Minuten ziehen lassen.

Zubereitung Fritjes: Kartoffeln schälen, waschen und in gleichmäßige Stifte schneiden.

Auf einem Tuch gut trocknen. Friteuse auf 130 Grad aufheizen und die Kartoffelstifte in nicht zu großen Mengen vorblanchieren. Kurz vor dem Servieren in der Friteuse bei 180 Grad goldgelb, knusprig frittieren. Leicht salzen und bei großen Mengen im Ofen kurz warm halten.

Mengenangabe: 4 Personen

7.31 Karamellisierten Schweinebauch mit buntem Sommer-Kartoffelsalat

<i>Fleisch</i>	4 EL schwarze Oliven, entsteint
2 Scheib. Schweinebauch à 200g	1/2 Bd. Dill, gehackt
4 EL Barbecue-Sauce	1 rote Zwiebel gewürfelt
2 EL Zucker	100 ml Wasser
etwas Salz	30 ml Weißwein-Essig
grob gemahlene schwarzen Pfeffer	etwas Salz, Pfeffer
1 Zweig Rosmarin	<i>Dressing</i>
1 Zweig Thymian	50 g Joghurt
<i>Salat</i>	100 ml Pflanzenöl
500 g kleine Kartoffeln (z.B. Drillinge)	1 EL Senf, gekörnt
1/2 Salatgurke, entkernt aber ungeschält	1 EL Zucker
5 Kirschtomaten, geviertelt	1 Knoblauchzehe, gehackt
30 g Erbsen, blanchiert	Salz, Pfeffer

Den Schweinebauch mit den Gewürzen und Kräutern marinieren und im Beutel vakuumieren, dann ca. vier Stunden in ein etwa 70°C heißes Wasserbad legen. Danach in einer Grill-Pfanne kross braten und mit dem Zucker bestreuen. Zum Schluss entweder mit einem Brenner den Zucker zum Schmelzen bringen oder den Schweinebauch kurz im Ofen unter den Grill stellen.

Salat: Die Kartoffeln mit Schale kochen und pellen. Anschließend halbieren und mit dem Wasser, dem Essig, den Zwiebelwürfeln und dem Salz marinieren und zehn Minuten ziehen lassen. Danach mit der Joghurt- Mayonnaise vermischen und abschmecken. Die geschnittene Gurke, die Erbsen, die Oliven, die Tomaten und den Dill zum Schluss untermischen und den fertigen Salat anrichten.

Dressing: Den Joghurt mit dem Senf verrühren und wie bei einer Mayonnaise das Öl nach und nach unterrühren. Dann mit den restlichen Zutaten und dem gehackten Knoblauch abschmecken.

Mengenangabe: 4

7.32 Kartoffel-Hackfleischfrikadellen mit Schnittlauchsoße

1 Schale(n) Kresse	2 EL Schnittlauch
Muskat	1 EL Petersilie
Salz, Pfeffer	1 Knoblauchzehe
Minze	2 Eier
1/4 l brauner Kalbsfond	60 g Zwiebeln
1/2 EL Majoran	300 g Kartoffeln
1 1/2 EL Quark	160 g Paprikaschoten (rot, grün, gelb)
120 g Frühlingszwiebeln	350 g Hackfleisch (Rind/Schwein)

Paprikaschoten entkernen, säubern und kleinwürfeln. Schnittlauch, Petersilie säubern und feinschneiden. Majoran abzupfen, Zwiebel schälen und in feine Würfel zerteilen. Frühlingszwiebel säubern, in schräge Röllchen schneiden, Knoblauch schälen und pressen. Kresse abschneiden. Kartoffeln schälen, säubern, mit Rapsöl feinreiben, mit Majoran, Salz, Pfeffer, Muskat und Knoblauch würzen, mit Eiern, Hackfleisch, Zwiebeln, Quark und Petersilie gut vermengen und aus der Masse kleine Frikadellen formen. Frikadellen in beschichteter Pfanne mit wenig Rapsöl beidseitig langsam ausbraten. Frühlingszwiebeln in wenig heißem Rapsöl angehen lassen, Paprika zufügen und mit braunem Kalbsfond aufgießen. Das Ganze etwas reduzieren lassen, mit Salz und Pfeffer würzen, Schnittlauch unterheben. Frikadellen auf tiefem Teller anrichten, mit Schnittlauchsoße überziehen, mit Kresse bestreuen und mit Minze garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 30

7.33 Kartoffel-Hackpfanne

2 Zwiebeln	500 g Hack
2 Paprikaschoten	Salz, Pfeffer
300 g Staudensellerie	Sambal Oelek
1 Bd. italienische Kräuter (gehackt)	4 EL Paprikamark
80 g schwarze Oliven (ohne Kerne)	300 ml Gemüsebrühe
600 g Kartoffeln	200 g Mozzarellakügelchen
3 EL Olivenöl	2 EL Pesto

Die Zwiebeln abziehen und in Stücke schneiden. Paprikaschoten abbrausen, halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Sellerie abbrausen, putzen und in Scheiben schneiden. Kräuter abbrausen, trocken schütteln und klein schneiden. Die Oliven in Ringe schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Das Öl erhitzen und die Kartoffelscheiben darin ca. 25 Min. braten. 10 Min. vor Ende der Garzeit das Hack dazugeben und mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Sambal Oelek würzen. Zwiebeln, Paprika, Oliven und Sellerie zufügen und weitere 5 Min. braten. Paprikamark und die Kräuter zufügen und mit der Brühe ablöschen. Aufkochen lassen, nochmals abschmecken und anrichten. Mozzarella in Pesto wenden und darüberstreuen. Dazu passt ein Endiviensalat

mit Sahnesoße.

Mengenangabe: 4 Personen

Arbeitszeit: ca. 30 Min.

Garen: ca. 30 Min.

pro Person ca.: 750 kcal; E 39 g, F 51 g, KH 32 g

7.34 Kartoffel-Lamm-Voessen

Öl oder Bratbutter zum Braten	2 EL Mehl
600 g mittelgroße Kartoffeln	4 Knoblauchzehen
800 g Lammvoessen	2 klein. Rosmarinzwige
1 TL Salz	21/2 dl Bier
1/2 TL Pfeffer	21/2 dl Fleischbouillon

Öl oder Bratbutter in einem Bratopf heiß werden lassen. Ungeschälte Kartoffeln portionenweise rundum goldbraun braten, herausnehmen.

Fleisch mit Haushaltspapier trockentupfen. Salz, Pfeffer und Mehl mischen, Fleisch portionenweise darin wenden und portionenweise anbraten. Voessen, Knoblauchzehen und Rosmarinzwige in die Pfanne geben, mit dem Bier ablöschen, etwas einkochen. Bouillon dazugießen. Zugedeckt unter gelegentlichem Umrühren auf kleinem Feuer ca. 45 Minuten schmoren.

Kartoffeln begeben, weitere 30 Minuten köcheln. Gesamtkochzeit ca. 75 Minuten. Vor dem Servieren die Rosmarinzwige entfernen.

Tipp: Anstelle von Lammvoessen Rindvoessen verwenden. Die Kochzeit erhöht sich um ca. 15 Minuten.

Mengenangabe: 4 Personen

7.35 Kartoffel-Rindfleisch-Pfanne

Öl zum Anbraten	breiten Schnitzen
400 g geschnetztes Rindfleisch à la minute	2 dl Fleischbouillon
1/4 TL Salz	2 EL grobkörniger Senf
wenig Pfeffer	1.8 dl Saucenhalbrahm
1 Zwiebel, in feinen Streifen	Salz, Pfeffer, nach Bedarf
800 g fest kochende Kartoffeln, in ca. 1 cm	

Ofen auf 60 Grad vorheizen. Platte und Teller vorwärmen. Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiß werden lassen. Fleisch portionenweise ca. 1 Min. anbraten, herausnehmen, würzen, warm stellen. Bratfett auftupfen. Evtl. wenig Öl begeben. Zwiebel und Kartoffeln bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. anbraten. Bouillon dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren,

Kartoffeln zugedeckt ca. 15 Min. knapp weich köcheln. Senf und Rahm darunterühren, aufkochen, Fleisch begeben, nur noch heiß werden lassen, würzen.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

pro Person: 432 kcal / 1807 kJ; E 29 g, F 18 g, KH 38 g

7.36 Kartoffel-Saltimboca

24 kleine, neue Kartoffeln	<i>Für den Salat</i>
8 dünne Sch. Schwarzwälder Schinken	1/2 Römersalat
400 g Kalbsfilet	1 Zwiebel, geh.
3 rote Paprika	1 Bd. Petersilie geh.
16 Salbeiblätter	1 EL Senf
Pfeffer	3 EL Sherryessig
3 EL Butterschmalz	6 EL Rapsöl
200 ml Weißwein	

Kartoffeln waschen, bürsten, in Salzwasser ca. 20 Min. kochen. Schinken der Länge nach in drei Streifen schneiden, um die Kartoffeln wickeln. Fleisch in Würfel schneiden.

Eine rote Paprika putzen, 150 g in Stücke, Rest in Streifen schneiden. Schinken-Kartoffeln, Fleischwürfel, Salbeiblätter und Paprikastücke auf Spieße stecken, pfeffern. In Butterschmalz 5-10 Min. rundum braten, herausnehmen, Bratensud mit Wein ablöschen und einkochen lassen.

Römersalat und 2 Paprika putzen, waschen, in Streifen schneiden. Zwiebel, Petersilie mit Senf, Essig, Salz, Pfeffer und Öl verrühren. Dressing mit Salat mischen. Spieße mit dem Salat zusammen servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

Pro Person: 560 kcal

7.37 Kartoffel-Wurst-Püree

1 Schinken-Fleischwurst (250 g)	75-100 g Raclette-Käse in Scheiben
1 EL (10 g) Butter/Margarine	6 Tomaten
3 Tassen (à 60 g) Püreeflocken-Pulver mit Milch (für 9 Portionen)	1 mittelgroße Zwiebel
1 Bd. Lauchzwiebeln	2 EL Weißwein-Essig
Salz, Pfeffer	2 EL Öl
Muskat	einige Salatblätter

Backofen vorheizen (E-Herd:200°C/Umluft: 175°C/Gas:Stufe3). 6 Tassen Wasser (ca. 1 l) erhitzen. Wurst aus der Haut lösen, grob würfeln. Im Topf im heißen Fett anbraten, herausnehmen.

Das heiße Wasser in L- den Topf gießen, aufkochen, vom Herd ziehen. Püreeflocken mit derselben Tasse (wie unter 1) abmessen und einrühren. Lauchzwiebeln putzen, waschen, klein schneiden.

Das Kartoffelpüree O durchrühren, würzen. Lauchzwiebeln und Wurst unterheben. In eine gefettete Auflaufform füllen. Käse entrinden, darauf verteilen. Im Ofen 12-15 Minuten überbacken.

Tomaten waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, hacken. Essig, Salz, Pfeffer, Öl verrühren. Mit Salatzutaten mischen und mit Blattsalat anrichten.

Mengenangabe: 3-4 Personen

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

pro Portion ca.: 390 kcal / 1630 kJ; E 16 g, F 31 g, KH 9 g

7.38 Kartoffeln à la Saltimbocca

8 Kartoffeln (à ca. 80 g)	20 g Butter
500 g Kalbfleisch in dünnen Scheiben	1 EL Mehl
Pfeffer	250 ml Brühe
200 g geräucherter durchwachsener Speck in dünnen Scheiben	1 Zitrone
24 Salbeiblätter	Salz
50 g Speck am Stück	100 g Schmand

Kartoffeln ca. 20 Min. kochen. Fleisch pfeffern. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Je 1 Scheibe Speck, Salbei, Kalbfleisch, Salbei, Speck aufeinander schichten. Je 1 Kartoffel darin einwickeln, feststecken. In Form 20 Min. backen.

Speck würfeln. In Butter braten. Mehl darin anschwitzen. Brühe zugießen, köcheln. Zitrone filetieren, zur Soße geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Schmand zufügen. Zu den Kartoffeln gießen, übrige Salbeiblättchen auflegen und weitere 10 Min. backen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung: ca. 60 Minuten

pro Person: 720 kcal; E 36 g, F 51 g, KH 31 g

7.39 Kartoffeln mit Lamm

4 Lammlachse (Rückenfilets)	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	3 Chilischoten
Pfeffer	1 Rosmarin- und

2 Thymianzweige	Kümmel
120 ml Olivenöl	3 EL Rosmarinnadeln
500 g neue Kartoffeln	Salz

Lammfilets säubern. Knoblauch halbieren, Fleisch damit einreiben. Mit Pfeffer würzen. Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden. Chilischoten vierteln und die Samen entfernen. Kräuterzweige kleiner schneiden, mit Zwiebeln, Chilis und Lamm in eine Schüssel geben. 100 ml Öl darübergerben, vermengen, ca. 3 Std. marinieren.

Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Kartoffeln waschen, halbieren. Öl, Kümmel, Rosmarin vermengen. Schnittflächen der Kartoffeln damit bestreichen, mit Salz bestreuen. Auf ein Backblech setzen, etwa 30-40 Min. garen.

Fleisch aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen. Auf dem vorgeheizten Grill (oder in der Pfanne) je Seite 3 -4 Min. grillen. Lammfilets salzen, mit den Kartoffeln anrichten.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit.: ca. 55 Min.

pro Person: 495 kcal; E 46 g, F 26 g, KH 19 g

7.40 Kartoffelpfanne mit Gemüse und Fleischkugeln

300 g Kartoffelkugeln, aus festkochender Sorte	butter
200 g Rosenkohl	3 TL Curry scharf, z.B. Yoyage Thailand
200 g Kürbiskugeln	Curry hot
150 g Champignons, ganze kleine Köpfe	150 g Bratensauce
80 g Silberzwiebeln	100 g saurer Halbrahm
150 g Cherrytomaten	300 g Pouletbällchen, oder Bratkügeli
40 g Öl, vorzugsweise Erdnussöl oder Brat-	Salz und Aromat

Die Kartoffel und Kürbiskugeln mit einem Pariserlöffel ausstechen. Die Reste z.B. für eine Suppe verwenden. Rosenkohl und Kartoffeln jeweils in Salzwasser kurz blanchieren. Das heißt nur ganz kurz vorkochen ca. 2 bis 3 Minuten. In einer großen Pfanne die Hälfte des Öls erhitzen. Kartoffeln darin anbraten und das restliche Gemüse außer den Tomaten zugeben. Mit dem Curry würzen und mit der Bratensauce ablöschen. Alles zugedeckt während 10 Minuten knackig dämpfen. Im restlichen Öl das Fleisch anbraten. Den Halbrahm unter die Kartoffeln mischen. Fleisch und Tomaten auf die Kartoffeln geben. Nochmals zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen Eventuell mit Salz und Aromat nachwürzen Servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Vorbereiten 10 Min

Fertigstellen 20 Minuten

7.41 Kartoffelpizza mit Schweinefilet

Salz, Pfeffer	Salz, Pfeffer
150 g Gouda, gerieben	75 g Allgäuer Emmentaler, gerieben
5 groß. Basilikumblätter	2 Eier
150 g Joghurt	30 g saure Sahne
1 rote Zwiebel	1 rote Zwiebel
200 g Schweinefilet	500 g mehlig kochende Kartoffeln

Die geschälten Kartoffeln raspeln und ausdrücken, Zwiebel schälen und dazu reiben. In einer Schüssel mit der sauren Sahne, den Eiern und dem geriebenen Käse zu einem Teig verarbeiten. Den Teig nun gleichmäßig auf einem Blech verteilen und 20 Minuten bei 220° C Heißluft vorbacken. In der Zwischenzeit das Schweinefilet in dünne Scheiben und die Zwiebel in Streifen schneiden. Vorgebackenen Teig mit Joghurt bestreichen, Schweinefilet sowie den Zwiebeln belegen anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Jetzt den Gouda auf der Pizza verteilen und für 10-15 Minuten bei 200° C Heißluft backen, bis der Käse zerlaufen ist. Basilikum 2 Minuten vor Ende der Garzeit auf der Pizza verteilen. Dann Servieren.

Tipp: Kartoffeln in einem Handtuch ausdrücken, damit der Teig eine trockene Konsistenz bekommt und knusprig wird. Für den Belag auch andere Zutaten verwenden wie zum Beispiel Schmand und Rinderfilet mit gehacktem Rosmarin.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 50

7.42 Kartoffelschnee mit Erbsen und Rindfleisch

3 Kartoffeln, mittelgroße vorwiegend festkochende	2 Nelken
3 EL Milch	1 Lorbeerblatt
Muskat	2 Wacholderbeeren
150 g Rindfleisch	1 Zwiebel, gewürfelt
Salz	100 g Erbsen, gefroren
Pfeffer	1 TL Creme fraîche
Brühe oder Salzwasser	Kresse

Kartoffeln schälen, waschen, in 1 cm große Würfel schneiden. In ein Gefäß mit Deckel geben und den Boden mit Wasser, leicht gesalzen, bedecken. 5 Min. bei 600 Watt und 5 Min. bei 400 Watt in der Mikrowelle garen. Regelmäßig wenden. Standzeit: 3 Min. Dann die Kartoffeln mit Milch und Muskat pürieren. Rindfleisch in Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. In etwas Brühe oder Salzwasser mit Nelken, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Zwiebel 4 Min. bei 600 Watt garen. Umrühren, Erbsen dazugeben. Nochmal 2 Min. bei 600 Watt. Jetzt den Kartoffelschnee in die Mitte einer Auflaufform

geben, Rindfleisch mit Erbsen außen herum. 2 Min. bei 400 Watt. Mit Creme fraîche und etwas Kresse garniert servieren.

Mengenangabe: 1 Portion

7.43 Kartoffelspieße mit Lammfilet

2 EL Aprikosenmarmelade	3 Karotten
200 g Softpflaumen	2 gelbe Paprika
125 g durchwachsener Speck am Stück	3 EL Rotwein
450 g TK-Kartoffelbällchen	2 TL Thymian, getrocknet
4 EL Paprikamark	Salz, Pfeffer
150 ml Sahne	4 Lammfilets, à ca. 150 g
1 TL Zucker	2 EL Rapsöl

1 Esslöffel Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Lammfilets darin von beiden Seiten anbraten. Salzen, pfeffern mit Thymian bestreuen, mit Rotwein ablöschen. Einige Minuten köcheln lassen. Filets in eine feuerfeste Form legen, abdecken und bei 100 Grad nachziehen lassen. Paprika putzen und in Streifen schneiden. Karotten schälen, in Scheiben schneiden. 1 Esslöffel Rapsöl in der Pfanne erhitzen. Die Gemüsestücke darin anbraten, bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten garen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Sahne und Paprikamark verrühren und mit dem Gemüse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Spieße Kartoffelbällchen auf ein Backblech legen. Nach Packungsanleitung im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad ca. 15 Minuten goldgelb backen. Speck längs in viereckige Scheiben schneiden. Auf Holzspieße abwechselnd Kartoffelbällchen, Speckscheiben und Softpflaumen stecken. Spieße ringsum dünn mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Spieße auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 10 Minuten backen.
845 kcal / 0 kJ

7.44 Kartoffelspieße mit Lammkoteletts

rosa Pfeffer	12 Lammstielkoteletts
8 EL kräftige Fleischbrühe	2 Rosmarinzweige
2 EL Weinbrand	4 EL Rapsöl
50 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer
250 g kleine junge Bundmöhren	Saft von 2 Zitronen
750 g kleine neue Kartoffeln	4 Knoblauchzehen

Knoblauch pellen und zerdrücken, mit dem Saft einer Zitrone, Salz und Pfeffer verrühren. Öl unterschlagen. Rosmarin grob zerkleinern und mit den Lammkoteletts in die Marinade geben, einige Stunden ziehen lassen, zwischendurch mehrfach wenden. Kartoffeln Bürsten,

in Salzwasser ca. 15 Min. knapp garen, abgießen, pellen. Möhren schälen, das Grün stehen lassen, in Salzwasser 10 Min. bissfest garen, abgießen, abtropfen lassen. Kartoffeln und Möhren abwechselnd auf Spieße stecken. In 30 g Butterschmalz unter Wenden 5-10 Minuten braten, salzen, pfeffern. Fleisch trocknen, in Butterschmalz von jeder Seite ca. 3 Min. braten, aus der Pfanne nehmen, warm halten. Bratensatz mit 2 EL Marinade, Weinbrand und Brühe ablöschen, etwas einkochen lassen. Mit rosa Pfeffer würzen, zu Spießen und Fleisch servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 45

850 kcal / 3570 kJ

7.45 Kasseler auf Kartoffelsalat

1 kg Kartoffeln (fest koch.)	4 EL Gurkensud
800 g Kasseler-Kotelett (im Stück), evtl. mehr	4 Gewürzgurken (Glas)
1 EL Butterschmalz	1 EL Essig
1 Zwiebel	etwas Zucker
75-100 ml Gemüsebrühe	Salz, weißer Pfeffer
100 g Salat-Mayonnaise	2 klein. Tomaten
150 g Joghurt	1/2 Bd. Petersilie

Kartoffeln waschen, in Wasser ca. 20 Minuten kochen. Abschrecken, schälen und abkühlen lassen. Fleisch waschen und trockentupfen. Im heißen Butterschmalz im Schmortopf anbraten. Mit 1/4 l Wasser ablöschen. Zugedeckt ca. 1 Stunde schmoren. Zwiebel schälen, fein hacken. In der Brühe aufkochen. Kartoffeln in Scheiben schneiden und mit der Brühe übergießen. Ca. 40 Minuten ziehen lassen. Mayonnaise, Joghurt, Senf und Gurkensud verrühren. Mit Essig, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Tomaten waschen, in Spalten schneiden. Gurken in Scheiben schneiden. Alles unter die Kartoffeln mischen und abschmecken. Petersilie waschen, fein hacken. Kasseler auslösen und aufschneiden. Mit Pfeffer bestreuen und mit dem Kartoffelsalat anrichten. Mit Petersilie bestreuen. Getränk: kühles Bier.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit 1 1/4 Std.

pro Portion ca.: 590 kcal / 2470 kJ; E 40 g, F 29 g, KH 38 g

7.46 Kesselsknall (oder Döppekoche oder Uhles)

1.5 kg festkochende oder vorwiegend festkochende Kartoffeln (Linda, Sieglinde oder Cilena)	2 EL Haferflocken
Rapsöl zum Braten	4 Eier
200 g durchwachsener Speck, gewürfelt	Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
200 g Zwiebeln, geschält und gewürfelt	Muskat von der Reibe
	24 klein. Mett-, Blut- und Leberwürste (à ca. 80 g)

Die rohen Kartoffeln schälen und feinreiben. Das Rapsöl in einem Bräter erhitzen und den gewürfelten Speck und die geschälten und gewürfelten Zwiebeln anschwitzen und dann die geriebenen Kartoffeln zugeben. Die Haferflocken und die aufgeschlagenen Eier untermischen, mit wenig Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Die Würste locker auflegen und mit etwas Kartoffelmasse bedecken. Den Bräter zugedeckt im auf 180 °C vorgeheizten Backofen ca. 2 Stunden garen. Tipp: Im Original wird der Kesselsknall auf eine Platte gestürzt. Sie können aber auch gemeinschaftlich aus der Auflaufform essen. Saftiger wird der Kesselsknall, wenn Sie noch ca. 250 ml Brühe zugeben.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 120

7.47 Knoblauchkartoffeln mit Lammkoteletts

4 Lammkoteletts	6 EL Olivenöl
Salz, grob geschroteter	750 g Kartoffeln
Pfeffer	1 rote und
Currypulver	1 grüne Paprikaschote
3 TL gehackter frischer oder getrockneter Rosmarin	6 Knoblauchzehen
	3 EL Butter oder Öl

Die Koteletts abrausen, trockentupfen, das Fleisch etwas von den Rippen lösen und leicht klopfen. Salz, Pfeffer, Currypulver, 1 TL gehackten Rosmarin und 2 EL Öl verrühren. Die Koteletts auf beiden Seiten damit bestreichen und etwa 60 Min. marinieren.

Kartoffeln waschen und ungeschält ca. 20 Min. garen. Die Paprikaschoten abrausen, putzen und in grobe Stücke teilen.

Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden. Kartoffeln abgießen, etwas abkühlen lassen, pellen und halbieren.

4 EL Öl erhitzen, die Kartoffeln darin anbraten. Nach 5 Min. Knoblauch, Paprika, restlichen Rosmarin zufügen, ca. 8 Min. weiterbraten, würzen. Fleisch in heißer Butter je Seite ca. 4 Min. braten. Mit Kartoffeln anrichten, evtl. mit Rosmarin garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 35 Min.

Marinieren ca. 60 Min.

Garen ca. 35 Min.

pro Person: 720 kcal; E 43 g, F 47 g, KH 31 g

7.48 Kotelett mit gratinierter Kartoffelhaube zu Roter Bete

500 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend	Petersilie
1 Eigelb	2 EL Rapsöl
100 g Emmentaler	4 Koteletts
Salz	2 Knollen Rote Bete
Pfeffer	1 Bd. Frühlingszwiebeln
Muskatnuß	2 EL Butterschmalz

Kartoffeln waschen, 20 Min. garen, pellen, stampfen. Mit Eigelb, Käse, Salz, Pfeffer, Muskat, gehackter Petersilie verrühren. Koteletts ca. 2 Min. je Seite in Butterschmalz braten. Püree auf Koteletts 5 Min. bei 225° C backen. Rote Bete schälen, in Streifen in Butterschmalz mit kleingeschnittenen Frühlingszwiebeln 2 Min. garen. Mit gratinierten Koteletts anrichten.

Mengenangabe: 4 Portionen

7.49 Krokettenspieße

15 Scheib. Landrauchschinken (200 g)	1 Chilischote
4 Stangen Minze	1 Knoblauchzehe
30 Krokette	je 1/2 Bund Petersilie und Zitronenmelisse
Salz	3 rotschalige Äpfel
50 g Rosinen	6 EL Rapsöl
1 Ei	1-2 EL Paniermehl
250 g gemischtes Hackfleisch	Cayennepfeffer
2 Zwiebeln	viel Curry
1 EL Zucker	Pfeffer
1 EL Weißweinessig	

Kartoffelkrokette nach Packungsanweisung im vorgeheizten Backofen garen. In der Zwischenzeit für die Hackbällchen, eine Zwiebel schälen und fein hacken, mit Hackfleisch, Ei und Rosinen verkneten, mit Salz, Pfeffer, Curry und Cayennepfeffer kräftig abschmecken. Paniermehl unterkneten und aus der Hackmasse 30 Hackbällchen formen. Hackbällchen in 2 Esslöffel heißem Öl 5-10 Minuten rundum braten. Äpfel waschen, abtrocknen, halbieren, entkernen und jede Frucht in 10 Spalten schneiden. Schinken halbieren. Je eine Fruchtspalte mit einer Schinkenscheibe umwickeln. Je eine Apfelspalte, ein Hackbällchen und eine Krokette auf ein kleines Holzspießchen stecken. Für die Soße Kräuter waschen, trockenschütteln und hacken, zweite Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln,

Chilischote halbieren, entkernen und ebenfalls fein würfeln. Alles mit Essig, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Zum Schluss das restliche Rapsöl unterschlagen. Zu den Spießen servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

7.50 KRUSTENBRATEN MIT WARMEM KARTOFFELSALAT

1 kg Schweineschulter mit Schwarte, etwa	1 Zwiebel
3-4 TL Schweinebraten Würzer	1/8 l heiße Fleischbrühe
40 g Butterschmalz	2-3 EL Essig
2 Zwiebeln	4 EL Speiseöl
2 Möhren	Salz
1 klein. Stück Sellerie	1/2 TL Pfeffer weiß
<i>FÜR DEN KARTOFFELSALAT:</i>	1/2 TL Majoran gerebelt
750 g festkochende Kartoffeln	2-3 TL bayrisch süßer Senf

Elektro-Backofen auf 200 °C vorheizen. Fleisch trocken tupfen und mit dem Gewürzsatz einreiben. Butterschmalz in einem Bräter zerlassen, das Fleisch mit der Schwartenseite nach unten hineinlegen. Zwiebeln abziehen, Möhren und Sellerie schälen, waschen, in Stücke schneiden und um das Fleisch herum verteilen. Etwa 250 ml Wasser angießen und alles abgedeckt etwa eine Stunde garen (Elektro- und Erdgasofen: 200°C/ Stufe 4, Umluft 180 °C), eventuell etwas Wasser nachgießen. Den Braten herausnehmen, die Schwarte rautenförmig einschneiden, wieder in den Bräter, diesmal mit der Schwarte nach oben, legen und dann weitere 75-90 Minuten (etwa 50 Minuten mit, die übrige Zeit ohne Deckel) garen. Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln waschen, als Pellkartoffeln kochen, noch warm pellen und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen, fein würfeln und mit der heißen Fleischbrühe, Essig, Öl und den Gewürzen verrühren, zu den Kartoffelscheiben geben und gut durchmischen. Etwa 20 Minuten vor Ende der Garzeit des Krustenbratens eine n Esslöffel Salz mit einer Tasse Wasser verrühren und die Schwarte damit mehrfach einstreichen, damit sie knusprig wird. Dabei die Temperatur auf 260 °C/Stufe 7, Umluft 240 °C heraufschalten, wenn die Schwarte noch nicht knusprig genug ist. Den Braten warm stellen, den Bratensatz mit 250 ml Wasser loskochen, durch ein Sieb streichen, dabei das Gemüse gut ausdrücken und mit den Gewürzen sowie Senf abschmecken. Den Braten aufschneiden, mit Sauce und dem Kartoffelsalat sowie nach Wunsch mit Majoran bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 PERSONEN:

7.51 Lamm-Nüsschen mit Weinlauch und Kartoffelgratin

1/4 kg trockenen Weißwein	geriebene Muskatnuss
1 Lorbeerblatt	Salz
3 - 4 Pfefferkörner	1/2 l Milch
30 g Butterschmalz	1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln
2 Knoblauchzehen	4 Steaks à 125 g aus der Lamm-Nuss (Keule)
1 kg kleine Lauchstangen	

Backofen auf 200 Grad (Gas Stufe 3) vorheizen. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Eine flache Auflaufform ausbuttern. Kartoffelscheiben salzen und in die Form schichten, fest zusammendrücken. Soviel Milch darübergießen, bis die Kartoffeln knapp bedeckt sind, und im heißen Ofen 50 Minuten goldgelb backen. In der Zwischenzeit Wurzel- und Blattenden von den Lauchstangen abschneiden und gründlich waschen. Stangen schräg in 2 - 3 cm lange Stücke schneiden. Die Knoblauchzehen abziehen. Butterschmalz in einer Pfanne sehr heiß werden lassen, Lamm-Nüsschen von beiden Seiten scharf anbraten. Dann Lauch und Knoblauch zugeben, salzen. Gewürze zugeben und Wein angeben. Das Fleisch herausnehmen, den Lauch zugedeckt 5 Minuten dünsten lassen. Dann Knoblauch, Pfefferkörner und Lorbeerblatt herausangeln und die Fleischscheiben im Sud nochmals heiß werden lassen. Die Lammsteaks im Lauch und mit dem Gratin servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

7.52 Lammgigotbraten mit Kartoffeln

1 Bd. Thymian	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
1 Bd. Petersilie, glattblättrig	1 Lammgigot, ca. 1.3 kg schwer
8 Knoblauchzehen	1.2 kg Kartoffeln, neu
1 dl Olivenöl	Salz

Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Die Petersilie hacken. Die Knoblauchzehen schälen und ebenfalls hacken. Alles mit dem Olivenöl sowie reichlich frisch gemahlenem Pfeffer mischen. Den Lammgigot in einen Frischhaltebeutel geben und das Kräuter-Knoblauch-Öl darüber gießen. Den Beutel möglichst satt am Fleisch verschließen. Einige Male drehen und wenden, damit sich das Fleisch gleichmäßig mit Marinade überzieht. Mindestens 3 Stunden, besser aber über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Den Backofen auf 230 Grad vorheizen. Den Gigot aus dem Marinadebeutel nehmen und in einen Bräter oder auf ein tiefes Ofenblech legen. Die verbliebene Marinade darüber träufeln. Die Kartoffeln unter fließendem Wasser bürsten. Rund um das Fleisch verteilen. Kartoffeln und Gigot großzügig salzen. Das Blech im obersten Drittel des Ofens einschieben und Fleisch sowie Kartoffeln bei 230 Grad während 20 Minuten anbraten. Dann die Hitze auf 175 Grad reduzieren und die Form in der Mitte des Ofens platzieren. Gigot und Kartoffeln weitere 30 Minuten braten. Dabei Fleisch und Kartoffeln 2- bis 3-mal

mit dem Jus, der sich auf dem Blech sammelt, beträufeln. Nun den Ofen ausschalten und die Ofentüre einen kleinen Spalt weit öffnen; am besten klemmt man eine Holzkelle in die Türe, damit sie nicht zufällt. Den Gigot 15-20 Minuten nachziehen lassen. Dann den Gigot in dünne Scheiben aufschneiden und mit den Kartoffeln servieren.

Für den Kleinhaushalt 3-4 Personen: Zutaten halbieren, evtl. anstelle eines Gigots einen Rollbraten wählen. Die Anbratzeit verringert sich auf 15 Minuten, das Fertigbraten je nach Dicke des Fleischstückes auf 20-25 Minuten. 15 Minuten nachziehen lassen.

Mengenangabe: 6-7 Personen

Pro Portion: 473 kcal / 1980 kJ; E 28 g, F 27 g, KH 25 g

7.53 Lammkeule aus dem Ofen

1 Lammkeule (etwa 1 1/2 - 2 kg)

1 Zitrone, Saft von

Salz

Pfeffer, frisch gemahlen

3 Knoblauchzehen

1 kg Kartoffeln (festkochende Sorte)

125 g Butter

1. Von der Lammkeule das Fett bis auf eine hauchdünne Schicht abschneiden. Dann die Lammkeule gründlich abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen. Die Lammkeule mit wenig Zitronensaft, Salz und Pfeffer von allen Seiten einreiben.

2. Die Knoblauchzehen schälen und in Stifte schneiden. Mit einem spitzen Messer kleine Einschnitte im Fleisch der Lammkeule anbringen und die Knoblauchstifte hineinstecken.

3. Den Backofen auf 180 ° vorheizen.

4. Die Lammkeule in die Fettpfanne des Backofens legen.

5. Die Kartoffeln schälen, große vierteln, kleinere halbieren und um die Lammkeule herumlegen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit dem restlichen Zitronensaft beträufeln.

6. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und über die Lammkeule und die Kartoffeln gießen, dazu noch 1 Tasse heißes Wasser in die Fettpfanne geben.

7. Die Lammkeule und die Kartoffeln etwa 1 Stunde garen. Zwischendurch öfters mit der Flüssigkeit aus der Fettpfanne begießen, nach Bedarf noch mehr Wasser dazugeben. Dann die Lammkeule und die Kartoffeln umdrehen und in etwa 1 weiteren Stunde fertiggaren. Dazu passen grünes Bohnengemüse und ein griechischer Rotwein.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 150 Minuten

6700 kJ

7.54 Lammkeule mit Gemüse

4 Knoblauchzehen	Salz
1 Zitrone unbehandelte	1 kg Kartoffeln kleine
0.5 Bd. Rosmarin frischer	8 Möhren kleine
0.5 Bd. Salbei frischer	8 Petersilienwurzeln mittelgroße
1 Blatt Lorbeer	2 Bd. Frühlingszwiebeln
6 Pfefferkörner weiße	8 Tomaten mittelgroße
4 EL Olivenöl, kaltgepresst	8 Stange(n) Sellerie
1 Lammkeule (mit Knochen etwa 2,5 kg)	200 ml Weißwein trockener

1. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und schälen. Die Schale fein hacken. Den Saft auspressen. Den Rosmarin und den Salbei waschen, trocken schwenken und zusammen mit dem Lorbeerblatt fein hacken. Die Pfefferkörner grob hacken. Alle diese Zutaten mit dem Olivenöl mischen. Die Lammkeule mit der Kräutermischung einreiben und zugedeckt mindestens 6 Stunden im Kühlschrank marinieren.

2. Den Backofen auf 250 ° vorheizen. Die Kartoffeln, die Möhren und die Petersilienwurzeln schälen und waschen. Die Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Die Tomaten und den Sellerie waschen, die Stangen halbieren.

3. Die Lammkeule salzen und in die Fettpfanne des Ofens legen. Die Keule im Ofen (unten, Gas Stufe 5, Umluft 220 °) etwa 15 Minuten anbraten. Die Temperatur auf 180 ° (Gas Stufe 2, Umluft 160 °) zurückschalten. Das Gemüse zu der Keule geben und salzen. Die Hälfte des Weins angießen. Alles etwa 45 Minuten garen. Den restlichen Wein angießen. Die Lammkeule wenden und in etwa 45 Minuten fertig garen.

Dazu Weißbrot servieren.

Mengenangabe: 8 Portionen

Marinierzeit 360 Minuten

Zubereitungszeit 150 Minuten

2500 kJ

7.55 Lammragout mit Zwiebeln, Rüeblen und Kartoffeln

1 Zwiebel, mittelgroß	1 Lorbeerblatt
2 Knoblauchzehen	7 Zweige Thymian
1.2 kg Lammragout, mager, z.B. aus der Schulter geschnitten	4 Zweige Petersilie
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	250 g Saucenzwiebeln
2 EL Bratbutter	4 Rüeblen, mittelgroß
1 EL Mehl	9 Kartoffeln, klein
4 dl Kalbsfond, ersatzweise Gemüsebouillon	1 Bd. Petersilie, glattblättrig, ersatzweise Kerbel

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Lammwürfel mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Bräter oder Schmortopf die Bratbutter erhitzen und das Ragout

in 2-3 Portionen kräftig anbraten. Aus der Pfanne nehmen. Im Bratensatz Zwiebel und Knoblauch anrösten. Das Mehl darüberstäuben und kurz mitdünsten. Mit dem Fond oder der Bouillon ablöschen. Das Fleisch wieder beifügen. Lorbeerblatt, Thymian- und Petersilienzweige mit Küchenschnur zu einem Sträußchen binden und beifügen. Das Ragout zugedeckt etwa 1 Stunde schmoren lassen. Inzwischen die Saucenzwiebelchen ungeschält in kochendes Wasser geben, 1 Minute blanchieren, abschütten und kalt abschrecken. Den Wurzelansatz der Zwiebelchen wegschneiden und diese aus den Häuten drücken. Die Rüebli schälen, der Länge nach vierteln und in etwa 4 cm lange Stücke schneiden. Die Kartoffeln unter fließendem Wasser bürsten und ungeschält je nach Größe halbieren oder vierteln. Saucenzwiebelchen, Rüebli und Kartoffeln nach 1 Stunde Schmorzeit zum Fleisch geben und dieses weitere 30-45 Minuten garen, bis das Ragout sehr weich ist. Die Petersilie oder den Kerbel grob hacken. Fleisch und Gemüse mit einer Schaumkelle aus der Sauce heben und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Die Sauce noch 2-3 Minuten einkochen lassen. Petersilie oder Kerbel beifügen, die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und über Fleisch und Gemüse anrichten.

Für den Kleinhaushalt 2-3 Personen: Zutaten halbieren, jedoch zum Schmoren 3 dl Fond oder Bouillon verwenden. 1 Person: Nicht geeignet für die Zubereitung in Kleinmenge.

Mengenangabe: 4-5 Personen

Pro Portion: 553 kcal / 2315 kJ; E 44 g, F 28 g, KH 29 g

7.56 Medaillons mit Kartoffelgemüse

600 g kleine Kartoffeln	500 ml Gemüsebrühe
600 g Kohlrabi	8 Kalbsmedaillons (à ca. 60 g)
2 Zwiebel	4 EL Öl
60 g Butter	100 g Rucola,
Salz	200 g Schmand
Pfeffer	50 g Kräuterbutter

Kartoffeln schälen, halbieren und waschen. Kohlrabi schälen, in Stücke schneiden. Zwiebeln abziehen, würfeln, in Butter glasig dünsten. Kartoffeln und Kohlrabi darin ca. 2 Min. dünsten. Salzen und pfeffern. Brühe zugießen. Zugedeckt ca. 20 Min. garen. Inzwischen Medaillons salzen, pfeffern und im Öl je Seite ca. 3 Min. braten. Rucola putzen, waschen. Unter das Gemüse mischen. Schmand einrühren und abschmecken. Gemüse und Fleisch mit der Kräuterbutter anrichten.

Dazu: Rosewein

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung: ca. 50 Minuten

pro Person: 650 kcal; E 30 g, F 49 g, KH 22 g

7.57 Mixed Grill mit Kartoffel-Lauch-Gratin

50 g geriebener Allgäuer Emmentaler	Pfeffer aus der Mühle
Salz, Pfeffer	1/2 Knoblauchzehe
40 ml Sahne	2 EL Rapsöl
20 ml Fleischbrühe	2 Lammkoteletts
1 Zweig Rosmarin	80 g Rinderfilet
120 g Lauch	80 g Schweinefilet
180 g Kartoffeln	1 Hähnchenbrust

Hähnchenbrust in schräge Tranchen schneiden. Schweine- und Rinderfilet in Medaillons zerteilen. Lammkoteletts mit dem Handballen leicht andrücken. Knoblauch in Blättchen schneiden, Rosmarin zupfen. Kartoffeln waschen, in 1 cm starke Scheiben schneiden. Lauch putzen, waschen, in schräge Scheiben zerteilen, nochmals waschen. Käse reiben. Fleisch auf einen Teller auflegen, Knoblauch und Rosmarin darübergeben und mit dem Öl leicht marinieren, leicht grob pfeffern. Kartoffel- und Lauchscheiben in eine ausgefettete Auflaufform geben, bzw. schichten, Sahne und Brühe vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und darüber gießen, mit Käse bestreuen und im Backofen bei ca. 160 °C ca. 20 Minuten garen. Den heißen Stein gut erhitzen, Fleisch darauf legen und beidseitig auf den Punkt braten (kann auch, wenn kein Stein vorhanden, in der Pfanne gemacht werden). Das Fleisch nach dem Braten leicht salzen. Dazu Kartoffel-Lauch-Gratin servieren.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

7.58 Moussaka

1 kg Lammhack	2 TL Salz
1/4 l Olivenöl	frisch gemahlener Pfeffer
750 g Zucchini, in 1 cm dicke Scheiben geschnitten	5 EL Semmelbrösel
500 g Auberginen, in 1 cm dicke Scheiben geschnitten	3 Eier, 1 davon geschlagen
1 groß. Zwiebel, fein gehackt	4 EL gehackte Petersilie
1 Knoblauchzehe, fein gehackt	45 cl Béchamelsauce, siehe dort
60 g Butter	250 g Hüttenkäse oder Ricotta
3 Tomaten, abgezogen, entkernt und gehackt	60 g Parmesankäse, gerieben
	500 g Kartoffeln, gekocht und in Scheiben geschnitten

Das Öl in einer großen Bratpfanne erhitzen. Nacheinander jeweils einige Zucchini- und Auberginescheiben in die Pfanne geben und hellbraun braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Das Lammfleisch, die Zwiebel und den Knoblauch in der Butter anbraten. Tomaten, Salz und Pfeffer hinzufügen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 30 Minuten garen. Die Pfanne

von der Kochstelle nehmen und 3 EL Weckmehl, das geschlagene Ei und die Petersilie dazugeben.

Die Béchamelsauce zubereiten. Die restlichen Eier und die beiden Käsesorten in die Sauce schlagen.

Eine große feuerfeste Form mit Butter ausstreichen und mit Weckmehl bestreuen. Eine Schicht Kartoffeln in die Form geben und mit der Hälfte der Fleischmischung bedecken. Dann die Auberginescheiben, die restliche Fleischmischung und die Zucchini in die Form schichten. Zuletzt die Béchamelsauce über die Zutaten geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 45 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Man kann nach Belieben eine größere Menge Zucchini verwenden und dafür die Auberginen weglassen.

Getränkertipp: ein trockener Rotwein

Mengenangabe: 8 Portionen

7.59 Nuss-Kartöfelchen mit Medaillons

1 kg Kartoffeln (La Ratte oder Bamberger Hörnchen)	1/2 TL mittelscharfer Senf
2 EL Walnusskerne	Salz
1-2 Zweige Rosmarin	Pfeffer
1 Beutel Blattsalat-Mix (150 g; z. B. Radicchio, Feld- und Friséesalat)	2 EL Öl
1 klein. Zwiebel	3 EL Butterschmalz
2 EL Weißwein-Essig	500 g Schweinefilet
	2-3 EL Walnussöl
	etwas grobes Meersalz

Kartoffeln waschen und in Wasser ca. 20 Minuten kochen. Walnüsse grob hacken. Rosmarin waschen, trocken tupfen. Nadeln grob hacken.

Salat waschen und trocken schleudern. Zwiebel schälen und würfeln. Essig, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. 2 EL Öl darunterschlagen. Zwiebel mit der Vinaigrette verrühren.

Kartoffeln abgießen, abschrecken und schälen. 2 EL Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin unter Wenden ca. 10 Minuten goldbraun braten.

Fleisch trocken tupfen und in 8 Medaillons schneiden. 1 EL Butterschmalz in einer zweiten Pfanne erhitzen. Medaillons darin von jeder Seite 2-3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Rosmarin und Walnüsse zu den Kartoffeln geben und kurz mitbraten. Mit Walnussöl beträufeln. Mit grobem Salz und Pfeffer würzen. Salat und Vinaigrette mischen. Kartoffeln, Filet und Salat anrichten.

Getränk: kühles Bier.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

Zubereitungszeit Ca. 1 Std.

pro Portion ca.: 540 kcal; E 35 g, F 25 g, KH 40 g

7.60 Oliven-Kartoffelsalat mit krossen Spanferkelbacken

6 klein. Salatkartoffeln	ten
1 Knoblauchknolle	1 TL Kapern
etwas Kümmel	1 Endiviensalat
1 Zwiebel, fein gewürfelt	Oliven in Scheiben
3 EL warmes Wasser	1 EL Pomerysenf
2 EL Balsamicoessig, weiß	300 g Spanferkelbacken
2 EL Crème fraîche	Salz
1 Gurke, gewürfelt	Pfeffer
2 Tomaten, gehäutet und in Spalten geschnit-	Zucker

Die Spanferkelbacken in Butterschmalz scharf anbraten und im Ofen bei 200 Grad etwa zehn Minuten garen. Die Kartoffeln mit dem Kümmel und dem Knoblauch kochen. Die Zwiebeln im warmen Wasser mit Essig und Salz marinieren. Anschließend die Kartoffeln halbiert in den Zwiebelfond geben. Dann mit allen Zutaten vermischen, wobei die Crème fraîche als letzte Zutat untergemischt wird. Kurz ziehen lassen und lauwarm anrichten. Die Schweinebäckchen um den Salat anrichten und mit Kräutern garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

7.61 Perfekte Bratkartoffeln mit krossem Nackensteak

<i>Bratkartoffel</i>	(Traubenkern-, Raps- oder Olivenöl, je nach Geschmack)
600 g Kartoffeln, Roh in Scheiben geschnitten (Festkochend)	etwas Butter
1/2 Gemüsezwiebel in Würfel geschnitten	Salz, Pfeffer
100 g Bauchspeckwürfel	etwas krause Petersilie, fein gehackt
1/2 Schlangengurke, geschält, entkernt und gewürfelt	<i>Fleisch</i>
etwas Senf	130 g Nackensteak, 4x (ohne Knochen)
reichlich Öl,	etwas Pflanzenöl
	etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle

In einer Pfanne (Teflon) Öl erhitzen und die Kartoffelscheiben dazugeben. Unter ständigem Schwenken die Kartoffeln braten, damit sie von allen Seiten eine schöne braune Kruste bekommen. Zum Schluss etwas Butter für den Geschmack dazugeben und die Kartoffeln mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

In einer zweiten Pfanne (Edelstahl) Öl erhitzen und Speck und Zwiebeln anbraten. Nach 3-4 Minuten die Gurkenwürfel dazugeben und mitschmoren. Kurz vor dem Ende mit etwas

Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

In der dritten Pfanne (Gusseisern) Öl erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten kurz kross braten. Tipp: Immer mal wieder mit dem Finger prüfen ob das Fleisch schon fertig ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und zum Ruhen in Alufolie wickeln.

Die Speck-Zwiebelmischung und die Petersilie unter die Bratkartoffeln heben. Das Fleisch aus der Alufolie wickeln und alles auf einem Teller anrichten.

Mengenangabe: 4 Personen

7.62 Perfektes Kartoffel-Endivienpüree mit Rinderbratlingen

Kartoffel-Endivienpüree:

500 g Kartoffel,
gekocht und gepellt
(mehlig kochend z.B. Bintje)
100 ml Milch
100 ml Sahne
50 g Butter
100 g Endivie in feine Streifen geschnitten
Salz, Pfeffer, Muskat

Für die Rinderbratlinge:

400 g Rindergehacktes
4 Eigelbe
100 g Ciabatta (eingeweicht)
etwas gehackte Petersilie
20 g Sonnenblumenkerne
etwas Senf, Salz, Pfeffer, Olivenöl und et-
was Butter

Milch, Sahne, Butter und Gewürze aufkochen und die Kartoffeln in den heißen Fond pressen. Mit einem Schneebesen aufrühren und die Endivienstreifen unterheben.

Rinderbratlinge: Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen und nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kleine Frikadellen formen und in einer Pfanne in Olivenöl und Butter sechs bis acht Minuten von beiden Seiten braten. Acht Schalotten in Streifen schneiden, mit den Bratlingen in der Pfanne glasieren. Beim Anrichten die Schalotten auf den Bratlingen anrichten.

Tipps aus Marios Kochschule: Das perfekte Püree: - Für ein gutes Püree eignen sich mehlig kochende Kartoffeln. Sie führen zum besten Ergebnis. Wenn man das Püree mit einem Schneebesen aufrührt, hat man mehr Gefühl dafür als mit dem Mixer. Wichtig ist, dass man die Flüssigkeit aufkocht und dann mit den Kartoffeln verrührt. Milch genügt, aber wer Sahne und Butter untermischt, erhält ein besonders cremiges, feines Püree. Geschlagene Sahne macht es noch luftiger. - Salz und Muskat sind die klassischen Gewürze, die den Geschmack des Pürees abrunden. - Wenn man das normale Salz durch Meersalz ersetzt, wird es noch feiner. - Zu mediterranen Gerichten nehmen Sie statt Butter und Sahne einfach feines Olivenöl. - Anstelle von Endiviensalat können Sie frische Kräuter, Tomatenwürfel, Trüffel, gehackte Oliven, oder geschmolzene Schalotten unterheben. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Mengenangabe: 4 Personen

7.63 Pichelsteiner

200 g Schweinefleisch mageres	500 g Kartoffeln
200 g Rindfleisch mageres	3 EL Öl
1 Zwiebel große	Salz
2 Stange(n) Lauch	weißer Pfeffer, frisch gemahlen
0.25 Knolle(n) Sellerie	0.75 l Fleischbrühe
4 Karotten	0.5 Bd. Petersilie, frisch gehackt

1. Das Schweine- und das Rindfleisch in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und quer in Streifen schneiden. Den Lauch längs halbieren und gründlich waschen. Abtropfen lassen und quer in Streifen schneiden.
2. Den Sellerie und die Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen und passend zu dem anderen Gemüse schneiden.
3. In einem größeren Topf das Öl erhitzen. Die Fleischwürfel und die Zwiebelstreifen einlegen. Einige Minuten unter öfterem Umrühren bei starker Hitze anbraten. Die Hälfte des angebratenen Zwiebel-Fleisch-Gemischs herausnehmen.
4. Den Lauch, den Sellerie, die Karotten, die Kartoffeln und das herausgenommene Fleisch lagenweise in den Topf einschichten. Dabei jede Schicht leicht salzen und pfeffern. Die Brühe seitlich eingießen. Den Eintopf zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 50 Minuten garen. Das fertige Pichelsteiner mit der Petersilie überstreuen und servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 40 Minuten

Garzeit 50 Minuten

1400 kJ

7.64 Reh-Nüsschen in Kartoffelteig

4 Reh-Nüsschen oder andere Stücke aus der Keule (je 150-180 g),	1 Gewürznelke,
2 Zweige Thymian,	2 gestoßene Pimentkörner,
1 Zweig Rosmarin,	1 Lorbeerblatt
1 Gemüsezwiebel,	<i>Für den Teig:</i>
50 ml Öl,	250 g Pellkartoffeln,
150 ml Rotwein,	40 g Hefe,
250 ml Sahne,	125 ml lauwarmes Wasser,
Salz,	125 g Mehl,
Pfeffer,	1 TL Salz,
	1 Eigelb

Die Kartoffeln am Vortag kochen, pellen und kalt stellen. Das Fleisch in einem Bräter mit dem Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, aus dem Bräter nehmen und warm

stellen. Die Zwiebel grob würfeln und in dem Bräter glasig dünsten. Thymian, Rosmarin und die restlichen Gewürze dazugeben, nochmals kurz anschwitzen und mit dem Rotwein ablöschen. Das Fleisch wieder beifügen und das Ganze im auf ca. 170 Grad vorgeheizten Backofen garen (eventl. zwischendurch etwas Wasser zugießen). Wenn das Fleisch gar ist, aus dem Bräter nehmen und auskühlen lassen. Den Fond durchsieben, leicht einkochen lassen und mit der Sahne verfeinern. Der Teigmantel: Die Hefe mit dem Wasser verrühren. Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Kuhle bilden. Mit Salz bestreuen, die angerührte Hefe dazugeben und zu einem Vorteig vermengen. Mit einem Tuch abdecken und gehen lassen (ca. 15 bis 20 Minuten). Die Kartoffeln durch eine Presse drücken und unter den Vorteig kneten. Ca. 30 Minuten an einer warmen Stelle gehen lassen. Den Teig ausrollen, das Fleisch darin einpacken und 2 bis 3 kleine Löcher hineinstecken (da der Teig sonst reißt). Das Eigelb mit etwas Wasser anrühren und den Teig damit bestreichen. Das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad ca. 30 Minuten backen.

7.65 Rehkeule auf alte Art

750 g Kartoffeln sehr kleine	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
750 g Schalotten oder kleine Zwiebeln	150 g Speck fetter
1 Bd. Petersilie	50 g Butter
4 Blätter Salbei (frisch)	0.25 l dunkler Wildfond (ersatzweise
2 Blätter Lorbeer (möglichst frische, sonst	Fleischbrühe)
getrocknete)	0.25 l Roséwein trockener
0.5 TL Piment, gemahlen	2 cl Wacholderschnaps
1.5 kg Rehkeule ohne Knochen	Küchengarn
Salz	

1. Die Kartoffeln waschen und in einen großen Topf geben. Mit Wasser auffüllen und einmal aufkochen lassen. Zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten garen. In der Zwischenzeit Wasser zum Kochen bringen, die Schalotten oder die Zwiebeln damit übergießen und abziehen. Die Kartoffeln kalt abschrecken und pellen.
2. Die Petersilie, den Salbei und die Lorbeerblätter waschen, trocken schwenken und fein hacken. Mit dem Piment vermischen.
3. Die Keule waschen, trockentupfen und, wenn nötig, häuten. Mit Salz und Pfeffer rundherum einreiben. Mit Küchengarn wie eine Roulade umwickeln, damit sie beim Braten nicht auseinanderfällt. Den Speck fein würfeln und in einem großen Bräter bei mittlerer Hitze langsam auslassen.
4. Die Speckgrieben aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. Die Keule im heißen Speckfett rundherum anbraten. Kartoffeln und Schalotten hinzufügen und ebenfalls hellbraun anbraten.
5. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Kräuter über den Topfinhalt streuen und die Butter in Flöckchen darüber verteilen. Den Wildfond oder die Fleischbrühe und den Wein seitlich angießen. Den geschlossenen Bräter in den Backofen (Mitte) stellen und die Keule

etwa 1 Stunde schmoren.

6. Die Keule aus dem Bräter nehmen und zugedeckt warm stellen. Die Kartoffeln und die Zwiebeln mit einem Schaumlöffel herausheben und ebenfalls warm halten.

7. Die Speckgrieben in einer Pfanne langsam erhitzen. Den Schmorfond durch ein Sieb in einen Topf gießen, den Wacholderschnaps einrühren, mit Salz und Pfeffer nachwürzen und warm halten.

8. Die Keule vom Garn befreien, leicht schräg zur Faser in Scheiben schneiden und auf einer tiefen Platte anrichten. Mit Kartoffeln und Schalotten umlegen. Die Speckgrieben auf das Gemüse streuen. Den Schmorfond über die Fleischscheiben gießen.

Dazu schmeckt Preiselbeerkompott

Mengenangabe: 8 Portionen

Zubereitungszeit 105 Minuten

1900 kJ

7.66 Rinderhackbällchen mit Bratkartoffelsalat

800 g Rinderhackfleisch	2 Knoblauchzehen (durchgepresst)
2 Eier	Chilipulver
Salz	40 g Butterschmalz
Pfeffer aus der Mühle	Öl zum Braten
2 Schalotten (in feine Würfel geschnitten)	3 EL Weißweinessig

Rinderhack in eine Schüssel geben. Eier, Salz, Pfeffer, Schalotten, Knoblauch und Chilipulver dazugeben und alles gut durchmengen. Kleine Bällchen formen. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Rinderhackbällchen darin bei mittlerer Hitze 8-10 Minuten braten. Kartoffeln schälen, im Ganzen kochen. Danach abkühlen lassen, in Würfel schneiden, im Öl braun anbraten. Kartoffeln aus der Pfanne nehmen, salzen, pfeffern. Mit dem Weißweinessig den Bratfond ablöschen und Bratkartoffeln geben.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 30

7.67 Rindfleisch mit Kartoffeln und Currysauce

500 g Rinderschmorbraten (zum Beispiel man)	
Hüfte oder Nuß)	4 EL Palmzucker oder brauner Zucker
4 Kartoffeln mittelgroße	4 EL Fischesauce
2 Zwiebeln mittelgroße	2 EL Zitronensaft
1 Dos. Kokosmilch (400 ml)	3 EL Erdnüsse geröstete
3 EL Massaman-Curry-Paste (Gäng Massa-	1 Lorbeerblatt

1. Das Rindfleisch von Fett und Sehnen befreien und in gulaschgroße Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen und vierteln. Die Zwiebeln schälen und halbieren.
2. Von dem dicken Teil der Kokosmilch 5 El. in einen großen Topf geben und aufkochen lassen. Die Curry- Paste einrühren und etwa 1 Minute kochen lassen. Das Rindfleisch, den Rest der Kokosmilch, den Palm- oder braunen Zucker, die Fischsauce, den Zitronensaft, die Erdnüsse, das Lorbeerblatt und 1/2 l Wasser hinzufügen.
3. Das Rindfleisch bei schwacher Hitze und mit leicht geöffnetem Deckel etwa 50 Minuten köcheln lassen. Die Kartoffeln und die Zwiebeln dazugeben und alles weitere 40 Minuten köcheln lassen.
4. Das Lorbeerblatt herausfischen und das Currygericht servieren.
Dazu schmeckt Reis, als Getränk Bier.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 120 Minuten

1400 kJ

7.68 Rindfleischtopf mit Äpfeln

500 g Rindfleisch zum Schmoren (z. B. Hals oder Schulterspitze)	3 Stange(n) Lauch
1 Zwiebel	0.25 Kopf Weißkohl
1.5 EL Sonnenblumenöl	2 säuerliche Äpfel
0.75 l Fleischbrühe	Salz
500 g Kartoffeln vorwiegend festkochende	weißer Pfeffer, frisch gemahlen
	1 Bd. Petersilie

1. Das Fleisch in Würfel von etwa 1 cm Größe schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen. Das Fleisch darin portionsweise unter Rühren rundherum braun braten und wieder herausnehmen. Die Zwiebel im verbliebenen Bratfett braten, bis sie glasig ist.
3. Das Fleisch wieder in den Topf geben. Die Brühe angießen und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten köcheln lassen.
4. Inzwischen die Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel von etwa 2 cm Größe schneiden. Den Lauch längs aufschlitzen, putzen und mit dem helleren Grün in etwa 1 cm lange Stücke schneiden. Den Kohl waschen, vom Strunk befreien und in Streifen schneiden. Die Äpfel schälen, vierteln und von den Kerngehäusen befreien. Die Äpfel dann in Schnitze schneiden.
5. Die zerkleinerten Zutaten zum Fleisch geben und alles zugedeckt etwa 30 Minuten garen, bis das Fleisch und die Kartoffeln weich sind.
6. Den Eintopf mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie waschen, trocken schwenken und ohne die groben Stiele fein hacken. Den Eintopf mit der Petersilie bestreuen und servieren.
Dazu paßt Mischbrot.

Mengenangabe: 4 Portionen
Zubereitungszeit 90 Minuten
 1600 kJ

7.69 Rösti mit Leberli

Rösti

800 g Gschwelli (fest kochende Sorte) vom
 Vortag,
 geschält
 3/4 TL Salz
 2 EL Bratbutter

Bratbutter zum Anbraten

400 g geschnetzelte Kalbsleber
 1 dl Apfelsaft
 1 dl Fleischbouillon
 1.8 dl Saucenhalbrahm
 1 TL helles Maizena express
 Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Leberli

Kartoffeln an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben, salzen. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiß werden lassen. Kartoffeln begeben, unter gelegentlichem Wenden ca. 5 Min. anbraten. Rösti zu einem flachen Kuchen formen, offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. goldbraun braten. Rösti auf eine flache Platte stürzen. Wenig Bratbutter in die Pfanne geben. Rösti in die Pfanne zurückgleiten lassen, offen ca. 15 Min. fertig braten.

Leberli: Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Bratbutter in einer Bratpfanne heiß werden lassen. Leber portionenweise ca. 1 Min. braten, herausnehmen, warm stellen. Bratfett mit Haushaltspapier auftupfen. Apfelsaft, Bouillon, Rahm und Maizena unter Rühren mit dem Schwingbesen in die Pfanne gießen, ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze köcheln, bis die Sauce sämig ist. Leber wieder begeben, nur noch heiß werden lassen, würzen.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.

pro Person: 456 kcal / 1909 kJ; E 26 g, F 23 g, KH 35 g

7.70 Rosmarinkartoffeln mit Kalbsschnitzel

1 kg kleine Kartoffeln

7 EL Öl

Salz

1 EL Rosmarinnadeln

1 Zwiebel

100 g schwarze Oliven ohne Stein

1 Pkg. stückige Tomaten (370 ml)

2 EL Tomatenmark

250 ml Brühe

grober Pfeffer

1 EL ital. Kräuter (TK)

1 Prise Zucker

4 Kalbsschnitzel (600 g)

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Kartoffeln gut waschen und halbieren. Ein Blech mit 3 EL Öl bepinseln, mit 1 TL Salz und Rosmarin bestreuen. Kartoffeln mit der

Schnittfläche nach unten darauf legen, ca. 30 Min. im Ofen backen.

Für die Soße die Zwiebel abziehen, hacken. Die Oliven in Scheiben schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel darin glasig dünsten. Tomaten, -mark und Brühe zufügen, etwas einkochen lassen. Oliven unterheben. Mit Salz, Pfeffer, ital. Kräutern sowie Zucker abschmecken.

Fleisch abrausen, trockentupfen. In 2 EL Öl von beiden Seiten insgesamt ca. 5 Min. braten, salzen und pfeffern. Mit Kartoffeln und Soße anrichten.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 40 Min.

pro Person: 590 kcal; E 38 g, F 28 g, KH 43 g

7.71 Schupfnudeln mit Schweinemedailon und geschmortem Rhabarber

<i>Schupfnudeln</i>	etwas Zucker
500 g geschälte Kartoffeln	50 g Butter
50 g Butter, flüssig	100 ml Malzbier
150 g Mehl	etwas Balsamico, Salz
2 Eier	<i>Schweinemedailons</i>
Salz, Muskat	4 Schweinefilet von je 120g
etwas Butter, Traubenkernöl, Mohn	etwas Salz, Pfeffer
<i>Rhabarber</i>	Traubenkernöl
600 g Rhabarber, geputzt und in 15 cm	Butter
Stücke geschnitten	Majoran fein gehackt

Schupfnudeln: Kartoffeln kochen, kurz ausdämpfen und durch eine Kartoffelpresse geben. Die Kartoffelmasse etwas auskühlen lassen. Die flüssige Butter, Eier, Salz und Muskat in die Masse einarbeiten. Das Mehl dazugeben und etwas Mohn einstreuen. Danach die Masse zu einem schönen, trockenen Teig verkneten und 20 Minuten ruhen lassen. Aus dem Teig eine lange Wurst rollen, vier Zentimeter große Stücke abschneiden und so rollen, dass die beiden Enden spitz zulaufen. Schupfnudeln in kochendem Salzwasser acht bis zehn Minuten garen und dann in einer Pfanne mit Butter und Öl nachschwenken. Bis sie leicht gebräunt sind.

Rhabarber: Den Zucker und die Butter in einer Pfanne leicht karamellisieren. Mit Malzbier und Balsamico ablöschen, leicht einkochen und den Rhabarber dazugeben. Mit etwas Salz abschmecken. Den Rhabarber nach zwei Minuten wenden und schonend garen. Er sollte seine Form behalten. Kocht er zu stark, gibt's Kompott.

Schweinemedailons: Das Traubenkernöl in einer Pfanne erhitzen. Schweinefilets zu kleinen Medailons formen, salzen und pfeffern und von beiden Seiten vier Minuten braten. Für einige Minuten in den Ofen geben. Zum Schluss Butter und den Majoran in die Pfanne geben und die Medailons mit dem Saft begießen.

Mengenangabe: 4 Personen

7.72 Schweinebauch mit Paprika

1 frische Ingwerwurzel (etwa 2 cm)	4 Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe	2 EL Schweineschmalz
600 g Schweinebauch gut durchwachsener	125 ml Hühnerbrühe
4 EL Sojasauce	3 EL Sherry (Fino) trockener
500 g Kartoffeln vorwiegend festkochende kleine	1 TL Zucker
2 Paprikaschoten rote	Salz

1. Den Ingwer schälen und in 4 Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehe mit den Ingwerscheiben in den Wok geben. Den Dampfrost einsetzen und knapp 3 cm hoch kochendes Wasser einfüllen.

2. Das Fleisch auf den Rost legen, mit 2 Esslöffeln Sojasauce übergießen, im geschlossenen Wok etwa 30 Minuten dämpfen. Etwa 20 Minuten abkühlen lassen. Das Wasser abgießen.

3. Die Kartoffeln waschen, schälen und längs vierteln. Die Paprikaschoten putzen, in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln in etwa 2 cm lange Stücke schneiden.

4. Den Schweinebauch in etwa 3 cm große Würfel schneiden. Das Schmalz im Wok erhitzen und das Fleisch darin unter häufigem Wenden etwa 5 Minuten braten, bis es leicht gebräunt ist. Dann auf den Abtropfrost legen.

5. Das Gemüse in den Wok geben und ebenfalls etwa 5 Minuten braten, dabei immer wieder wenden. Die Hühnerbrühe, den Sherry, die restliche Sojasauce und den Zucker zufügen und das Fleisch hineingeben und alles noch etwa 15 Minuten schmoren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 75 Minuten

3400 kJ

7.73 Schweinefilet im Kartoffelmantel

500 g Schweinefilet	2 EL Butterschmalz
1 EL Butterschmalz	16 Maronen (küchenfertig)
450 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)	40 ml trockener Weißwein
3 EL Schnittlauchröllchen	1/8 l gebundener Kalbsfond
2 EL gehackte Petersilie	4 Zweige Thymian
1 EL Kartoffelstärke	Salz, Pfeffer
4 Eigelb	Muskat

Kartoffeln gut waschen, die Hälfte davon als Pellkartoffel kochen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die restlichen Kartoffeln grobraspeln. Schweinefilets kalt

abbrausen, trockentupfen und in 12 Medaillons schneiden. Die Petersilie hacken. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die Schweinefilets mit Salz und Pfeffer leicht würzen und in ca. 1 EL Butterschmalz ringsum scharf anbraten. Die gekochten Kartoffeln mit den rohen Kartoffelraspeln, Schnittlauch, Petersilie, 2 Eigelben und Kartoffelstärke gut vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Kartoffelmasse mit der Hand um die etwas abgekühlten Medaillons formen und in ca. 2 EL heißem Butterschmalz goldgelb beidseitig ausbacken. 2 Eigelb über einem Wasserbad mit Weißwein aufschlagen, dann den auf ca. 45 °C erhitzten gebundenen Kalbsfond unterschlagen, abschmecken. Die Medaillons aus der Pfanne nehmen und die küchenfertigen Maronen darin kurz anbraten. Die Soße auf die Teller geben, die Medaillons darauf verteilen, je 4 Maronen ringsum geben und mit Thymian ausgarnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

7.74 Schweinefilet mit gebackenen Kümmelkartoffeln

600 g kleine Kartoffeln	1/8 l Sonnenblumenöl
3 EL Sonnenblumenöl	3 EL Schmand
grobes Salz	1 TL Dijonsenf
Kümmel	Salz
2 Schweinefilets (à ca. 250 g)	Pfeffer
Salz	50 g Gewürzgurke
Pfeffer (grob gemahlen)	1 Ei (hart gekocht)
2 EL Dijonsenf	2 TL Kapern
2 EL Öl	2 EL gemischte Kräuter
1 Eigelb	(z. B. Petersilie, Dill)
1 TL Zitronensaft	

Die Kartoffeln waschen und halbieren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit dem Öl bepinseln. Das Salz und den Kümmel auf das Backblech streuen und die Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten auf das Blech legen. Backen. Schaltung: 200 - 220°, 2. Schiebeleiste v. u. 180 - 200°, Umluftbackofen 35 - 40 Minuten Das Schweinefilet salzen, pfeffern und mit dem Dijonsenf einreiben. Das Öl in einer Pfanne auf höchster Einstellung erhitzen und das Filet von allen Seiten kräftig anbraten. In eine feuerfeste Form geben und auf einem Rost über die Kartoffeln stellen. Ca. 15 Min. garen, dann in Alufolie einwickeln und vor dem Anschneiden ca. 10-12 Min. ruhen lassen. Für die Remoulade zunächst eine Mayonnaise herstellen. Dafür das Eigelb mit dem Zitronensaft verrühren. Das Öl in dünnem Strahl zugießen bis eine cremige Mayonnaise entstanden ist. Die Mayonnaise mit dem Schmand, dem Senf und den Gewürzen verrühren. Die Gewürzgurke fein würfeln, das Ei fein hacken, die Kapern und Kräuter ebenso fein hacken und unter die Mayonnaise rühren, nochmals abschmecken. Das Fleisch in Scheiben schneiden und zusammen mit den Kartoffeln und der Remoulade anrichten.

Mengenangabe: 4 Portionen

7.75 Schweinsfilet im Kartoffelmantel

Marinade

1 EL Aceto balsamico
 wenig Pfeffer aus der Mühle
 2 Schweinsfilets (je ca. 400 g)
 Öl zum Anbraten
 3/4 TL Salz
 wenig Pfeffer aus der Mühle
 800 g fest kochende Kartoffeln, grob gerieben
 1/2 TL Salz
 1 Ei, verklopft

1/4 TL Muskat
 wenig Pfeffer aus der Mühle
 30 g Butter, flüssig

Dörrpflaumensauce

150 g entsteinte Dörrpflaumen, grob gehackt
 1 dl Rotwein
 1 1/2 dl Fleischbouillon
 wenig Cayennepfeffer
 Salz, nach Bedarf

Aceto und Pfeffer gut verrühren, Fleisch damit bestreichen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Std. marinieren. Fleisch ca. 30 Min. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen, trockentupfen. Öl in einer Bratpfanne heiß werden lassen. Fleisch bei mittlerer Hitze rundum ca. 10 Min. anbraten. Herausnehmen, würzen, etwas abkühlen. Kartoffeln mit dem Salz mischen, zugedeckt ca. 15 Min. stehen lassen, Kartoffeln abtropfen, gut ausdrücken. Ei darunter mischen, würzen. Die Hälfte der Masse so in einem mit Backpapier belegten Blech verteilen, dass 2 Streifen in der Größe der Filets entstehen. Filets darauflegen, mit restlicher Masse bedecken, gut andrücken, mit Butter beträufeln. Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken.

Backen: ca. 30 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens (die Kerntemperatur des Fleisches soll ca. 65 Grad betragen). Herausnehmen, zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen. In ca. 3 cm dicke Tranchen schneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten, Dörrpflaumensauce dazu servieren.

Dörrpflaumensauce: Pflaumen mit dem Wein in einer kleinen Pfanne mischen, zugedeckt ca. 1 Std. marinieren. Pflaumen aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln. Bouillon dazugießen, aufkochen, bei kleiner Hitze ca. 10 Min. weiterköcheln, Sauce würzen.

Mengenangabe: 4 Personen

Backen: ca. 30 Min.

Marinieren: ca. 2 Std.

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

pro Person: 584 kcal / 2441 kJ; E 51 g, F 14 g, KH 59 g

7.76 Stielmus mit Ochsenbrust und Bratkartoffeln

1000 g Ochsenbrust	Pfeffer
2 l Wasser	<i>Für das Stielmus</i>
300 g Wurzelgemüse (Möhren, Sellerie, Lauch)	1000 g Rübstiel (2 Bund)
2 Lorbeerblätter	80 g geräucherter durchwachsener Speck
5 zerdrückte Wacholderbeeren	1 mittelgroße Zwiebel in Würfeln
2 Nelken	Kartoffelschnee von zwei mittelgroßen Kartoffeln
1 EL Senfkörner	200 ml Sahne
10 Pfefferkörner	Salz
2 TL Salz	Pfeffer
<i>Für die Sauce</i>	etwas Muskat
0.3 l Kochsud von der Ochsenbrust	2 Lauchzwiebeln, Ringe von
200 ml Sahne	<i>Für die Bratkartoffeln</i>
2 EL frisch geriebener Meerrettich	1000 g gewürfelte rohen Kartoffeln
1 EL Senf	2 mittelgroße gewürfelte Zwiebeln
2 gewürfelte Scheiben Weißbrot ohne Rinde	Salz
Salz	Pfeffer

Das Ochsenbrustfleisch mit allen Zutaten für den Sud in einen Topf geben und je nach Fleischqualität 2 bis 3 Stunden langsam köcheln lassen.

Die rohen Kartoffelwürfel in einer großen Pfanne mit Butterschmalz oder Öl kräftig anbraten. Zwischendurch immer wieder schwenken und an der Pfanne schubbeln. Nach rund einer halben Stunde Garzeit die Zwiebelwürfel dazu geben und glasig werden lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce 2 Suppenkellen Ochsenbrustbrühe mit der Sahne kräftig aufkochen. Jetzt Meerrettich und Senf zugeben und die Weißbrotwürfel mit dem Schneebesen einrühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Den Rübstiel in ca. 1 Zentimeter große Stücke schneiden und mehrmals waschen. Jetzt Speck- und Zwiebelwürfel mit etwas Öl anschwitzen, den tropfnassen Rübstiel dazu geben. Zwei Minuten rühren, dann mit der Sahne ablöschen und alles zwei Minuten köcheln lassen. Die gekochten Kartoffeln durch eine Presse hinein drücken. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat abschmecken.

In einer Pfanne die in Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln in Butter kurz anschwitzen. Anrichten: Auf jeden Teller je eine gute Portion Stielmus und Bratkartoffeln geben. Daneben jeweils drei Scheiben Ochsenbrust übereinander fächern. Diese mit Sauce begießen und die Ringe der Frühlingszwiebeln darüber geben. Alles mit Blättern vom Stielmus garnieren.

Getränk: Thomas Möllecken empfiehlt einen 2000-er Rheingauer Riesling vom Weingut Freimuth.

Mengenangabe: 4 Personen

7.77 Tatar vom Rind mit Kartoffelwaffeln oder Fritten*Tatar:*

600 g Rinderfilet (oder aus der Nuss)
 4 EL Mayonnaise (mit viel Senf, scharf)
 4 Eigelb
 4 EL Worcestersauce
 4 EL fein geschnittene Zwiebel
 2 EL fein gehackte glatte Petersilie
 2 EL Schnittlauch
 1 EL gehackte Cornichons
 2 EL Kapern gehackt
 2 TL Ketchup

1/2 Zitrone, Saft von
 Salz, Pfeffer
 Tabasco
 Piment d-Espelette oder Cayennepfeffer

Mayonnaise:

1 EL scharfer Senf
 1 Eigelb
 250 ml Öl (Traubenkernöl)

Kartoffelwaffeln:

8 mehligere Kartoffeln (z. B. Sieglinde)

Für die Mayonnaise den Senf mit dem Eigelb verrühren. Ganz langsam das Öl einlaufen lassen, bis eine homogene glänzende Masse entsteht. Nicht vergessen: alles muss Zimmertemperatur haben.

Als erstes die Kartoffelwaffeln reiben, am besten mit einer Küchenreibe mit Waffelschnittsteinsatz, in Wasser legen, damit sie nicht braun werden, danach gut abtrocknen.

In der Fritteuse bei 160 Grad 4 Minuten frittieren. Auf ein Küchentuch legen. Zum Schluss noch einmal bei 180 Grad 1 bis 2 Minuten frittieren. Danach salzen.

Für das Tatar die Mayonnaise, die Eigelbe, das Ketchup und die Worcestersoße in eine Schüssel geben. Dann die Zwiebeln, Petersilie, Schnittlauch, die Gürkchen und die Kapern dazu. Das Fleisch durch den Wolf drehen und mit den Zutaten vermischen. Mit dem Saft einer 1/2 Zitrone, Salz, Pfeffer, Tabasco und Piment d-Espelette abschmecken.

Mengenangabe: 4 Personen

7.78 Zwiebelsteaks vom Schweinelachs mit Lauch-Kartoffelgratin

200 ml brauner Kalbsfond	120 g Frühlingszwiebeln
Thymian	160 g Tomaten
Muskat	20 g Butter
Salz, Pfeffer	250 ml Milch
8 Steaks vom Schweinelachs (à je 90g)	60 ml Sahne
480 g Kartoffeln	230 g Winterlauch
2 Knoblauchzehen	1 TL Rapsöl
180 g Zwiebeln (rot und weiß)	1 TL Butterschmalz

Vorbereitung: Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Lauch gut waschen, in Ringe schneiden. Frühlingszwiebeln säubern, schräge Röllchen schneiden. Knoblauch schälen und feinblättrig schneiden. Eine feuerfeste Form ausbuttern. Kartoffeln schälen, säubern und in 3 - 4 mm dicke Scheiben schneiden. Tomaten abziehen, entkernen und in Filets

7.79 ZwisLammrücken in Kartoffelkruste 'Bocuse d'or' Selle d'Agneau en Croute de Pommes de terre 'B

schneiden. Die Milch und Sahne mischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Zubereitung: Kartoffeln in die feuerfeste Form einschichten, mit Knoblauch und Lauch bestreuen, Milch-Sahnegemisch darüber geben und im Ofen bei 170° C ca. 28 - 35 Minuten backen. Zwiebeln und Frühlingszwiebeln in heißem Butterschmalz glasig angehen lassen, mit Kalbsfond ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen, leicht einreduzieren lassen. Steaks in wenig heißem Rapsöl beidseitig saftig braten, zum Schluss würzen, Tomatenfilets kurz mit erhitzen.

Anrichten: Steaks auf Tellern anrichten, mit Zwiebelsoße überziehen, Tomatenfilets darauf verteilen und mit Thymian garnieren. Lauch-Kartoffelgratin daneben anrichten.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

7.79 ZwisLammrücken in Kartoffelkruste 'Bocuse d'or' Selle d'Agneau en Croute de Pommes de terre 'Bocuse d'or'

Lamm

400-500 g Lammrücken, ausgelöst und geputzt

Salz

Pfeffer aus der Mühle

50 g frisch geriebenes Weißbrot (Semmelbrösel)

800 g festkochende Kartoffeln

Öl zum Braten

2-3 EL glatte Petersilie, grob gehackt

Sauce

1.5 l Lammfond

1 Zweig Rosmarin

50 g kalte Butterstückchen

feines Meersalz

Lammrücken in 2 gleichgroße Stücke von 20 cm Länge schneiden, mit Küchenpapier trocknen, salzen und pfeffern und rundherum in den Weißbrotbröseln wenden. Überschüssige Weißbrotbrösel abklopfen.

Kartoffeln schälen, waschen, zu feinen Streifen hobeln, gut ausdrücken und noch zwischen zwei Lagen Küchenpapier trocknen. Eine große, beschichtete Pfanne erhitzen, 3 EL Öl dazugeben und die Hälfte der Kartoffeln einstreuen, so dass ein 0,5 cm dünner und 24 cm großer Kartoffelpfannkuchen entsteht. Den Kuchen von einer Seite goldbraun backen, dabei darauf achten, dass kein Öl an die Oberfläche kommt. Den einseitig gebratenen Kartoffelkuchen mit der gebratenen Seite nach unten auf ein Küchentuch gleiten lassen und mit der Hälfte der Petersilie bestreuen. Mit den restlichen Kartoffeln einen zweiten Kuchen backen.

Backofen auf 220°C vorheizen.

Jeweils ein Lammstück auf das untere Drittel eines Pfannkuchens legen und mit Hilfe des Küchentuches darin einrollen. Die Kartoffeln gut an das Fleisch, und die seitlichen Enden aneinander drücken. Lammrücken mit etwas Abstand nebeneinander auf ein Gitter mit untergelegtem Backblech legen und im vorgeheizten Backofen in 15 Minuten rosa garen.

Sauce: Lammfond mit dem Rosmarinzwig um die Hälfte einkochen lassen, Rosmarinzwig entfernen und kurz vorm Servieren die Butter in kleinen Stückchen unter Schwenken

in die Sauce schmelzen lassen, so dass sie leicht gebunden wird. Mit Salz abschmecken.
Fertigstellung: Lammrücken aus dem Ofen nehmen und sofort in jeweils 4 Stücke schneiden. Pro Person je 2 Stücke auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit der Sauce umgießen und servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

8 Geflügelgerichte

8.1 Backhähnchen mit Kartoffel-Bärlauchsalat

Backhändel

4 Hähnchenfilets ohne Haut
 Salz, Pfeffer
 1/2 Zitrone
 3 Eier
 100 g Asia-Paniermehl (fein oder grob)
 2 EL Butterschmalz

Bärlauchpesto

200 g Bärlauch
 100 ml Olivenöl
 50 g Pinienkerne
 50 g Parmesan gerieben
 Salz, Pfeffer

Kartoffelsalat

500 g kleine Kartoffeln (z.B. Bamberger Hörnchen)
 1/2 halbe Schlangengurke
 1 Bd. Radieschen
 200 ml Brühe
 1 Zwiebel
 50 ml Pflanzenöl
 30 ml Essig
 2 EL Dijon-Senf
 Salz, Pfeffer, Kümmel
 Zitrone
 Kapern
 Krause Petersilie

Die Kartoffeln waschen und in einem großen Topf mit ausreichend Wasser, Salz und Kümmel weich kochen. Für die Marinade die Zwiebel in Würfel schneiden, kurz anschwitzen und mit Brühe ablöschen. Die Kartoffeln abgießen. Noch warm pellen und in Scheiben schneiden. Die Brühe mit Essig, Senf und Öl mischen und gut mit einem Stabmixer pürieren. Die Radieschen und die Gurke klein schneiden. Zusammen mit den Kartoffeln und der Sauce in eine Schüssel geben und gründlich vermengen. Alles etwa zehn Minuten ziehen lassen und mit Pfeffer, Salz und etwas Senf abschmecken. Die Hühnchenbrust würzen, mehlen, durch die verquirlten Eier ziehen, gut abstreichen und dann in Asia-Paniermehl wenden. Auf einem Küchenpapier im Kühlschrank kaltstellen. Die panierten Hühnchenbrüste in heißem Fett goldgelb backen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen (gegebenenfalls noch kurz in den Ofen geben). Den Bärlauch mit den restlichen Zutaten in einem Mixer zerkleinern und nach Bedarf mit Salz abschmecken. Den Kartoffelsalat mit dem Bärlauchpesto verrühren und anrichten. Das Backhändel darauf anrichten. Die klassische Garnitur zu einem Wiener Backhändel ist eine Zitronenscheibe mit einer Kaper, einem Sardellenfilet und einem Blatt Petersilie.

Mengenangabe: 4 Personen

8.2 Baked Potato mit Putenragout

4 groß. Kartoffeln (à ca. 300 g)	Salz, weißer Pfeffer
300 g Putenschnitzel	1-2 EL Mehl
250 g Champignons	100 g Schlagsahne
1/2 Bd. Lauchzwiebeln	1 TL Hühnerbrühe (Instant)
1 Dos. (314 ml) Mandarinen	evtl. 1-2 EL Soßenbinder
4 Scheib. Frühstücksspeck	1 EL getr. Schnittlauch
1-2 EL Öl	75-100 g Edamer-Käse

Kartoffeln gründlich waschen und in Wasser 25-30 Minuten kochen. Fleisch waschen, trockentupfen und würfeln. Pilze und Lauchzwiebeln putzen, waschen und fein schneiden. Mandarinen abtropfen lassen. Speck quer halbieren. Speck auslassen, herausnehmen. Öl im Speckfett erhitzen. Fleisch und Pilze darin unter Wenden anbraten, würzen. Lauchzwiebeln kurz mit andünsten. Mehl darüber stäuben, anschwitzen. Mit 300 ml Wasser und Sahne ablöschen. Aufkochen und Brühe einrühren. Evtl. zusätzlich mit etwas Soßenbinder binden. Mandarinen und Schnittlauch zufügen und alles abschmecken. Kartoffeln halbieren und in einen flachen Bräter oder aufs Backblech legen. Ragout darauf verteilen. Käse darüber reiben. Im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) 10-15 Minuten überbacken. Mit Speck garnieren. Getränk: kühles Bier.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 50 Min.

Portion ca.: 540 kcal / 2260 kJ; E 30 g, F 24 g, KH 47 g

8.3 Entenbrust im Gnocchi-Teig

<i>Entenbrust</i>	Muskat
2 Entenbrüste	
Pfeffer, Salz	<i>Sauce</i>
Butterschmalz	1/3 l Geflügelfond
	1/3 l Rotwein
<i>Gnocchi-Teig</i>	1 TL Balsamicoessig
750 g mehlig. Kartoffeln	Thymian
1 Ei	Pfeffer, Salz
200 g Mehl	1 TL Honig
1 TL Salz	1 EL kalte Butter, in Mehl gewendet

Die Haut der Entenbrüste kreuzweise einschneiden. In Butterschmalz von jeder Seite ca. 3 Minuten scharf anbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen und auskühlen lassen.

Kartoffeln kochen, schälen und durch eine Kartoffelpresse geben. Das Ei, Salz und Muskat unter die Kartoffelmasse mischen. Mehl dazugeben, bis er nicht mehr klebt und eine geschmeidige Konsistenz hat. Die Zugabe der Mehlmenge ist vom Wassergehalt der Kartoffeln abhängig. Hier muss man sich vom Gefühl der Hände leiten lassen. Teig halbieren und auf geölte Alufolie ausbreiten, so dass er jeweils eine Entenbrüste umschließen wird. Entenbrüste darauf geben, Teig fest andrücken, Alufolie fest schließen und ca. 25 Minuten

bei 175°C (keine Umluft) im vorgeheizten Backofen garen.

In der Zwischenzeit das Bratfett weggießen, den Satz mit Geflügelfond loskochen und auf die Hälfte reduzieren. Mit Rotwein, Balsamicoessig, Thymian, Honig und Pfeffer abwürzen. Mit den in Mehl gewendeten Butterstückchen binden.

Entenbrüste aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen. Aus der Folie wickeln, aufschneiden und mit der Sauce und einem Thymianzweig anrichten.

Dazu: gedünstetes Gemüse, etwa Karotten und Broccoli

Getränkertipp: ein nicht ganz so schwerer, trockener Rotwein

Mengenangabe: 4 Portionen

8.4 Entenbrust mit Calvados-Rahm-Sauce

750 g gekochte Kartoffeln	2 Entenbrüste à 350 g
Butter	20 g Butterschmalz
350 g Landrahm	1/2 TL Zucker
1/8 l Milch	3 cl Calvados
1 Ei	1 Apfel
Salz	300 g Zuckerschoten
Pfeffer	20 g Butter
Muskat	1 Dos. Babyäpfel

In dünne Scheiben geschnittene Kartoffeln in eine gebutterte Auflaufform legen. 200 g Landrahm mit Milch und Eiern verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, über die Kartoffeln gießen. Bei 200 Grad 20 Minuten im Ofen backen. Entenbrüste waschen, trockentupfen, würzen, im Butterschmalz mit der Hautseite nach unten ca. 5 Minuten anbraten. Umdrehen, nochmals einige Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen, gut 5 Minuten mit der Fettseite nach oben im Ofen weiterbraten, warmstellen. Fond mit Calvados ablöschen, entfetten, 150 g cremig gerührten Landrahm zugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Apfel schälen, Kugeln ausstechen, im Fond kurz mitschmoren. Zuckerschoten in Salzwasser blanchieren, abtropfen lassen, in heißer Butter schwenken. Entenbrüste tranchieren, mit Zuckerschoten, abgetropften Babyäpfeln. Kartoffelgratin und Sauce servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

8.5 Hähnchen-Curry

1 kg Hähnchenteile frische	1 frische Ingwerwurzel (etwa 2 cm lang)
100 g Kartoffeln festkochende	2 Chilischoten frische
2 Tomaten	4 Zwiebeln

4 Knoblauchzehen	1 TL Kreuzkümmel (Cumin), gemahlen
5 EL Ghee (geklärte Butter) oder Öl	1 TL Koriander, gemahlen
1 Zimtrinde (etwa 6 cm groß)	2 TL Tomatenmark
2 Kardamomkapseln grüne	Salz
2 Gewürznelken	3 EL Vollmilchjoghurt
2 Blätter Lorbeer	2 TL Garam Masala
0.5 TL Chili, gemahlen	

1. Die Hähnchenstücke häuten und in Portionen schneiden. Die Kartoffeln schälen und 3 cm groß würfeln. Die Tomaten waschen und vierteln. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Chilischoten waschen und fein schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken.

2. Das Ghee oder das Öl bei mittlerer Hitze erwärmen. Die Zwiebeln darin gut braun braten. Die ganzen Gewürze dazugeben und etwa 2 Minuten braten. Die gemahlene Gewürze, außer dem Garam Masala, hinzufügen und 2 - 3 Minuten anbraten. Die Chilis, den Knoblauch und den Ingwer untermischen. Die Tomaten, das Hähnchen, das Tomatenmark und den Joghurt unter Rühren etwa 5 Minuten anbraten.

3. Salz und 1/2 l Wasser dazugeben und zum Kochen bringen. Nach 10 Minuten die Kartoffeln dazugeben. Alles zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch umrühren. Den Garam Masala darüber streuen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 75 Minuten

1800 kJ

8.6 Huhn in Kartoffelkruste

1 junges, fleischiges Huhn (1200 g)	4 Artischockenböden (Konserve)
Salz	2 Knoblauchzehen
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	120 g Butter
2 EL Mehl	Öl zum Ausbacken
1 kg fest kochende Kartoffeln	1 EL gehackte Petersilie

Huhn in 8 Teile zerlegen, das Rückgrat entfernen. Geflügelstücke mit Salz, Pfeffer würzen, im Mehl wenden.

Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Artischockenböden fein hacken. Knoblauchzehen zerdrücken.

50 g Butter erhitzen und Hühnerstücke darin goldgelb braten. Warm stellen. Bratensaft beiseite stellen. Backofen auf 200 °C vorheizen.

Kartoffelscheiben in Öl anbraten. Artischocken, Knoblauch und Petersilie zumischen. Salzen und pfeffern.

Springform ausfetten. Boden und Seiten mit Hälfte der Kartoffelscheiben auslegen.

Hühnerstücke auflegen und mit Kartoffelscheiben bedecken. Butterflöckchen auf Kartoffelscheiben verteilen.

Das Ganze auf die untere Schiene in den Backofen stellen und in 50-60 Minuten goldgelb backen.

Torte aus Springform nehmen und auf vorgewärmte Platte geben. Vor Auftragen Bratensaft des Hühnchens mit restlicher Butter erwärmen und darüber gießen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

8.7 Huhn mit Gemüseragout und Oliven

1 Huhn	1 Knoblauchzehe
Meersalz	2 Karotten
frisch gemahlener Pfeffer	1 gelbe Paprikaschote
1 TL Paprikapulver	1 grüne Paprikaschote
1 TL Chilipulver	14 klein. Kartoffeln
2 TL Kräuter de Provence	20 schwarze Oliven (ohne Stein)
8 EL Olivenöl	100 ml Hühnerbrühe
1 mittelgroße Zwiebel	100 ml trockener Weißwein

Salz, Pfeffer, Paprika, Chilipulver und Kräuter de Provence mit 3 EL Olivenöl zu einer Marinade verrühren. Huhn mit der Marinade innen und außen gut einreiben. In den Römertopf mit dem Rücken nach oben legen, in den Ofen geben und ca. 25 Minuten braten.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln im restlichen Olivenöl in einer Pfanne gut anbraten, Zwiebeln, Knoblauch, Karotten und Paprika dazugeben und andünsten. Pfeffern und Salzen. Oliven, Gemüsebrühe und Weißwein dazugeben.

Huhn mit der Brust nach oben im Römertopf wenden. Das Gemüse dazugeben und weitere 20-30 Minuten im Backofen schmoren, bis das Gemüse und die Kartoffeln gar sind.

Getränketipp: Das schmackhafte Huhn hat einen großen Wein verdient. Wir haben einen 2000er Amarone dazu genossen.

Mengenangabe: 4 Portionen

8.8 Huhn nach Art von Tecalitlán Pollo a la Tecalitlán

1 groß. Huhn	frisch gemahlener Pfeffer, Salz
3 EL Sonnenblumenöl	2 rote Chilis
500 g Tomaten	400 g kleine neue Kartoffeln
2 groß. Zwiebeln	1/2 Tasse Wasser

Das Huhn in acht Stücke schneiden, diese im Öl anbraten bis sie goldbraun sind. In einen Tontopf (Römertopf) oder Bräter mit Deckel geben. Die Tomaten in Scheiben schneiden und darübergeben. Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und auf die Tomaten schichten, alles pfeffern und salzen. Die Chilis unter fließendem Wasser entkernen (Gummihandschuhe sind dabei zu empfehlen) und fein hacken, auf die Zwiebeln geben. Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden und die übrigen Zutaten gut damit bedecken, noch mal pfeffern und salzen. Das Wasser zugeben und im Backofen bei mittlerer Hitze, ca. 170°C etwa eine Stunde garen, bis das Hühnerfleisch weich ist. Es kommt auf die Minute nicht so an, einige Minuten länger schaden nicht.

Tipp: - Das passende Getränk - ein trockener einfacher Rotwein oder ein kaltes Bier. - Die Menge des Rezeptes kann problemlos erhöht werden und ist dann ein schönes Gericht für eine Party. Die Garzeit erhöht sich dann aber etwas. - Dazu: eine scharfe Salsa roja

Mengenangabe: 4 Portionen

8.9 Käsekartoffeln mit Putenbrust

1.2 kg kleine Kartoffeln	1 TL Gemüsebrühe
300 g geräucherte Putenbrust (Stück)	75 g geriebener Light-Käse (15 % Fett absolut)
1 TL Öl	Pfeffer Salz
2 EL (20 g) Butter/Margarine	evtl. Schnittlauch z. Garnieren
2 EL (20 g) Mehl	
1/2 l fettarme Milch	

Kartoffeln gründlich waschen und zugedeckt ca. 20 Minuten kochen.

Putenbrust trocken tupfen und in Würfel schneiden. Im heißen Öl im Topf rundherum anbraten. Herausnehmen. Fett im Bratfett erhitzen. Mehl darüberstäuben und anschwitzen. Milch und Brühe einrühren, aufkochen und 5 Minuten köcheln. 1/3 Käse in der Soße schmelzen. Mit Pfeffer und wenig Salz abschmecken.

Kartoffeln abschrecken und O schälen. Mit Putenbrust und Soße in eine Gratinform füllen. Restlichen Käse darüberstreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 15 Minuten überbacken. Mit Schnittlauch garnieren,

Mengenangabe: 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 Std.

pro PORTION ca.: 430 kcal; E 33 g, F 11 g, KH 46 g

8.10 Kartoffel-Puten-Gulasch

800 g Kartoffeln	1 rote Paprikaschote
100 g Sellerie	1 Gewürzgurke (Glas)
2 Zwiebeln	200 g Putenschnitzel

1 EL Öl extra fein
 500 ml Gemüsebrühe Salz, Pfeffer
 1 Beutel 'Knorr Feinschmecker Bratensauce

Kartoffeln sowie Sellerie schälen, Kartoffeln waschen und beides würfeln. Zwiebeln abziehen und fein hacken. Die Paprikaschote halbieren, entkernen, abbrausen und in Stücke schneiden. Die Gewürzgurke in Scheiben schneiden. 2 Fleisch abbrausen, trockentupfen und in fingerdicke Streifen schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und die Schnitzelstreifen darin ca. 2 Min. braten. Herausnehmen und warm stellen.

Kartoffeln und Zwiebeln im Bratfett anbraten. Paprika und Sellerie dazugeben. Gemüsebrühe angießen und alles zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Min. garen. Beutelinhalt 'Bratensauce' einrühren und Gulasch ca. 1 Min. kochen. Fleisch und Gurkenscheiben zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu schmeckt Blattsalat mit Gurke.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 40 Min.

pro Person ca.: 265 kcal; E 16 g, F 6 g, KH 33 g

8.11 Kartoffelburger mit Putenmedaillons

250 g Sahnequark	300 g sehr dünn geschnittene Putenschnitzel
2 Rohrzwiebeln	80 g würziger Bergkäse, gerieben
2 Fleischtomaten	2-3 EL Rapsöl
1 groß. Gemüsezwiebel	8 TK-Kartoffelpuffer
Oregano, getrocknet	Einige Schnittlauchröllchen
Salz, Pfeffer	Einige Eisbergsalatblätter
2 EL Rapsöl	3 EL Tomatenmark mit Würzgemüse

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. 8 gefrorene Kartoffelpuffer einlegen, von beiden Seiten jeweils 8 Minuten goldgelb braten. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Kartoffelpuffer auf ein Backblech legen. 4 Kartoffelpuffer mit Reibekäse bestreuen. Backblech in den Ofen schieben. Backofentemperatur auf 125 Grad zurückschalten. Käse schmelzen lassen, Kartoffelpuffer im Backofen warm halten. Putenschnitzel in kleine Medaillons schneiden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Putenmedaillons darin unter Wenden anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Gemüsezwiebel schälen und in Ringe schneiden. Fleischtomaten in Scheiben schneiden. Die grünen Spitzen der Rohrzwiebeln in ca. 12 cm lange Stücke schneiden. Quark mit Tomatenmark verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. 4 Kartoffelpuffer mit Salat belegen. Darauf etwas Quarkcreme geben. Tomatenscheiben, Putenmedaillons, Zwiebelringen und Rohrzwiebeln darauf schichten. Mit den Käsekartoffelpuffern abschließen. Mit Schnittlauchröllchen und rotem Pfeffer bestreuen. Restliche Quarkcreme extra servieren.

8.12 Kartoffeln und Poulet vom Blech

2 EL Öl	zen
wenig Muskat	85 g Speckwürfeli, ca.
1/2 TL Salz	8 Pouletunterschenkel
wenig Pfeffer	1/2 TL Paprika
400 g kleine fest kochende Kartoffeln, längs halbiert	1/2 TL Salz
400 g tiefgekühlte Marroni, angetaut	wenig Pfeffer
300 g kleine Birnen (Gute Luise), in Schnit-	1 dl Apfelsaft

Ofen auf 240 Grad vorheizen. Öl mit Muskat, Salz und Pfeffer in einer weiten Schüssel verrühren. Kartoffeln, Marroni und Birnen begeben, gut mischen. Speckwürfeli auf dem Backblech verteilen, in der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 4 Min. anbraten. Poulet würzen, mit den Kartoffeln, Marroni und Birnen auf dem Blech verteilen. Ca. 15 Min. weiterbraten, dabei einmal wenden. Hitze auf 200 Grad reduzieren, ca. 15 Min. unter gelegentlichem Wenden weiterbraten. Apfelsaft dazugießen, ca. 10 Min. fertig braten, bis die Kartoffeln weich sind.

Mengenangabe: 4 Personen

Braten: ca. 45 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

pro Person: 615 kcal / 2573 kJ; E 27 g, F 25 g, KH 70 g

8.13 Kartoffelragout mit Hähnchenbrustfilet

800 g Kartoffeln	1 rote Paprika
Salz	250 g Champignons
1 Bd. Petersilie	4 Hähnchenbrustfilets (à ca. 125 g)
4 Zweige Estragon	1 EL Butter
2 Zweige Melis-se	50 ml tr. Weißwein
2 Lorbeerblätter	Kräutersalz
2 Möhren	Pfeffer
2 St. Staudensellerie	1 Zitrone, Saft von
1 St. Porree	2 EL Kapern
2 Frühlingszwiebeln	250 g Joghurt

Die Kartoffeln schälen, waschen, in Stücke schneiden und in etwas Salzwasser ca. 20 Min. dämpfen. Petersilie, Estragon, Melisse abbrausen, trockentupfen, Blättchen abzupfen, hacken. Petersilienstängel und Lorbeerblätter zu den Kartoffeln geben.

Das Gemüse waschen und putzen. Die Pilze feucht abreiben. Möhren in Stifte, Staudensellerie und Pilze in Scheiben, Porree und Frühlingszwiebeln in Ringe, die Paprikaschote in breitere Streifen schneiden.

Die Hähnchenbrustfilets abrausen, trockentupfen und in Streifen teilen. Die Butter erhitzen. Das Fleisch darin portionsweise goldbraun braten, herausnehmen und warm stellen. Gemüse und Pilze im Bratenfett andünsten. Den Wein angießen und ca. 10 Min. garen.

Petersilienstängel und Lorbeerblätter entfernen. Die Kartoffeln samt Kochwasser unter das Gemüse rühren. Einen Teil der Kartoffeln zerdrücken, um die Soße zu binden. 5. Das Fleisch unter das Gemüse heben. Mit Kräutersalz, Pfeffer, Zitronensaft, Kapern, Petersilie und Estragon abschmecken. 1 Klecks Joghurt darauf geben, den Rest getrennt dazu reichen. Ragout mit Melisse und frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 50 Min.

Garen ca. 30 Min.

pro Person: 430 kcal; E 40 g, F 7 g, KH 45 g

8.14 Kartoffelwellen auf Hähnchenbrust

2 Scheib. Lauch	Salz, Pfeffer
125 ml Milch	1 TL Paprika, mild
300 ml Wasser	2 EL Rapsöl
1 Beutel à 3 Portionen Kartoffelpüree	2 doppelte Hähnchenbrustfilets à 350 g
1-2 EL heller Soßenbinder	einige Mandelblättchen
100 ml Sauerrahm, 20 %	einige Butterflöckchen
1 EL Senf mit Honig	1/2 TL Salz
200 ml Weißwein	1 Eigelb
200 ml Geflügelfond	

Hähnchenbrustfilets trennen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Filets von beiden Seiten jeweils 3 Minuten braten. Mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Aus der Pfanne nehmen. Bratensatz in der Pfanne mit Geflügelfond und Wein ablöschen, einige Minuten bei starker Hitze kochen lassen. Senf und Sauerrahm einrühren, mit Soßenbinder andicken. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lauchstangen putzen, in Stücke von ca. 15 cm Länge schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 8 Minuten garen. Abtropfen lassen. Reste der Lauchstangen in Ringe schneiden. Eine feuerfeste Form fetten. Die Hähnchenbrustfilets hineinlegen, zwischen jedes Filet eine Lauchstange legen. Lauchringe ringsum verteilen. Soße über Lauch und Hähnchen verteilen. Kartoffelpüree mit Wasser, Milch, Eigelb und Salz nach Packungsanleitung zubereiten. Püree in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben. Auf Lauchstangen und Hähnchen üppige Püreeellen spitzen. Mit einigen Butterflöckchen und Mandelblättchen belegen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 180 Grad ca. 35 Minuten backen.

8.15 Knoblauchhähnchen - Polio al ajillo

1 küchenfertiges Hähnchen, in 8 Teile geteilt	10 Knoblauchzehen
4 EL Öl	1/8 l trockener Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe)
Salz	2 Lorbeerblätter
Pfeffer	1 Bd. Petersilie
1 TL scharfes Paprikapulver	

Ofen auf 150° vorheizen. Hähnchenteile in einem Bräter im Öl rundum bei starker Hitze goldbraun braten. Herausnehmen, salzen, pfeffern, mit Paprikapulver einreiben.

Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden, im Bräter 3 Min. dünsten, mit dem Wein ablöschen, diesen aufkochen. Hähnchenteile mit Lorbeerblättern hineinlegen, zugedeckt im Ofen (Mitte, Umluft 140°) 40 Min. garen.

Petersilie klein schneiden. Das Gericht mit Petersilie bestreut servieren.

Beilage: Runzelkartoffeln (siehe Rezept) und Weißbrot

Variante: statt Hähnchen Kaninchen verwenden

Mengenangabe: 4 Personen

Garzeit: 40 Min.

Zubereitung: 30 Min.

Pro Portion ca.: 475 kcal

8.16 Pollo alla Diavola mit gerösteten Kartoffeln

1 Knoblauchknolle	3 EL Olivenöl mit Zitrone
1 Maispoularde, ca. 1,5 kg	80 g Schalotten
3 Rosmarinzwige	2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer	150 g Staudensellerie
2 Lorbeerblätter	500 g kleine Kartoffeln
2 Thymianzweige	5 EL Olivenöl

Die Knoblauchknolle längs vierteln. Die Poularde mit einer Küchenschere am Rücken entlang durchschneiden, aufklappen und flach drücken. Von 1 Rosmarinweig 6 größere Nadeln abpflücken und unter die Geflügelhaut schieben. Die Brustseite (Hautseite) mit Salz und Pfeffer, die Rückseite nur mit Pfeffer einreiben. Den Knoblauch, den restlichen Rosmarin, Lorbeerblätter und Thymian auf ein mit Olivenöl gefettetes Backblech geben. Die Poularde mit der Brustseite nach oben dazu und mit Alufolie bedecken.

Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 200° C 30 Minuten garen. Die Alufolie entfernen, und die Poularde mit dem Zitronen-Öl bestreichen und bei 180° C weitere 25-30 Minuten knusprig braten.

Für die gerösteten Kartoffeln die Schalotten pellen und in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch pellen und ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Den Staudensellerie putzen, die Fäden abziehen und in 3-4 mm breite Stücke schneiden. Die Kartoffeln gut waschen

und mit Schale längs halbieren oder je nach Größe auch vierteln. Alle Zutaten mit Olivenöl, Salz und Pfeffer gut vermengen. Nach 15 Minuten Garzeit der Poularde mit auf das Backblech geben und zusammen zu Ende garen.

Vor dem Servieren die Poularde am Brustbein entlang halbieren und die Hälften nochmals zwischen Keule und Brust. Auf einer angewärmten Platte servieren.

Das Rezept kann problemlos für 6 Personen erweitert werden. Zwei Hühnerkeulen mehr dazugeben, die Mengen von Kartoffeln und Staudensellerie entsprechend erhöhen. Oder, wie auf dem Bild nur für 2 Personen, dann nimmt man eine ganze Hühnerbrust mit Knochen und Haut. Die Garzeit des Fleisches verringert sich dann entsprechend deswegen gibt die anderen Zutaten dann gleich mit in den Backofen.

Es ist ideal für Gäste. Während die Poularde im Ofen gart, können sich die Gastgeber ganz den Gästen und diese der Vorspeise widmen.

Ist kein fertiges Zitronen-Olivenöl vorhanden, selbst machen: Olivenöl mit geriebener Zitronenschale und frisch gepresstem Zitronensaft vermischen.

Weintipp: eiskalter Grauburgunder, trocken aus Rheinhessen

Mengenangabe: 4 Portionen

8.17 Poulet mit Curry-Kartoffeln

3 EL Olivenöl	1.2 kg Pouletteile
1 Knoblauchzehe, gepresst	(z. B. Ober- und Unterschenkel)
2 EL scharfer Curry	800 g fest kochende Kartoffeln, in Schnitzen
1 TL Salz	Salz, Pfeffer, nach Bedarf
wenig Pfeffer aus der Mühle	

Öl, Knoblauch und Curry in einer großen Schüssel mischen, würzen. Pouletteile und Kartoffeln begeben, mischen, auf einem Backblech verteilen.

Braten: ca. 40 Min in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, würzen.

Mengenangabe: 4 Personen

Braten: ca. 40 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

pro Person: 583 kcal / 2438 kJ; E 44 g, F 28 g, KH 38 g

8.18 Puten-Kartoffel-Torte

4 Scheib. Frühstücksspeck	250 g Kartoffeln
1-2 EL Senf	Salz, Pfeffer
6 Eier	4 EL Rapsöl
1 klein. rote Paprikaschote	400 g frisches Putenbrustfilet
2 Zwiebeln	

Fleisch waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne (24 cm Durchmesser) erhitzen und das Fleisch darin braten, herausnehmen, salzen und pfeffern. Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und fein hacken. Paprika putzen und in kleine Stücke schneiden. Restliches Öl ins Bratfett geben und die Kartoffelscheiben darin unter Wenden garen, herausnehmen, salzen und pfeffern. Zwiebel und Paprika im Bratfett unter Rühren garen, herausnehmen, mit Kartoffeln und Fleisch mischen. Speckscheiben über Kreuz in die Pfanne legen, Fleisch-Gemüsemischung darüber verteilen. Eier mit Senf verquirlen, salzen, pfeffern und über die Zutaten gießen. Bei schwacher bis mittlerer Hitze stocken lassen, zum Schluss abdecken. Wenn die Tortilla fest ist, von der zweiten Seite bräunen. Fertige Tortilla in Tortenstücke schneiden und servieren.

Mengenangabe: 8

8.19 Spinat mit Trutenbrust und Kartoffeln

2 EL Pinienkerne	1 Knoblauchzehe, gepresst
300 g Gschwelli aus Frühkartoffeln, ungeschält, halbiert	125 g Cherry-Tomaten, halbiert
wenig Öl zum Braten	wenig Öl zum Rührbraten
200 g Trutenbrust, schräg in ca. 1 cm breiten Streifen	300 g Frühlings-Spinat, gut abgetropft
Öl zum Rührbraten	1 TL Majoranblättchen, fein gehackt
1/4 TL Salz	wenig Muskat
Pfeffer aus der Mühle	1/4 TL Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Pinienkerne in einer heißen großen Bratpfanne ohne Fett rösten, herausnehmen, beiseite stellen. Kartoffeln in derselben Pfanne im heißen Öl goldbraun braten, herausnehmen, warm stellen. Fleisch ca. 3 Min. rührbraten, würzen, herausnehmen, warm stellen. Knoblauch und Tomaten im heißen Öl bei mittlerer Hitze ca. 1 Min. rührbraten. Spinat und Majoran begeben und ca. 3 Min. weiterrührbraten, würzen. Fleisch und Kartoffeln darunter mischen, beiseite gestellte Pinienkerne darüber streuen, sofort servieren.

Mengenangabe: 2 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

8.20 Zitronenhähnchen mit Rosmarin-Kartoffeln

1 küchenfertiges Hähnchen (1,2 kg)	25 g Butter oder Margarine
Salz	1/2 l Hühnersuppe (Instant)
weißer Pfeffer a. d. Mühle	750 g neue kl. Kartoffeln
2 unbehandelte Zitronen	grobes Salz
2 kl. Zweige Rosmarin	evtl. Zitrone und Rosmarin zum Garnieren

Hähnchen waschen und trockentupfen. Von innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Zitronen gründlich waschen und eine Zitrone in Scheiben schneiden. Rosmarin waschen, trockentupfen und einen kleinen Zweig mit 4- 5 Zitronenscheiben in das Hähnchen geben. Bauchöffnung zustecken, Keulen und Flügel mit Küchengarn zusammenbinden. Hähnchen mit der Brustseite nach unten auf eine Fettpfanne legen und Fett in Flöckchen darauf geben. Im Backofen braten.

Schaltung: 190 - 210°, 2. Schiebeleiste v. u. 160 - 180°, Umluftbackofen ca. 90 Minuten Zwischendurch heiße Hühnersuppe angießen und das Hähnchen nach der Hälfte der Bratzeit wenden. Kartoffeln gründlich waschen, halbieren und in den letzten 60 Minuten um das Hähnchen verteilen und von Zeit zu Zeit im Bratfett wenden. Restlichen Rosmarin grob hacken. Von der übrigen Zitrone die Schale mit einem Juliennereißer in feine Streifen abziehen. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Ca. 10 Minuten vor Ende der Bratzeit Rosmarin unter die Kartoffeln mischen und das Hähnchen mit Zitronensaft beträufeln. Mit Zitronenjulienne bestreuen und mit restlichen Zitronenscheiben belegen. Fertiges Hähnchen auf einer Platte anrichten. Kartoffeln mit grobem Salz bestreuen und mit Pfeffer würzen. Zum Hähnchen auf die Platte geben und nach Belieben mit Zitrone und frischem Rosmarin garniert servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

8.21 Zitronenhähnchen mit Rosmarinkartoffeln

2 Hähnchen (1600 g)	1 unbehandelte Zitrone
160 g Paprika (rot, gelb, grün)	130 ml Apfelsaft
1/2 grüne und	160 ml brauner Geflügelfond
1/2 gelbe Zucchini	1 1/2 EL feines Rapsöl
1 rote Zwiebel	Thymian
5 Knoblauchzehen	Salz, Pfeffer
320 g Kartoffeln	1/2 EL Butterschmalz
6 Rosmarinzweige	

Von den Hähnchen Flügel, Keulen und Brüste ablösen und diese Teile nochmals halbieren. Paprika entkernen, säubern und in Streifen schneiden. Zucchini mit Küchenkrepp gut abreiben, in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, Kartoffeln gut säubern und beides in Spalten schneiden. Zwei Knoblauchzehen schälen und feinblättrig schneiden, die übrigen drei Zehen mit der Schale leicht andrücken. Zitrone in Scheiben schneiden. Kartoffeln in heißem Rapsöl angehen lassen, Zwiebeln, Paprika, Zucchini zufügen, mitangehen lassen. Den Knoblauch mit der Schale dazugeben. Hähnchenteile in einer anderen Pfanne in heißem Rapsöl rundum anbraten, die Rosmarinzweige zum Aromatisieren beigegeben und mit Pfeffer würzen. Den kleingeschnittenen Knoblauch ebenfalls in einer weiteren Pfanne in heißem Butterschmalz kurz anbraten und darin die Zitronenscheiben beidseitig mitangehen lassen. Kartoffeln und Gemüse in eine feuerfeste Form geben, Hähnchen mit Rosmarin darauf verteilen und Zitronenscheiben mit Knoblauch darübergeben. Die Pfanne

mit Apfelsaft ablöschen, mit Geflügelfond auffüllen, mit Zitronensaft abrunden und alles über das Hähnchen gießen. Im Ofen bei 170 °C etwa 25-28 Minuten garen. Hähnchen in der Form servieren und mit Thymian garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

9 Gewürze, Kräuter

9.1 Duchess

Duchesses-Masse

750 g Kartoffeln in der Schale
2 Eigelb
20 g Margarine
Salz

Pfeffer
Muskat
Margarine zum Einfetten
wenig Eigelb oder
flüssige Margarine zum Bestreichen

Kartoffeln in der Schale weichkochen, schälen und durch das Passe-vite treiben oder zerdrücken, Eigelb, Margarine und Gewürze daruntermischen, gut verrühren.

Formen: Mit dem Spritzsack Häufchen auf ein leicht gefettetes Blech dressieren, mit Eigelb oder flüssiger Margarine bestreichen.

Backen: 10-15 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Tipp: Duchesses-Masse muss zum Verarbeiten möglichst warm sein.

Croquettes: Zutaten und Zubereitung siehe Duchesses-Masse. Maizena oder Kartoffelstärke zum Formen. Formen: Die Masse auf wenig Maizena oder Kartoffelstärke zu einer Rolle von 1 1/2 cm Durchmesser formen, in 3-4 cm lange Stücke schneiden, an der Kühle fest werden lassen.

Panieren: 1 Ei, verklopft, Paniermehl, Frittieröl. Im verquirlten Ei und anschließend im Paniermehl wenden. Backen: In der Friteuse bei 180 Grad goldgelb frittieren oder in der Bratpfanne halbschwimmend backen.

Galettes Zutaten und Zubereitung siehe Duchesses-Masse. Margarine zum Braten. Formen: Wie Croquettes (3 cm Durchmesser), an der Kühle fest werden lassen. Backen: In der Margarine rundum goldgelb backen.

Berny-Kartoffeln Zutaten und Zubereitung siehe Duchesses-Masse. Maizena oder Kartoffelstärke zum Formen.

9.2 Erdäpfelgewürz

5 EL abgerebelte Rosmarinnadeln
5 EL gerebelter Oregano (Dost)
5 EL gerebelter Thymian

2 gestr. EL Schwarzkümmelsamen
2 gestr. EL Paprika, edelsüß

Kräuter und Schwarzkümmel gemeinsam mörsern. Die Kräuter müssen nicht ganz fein sein. Mit Paprikapulver mischen und in ein gut schließendes Glas füllen.

VERWENDUNG: Dieses leicht bittere Gewürz eignet sich perfekt für im Rohr gebratene Erdäpfelscheiben. Erdäpfel waschen und bürsten, in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein Blech mit Backpapier legen. Die Scheiben mit Oliven- oder Sonnenblumenöl

bepinseln. Das Gewürz vor Verwendung kurz durchmischen und mit den Fingern auf die Erdäpfel streuen. Bei 180 Grad braten, bis die Erdäpfel weich sind. Erst vor dem Servieren salzen. Dazu passt milder, mit einem Spritzer Zitronensaft abgeschmeckter Kräutertopfen.

Mengenangabe: 1 Glas mit ca. 350 ml

9.3 Kräutersalz

1 EL Liebstöckel, fein gehackt 200 g grobes Meersalz
2 EL glattblättrige Petersilie, fein gehackt

Liebstöckel und Petersilie mit der Hälfte des Meersalzes im Mörser fein zerstoßen oder im Cutter fein mahlen. Restliches Salz darunter mischen, in ein sauberes und trockenes Glas füllen, sofort verschließen.

Haltbarkeit: gut verschlossen, kühl und trocken, ca. 3 Monate.

Verwendung: Kräutersalz eignet sich zum Würzen von Gemüse, Fleisch oder gebratenen Kartoffeln.

Pro 100 g: Nährwerte nur in geringsten Mengen enthalten.

Mengenangabe: 200 g

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

10 Grundlagen, Informationen

10.1 Béchamel-Kartoffeln

1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln	1/2 l Gemüsebrühe
Salz	1/4 l Milch
1 Zwiebel	frisch gemahlener Pfeffer
40 g Butter	etwas Zitronensaft
40 g Mehl	1 Bd. glatte oder krause Petersilie

Die Kartoffeln gründlich abspülen und mit Schale in Salzwasser 20 Minuten kochen. Abgießen, kurz abdampfen lassen, die Schale abziehen und die Kartoffeln warm halten. Inzwischen für die Mehlschwitze die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Butter in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Das Mehl dazugeben und unter ständigem Rühren andünsten.

Den Topf vom Herd nehmen und Brühe und Milch unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen nach und nach dazugießen. Topf wieder auf den Herd stellen und die Soße bei kleiner Hitze mindestens 10 Minuten kochen lassen. Gelegentlich umrühren, damit sie nicht anbrennt.

Die Béchamel-Soße mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die Kartoffeln in die Soße geben und darin erwärmen, aber nicht mehr kochen lassen.

Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken. Petersilie über die Kartoffeln streuen und servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 40 Minuten

pro Portion ca.: 300 kcal; E 8 g, F 11 g, KH 41 g

10.2 Bratkartoffel

Am besten festkochende oder vorwiegend festkochende Kartoffelsorten verwenden. Mehligere Sorten zerfallen beim Wenden leicht. Kartoffeln sollten in der Schale gekocht werden, geschälte Salzkartoffeln zerfallen beim Braten leichter. Heiße, gekochte Kartoffeln pellen und abkühlen lassen. Danach die Kartoffeln in Scheiben oder Würfel schneiden. Möglichst wenig Fett verwenden. Zum Braten eignen sich Butterschmalz, Öl, Butter/Margarine oder Speck. Zuerst das Fett in der Pfanne auf 3, Automatik-Kochstelle 9 oder 11 erhitzen, dann die Kartoffeln hineingeben und auf 2 oder Automatik-Kochstelle 7 - 9 zurückschalten. Die Kartoffeln unter häufigem Wenden goldbraun braten. Mit Salz, Pfeffer und evtl. Majoran würzen.

Bratkartoffeln mit Zwiebeln Erst die Kartoffeln in die heiße Pfanne geben, kurz anbraten, dann erst die Zwiebeln dazugeben. Bratkartoffeln mit Speck Den in kleine Würfel geschnittenen durchwachsenen Speck in Öl oder Butterschmalz glasig dünsten, dann die Kartoffelscheiben und etwas später die Zwiebeln zugeben. Geschmackszutaten für Bratkartoffeln können sein: außer Salz und Pfeffer, Zwiebeln, Knoblauch, Majoran, Thymian, ein Bratkartoffelgewürz, Petersilie oder Schnittlauch.

Größere Mengen lassen sich sehr gut im Backofen zubereiten.

Zubereitungszeit 60 Minuten

10.3 Bratkartoffeln

1 kg kleine festkochende Kartoffeln	Scheiben
Salz	1 Zwiebel
100 g geräucherter durchwachsener Speck in	50 g Butterschmalz

Die Kartoffeln gründlich abbürsten und mit Schale knapp 20 Minuten in Salzwasser kochen. Abgießen, kurz abdampfen lassen und von den heißen Kartoffeln die Schale abziehen. Kartoffeln völlig abkühlen lassen (am besten über Nacht) und dann in etwa 3-4 mm dicke und gleichmäßige Kartoffelscheiben schneiden.

Den Speck in etwa 4 mm große Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und ebenfalls würfeln.

Das Butterschmalz in einer großen Pfanne stark erhitzen. Kartoffeln in die Pfanne geben und von der Unterseite braun braten. Hitze reduzieren, Pfanne schwenken und die Kartoffeln dabei wenden. Dabei möglichst nicht rühren, weil die Scheiben dann schnell zerbrechen.

Wenn alle Kartoffeln rundherum leicht braun sind, Speck- und Zwiebelwürfel über die Kartoffeln streuen. Die Bratkartoffeln unter mehrmaligem Schwenken zu Ende braten. Zum Schluss salzen. Aufpassen, der Speck ist auch salzig!

Tipp: Kartoffeln müssen in der Pfanne 'rascheln', das heißt, sie sollen kross und nicht fettig sein. Dazu müssen sie ausreichend lange, mindestens 20 Minuten, in der Pfanne gebraten und geschwenkt werden.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit ohne Wartezeit 1 Stunde 20 Minuten

pro Portion ca.: 335 kcal; E 8 g, F 20 g, KH 30 g

10.4 Die Frühreifen Kartoffeln

Die ersten inländischen Kartoffeln aus neuer Ernte sind eine besondere Delikatesse. Es sind meistens die Sorten Sirtema und Ostara, die bereits vor ihrer vollen Reife als so genannte Frühkartoffeln geerntet werden. Die zarte Schale der Knollen lässt sich noch leicht von Hand abreiben. Bei Erntebeginn sind diese Kartoffeln nur wenige Tage haltbar,

mit zunehmender Reife verlängert sich jedoch ihre Haltbarkeit.

Die frühen Sorten dürfen bis Ende Juli als «Frühkartoffeln» angeboten werden. Nachher müssen sie mit dem Sortennamen gekennzeichnet werden.

Sirtema: Sirtema ist die früheste Sorte im schweizerischen Kartoffelsortiment. Ihre Knollen sind rund bis kurzoval, Schale und Fleisch hellgelb und ziemlich fest. Deshalb sind diese Kartoffeln auch vielseitig verwendbar. Sirtema ist ab Mai/ Juni bis im Herbst auf dem Markt.

Ostara: Ostara ist ebenfalls eine frühe Sorte, die nur wenig später als die Sirtema geerntet wird. Ihre Knollen sind kurzoval, die Schale ist ockerfarbig, das Fleisch hellgelb und ziemlich fest. Ostara eignet sich - im Gegensatz zur Sirtema - auch zum Frittieren (z.B. Pommes frites). Da sie ihre kulinarischen Qualitäten etwas länger bewahrt als Sirtema, ist sie bis im Vorwinter auf dem Markt.

10.5 Die Kartoffel

Fit durch den Winter Im Winter ist der Mensch noch mehr auf eine nährstoffausgewogene Ernährung angewiesen, um fit zu bleiben. Gerade darum sollte man für eine gesunde Vielfalt wertvoller Knollen einen Lagerplatz freihalten, um sich von den frischen goldenen Herbst-Kartoffeln einen Vorrat anlegen zu können.

Einfacher, vielseitiger, leckerer geht es kaum Die Kartoffel trägt mit ihrer vielseitigen Verwendung und ihrer großen Sortenauswahl dazu bei, daß im Winter die Wartezeit auf das Frühjahr nicht zu lang wird. Unter den zahlreichen Sorten in unterschiedlichen Geschmacksnoten sind sie die idealen Partner zu Fleisch, Fisch, Eiern, Wurst oder Käse. Ob Eintöpfe, Suppen, Gratins, Aufläufe, Kuchen oder Brot- mit Kartoffeln fällt es leicht, dem Körper auch in der kalten Jahreszeit die Nährstoffe zu geben, die er zum täglichen Wohlbefinden braucht.

Genuss auf Vorrat Über den richtigen Umgang mit wertvollen Knollen Nicht nur im Winter ist es wichtig, mit Kartoffeln richtig umzugehen. Grundsätzlich sollten sie immer - dunkel, trocken, luftig, bei 4° C bis 8°C gelagert werden - egal, ob es sich um Frühkartoffeln, Sommer- oder Winterkartoffeln handelt. Während die Frühen von der Schale her noch sehr empfindlich sind, sind Sommer- und Herbstkartoffeln voll ausgereift, geschützt durch eine feste Schale. Wichtige Voraussetzungen für eine gute Lagerfähigkeit sind: - unbeschädigte Schale, trockene Oberfläche, gesunde Knollen. Da sich jede Kocheigenschaft und erst recht jede Sorte anders verarbeiten läßt, sollten sie nach Kocheigenschaft und nach Sorte getrennt gelagert werden. Wer Platz hat, kann nach Größe sortieren. Große Knollen werden für Grillkartoffeln oder Reibekuchen, kleine zu Brat- oder Salatkartoffeln verwendet. Für Haushalte, die nicht über einen geeigneten Kellerraum verfügen, gibt es platzsparende Alternativen für die Kartoffellagerung. In jedem Fall sollten die Knollen, evtl. mit Packpapier, vor zuviel Licht geschützt werden.

Die feinen Seiten des Winters... ...verstecken sich unter der hellen, braunen bis dunkelerdigen Schale. Sorte und Anbaugesicht bestimmen das äußere Erscheinungsbild der Kartoffel. Das Innere präsentiert sich in einer hellen bis tiefgelben Farbe mit viel Geschmack. Unter den rund 120 in Deutschland angebotenen Speisekartoffelsorten findet garantiert

jeder seine persönlichen Lieblingskartoffeln. Was lange währt... ... wird endlich gut. Das trifft auch auf die Kartoffelsorten des Winters zu. Sie sind ausgereift in Geschmack und Konsistenz. Um diese erstklassige Qualität den Winter über genießen zu können, müssen die Knollen sachgerecht gelagert werden. Bei 4° C in gut durchlüfteten, dunklen Räumen kann die Stärke ausreifen und sich der Geschmackvoll entfalten. Wenn sie dann im Laufe des Winters aus den Lagern geholt werden, um für den Lebensmittelhandel verpackt zu werden, gewöhnt man sie zunächst ganz schonend an eine Temperatur von 15° C, bevor sie gewaschen, verpackt und auf den Weg gebracht werden.

Goldener Kartoffelherbst im Handel SEP OKT NOV DEZ JAN FEB MÄR APR MAI
 Agria (V) X X X X X X Adretta (M) X X X X X X Aula (M) X X X X X Cilena (F) X X
 X X X X X X Desiree (V) X X X X X Grata (V) X X X X X X Granola (V) X X X X X
 X X X X X Hansa (F) X X X X X X X X Irmgard (M) X X X X X X Koretta (V) X X X X
 X X X Likaria (M) X X X X X X X Linda (F) X X X X X X Liu (V) X X X X X X X X
 X Nicola (F) X X X X X X X X Quarta (V) X X X X X X X Roxy (V) X X X X X X
 X Secura (V) X X X X X X X X Selma (F) X X X X X X Solara (V) X X X X X X X
 Solina (V) X X X X X X F Festkochend V Vorwiegend festkochend M Mehligkochend

10.6 Die Kartoffel

Sie heißen Clivia, Sieglinde, Jessica, Saskia, Ulla - klangvolle Namen für ein Volksnahrungsmittel, das ebenso schmackhaft wie gesund ist: die Kartoffel, in manchen deutschen Landen auch Erdapfel genannt.

Die Kartoffel schmeckt in fester und flüssiger Form, pikant und süß, gebraten, gekocht, gebacken, als Beilage, Suppe, Hauptgericht, Dessert - ein Tausendsassa der Kochkunst.

In der Bundesrepublik stehen Kartoffeln offiziell mit 166 Sorten zu Buch, im Katalog der EG sind es sogar 549. Der Pro-Kopf-Verbrauch der Deutschen liegt bei 75 Kilo pro Jahr. Während der Konsum von Frischware zum Bedauern der Ernährungswissenschaftler leicht rückläufig ist, wächst der Verbrauch von Fertig- und Halbfertigprodukten. Auch bei der gehaltvollen Knolle gibt es übrigens ein Nord-Süd-Gefälle: Im Norden beherrschen festkochende, südlich des Main mehlig Sorten den Markt.

Herkunft: Ob sie nun 6000 Jahre alt ist, wie oft gesagt wird, oder 'erst' 2000 auf der Pelle hat - die Kartoffel gehört zu den ältesten Kulturpflanzen der Menschheit. Von den Ureinwohnern des Inkareichs wurde die Pflanze schon angebaut. Nach der Entdeckung Amerikas 1492 brachten Seefahrer sie nach Europa, wo allerdings niemand der nahrhaften Knolle Beachtung zollte: Die Kartoffel mit ihren dekorativen Blüten war für viele Jahre hier nur eine Zierpflanze. Friedrich dem Großen ist es zu danken, dass sie zum Volksnahrungsmittel wurde. Um die Hungersnot nach dem Siebenjährigen Krieg zu lindern, verpflichtete er die Bauern zum Anbau der 'Tartoffel'.

Pflanze: Im botanischen Sinn ist die Kartoffel keine Frucht, sondern eine stark entwickelte unterirdische Sprossverdickung. Sie dient als Reservespeicher und als vegetatives (ungeschlechtliches) Vermehrungsorgan. Die 'Augen' der Knolle sind Seitenknospen, aus denen Keime und Triebe sprießen. Die eigentlichen Früchte der Pflanze sind grüne Beeren (ungenießbar), die sich nach dem Abblühen ausbilden.

Züchtung: Neue Sorten brauchen viel Zeit, bis sie in den Handel kommen. Von der Kreuzung bis zur Zulassung vergehen zehn bis zwölf Jahre. Es kann einige Millionen Mark kosten, bis eine neue Sorte für den Vermehrungsanbau freigegeben wird. Dabei werden weder Samen noch Setzlinge verwendet, sondern Pflanzkartoffeln (Mutterknollen) in die Erde gelegt.

Anbau: Gepflanzt wird bei uns im März und April, geerntet je nach Sorte von Juni bis Oktober:

Speisefrühkartoffeln (Ernte Juni/Juli) gelten als Delikatesse. Sie sollten gleich nach dem Kauf verzehrt werden, bei den ganz frühen Sorten kann die Schale mitgegessen werden.

Mittelfrühe Sorten (Mitte August/ September) sind ebenfalls zum baldigen Verzehr bestimmt und nur bedingt zur Vorratshaltung geeignet.

Mittelspäte bis späte Sorten (Ernte nach Mitte September) eignen sich gut zum Einkellern.

Qualitäten: Ein großer Teil der Kartoffelernte geht in die gewerbliche Weiterverarbeitung für Halbfertig- und Fertigprodukte (Mehl, Klöße, Püree, Puffer, Chips, Pommes frites usw.). Für den Einzelhandel sind lediglich drei Klassen zugelassen:

1. Klasse Extra mit sehr geringen Beimischungen von Erde, Keimen, geschädigten Knollen.

2. Klasse I: mit etwas mehr 'Ausfall' 3. Drillinge: Kartoffeln, die die Mindestgröße der vorgenannten Klassen nicht erreichen, gern als Röstkartoffeln gekauft werden.

Es dürfen nur Speisekartoffeln in den Handel gebracht werden, die sortenrein, gesund, ganz, fest und praktisch sauber sind. Bei abgepackter Ware muss die Verpackung Auskunft geben über Klasse, Sorte, Kochtyp, Füllgewicht, Adresse des Erzeugers oder des Abpackbetriebs. Kochtypen Festkochend - springen beim Kochen nicht auf, sind fest, feucht und feinkörnig. Geeignet für Salz -, Pell- und Bratkartoffeln.

Vorwiegend festkochend - springen wenig auf, sind mäßig feucht und feinkörnig. Verwendung wie festkochend.

Mehligkochend - springen beim Garen auf, kochen locker, sind trocken und grobkörnig. Für Püree, Puffer, Klöße, Suppen, Eintöpfe.

Inhaltsstoffe: Die Mär vom 'Dickmacher' ist längst widerlegt. 100 g Kartoffeln haben nur 68 Kalorien, eine Portion von drei Stück (ca. 270 g) also nicht einmal 200 Kalorien. Die Knolle steckt voll praller Lebenskraft: Wertvolles pflanzliches Eiweiß, leicht verdauliche Kohlenhydrate, kein Fett, 11 verschiedene Vitamine (vor allem C und B- Gruppe) sowie 15 unterschiedliche Mineralstoffe.

Tipps zum Einkellern - Die Kartoffeln müssen gesund, unbeschädigt, trocken und sauber sein. - Sorten nicht vermengen! - Knollen bis höchstens 40 cm Höhe behutsam auf ein Lattenrost schütten. Auch von unten muss Luft an sie herankommen. - Nicht in Folienverpackung lagern, der Gittersack ist geeignet. - Gute Lagerräume sind kühle, frostfreie, trockene, abgedunkelte Keller. - Abdecken der Knollen mit Papier oder Säcken schützt vor Verdunstung und vorzeitigem Schrumpfen. - Unbedingt Lichteinwirkung vermeiden! Sie fördert die Grünfärbung und die Bildung des schädlichen Solanins. - Bei feuchtkühlem Wetter die Lagerräume regelmäßig lüften! - Kartoffeln vor Frost schützen, sie werden sonst süßlich. - Die günstigste Lagertemperatur liegt bei 4 Grad. Ist der Raum wärmer, nur kleine Mengen auf Vorrat halten oder zugelassene keimhemmende Mittel einsetzen (sorgfältig die Gebrauchsanweisung lesen und beherzigen). - Unnötige Bewegung der Knollen vermeiden,

sie fördert die Keimbildung. Keimende Kartoffeln nur für den Tagesbedarf abkeimen.

10.7 Frühkartoffeln

Sehnsüchtig erwartet - ab Anfang Juni werden Frühkartoffeln geerntet. Sie sind eine Bereicherung der Frühjahrsküche, denn sie sind von feinem Geschmack. Kartoffeln sind das Grundnahrungsmittel der Deutschen schlechthin. In der Küche lassen sie sich vielfältig zubereiten: als Pell-, Blech-, Salz- oder Bratkartoffeln, mit Dipps, Lachs, mediterran mit frischen Kräutern oder pikant mit Käse. in Frühkartoffeln stecken neben viel Vitamin C zehn weitere Vitamine und 15 verschiedene Mineralstoffe, zum Beispiel Kalium, Phosphor, Magnesium und Eisen. Mit drei bis vier mittelgroßen Frühkartoffeln decken wir zwei Drittel unseres Vitamin-C-Tagesbedarfs und vollständig unseren täglichen Kaliumbedarf ab. Nicht umsonst gelten Kartoffeln als die 'Fitmacher der Nation'.

Übrigens dürfen Frühkartoffeln nur so bezeichnet werden, wenn sie vor dem 1. August geerntet werden. Alle anderen Kartoffeln heißen Speisekartoffeln. Zu den bekanntesten Frühkartoffelsorten gehören Arkula, Berber, Christa und Cilena. Sie werden nach der Reifezeit (Früh-, Sommer-, Spätkartoffel) und je nach Verwendung in unterschiedliche Kochtypen (mehlig, vorwiegend fest kochend und fest kochend) eingeteilt.

Inhaltsstoffe: Die guten Vitamine und Mineralstoffe sitzen direkt unter der Schale. Daher sind die neuen Kartoffeln besonders gesund. Die Schale erhält die Nährstoffe, schützt das Aroma und erhöht den Anteil an Ballaststoffen. Frühkartoffeln haben 15 Prozent weniger Stärke und damit einen niedrigeren Energiegehalt als Speisekartoffeln. Kartoffeln gehören regelmäßig auf jeden ausgewogenen Speiseplan. Sie beinhalten über 200 Inhaltsstoffe, bestehen zu 80 Prozent aus Wasser und haben nur einen Fettanteil von 0,1 Prozent.

Einkauf und Lagerung: Beim Einkauf ist auf ein unbeschädigtes Äußeres zu achten. Die Schale darf nicht runzelig sein und keine braunen oder grünen Stellen ausweisen. Frühkartoffeln sind nicht für die lange Lagerung geeignet. Länger als zwei Wochen sollte man sie nicht aufheben. Bis zum Verzehr werden sie wie Lagerkartoffeln auch an einem luftigen, dunkeln und kühlen Ort aufbewahren.

Zubereitung und Verwendung in der Küche: Zum Schälen sind Frühkartoffeln viel zu schade. Es reicht aus, sie unter kaltem Wasser mit einer Bürste abzuschrubben. Wenn man sie dann mit Schale zubereitet, behalten sie ihr Aroma und die wertvollen Inhaltsstoffe. Frühkartoffeln werden am besten nur in wenig Wasser gedampft. Noch schonender ist es, sie mit einem Siebeinsatz zu dünsten. Auf keinen Fall sollten sie in sprudelndem Wasser gekocht werden.

So schmecken die Kartoffeln ganz besonders: - Salz- oder Pellkartoffeln vor dem Essen immer kurz ausdampfen lassen. Abschütten und noch mal zurück in den noch heißen Topf, bis auch die restliche Kochflüssigkeit verdampft ist. - Zum Warmhalten von Kartoffeln ein Geschirrtuch zwischen Topf und Deckel legen. Das verhindert das Austrocknen. - Ofenkartoffeln vor dem Backen mit etwas Olivenöl oder Speck einreiben. So platzen sie nicht auf und schmecken besser. - Mit etwas Butter oder Öl kochen die Kartoffeln nicht über. - Statt Mehl kann man mit Kartoffeln Soßen und Suppen binden. Am besten die Kartoffel mitkochen und dann pürieren.

10.8 Grundrezept Kartoffelklöße

1 kg gekochte Kartoffeln	1 Prise geriebene Muskatnuss
150 g Mehl	1 Scheib. Weißbrot
2 Eier	1 TL Butter
1 TL Salz	

Kartoffeln durch eine Presse drücken. Mit Mehl, Eiern, Salz und Muskat durchkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer 5 cm dicken Rolle formen. In 4-5 cm gleich große Stücke schneiden und daraus Nester formen.

Weißbrotwürfel in einer Pfanne mit Butter anrösten. In die Mitte der Teignester ca. 3 Weißbrotwürfel legen. Den Teig zu Klößen formen.

2 l Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen, herunterschalten und die Klöße ca. 20 Min. ziehen lassen.

Mengenangabe: 4 Portionen

10.9 Grundrezept Kartoffelkroketten

700 g gekochte Kartoffeln	3 EL Mehl
2 Eigelb	2 Eier
Salz	3 EL Paniermehl
1 Prise geriebene Muskatnuss	Pflanzenöl (Sonnenblumenöl) zum Frittieren
<i>Zum Panieren:</i>	

Kartoffeln noch warm durch die Presse drücken. Mit dem Eigelb verkneten und mit Salz und Muskatnuss würzen. Zu einer ca. 2 cm dicken Rolle formen, davon 4 cm lange Stücke abschneiden.

Jede Krokette zuerst in Mehl, dann in verquirltem Eigelb und zum Schluss in Paniermehl wenden.

In heißem Fett schwimmend goldbraun frittieren.

Kroketten platzen beim Frittieren auf, wenn die Masse nicht fest genug ist. Daher sicherheitshalber nur eine Krokette panieren und zur Probe frittieren. Ist das Ergebnis nicht zufrieden stellend, 1 EL Speisestärke unter die Krokettenmasse rühren.

Mengenangabe: 4 Personen:

10.10 Herzogin-Kartoffeln »Pommes Duchesse«

Zubereitung wie Grundrezept Kartoffelkroketten.
 2 Eigelb
 1 EL weiche Butter
 2 EL zerlassene Butter

Zusätzliche Zutaten:

Krokettenmasse mit Eigelb und weicher Butter verrühren, in einen Spritzbeutel geben und auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Mit zerlassener Butter beträufeln. Bei ca. 200° im Backofen in 5-10 Minuten goldbraun backen.

Mengenangabe: 4 Personen:

10.11 Kartoffel-Klöße-Grundrezept

1 kg mehligkochende Kartoffeln	Muskat
150 g Mehl	1 Scheib. Weißbrot
2 Eier	1 TL Butter
Salz	

Kartoffeln waschen, in kochendem Wasser ca. 25 Min. garen. Abgießen, pellen, noch warm durch die Kartoffelpresse drücken und auskühlen lassen.

Kartoffeln mit Mehl, Eiern, etwas Salz und Muskat zu einem glatten Teig verkneten. Weißbrot würfeln, in Butter knusprig rösten. Mit bemehlten Händen Klöße (Ø ca. 5 cm) formen, jeweils in die Mitte Croûtons einarbeiten.

Klöße in reichlich kochendes Salzwasser geben, Hitze reduzieren und Klöße in ca. 20 Min. gar ziehen lassen. Herausheben und abtropfen lassen.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen ca. 45 Min.

Vorbereiten ca. 30 Min.

pro Person ca.: 340 kcal; E 12 g, F 4 g, KH 64 g

10.12 Kartoffelgratin

800 g festkochende Kartoffeln	40 g Parmesan-Käse
Salz	1 EL Butter
frisch gemahlener Pfeffer	Fett für die Form
200 g Schlagsahne	

Den Backofen auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 vorheizen.

Kartoffeln schälen, abspülen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Kartoffelscheiben in einer gefetteten Gratinform fächerartig einschichten. Jede Lage salzen und pfeffern.

Die Sahne über die Kartoffeln gießen und mit frisch geriebenem Parmesan-Käse bestreuen.

Die Butterflöckchen auf dem Gratin verteilen.

Im Ofen 35-40 Minuten goldbraun überbacken. Falls das Gratin zu dunkel wird, gegen Ende der Backzeit mit Backpapier abdecken.

Passt zu fast allen Fleischgerichten oder wird, mit einem Salat dazu, ein vegetarisches Hauptgericht. Gratin lässt sich gut vorbereiten.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 1 Stunde

pro Portion ca.: 360 kcal; E 8 g, F 25 g, KH 25 g

10.13 Kartoffelklöße

1 kg mehligkochende Kartoffeln

Salz

100 g Grieß

200 g Kartoffelmehl

1 Prise frisch geriebene Muskatnuss

Kartoffeln abspülen und mit Schale in Salzwasser 20 Minuten kochen. Abgießen, kurz abdampfen lassen und die Schale abziehen. Kartoffeln noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken.

Das Kartoffelpüree, etwas Salz, Grieß, Kartoffelmehl und Muskat verkneten. Aus dem Kartoffelteig mit angefeuchteten Händen etwa 20 runde Klöße (0 4-5 cm) formen.

Die Klöße in schwach kochendem Salzwasser etwa 10 Minuten gar ziehen lassen (nicht kochen, dann zerfallen sie). Die Klöße sind gar, wenn sie an der Oberfläche schwimmen.

Die Kartoffelklöße mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, in eine vorgewärmte Schüssel geben und servieren.

Mengenangabe: 20 Stück

Zubereitungszeit 50 Minuten

pro Stück ca.: 80 kcal; E 1 g, F 0 g, KH 18 g

10.14 Kartoffeln à la carte

Ob als Suppe oder Eintopf, Salat, Auflauf, Pizza oder feine Beilage - Kartoffelgerichte erfreuen sich stets allgemeiner Beliebtheit. Dabei ist die Kartoffel in Europa erst seit etwa 200 Jahren als Hauptnahrungsmittel verbreitet.

Eine Pflanze mit Vergangenheit Spanier brachten die seit Jahrtausenden von der südamerikanischen Urbevölkerung angebaute Kartoffelpflanze im 16. Jahrhundert nach Europa, wo sie zunächst als Zierpflanze bewundert wurde. In Italien nannte man die Kartoffel wegen ihrer Ähnlichkeit mit Trüffeln 'tartu-folo', woraus später das deutsche Wort 'Kartoffel' entstand. 1589 gelangte die Kartoffel nach Deutschland, jedoch erfolgte ein systematischer Anbau als Feldfrucht erst seit dem ausgehenden 18. Jahrhundert. Damals erkannte unter anderen Friedrich der Große die volkswirtschaftliche Bedeutung, die die Kartoffel aufgrund ihres hohen Nährwerts zu erlangen imstande war.

Die tolle Knolle Kartoffeln bestehen zu 10-30 % aus Kohlenhydraten (Stärke) und zu 60-80

% aus Wasser, außerdem enthalten sie etwa 2,5 % Ballaststoffe, etwa 2 % Eiweiß, etwa 1 % Mineralien und nur etwa 0,1 % Fett. Aufgrund dieses niedrigen Fettgehalts entfallen auf 100 Gramm Kartoffeln nur etwa 72 Kilokalorien (301 Kilojoule). Neben dem sehr hochwertigen Eiweiß machen vor allem Mineralien und Vitamine die Kartoffel zu einem so wertvollen Lebensmittel: Schon eine Portion gekochter Kartoffeln deckt z.B. die Hälfte des Tagesbedarfs eines Erwachsenen an Vitamin C.

Tipps für Einkauf und Zubereitung Kartoffeln existieren in einer Vielzahl verschiedener Sorten, die sich in Form, Größe, Geschmack und Kocheigenschaften unterscheiden. Wichtig für die Küchenpraxis sind vor allem die Kocheigenschaften: Fest kochende Sorten eignen sich besonders gut für Salate und Gratins. Vorwiegend fest kochende Sorten sind ideal zur Verwendung als Pell- und Folienkartoffeln. Mehlig kochende Sorten verwendet man vor allem für Pürees, Reibekuchen, Klöße und Suppen. Eine besondere Spezialität sind die im Frühsommer erhältlichen Speisefrühhartoffeln, die man mit der Schale isst. Zum Lagern eignen sich am besten spätere Sorten, die etwa ab Oktober auf dem Markt sind. Um die Ausschwemmung der Vitamine zu verhindern, sollten Kartoffeln nach Möglichkeit stets mit Schale gegart werden. Bei der Zubereitung ist darauf zu achten, dass möglichst gleich große Kartoffeln verwendet werden. (Geschälte Kartoffeln werden in etwa gleich große Stücke geschnitten.) Die Knollen gründlich waschen, eventuell abbürsten und in einen Topf geben. Nur so viel Salzwasser (1 Teelöffel Salz pro Liter Wasser) dazugießen, dass es zwei Finger breit unter der obersten Kartoffel steht. Dann den Topf schließen, das Wasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln je nach Sorte und Größe 20 bis 30 Minuten garen (Schnellkochtopf: 8 bis 15 Minuten).

10.15 Kartoffeln für wahre Genießer

An der Kartoffel schieden sich lange Zeit die Geister. Die einen meinten, sie gehöre in den Keller, für die anderen ging nichts ohne Kartoffel. Letztere sind die glücklicheren, die wahren Genießer.

Die Kartoffel prägt schon seit 400 Jahren den deutschen Speisezettel. Erst wollte sie so keiner richtig haben, dann avancierte sie neben Mehl und Reis zu den Hauptnahrungsmitteln und ist heute aus der Küche nicht mehr wegzudenken. Schließlich isst jeder Deutsche pro Jahr die stattliche Menge von etwa 75 kg. Die Urheimat der Kartoffel liegt in den Hochländern Südamerikas den Anden. In Deutschland wurden die ersten Pflanzen als Zier- und Gartenpflanze um die Wende vom 16. zum 17. Jahrhundert angebaut. Erst in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts erkannte man den wahren Wert der Kartoffel als Nahrungsmittel. Um ihre Verbreitung hat sich Friedrich der Große verdient gemacht. Heute fehlt die Kartoffel bei kaum einem Essen - und das nicht nur als Beilage. Hergeleitet wurde der Name Kartoffel vom italienischen 'Tartoufoli', was zu deutsch 'Trüffel' heißt. Und ein gewisser Erdtrüffel ist sie immer noch.

Sie sättigen und machen nicht dick Kartoffeln machen nicht dick: 100g enthalten nur 68 Kalorien. Frühkartoffeln noch weniger. Nahrhaft sind sie dennoch. Sie sättigen langfristig durch den relativ hohen Gehalt an komplexen Kohlenhydraten (Stärke) und Ballaststoffen. Außerdem enthalten sie besonders hochwertiges Eiweiß, fast kein Fett, Calcium, Kalium,

Phosphor, Eisen, Magnesium, Jod, Niacin und Folsäure und wenig Natrium, Vitamin A, K, B1, B2, B6 und Vitamin C. Beim Kochen wird zwar ein gewisser Prozentsatz Vitamin C zerstört. Je länger die Hitzeeinwirkung bei Kartoffeln dauert und je stärker die Kartoffeln zerkleinert werden, desto größer ist der Vitaminverlust, z. B. bei Kartoffelpüree oder Kartoffelsuppe. Wer seine Kartoffeln schält, muss außerdem einen zusätzlichen Verlust an Eiweiß, Mineralstoffen und Spurenelementen in Kauf nehmen, denn die Schale schützt die in der Kartoffel sitzenden wertvollen Stoffe.

Kühl und dunkel: So bewahren Sie Kartoffeln richtig auf Kartoffeln mögen es am liebsten dunkel, luftig und kühl (3-6 Grad C), ohne (Plastik-) Verpackung, im Korb (etwa 14 Tage). Zum Einkellern: nur späte Sorten ab Ende Okt. in unbeheiztem Keller, im Lattengestell. Eventuell mit Packpapier abdecken. Frühkartoffeln sind nicht zur Bevorratung geeignet. Sie sollten dunkel aufbewahrt werden, da sie sonst 'ergrünen'. Die mittelfrühen Speisekartoffeln (August bis September) sind zur Vorrathaltung nur begrenzt geeignet. Mittelspäte bis sehr späte: Vorrathaltung ist geeignet. Erst die mittelspäten bis späten Kartoffeln, die ab Mitte September bis Ende Oktober geerntet werden und dann auf den Markt kommen, kann man für den Winter einkellern. Nicht mehr als 40 cm aufschütten.

Verfärben: Geschälte, zerkleinerte oder geriebene Kartoffeln nicht an der Luft liegen lassen. Oxidationsvorgänge und sich bildende Melanin-Farbstoffe, die das Verfärben verursachen, wirken zerstörend auf das enthaltene Vitamin C.

Einkauf: Kartoffeln gibt es ganzjährig und jede Jahreszeit hat ihre eigene Kartoffelsorte. Speisefrühhkartoffeln gibt es von Juni bis 10. August, mit zarter Schale und feinem, frischem Geschmack. Noch frühere Importware ist oft sehr wässrig im Geschmack. Mittelfrühe Sorten: ab Mitte August. Mittelspäte bis sehr späte Kartoffeln: ab Mitte September bis Ende Oktober. Ideal, Kartoffeln lose z. B. vom Markt, die die Bauern selbst vermarkten.

Immer aus dem Beutel nehmen Nach Möglichkeit keine Kartoffeln in Plastikbeuteln verpackt kaufen. Darin können sie nicht atmen, beginnen zu schwitzen und faulen. Sollte es sich nicht vermeiden lassen, die Kartoffeln aus dem Beutel nehmen. Auf jeden Fall sollten die Knollen von guter Qualität sein: sauber, unverletzte Schalen, keine fauligen oder grünen Stellen sowie keine Keimansätze.

Für jedes Gericht den richtigen Typ Die einzelnen Kartoffeln verhalten sich unterschiedlich beim Kochen. Einige bleiben fest, die anderen werden mehlig und zerfallen. Es gibt drei Kochtypen. Festkochende Sorte: für Salat, Pell-, Bratkartoffeln, z.B. Hansa, Linda, Sieglinde, Forelle, Celia. Vorwiegend festkochende Sorte: Salz- und Pellkartoffel, für Salat und Püree, z.B. Grata, Granola, Christa, Hela, Gloria, Grandifolia, Desiree, Solina, Samara, Libora. Mehlig kochende Sorte: Püree, Kartoffelklöße, z. B. Irmgard, Likaria, Adretta.

Zubereitung - allgemein: Vor dem Schälen waschen und wenn nötig abbürsten. Kartoffeln (für Salzkartoffeln) erst unmittelbar vor dem Garen dünn schälen und waschen, nicht im Wasser stehen lassen. Kartoffeln im Wasser aufsetzen, auf 3 oder Automatik-Kochstelle 8-12 ankochen, dann auf 1 oder Automatik- Kochstelle 3-4 10 bis 15 Minuten fortkochen und 5 bis 10 Minuten auf 0 fertig garen. Kartoffelwasser abgießen, Kartoffeln offen trocken dämpfen.

Küchentipps: Speisefrühhkartoffeln nur in kleinen Mengen kaufen; vor Fremdgerüchen schützen - ihre Schale ist sehr dünn. Beim Kochen von Kartoffeln (geschälten und ungeschälten) den Deckel zwischendurch nicht hochheben. Das unterbricht den Kochvorgang.

Sollen die gekochten Kartoffeln noch etwas warmgehalten werden, zwischen Kartoffeln und Deckel ein Tuch legen; damit wird der Dampf aufgenommen. Wer rohe Kartoffeln (z. B. für rohe Bratkartoffeln) in gleichmäßige Scheiben schneiden will, kann einen Gurkenhobel verwenden.

10.16 Kartoffeln in vornehmen Bissen

Es wird höchste Zeit, die Lagerkartoffeln vom letzten Jahr aufzubrechen und ihnen, falls sie schon etwas ausgetrocknet sind, neuen Schwung zu geben. Sind die Kartoffeln erst einmal gekocht und durchs Passivite getrieben, lassen sie sich zu knusprigen Köstlichkeiten verarbeiten -entweder in der Dauphine-Masse oder in der etwas einfacher herzustellenden Duchesse-Masse:

Pommes Duchesse: 800 g Kartoffeln werden gekocht, passiert und dann mit 2 Eigelb, 20 g Margarine oder Butter und 1 Msp. Muskat verrührt. Die Masse in einen Spritzsack mit Sterntülle füllen, gleich große Häufchen auf ein gefettetes Blech spritzen, nach Belieben mit Eigelb bestreichen und im auf 250 Grad vorgeheizten Ofen 10-15 Minuten backen.

Kroketten: Die oben beschriebene Duchesse-Masse etwas auskühlen lassen. Mit bemehlten Händen eine 2 cm dicke Rolle formen, in 4 cm lange Stücke schneiden und die Kroketten zuerst in verklopftem Ei, dann in Paniermehl wenden. In kleinen Portionen im 180-200 Grad heißen Öl kurzfrittieren.

Galetten: Die Duchesse-Masse zu einer 3 cm dicken Rolle formen, kalt und fest werden lassen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in der Bratpfanne in warmer Margarine oder Butter beidseitig je ca. 2 Minuten braten.

Fidelikartoffeln: In einem Plastikbeutel 40 g Fideli mit dem Wallholz zerdrücken. Aus der Duchesse-Masse Kugeln von 3 cm Durchmesser formen, in den Fideli wenden und portionenweise im 180-200 Grad heißen Öl frittieren.

Pommes Berny: Aus der oben beschriebenen Duchesse-Masse Kugeln von 3 cm Durchmesser formen. Zuerst in einem verklopften Ei, dann in Mandelblättchen wenden. Portionenweise im 180-200 Grad heißen Öl frittieren.

Pommes Laurette: Die im Rezept Pommes Dauphine-Masse mit 60 g Reibkäse mischen und in einen Spritzsack mit Sterntülle füllen. Ca. 6 cm lange Mönchchen auf ein gefettetes Blechreinpapier spritzen und dann portionenweise bei 160 Grad hellbraun frittieren.

10.17 Kartoffeln-Sorten

Kartoffeln zählen zu den Nachtschattengewächsen. Die Sorten mit farbigen Knollen blühen meist auch rosa oder violett.

EINKAUF: Teils auf dem Markt oder in guten Gemüseläden erhältlich. Hauptsächlich jedoch direkt oder per Internet bei Bauern, die sich auf den Erhalt seltener Sorten spezialisiert haben.

INHALTSSTOFFE: Kartoffeln sind reich an hochwertigem Eiweiß, Vitamin C und Kalium. Die bunten Sorten enthalten - besonders ungeschält als Pell- oder Backkartoffeln

-sekundäre Pflanzenstoffe wie farbgebende Anthocyane, die vor Zellschäden schützen.

Highland Burgundy Red: Einzige rotschalige Kartoffel, deren Inneres ebenfalls rot gefärbt ist. Anderer Name: Red Cardinal. Saison: ab September. Geschmack: urtümlicher, ausgeprägter Kartoffelgeschmack. Kochtyp: mehlig kochend. Verwendung: für Püree, als Backkartoffel.

Shetland Black: Kartoffel mit dunkelblauer Schale, blassgelbem Fruchtfleisch und violetter Farbring. Saison: ab Mitte August. Geschmack: cremig mit leichter Pilznote. Kochtyp: vorwiegend festkochend. Verwendung: schmeckt als Pell- oder Salzkartoffel ebenso wie in Gratins.

Bamberger Hörnchen: Die länglichen Kartoffeln werden leider kaum noch angebaut, da sie wegen ihrer geringen Größe von Hand geerntet werden müssen. Saison: ab Mitte September. Geschmack: feiner, nussiger Kartoffelgeschmack. Saftig-speckig in der Konsistenz. Kochtyp: festkochend. Verwendung: als Pell- und Röstkartoffeln, für Salat.

Kartoffel mit dunkelblauer Schale, blassgelbem Fruchtfleisch und violetter Farbring. Saison: ab Mitte August. Geschmack: cremig mit leichter Pilznote. Kochtyp: vorwiegend festkochend. Verwendung: schmeckt als Pell- oder Salzkartoffel ebenso wie in Gratins.

Blaue Schwede: Blauschalige Kartoffel mit violetter Fruchtfleisch und weißem Rand. Anderer Name: Blaue Congo. Saison: ab Mitte August. Geschmack: kräftig aromatisch, cremig und leicht an Maronen erinnernd. Kochtyp: vorwiegend festkochend bis mehlig. Verwendung: toll für Chips, aber auch in Gratins, als Püree, Pell- und Ofenkartoffel.

Vitelotte: Andere Namen: Trüffelkartoffeln (nicht der Geschmack, ihr knubbeliges Aussehen erinnert an Trüffel) oder Negresse. Saison: ab September/Oktobre. Geschmack: nussig wie Maronen, trocken. Kochtyp: vorwiegend festkochend. Verwendung: für Chips, Püree, als Pellkartoffeln oder im Salat.

La Ratte: Wird aufgrund ihrer Ähnlichkeit manchmal als Bamberger Hörnchen verkauft. Saison: ab Ende Juli. Geschmack: leicht nussiges Kartoffelaroma. Kochtyp: festkochend. Verwendung: besonders für Salat, denn kalt schmeckt sie noch intensiver. Aber auch als Pell- und Bratkartoffel lecker.

10.18 Kartoffelpüree

1 kg mehligkochende Kartoffeln

Salz

1/4 l Milch

40 g Butter

frisch geriebene Muskatnuss

Die Kartoffeln schälen, abspülen und gut 20 Minuten in Salzwasser kochen.

Abgießen, kurz abdampfen lassen und heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Heiße Milch und kalte Butter mit einem Schneebesen unterrühren und zu einem cremigen Püree verarbeiten. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 35 Minuten

pro Portion ca.: 255 kcal; E 6 g, F 11 g, KH 33 g

10.19 Kartoffelpuffer

500 g große Kartoffeln	1 Ei
1 groß. gekochte Kartoffel (120 g)	Salz
1 Zwiebel	3 EL Butterschmalz zum Braten

Die rohen Kartoffeln schälen, abspülen und auf einer Rohkostreibe fein reiben. Die gekochte Kartoffel abziehen und ebenfalls fein reiben.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Rohe und gekochte Kartoffeln, Zwiebelwürfel und das Ei verrühren und die Mischung salzen.

Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Einen Esslöffel vom Kartoffelteig ins heiße Fett geben und zu etwa handtellergroßen Puffern verstreichen. Nur so viele Puffer in die Pfanne geben, dass sie sich nicht berühren.

Die Puffer von beiden Seiten goldbraun braten. Fertige Kartoffelpuffer auf Küchenkrepp legen (das saugt das überschüssige Fett auf) und im Backofen warm halten.

dazu: Apfelmus und Puderzucker für die süße Variante, geräucherten Lachs oder Kaviar und Creme fraîche für alle, die's herzhaft mögen.

Mengenangabe: 15 Stück

Zubereitungszeit 45 Minuten

pro Stück ca.: 50 kcal; E 1 g, F 2 g, KH 5 g

10.20 Kartoffelsalat mit Mayonnaise

1 kg kleine festkochende Kartoffeln	3-4 EL Gurkenwasser
Salz	1-2 TL Senf
1 TL Kümmelkörner, evtl.	3-4 Gewürzgurken
1 Zwiebel	200 g Mayonnaise (Glas)
200 ml Gemüsebrühe	125 g Creme fraîche
frisch gemahlener Pfeffer	1/2 Bd. Schnittlauch
4-5 EL Weißweinessig	1/2 Bd. glatte Petersilie

Die Kartoffeln gründlich abbürsten und mit der Schale in Salzwasser und eventuell mit Kümmel 20 Minuten kochen. Kartoffeln abgießen, kurz abdampfen lassen und von den noch heißen Kartoffeln die Schale abziehen. Die Kartoffeln vollständig abkühlen lassen. Dann in etwa 4-5 mm dicke Scheiben schneiden.

Zwiebel abziehen, fein würfeln und in der Brühe etwa 3 Minuten kochen. Brühe mit Pfeffer, Essig, Gurkenwasser und Senf kräftig würzen und noch heiß über die Kartoffelscheiben gießen. Vorsichtig, damit sie ganz bleiben, mischen und mindestens 2-3 Stunden, besser

über Nacht, im Kühlschrank durchziehen lassen.

Gewürzgurken würfeln. Mayonnaise und Creme fraîche verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffeln in ein Sieb geben und kurz abtropfen lassen, die Marinade für später aufheben.

Gewürzgurken und die Mayonnaisen-Mischung vorsichtig unter die Kartoffeln rühren.

Die Kräuter abspülen und trocken schütteln, den Schnittlauch in Röllchen schneiden, die Petersilie hacken und beides unter den Salat mischen. Mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Essig kräftig abschmecken und noch mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

Nochmals abschmecken. Falls der Salat sehr fest ist, noch etwas von der Marinade oder etwas Gurkenwasser von den Gewürzgurken untermischen.

Mengenangabe: 5 Portionen

Zubereitungszeit ohne Wartezeit 1 Stunde 15 Minuten

pro Portion ca.: 500 kcal; E 5 g, F 41 g, KH 27 g

10.21 Kartoffelteig für süße Knödel

500 g mehligkochende Kartoffeln

6 EL Zucker

100 g Mehl

1 Eigelb

2 EL Hartweizengrieß

Salz

1 EL weiche Butter

Die Kartoffeln unter fließendem Wasser abwaschen und ungeschält ca. 25 Min. in kochendem Wasser garen. Dann abgießen, kurz ausdampfen lassen, schälen und heiß durch eine Kartoffelpresse auf ein großes Brett drücken. Die Kartoffelmasse auskühlen lassen.

Das Mehl, den Grieß, die weiche Butter, 2 EL Zucker, das Eigelb und etwas Salz zu dem Kartoffelschnee geben und alles rasch zu einem homogenen Teig verkneten. Diesen ca. 20 Min. ruhen lassen.

Den Kartoffelteig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer ca. 5 cm dicken Rolle formen, in 12 gleich große Scheiben schneiden, diese etwas flach drücken, um das gewählte Obst legen und verschließen. Dabei sollten keine Risse im Teig zu sehen sein.

Die Knödel in siedendes Wasser geben und ca. 20 Min. ziehen lassen. Dabei die Knödel gelegentlich anstoßen, damit sie von allen Seiten gegart werden. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Anschließend kann man sie noch in Zimt-Zucker-Butterbröseln wenden.

Mengenangabe: 12 Stück bzw. 4 Portionen

Garzeit ca. 20 Min.

Ruhezeit: 20 Min.

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

10.22 Kohl in weiß und rot

Aus kleinem Kraut wurde großer Kohl Urahn der heutzutage stattlichen Kohlfamilie ist ein eher schwächtiges Blattgewächs: der Wildkohl. Griechen und Römer kultivierten ihn bereits im 4. und 3. Jh. v.Chr. Die Griechen nannten ihn 'krambe'. Und das heißt Meerkohl. Denn Kohlpflanzen lieben das feuchte Seeklima: Historische Aufzeichnungen belegen, daß Wildkohl schon vor mehr als 2.500 Jahren an den Küsten Kleinasien, des östlichen Mittelmeerraumes, Frankreichs und Englands beheimatet war, Der römische Schriftsteller Plinius d.Ä. (ca. 24-79 n.Chr.) nannte bereits sechs Wildkohlsorten, darunter auch eine rote Variante. Zwei prominente Sorten: Weiß und rot In Deutschland wird Kohl zum ersten Mal im Mittelalter (9.-15. Jh.) erwähnt, Weiß- und Rotkohl seit dem 11. Jh. unterschieden. Rotkohl verdankt seine Farbe übrigens einer Laune der Natur. Durch einen nicht mehr nachvollziehbaren Entwicklungssprung (Mutation) bildete die Pflanze vereinzelt Anthocyan, einen rot-violetten Farbstoff. Die mittelalterliche - lateinische - Bezeichnung 'caput' (Kopf) läßt darauf schließen, daß zu dieser Zeit bereits feste Köpfe gezüchtet wurden. Noch heute erinnern das deutsche Wort 'Kappes' und das englische 'cabbage' an den lateinischen Wortstamm.

Hochgesteckte Zuchtziele Um die geeigneten Kopfgrößen und -formen, Blattstärken und Strunkanteile für den Frischmarkt und die Verarbeitung (Sauerkraut) zu erzielen, waren aufwendige Forschungen und Zuchtmethoden erforderlich. Dasselbe gilt für Zuchtziele wie gleichzeitiger Reifepunkt, hoher Ernteertrag sowie Widerstandsfähigkeit (Resistenz) gegen Krankheiten und Schädlinge. Die besondere Aufmerksamkeit der Züchter gilt in jüngster Zeit vor allem auch der Erhöhung des Gehaltes an Vitaminen und bioaktiven Substanzen. Um eine neue Sorte mit optimalen Eigenschaften zu erhalten, vergehen durch komplizierte Kreuzungen und Anbauversuche etwa 15 Jahre.

Auch Wildkohl unter Kultur Obwohl seine großen Verwandten das Feld beherrschen, hat sich der kleine Wildkohl nicht ganz unterkriegen lassen. In Nordfrankreich schätzt man ihn nach wie vor, und die Engländer erreichen durch eine besondere Anbaumethode, daß sich ihr sog. 'seakale' (Seekohl) zu einem schlanken, weißen Sproß entwickelt, der in der feinen Gastronomie wie Spargel serviert wird.

Kreuzblütlers Karriere Die zahlreichen Nachfahren des Wildkohls (botanisch: Brassica oleracea = Kreuzblütler) haben es zu beachtlicher Vielfalt gebracht: Beim Weißkohl gibt es abgeflachte, hochrunde, kugelrunde und kegelförmige Köpfe (Filderkraut). Ihr Gewicht kann ein halbes, aber auch über 10 Kilo betragen. Rotkohl, rund oder oval-rund, bescheidet sich mit 1-3 Kilo. Aus beiden konnten frühe, mittelfrühe und späte Sorten gezüchtet werden, so daß Weiß- und Rotkohl das ganze Jahr über zu haben sind. Noch heute macht Kohl seinem altgriechischen Namen 'krambe' (Meerkohl) alle Ehre: Das größte zusammenhängende Kohlanbaugebiet Europas in Dithmarschen bringt den höchsten Ertrag und die schwersten Weißkohlköpfe hervor. Denn das gemäßigte, feuchte Seeklima dieser Landschaft hinter den Deichen der schleswig-holsteinischen Nordseeküste und der schwere, gehaltvolle Marschboden bieten ideale Voraussetzungen für den späten Herbst- und Dauerkohl mit seinem hohen Nährstoff- und Wasserbedarf. Weitere große Anbaubereiche für Weißkohl sind Nordrhein-Westfalen, Bayern, Baden-Württemberg (Filderebene) und Hessen, für Rotkohl Nordrhein-Westfalen und Bayern. Der großköpfige Weißkohl

aus Dithmarschen und Hessen sowie das Filderkraut gehen zum größten Teil in die Sauerkrautverarbeitung. Für den Frischmarkt wird der kleinere Kohl angebaut. Er gedeiht auch auf leichteren Böden und in wärmerem Klima, z.B. in Bayern, Rheinland-Pfalz und am Niederrhein.

Kohl - seit der Antike aktuell Nährstoffreich, delikat und gesund Solange es Menschen gibt, haben sie in der Natur nicht nur nach Eßbarem, sondern auch nach Pflanzen mit Heilkräften gesucht. Und sie waren in frühesten Zeiten besonders geschickt im Aufspüren von allerlei Gewächsen und Kräutern, die gesundheits- oder sogar lebenserhaltend wirkten. Die Heilkraft von Kohlpflanzen wurde bereits in der Antike entdeckt. Moderne Ernährungslehre und Medizin haben den hohen Gesundheitswert aller Kohlsorten inzwischen unter Beweis gestellt. Eine ausgewogene Mischung wichtiger Mineralstoffe und Vitamine (s. Tabelle) macht Weiß- und Rotkohl zu einem nährstoffreichen und daher besonders gesunden Gemüse. Außerdem spielt auch der Gehalt an sekundären Pflanzenstoffen bzw. bioaktiven Substanzen im Kohl eine bedeutende Rolle. Diese Stoffe, die die Pflanzen in Form von Farbe, Geschmack, Duft und Zellstruktur zur Vermehrung, zum Wachstum sowie zum Selbstschutz gegen Schädlinge, Krankheiten und Oxidationsprozesse bilden, üben auch beim Menschen spezielle Schutzfunktionen aus. Bei allen Kohlarten, vor allem beim Weißkohl, der 49 verschiedene bioaktive Substanzen enthält, sind es u.a. die Glucosinolate, deren Abbauprodukte gegen Bakterien und Tumorbildung wirken und dem Risiko von Herz-Kreislauf-Erkrankungen vorbeugen können. Dasselbe gilt für die Flavonoide, zu denen u.a. der rot-blaue Farbstoff des Rotkohls gehört. Ihre vielseitigen positiven Funktionen umfassen vor allem auch einen schützenden Einfluß auf Vitamin C. Vorbeugend gegen Krebserkrankungen wirken schließlich u.a. die Lignane, Gerüstsubstanzen der Ballaststoffe, an denen Kohl besonders reich ist. Eine Saison gibt es für Weiß- und Rotkohl so gut wie nicht: Je nach Pflanzzeitpunkt wird Weißkohl als sog. Adventskohl, der im Herbst gepflanzt wird und auf dem Feld überwintert, von April bis Juni geerntet. Ihm folgen von Juni bis September der Frühweißkohl, von September bis Dezember der Herbstweißkohl und von November bis Juni der Dauerweißkohl. Auch Rotkohl kommt als Früh-, Mittelfrüh-, Herbst- und Dauerkohl auf den Markt. Tafelfertige Rotkohlzubereitungen im Glas sparen zudem allen, die es eilig haben, Arbeit und Zeit. Mahlzeiten aus dem vielseitigen Gemüse (s. Rezeptteil) sollten also keinesfalls nur im Winter als deftige Eintöpfe auf den Tisch kommen. Denn die ersten zarten Sorten sind im Frühjahr und Sommer z.B. bestens geeignet für frische Salate. Dazu den Kohl fein hobeln, zwei Minuten blanchieren, kalt abschrecken und - evtl. auch mit anderen Salatgemüsen gemischt - in einer pikant gewürzten Kräutermarinade durchziehen lassen. Soll ein ganz besonderes Gemüse zu einem feinen Fleischgericht daraus werden: Sahne mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Muskat würzen und aufkochen. Blanchierte Kohlschnitzel darin gardünsten, das Gemüse leicht binden, Petersilie unterziehen. Tip: Blanchierwasser wie Gemüsebrühe weiterverwenden. Durch den Kochvorgang büßt Kohl übrigens nicht, wie andere Gemüsesorten, sein Vitamin C ein. Sondern durch Erhitzen entsteht im Kohl aus Ascorbigen zusätzliches Vitamin C.

Nährwert 100 g enthalten Weißkohl Rotkohl Wasser 90,4 g 91,8 g Protein 1,3 g 1,5 g Fett 0,2 g 0,2 g Kohlenhydrate 4,2 g 3,2 g - dav. Ballaststoffe 5,0 g 2,5 g

Natrium 13 mg 4 mg Kalium 208 mg 362 mg Calcium 49 mg 35 mg Phosphor 29 mg 32

mg Magnesium 23 mg 18 mg Eisen 0,5 mg 0,5 mg Vitamin A 0,012 mg 0,032 mg Vitamin E 1,7 mg 1,7 mg Vitamin B1 0,05 mg 0,07 mg Vitamin B2 0,05 mg 0,05 mg Vitamin B6 0,10 mg 0,15 mg Vitamin C 47 mg 50 mg Kcal 24 21 Quelle: Die große GU Nährwert - Kalorientabelle 1998/99

10.23 Kroketten

500 g mehligkochende Kartoffeln	Mehl zum Wenden
Salz	1 Ei
2 Eigelb	Semmelbrösel zum Wenden
frisch geriebene Muskatnuss	1 kg Frittierfett

Die Kartoffeln schälen, abspülen und in Salzwasser etwa 20 Minuten kochen. Abgießen und die Kartoffeln abdampfen lassen.

Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Eigelb unterrühren und den Kartoffel- teig mit Salz und Muskat abschmecken.

Aus dem Püree kleine dicke Rollen (Ø 1,5 cm; Länge 3 cm) formen. Diese zuerst in Mehl, dann in verquirltem Ei und zum Schluss in den Semmelbröseln wenden. Die Kartoffelmasse ist sehr weich, darum vorsichtig arbeiten und eventuell vor dem Panieren in den Kühlschrank stellen.

Das Fett erhitzen. Einen Holzlöffelstiel in das Fett tauchen. Die Temperatur ist richtig, wenn kleine Bläschen vom Stiel aufsteigen.

Die Kroketten portionsweise im heißen Fett etwa 3-4 Minuten goldbraun backen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenkrepp gut abtropfen lassen.

Tipp: Kroketten auf Vorrat: Kroketten nur kurz frittieren, abtropfen und ganz abkühlen lassen. Auf einem Blech vorfrieren und verpacken. Später gefroren zu Ende frittieren.

Mengenangabe: 24 Stück

Zubereitungszeit 50 Minuten

pro Stück ca.: 50 kcal; E 1 g, F 3 g, KH 4 g

10.24 Pommes Frites

1 kg Kartoffeln	1 kg Frittierfett
1 l Öl oder	Salz

Die Kartoffeln schälen, abspülen und in Stifte schneiden (geht gut mit einem Pommes- Schneider). Die Stifte in kaltes Wasser legen.

Das Fett erhitzen. Einen Holzlöffelstiel in das Fett tauchen. Die Temperatur ist richtig, wenn kleine Bläschen vom Stiel aufsteigen.

Die Kartoffeln abgießen, mit einem Küchentuch gründlich trocken tupfen. Portionsweise,

am besten im Siebeinsatz, im heißen Fett frittieren.
 Wenn die Pommes etwa halb gar sind, herausnehmen und auf einem mit Küchenkrepp ausgelegten Backblech abtropfen und abkühlen lassen.
 Vor dem Servieren nochmals frittieren, bis die Pommes goldbraun sind. Zum Schluss salzen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit ohne Wartezeit 30 Minuten

pro Portion ca.: 255 kcal; E 4 g, F 13 g, KH 30 g

10.25 Röstli

500 g Kartoffeln	2 EL Butter
Salz	3 EL Milch
frisch gemahlener Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen, abspülen und auf der Rohkostreibe grob raffeln. Die Kartoffelmasse mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

Wenn die Kartoffelraspel sehr feucht sind, in ein sauberes Geschirrtuch geben und den Saft ausdrücken.

Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelraspel hineingeben. Mit dem Pfannenwender gut zu einem Fladen zusammendrücken, dann die Milch draufgießen und in der geschlossenen Pfanne bei kleiner Hitze etwa 15 Minuten braun braten.

Die goldbraune Röstli mit Hilfe eines flachen Tellers oder Topfdeckels wenden, dabei die restliche Butter in die Pfanne geben und von der anderen Seite weitere 10-15 Minuten fertig braten.

Mengenangabe: 2 Portionen

Zubereitungszeit 45 Minuten

pro Portion ca.: 340 kcal; E 5 g, F 22 g, KH 31 g

10.26 Röstli Grundrezept

800 g Gschwellti vom Vortag	Öl oder Bratbutter zum Braten
1/2 TL Salz	

Vorbereiten: Die gekochten Kartoffeln schälen, an der Röstiraffel reiben, salzen.

1. Seite braten: Öl oder Bratbutter in einer Bratpfanne warm werden lassen. Die Kartoffeln hineingeben, mit der Bratschaufel einen flachen Kuchen formen. Auf kleinem Feuer zugedeckt ca. in 15 Minuten goldgelb braten.

2. Seite braten: Die Röstli auf einen Teller stürzen, sorgfältig in die Bratpfanne zurückgleiten lassen. In 15 Minuten offen goldgelb braten.

Anrichten: Auf eine Platte stürzen.

Tipps: - Wird die Rösti als Hauptgericht mit Salat serviert, die 1 1/2-2fache Kartoffelmenge verwenden. Kartoffeln zum Braten evtl. auf zwei Pfannen verteilen. - Für eine Rösti mit viel Kruste eine weite Pfanne verwenden. Kartoffeln unter gelegentlichem Wenden braten, erst dann zu einem Kuchen formen und knusprig braten. - Die gebratene Rösti kann im auf 60 Grad vorgeheizten Ofen während ca. 1 Stunde warm gestellt werden. Ofentür nicht ganz schließen.

Geeignete Kartoffeln (Kochtyp B): z.B. Agria, Urgenta, Granola oder Désirée. Diese Sorten weisen einen mittleren Stärkegehalt auf und sind leicht mehlig, was bei der Rösti eine schöne Krustenbildung bewirkt.

Mengenangabe: 4 Personen

10.27 Röstkartoffeln mit Knoblauch & Garnelen

1 Bd. Lauchzwiebeln	3 EL Öl
75 g stichfeste saure Sahne	1 junge Knoblauchknolle
1-2 EL Salat-Mayonnaise	3 Stiele Thymian
1 TL Tomaten-Ketchup	Chilipulver
Salz, weißer Pfeffer	8-10 gegarte Garnelen
500 g kl. neue Kartoffeln	(à ca. 20 g; ohne Kopf und Schale)

Lauchzwiebeln putzen und waschen, in Ringe, übrige in Stücke schneiden. Saure Sahne, Mayonnaise, Ketchup und Lauchzwiebelringe verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln gründlich waschen und längs halbieren. In 2 EL heißem Öl rundherum 20-25 Minuten braten. Knoblauch in Zehen teilen (nicht schälen). Thymian waschen und abzupfen. Knoblauch, Lauchzwiebelstücke und Thymian ca. 15 Minuten mitbraten. Mit Salz und Chili würzen. Garnelen waschen, abtupfen. In 1 EL heißem Öl rundherum 2-3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den Röstkartoffeln mischen, alles abschmecken. Mit dem Dip anrichten. Getränk: kühler Weißwein.

Mengenangabe: 2 Personen:

Zubereitungszeit ca. 35 Min.

pro Portion ca.: 500 kcal; E 21 g, F 24 g, KH 46 g

10.28 Schwäbischer Kartoffelsalat

1.2 kg kleine festkochende Kartoffeln	1-2 TL Senf
Salz	frisch gemahlener Pfeffer
1 Zwiebel	1 TL Zucker
200 ml Gemüsebrühe	6 EL Öl
5 EL Weißweinessig	1/2 Bd. Schnittlauch

Die Kartoffeln gründlich abbürsten und etwa 20 Minuten in Salzwasser kochen. Kartoffeln abgießen, kurz abdampfen lassen und von den noch heißen Kartoffeln die Schale abziehen. Kartoffeln vollständig abkühlen lassen. Dann in etwa 4-5 mm dicke Scheiben schneiden.

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Zwiebelwürfel in die kochende Brühe geben, einmal aufkochen lassen und vom Herd nehmen.

Essig, Senf, Salz, Pfeffer, Zucker unterrühren, die heiße Brühe über die Kartoffelscheiben gießen. Vorsichtig mischen, damit die Scheiben nicht zerbrechen, und etwa 1 Stunde durchziehen lassen.

Das Öl unterrühren und den Salat nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und in kleine Röllchen schneiden. Kurz vor dem Servieren über den Salat streuen. t> Tipps: - Kartoffeln immer vollständig abkühlen lassen und erst dann in Scheiben schneiden, dann zerbrechen die Scheiben nicht so schnell. - Wichtig für diesen Salat: eine gute kräftige Brühe verwenden. Es darf auch gern eine Fleischbrühe sein, wenn der Salat nicht unbedingt vegetarisch sein muss. - Zwar nicht mehr schwäbisch, aber auch gut: Gurken, Radieschen, Tomaten (frisch oder getrocknet) oder Kapern untermischen. Auch weitere Kräuter, zum Beispiel Basilikum, machen den Salat köstlich.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit ohne Wartezeit 1 Stunde

pro Portion ca.: 350 kcal; E 6 g, F 19 g, KH 38 g

10.29 Tipps zu Kartoffelsalaten

Es herrscht kein Mangel an Ideen, wie man Kartoffelsalat veredelt. Die Liste reicht von herzhaft bis fein.

Kartoffelsalat läßt keinen kalt. Für den wirklichen Kenner existiert er auch nie in der Einzahl, denn viel zu viele Variationsmöglichkeiten regen die Fantasie immer wieder aufs neue an. Wir haben für Sie die attraktivsten und schmackhaftesten Verbindungen zusammengestellt.

Mit ausgelassenem, groß gebratenem Speck: Ergibt dem Salat eine derb-herzhafte Würze.

Mit Butter, Kaviar und einem Hauch Thymian: Diese Zutaten sorgen für eine elegante Note.

Mit Linsensprossen: So wird der Salat zum Voliwertgenuß. Mit Sardellen: Warme Kartoffelsalate erhalten dadurch eine ganz besondere säuerlich-würzige Geschmacksrichtung.

Mit verschiedenen Kräutern: Jeder Salat bekommt eine zusätzliche Vitaminauffrischung.

Mit Schalotten und einem Hauch Knoblauch: Eine harmonische Würze für die einfachste Kartoffelsalat- Variante, ob warm oder kalt serviert. Ideal als Beilage zu Frikadellen.

Gut schmecken dazu auch Würstchen. Mit groß gerösteten Weißbrotwürfeln: Diese Kombination zeigt, daß sich Kartoffeln und Brot prächtig in einem Salat vertragen.

Mit gehobelten Nüssen: Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse oder Erdnüsse geben einem Kartoffelsalat nicht nur Power. Sie stärken auch das körper-, eigene Immunsystem und senken einen erhöhten Cholesterinspiegel. Mit hartgekochtem und grob gehacktem Ei:

Ergänzt sich mit den Nährwerten der Kartoffel optimal. Mit gewürfelten Fleischresten:

Lambraten beispielsweise gibt kräftige Würze. Gulasch bringt Schärfe. Helle Ragouts und Frikassees lassen Milde walten. Schweinebraten mit Kruste sorgt für kraftvollen Genuß. Mit Früchten: Rosa Grapefruitfilets zum Beispiel lassen den Salat säuerlich frisch erscheinen. Äpfel geben Biß. Kiwi, Papaya oder Mango geben dem Salat eine exotische Note. Mit Mayonnaise: So wird's gehaltvoll. Wer Kalorien sparen will, nimmt statt dessen Crème fraîche, Schmant oder Joghurt. Dann etwas mehr Säure in Form von Essig oder Zitrone zufügen, damit's kräftiger schmeckt. Mit Räuchertisch: Dadurch kommt eine äußerst interessante Rauchwürze in Ihren Kartoffelsalat. Mit Schafs- oder Ziegenkäse und Kräutern der Provence: Diese Zutaten geben einem milden Salat einen Hauch von aromatisch-würziger Mittelmeerküche.

Gesund genießen: Kartoffeln Die Kartoffel bietet dem Körper alles, was er braucht: hochwertiges pflanzliches Eiweiß, Ballaststoffe, die Mineralstoffe Magnesium, Kalium, Mangan und Phosphor, die Vitamine B und vor allem C. Fett enthalten die Knollen kaum; daher auch der geringe Kaloriengehalt, 100 g haben nur 72 Kalorien (3012 kJ). Da es unzählige Kartoffelsorten gibt, werden sie nach ihren Kocheigenschaften angeboten: Festkochende und vorwiegend festkochende eignen sich hauptsächlich für Salate. Mehligkochende Sorten verwendet man für Püree, Puffer und Klöße.

10.30 Tips zu Kartoffelsalaten

Es herrscht kein Mangel an Ideen, wie man Kartoffelsalat veredelt. Die Liste reicht von herzhaft bis fein.

Kartoffelsalat läßt keinen kalt. Für den wirklichen Kenner existiert er auch nie in der Einzahl, denn viel zu viele Variationsmöglichkeiten regen die Fantasie immer wieder aufs neue an. Wir haben für Sie die attraktivsten und schmackhaftesten Verbindungen zusammengestellt.

Mit ausgelassenem, groß gebratenem Speck: Ergibt dem Salat eine derb-herzhafte Würze. Mit Butter, Kaviar und einem Hauch Thymian: Diese Zutaten sorgen für eine elegante Note. Mit Linsensprossen: So wird der Salat zum Voliwertgenuß. Mit Sardellen: Warme Kartoffelsalate erhalten dadurch eine ganz besondere säuerlich-würzige Geschmacksrichtung. Mit verschiedenen Kräutern: Jeder Salat bekommt eine zusätzliche Vitaminauffrischung. Mit Schalotten und einem Hauch Knoblauch: Eine harmonische Würze für die einfachste Kartoffelsalat-Variante, ob warm oder kalt serviert. Ideal als Beilage zu Frikadellen. Gut schmecken dazu auch Würstchen. Mit groß gerösteten Weißbrotwürfeln: Diese Kombination zeigt, daß sich Kartoffeln und Brot prächtig in einem Salat vertragen. Mit gehobelten Nüssen: Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse oder Erdnüsse geben einem Kartoffelsalat nicht nur Power. Sie stärken auch das körper-, eigene Immunsystem und senken einen erhöhten Cholesterinspiegel. Mit hartgekochtem und grob gehacktem Ei: Ergänzt sich mit den Nährwerten der Kartoffel optimal. Mit gewürfelten Fleischresten: Lambraten beispielsweise gibt kräftige Würze. Gulasch bringt Schärfe. Helle Ragouts und Frikassees lassen Milde walten. Schweinebraten mit Kruste sorgt für kraftvollen Genuß. Mit Früchten: Rosa Grapefruitfilets zum Beispiel lassen den Salat säuerlich frisch erscheinen. Äpfel geben Biß. Kiwi, Papaya oder Mango geben dem Salat eine exotische

Note. Mit Mayonnaise: So wird's gehaltvoll. Wer Kalorien sparen will, nimmt statt dessen Crème fraîche, Schmant oder Joghurt. Dann etwas mehr Säure in Form von Essig oder Zitrone zufügen, damit's kräftiger schmeckt. Mit Räuchertisch: Dadurch kommt eine äußerst interessante Rauchwürze in Ihren Kartoffelsalat. Mit Schafs- oder Ziegenkäse und Kräutern der Provence: Diese Zutaten geben einem milden Salat einen Hauch von aromatisch- würziger Mittelmeerküche.

Gesund genießen: Kartoffeln Die Kartoffel bietet dem Körper alles, was er braucht: hochwertiges pflanzliches Eiweiß, Ballaststoffe, die Mineralstoffe Magnesium, Kalium, Mangan und Phosphor, die Vitamine B und vor allem C. Fett enthalten die Knollen kaum; daher auch der geringe Kaloriengehalt, 100 g haben nur 72 Kalorien (3012 kJ). Da es unzählige Kartoffelsorten gibt, werden sie nach ihren Kocheigenschaften angeboten: Festkochende und vorwiegend festkochende eignen sich hauptsächlich für Salate. Mehligkochende Sorten verwendet man für Püree, Puffer und Klöße.

10.31 Tobinambur (Erdapfel)

Form, Farbe und Geschmack: Mittelgroße, hellbraune Wurzelknolle von unterschiedlicher Größe. Je nach Sorte ist das Fruchtfleisch weiß, rot oder braun. Nussartiger Geschmack.

Von Oktober bis Mai zu kaufen Energie, Vitamine und Mineralien: 100 g / 74 Kalorien / 309 Joule. Vitamine B und C. Kalium, Phosphor, Eisen, Magnesium und Fruchtzucker. Inulinhaltig.

Verwendung im Haushalt: Die Topinambur hat eine sehr unregelmäßige Oberfläche. Um sie zu säubern, wird sie unter fließendem Wasser gebürstet. Roh kann die Topinambur, nachdem Sie sie in Scheiben oder Stücke geschnitten haben, in Verbindung mit Gewürzen und Kräutern zu Salat verarbeitet werden. Gekocht, oder im eigenen Saft gedünstet, eignet sie sich als Gemüsebeilage. Ihr Geschmack ähnelt dann dem der Artischocke. Sie können Topinambur aber auch panieren, in Fett ausbraten und mit Kräutern servieren.

Das sollten Sie wissen: Topinambur ist nur kurze Zeit haltbar, da die Knolle sehr schnell Wasser verliert.

Das sollten Sie probieren: Topinambur mit Kräutersauce: Für 4 Personen 1 kg Tobinambur schälen, in Salzwasser 15 bis 25 Minuten kochen (je nach Dicke) oder wie Kartoffeln über Dampf garen. Für die Sauce 3 EL Mehl in 2 EL Butter aufschäumen lassen, Topf vom Herd nehmen, kurz abkühlen lassen. Dann 1/2 l kalte Milch zugießen, wieder auf die Herdplatte stellen und unter Rühren zum Kochen bringen. Je 2 EL gehackten Kerbel, Petersilie und Schnittlauch sowie 1 verquirltes Ei einrühren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. 2 EL Joghurt unterrühren und die Sauce über die abgetropften Topinambur gießen. Mit Zitronenscheiben und Kräuterzweigen garnieren. Zu Bratwurst oder Schinkenscheiben.

11 Käsegerichte

11.1 Basilikum-Speck-Kartöffelchen

24 klein. Kartoffeln (750 g)	2-3 EL Öl
12 dünne Scheiben Frühstücksspeck	125 g Raclette-Käse
1 Töpfchen Basilikum	evtl. Holzspießchen

Kartoffeln waschen und in Wasser 15 Minuten garen. Abschrecken und schälen. Speck längs halbieren. Basilikum abspülen, abzupfen. Kartoffeln mit je 2 Blättchen Basilikum und Speck umwickeln. Mit Spießen feststecken. Im heißen Öl rundum ca. 5 Minuten braten. Je 2 Kartoffeln in ein Raclettepfännchen legen und mit Käse überbacken.

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

pro Portion ca.: 270 kcal / 1130 kJ; E 12 g, F 17 g, KH 15 g

11.2 Käse und Kartoffeln

120 g Münsterkäse	125 g Butter
1 Frühlingszwiebel	weicher Limburger
1 Bd. Schnittlauch	120 g reifer
120 g Olmützer Quargel	mittelgroße Kartoffeln (mehlig oder vorwie-
edelsüßes Paprikapulver	gend fest
Pfeffer	kochend
Salz	120 g Sauermilchkäse mit Edelschimmel
60 g Doppelrahm-Frischkäse	

Kartoffeln so sauber waschen, dass die Schale später mitgegessen werden kann. In Alufolie wickeln und im Ofen bei 200°C ca. 40 Minuten garen. Mit einer Rouladennadel prüfen, ob die Kartoffeln schon ganz durch sind, gegebenenfalls etwas länger garen. Für den 'Baggschdaakees' (Backsteinkäse), Limburger, die Hälfte der Butter und den Frischkäse (alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben) gründlich mit einer Gabel verkneten und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Olmützer Quargel klein würfeln, Schnittlauch waschen, trocknen und in feine Röllchen schneiden. 4 gegarte Kartoffeln halbieren, mit einem Löffel das Innere herauskratzen und mit der restlichen Butter und etwas Salz verkneten. Vorsichtig mit Schnittlauch und den Käsewürfelchen vermischen und in die Kartoffelhälften füllen. Nochmals 5 Minuten in den Ofen schieben. Die anderen beiden Kartoffeln mit oder ohne Schale in dicke Scheiben schneiden, leicht salzen und je 1 Esslöffel 'Baggschdaakees' darauf setzen. Frühlingszwiebel waschen, putzen, in Ringe schneiden und darüber streuen. Münsterkäse, Sauermilchkäse mit Edelschimmel, belegte

Kartoffelscheiben und Quargelkartoffeln auf vier Tellern anrichten.

Zubereitungszeit (in Min.): 100

je Portion: 623 kcal / 2610 kJ

11.3 Käse-Kartoffelring mit Schinken

Zutaten

1.5 kg weichkochende Kartoffeln	60 g Butter
Salz	150 g geriebener Gouda (alt)
3 Eigelb	1 EL Semmelbrösel
Muskat	250 g gekochter Schinken in Scheiben
Pfeffer	weitere 50 g geriebener Gouda (mittelalt)

Geschälte, gewürfelte Kartoffel in Salzwasser kochen, abgießen, dämpfen und heiß durch die Presse drücken. Eigelb, Muskatnuß, Pfeffer 50 g Butter und 100 g alten Gouda unter die Masse rühren. Ringform mit Butter ausfetten, mit Semmelbrösel austreuen und die Hälfte des Kartoffelteiges einfüllen, gut andrücken und glätten. Schinkenwürfel mit 50 g altem Gouda mischen, gleichmäßig auf dem Teig verteilen, andrücken und Restteig auflegen. Ebenfalls festdrücken und glattstreichen. Bei 180°C im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen, Ring stürzen, mit mittelaltem Gouda bestreuen und den Käse unter dem Grill schmelzen lassen. Dazu schmecken beispielsweise ein pikanter Endiviansalat mit Radieschen oder ähnliche Blattsalate ganz ausgezeichnet.

Mengenangabe: 6 Portionen

11.4 Kartoffelraclette

800 g Kartoffeln	1.5 dl Vollrahm
4 Salbeiblätter	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Bratbutter oder Bratcrème	Salbeiblätter zum Garnieren
150 g Raclettekäse	

Kartoffeln kochen, etwas auskühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden. Salbei in Streifen schneiden. Kartoffeln und Salbei in heißer Bratbutter unter häufigem Wenden 10 Minuten braten, dabei Kartoffeln etwas zerstoßen. Raclettekäse in Scheiben schneiden, gut unter die Kartoffeln mischen und schmelzen lassen. Rahm dazugießen und einkochen, würzen. Boden leicht braun werden lassen. Mit Salbei garnieren. Dazu passt Apfel- oder Birnenkompott. Tipps: Das Kartoffelraclette mit übrig gebliebenen Gschwellti vom Vortag zubereiten.

11.5 Paprika-Gratin

<i>Zutaten</i>	150 g Lauchzwiebeln
500 g Kartoffeln	150 g holländischer Maasdammer
Salz	150 g kleinscheibige Mettwurst
20 g Butter	2 EL Sahne
300 g rote Paprikaschoten	

Geschälte, gewürfelte Kartoffeln 10 min. in Salzwasser garen. Hitzefeste Form sorgfältig buttern und Kartoffelwürfel einlegen. Paprikastreifen 2 min. in heißem Wasser blanchieren und anschließend kalt abschrecken, Mettscheiben halbieren, Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden. Alles fächerartig auf den Kartoffelwürfeln anrichten. Grob geraffelten Käse mit der Sahne Mischen und darüber verteilen.

Zum Schluß alle im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 20 Minuten überbacken.

Mengenangabe: 4 Portionen

11.6 Puffer-Raclette

1.8 kg Kartoffeln mehlig kochende	Salz
Salz	5 EL Öl
4 Eier	3 Paprikaschoten rote
etwas Mehl Nach Bedarf	500 g Greyerzer Käse
150 g Kokosfett zum Braten	Paprikapulver, edelsüß
500 g Auberginen möglichst kleine	

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und abbrausen. Auf der Gemüsereibe raspeln und in einem mit einem Tuch ausgelegten Sieb abtropfen lassen; dabei im Tuch leicht ausdrücken. Die Kartoffelmasse mit Salz und den Eiern vermengen; wenn die Masse zu weich ist, mit etwas Mehl anreichern.

2. Nach und nach wenig Kokosfett in einer Pfanne zerlassen, jeweils 3 - 4 Tl. der Kartoffelmasse im Fett in Größe der Raclettepfännchen verstreichen und von beiden Seiten knusprig braten. Die fertigen Puffer im leicht geöffneten Backofen bei 150 ° heiß halten.

3. Die Auberginen waschen, abtrocknen, hauchdünn längs in Scheiben schneiden, mit Salz bestreuen. 15 Minuten ziehen lassen, kurz abspülen, trockentupfen, quer halbieren und in Öl portionsweise braten. Die Paprikaschoten waschen, putzen, in Streifen schneiden und mit den Auberginen anrichten.

4. Den Käse in dünne Scheiben in Größe der Pfännchen schneiden und anrichten. Jeweils einen Puffer in das Pfännchen legen, diesen mit einer Auberginenscheibe, Paprikastreifen und einer Käsescheibe belegen, den Käse mit wenig Paprikapulver bestreuen und überbacken.

Mengenangabe: 6 Portionen
Zubereitungszeit 90 Minuten
 3780 kJ

11.7 Raclette Cäsars Triumph

1.5 l Wasser	12 frische Lorbeerblätter
2 TL Salz	200-250 g Schweizer Pfeffer-Raclettekäse,
8 kleinere Kartoffeln, festkochende Sorte, ca. 500 g	in Scheiben geschnitten

Wasser mit Salz und 4 Lorbeerblättern aufkochen. Kartoffeln mit Schale vierteln, im Lorbeerwasser 10-15 Minuten knapp garen, abgießen, ausdampfen und auskühlen lassen. Je ein Lorbeerblatt in ein Pfännchen legen. Mehrere Kartoffelviertel draufgeben, mit Pfeffer-Raclettekäse belegen und schmelzen lassen.

Mengenangabe: 8-10 Pfännchen

11.8 Raclette mit Kalbsleber

500 g Kartoffeln gleich große	4 EL Öl
600 g Kalbsleber	Salz in der Mühle
4 Schalotten kleine	weißer Pfeffer in der Mühle
1 Bd. Rucola	125 ml Weißwein trockener
4 Blätter Salbei	2 EL Butterflöckchen
150 g Provolone (italienischer Hartkäse)	

1. Die Kartoffeln bürsten, in einem Topf mit Wasser bedecken und in 25 - 35 Minuten garen. Ausdämpfen lassen und auf dem Raclettegerät heiß halten.
2. Die Leber waschen, trockentupfen, in Scheiben schneiden, Häutchen und harte Stränge entfernen, anrichten.
3. Die Schalotten schälen und würfeln. Den Rucola und den Salbei waschen, trockentupfen und beides anrichten.
4. Den Käse in dünne Scheiben in Größe der Raclettepfännchen schneiden. Mit dem Öl, dem Salz, dem Pfeffer, dem Wein und der Butter zu Tisch bringen.
5. Jeweils einige Schalottenwürfel in wenig Öl glasig braten und die Leberscheiben von jeder Seite knapp 1 - 2 Minuten mitbraten.
6. Die Leber leicht salzen und pfeffern, mit Salbei und einigen Rucolablättern belegen. 2 Tl. Wein darüber träufeln, mit Käse bedecken und darauf Butterflöckchen geben. Die Leber so lange überbacken, bis der Käse zu schmelzen beginnt und etwas Farbe angenommen hat.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 35 Minuten
2400 kJ

11.9 Raclette mit Kalbsnieren

800 g Kalbsnieren	4 EL Mehl
600 g Kartoffeln neue	100 g Emmentaler
2 Zwiebeln kleine	250 g Crème fraîche
8 EL Cognac	2 EL Petersilie gehackte
Salz	50 g Kokosfett

weißer Pfeffer frisch gemahlener

1. Die Nieren waagrecht halbieren und mit einem spitzen Messer alle Häutchen und harten Röhren aus dem Inneren herausschneiden. Die Nieren dann von kaltem Wasser bedeckt etwa 40 Minuten wässern; dabei das Wasser dreimal wechseln.
2. Die Kartoffeln unter fließendem Wasser bürsten. In einem Topf von Wasser bedeckt zum Kochen bringen und in 25 - 35 Minuten garen. Das Raclettegerät anheizen und die fertigen Kartoffeln darauf heiß halten.
3. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Die Nieren trockentupfen, in etwa 1 cm dicke Scheibchen schneiden und in dem Cognac wenden. Den übrigen Cognac in einem Schälchen zugedeckt auf das Raclettegerät stellen.
4. Das Salz mit dem Pfeffer und dem Mehl mischen und auf einen flachen Teller schütten. Die Nierenscheibchen beidseitig im Mehl wenden und mit den Zwiebelwürfeln auf einer Platte anrichten.
5. Den Käse grob raspeln, mit der Crème fraîche verrühren und in einer Schale anrichten. Die Petersilie ebenfalls in ein Schälchen geben und mit dem Kokosfett zu Tisch bringen.
6. Jeweils einige Zwiebelwürfel in wenig Fett glasig braten und dann 1 - 2 Nierenscheibchen darin von jeder Seite etwa 2 Minuten braten.
7. Die Nieren mit der Crème fraîche bedecken und noch so lange überbacken, bis die Käsecreme leicht Farbe angenommen hat.
8. Die Pfännchen aus dem Gerät nehmen, wenig Cognac darüber träufeln, diesen anzünden und ausbrennen lassen. Die Portionen mit dem Holzspatel auf die Teller schaben, etwas Petersilie darüberstreuen und die Kartoffeln dazu verzehren.

Mengenangabe: 6 Portionen
Zeit zum Wässern 40 Minuten
Zubereitungszeit 40 Minuten
2400 kJ

11.10 Roquefort-Raclette

1 kg Pellkartoffeln gekochte
 1 Bd. Schnittlauch
 250 g Roquefortkäse
 150 g Crème fraîche

Nach Geschmack:
 weißer Pfeffer frisch gemahlener
 100 g Butter

1. Die Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten.
2. Den Schnittlauch waschen, trocken schwenken und in Röllchen schneiden.
3. Den Käse mit einer Gabel zerdrücken, mit der Crème fraîche und den Schnittlauchröllchen mischen und je nach Geschmack mit Pfeffer abschmecken. Die Butter schmelzen lassen und auf dem Raclettegerät heiß halten.
4. Bei Tisch jeweils etwas Butter in die Raclettepfännchen geben. Die Pfännchen dann mit Kartoffelscheiben auslegen, mit ungefähr 2 Esslöffeln Käsecreme bedecken und im Raclettegerät erhitzen, bis die Käsecreme zu bräunen beginnt.

Mengenangabe: 4 Portionen
Zubereitungszeit 20 Minuten
 3200 kJ

11.11 Schweizer Fonduta

150 g geriebener Sbrinz	Pfeffer
150 g Emmentaler, an der Röstiraffel gerieben	1/2 TL Salz
2 TL Mehl	1/2 Joghurt nature (90 g)
1/2 Joghurt nature (90 g)	3 Eigelb, verklopft
1/2-1 EL scharfer Senf	500-600 g Kartoffeln,
1/2 EL Curry	in der Schale gekocht, geschält, längs halbiert

Den Käse, das mit dem Joghurt angerührte Mehl, Senf und Gewürze in eine Pfanne geben. Den Käse bei kleiner Hitze unter gutem Rühren nur schmelzen, die Masse darf nicht kochen.

Pfanne vom Feuer nehmen, die mit dem Joghurt verklopften Eigelb unter gutem Rühren daruntermischen, aufs Feuer zurückgeben, weiterrühren und dabei langsam erhitzen, bis die Masse dickflüssig von der Kelle läuft. Sie darf nicht kochen, da sie sonst gerinnt. Die noch heißen Kartoffelhälften in Teller oder Platte verteilen, Käsemasse darübergeben. Sofort servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

11.12 Sellerie-Raclette

750 g Kartoffeln gleich große
Salz
2 Knoblauchzehen
300 g Havartikäse
4 EL Crème double

3 EL Weißwein trockener

Nach Geschmack:

Salz
weißer Pfeffer frischgemahlener
400 g Stangensellerie, geputzt gewogen

1. Die Kartoffeln in einem Topf mit Wasser bedecken und mit dem Salz in 25 - 35 Minuten garen. Dann abgießen, ausdämpfen lassen und auf dem Raclettegerät heiß halten.
2. Die Knoblauchzehen schälen und kleinhacken.
3. Den Käse grob raspeln und mit dem Knoblauch, der Crème double und dem Wein verrühren und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Den Sellerie waschen und die groben Fäden von den Stangen abziehen. Die Stangen in ungefähr 1/2 cm dicke Scheibchen schneiden und in ein Sieb schütten. 3 Minuten in kochendes Salzwasser tauchen, abtropfen lassen und zugedeckt in einer Schüssel heiß halten.
5. Die Pfännchen mit Selleriescheibchen auslegen. Etwas Käsecreme darüber gießen und goldgelb überbacken. Die gepellten Kartoffeln dazu essen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 35 Minuten

1800 kJ

11.13 Ur-Raclette

1 kg Kartoffeln gleich große
2 TL Kümmel
300 g Gomser Käse im Stück
200 g Gewürzgurken kleine

100 g Salami in dünnen Scheiben
Salz in der Mühle
weißer Pfeffer in der Mühle
Weißbrot Nach Belieben:

1. Die Kartoffeln unter fließendem Wasser bürsten. In einem Topf knapp mit Wasser bedecken und mit dem Kümmel zum Kochen bringen. Zugedeckt in 25 - 35 Minuten garen.
2. Die Eßteller im Backofen bei 75 ° erhitzen. Das Raclettegerät auf den Tisch stellen und anheizen. Den Käse in Scheiben und diese in Größe der Raclettepfännchen zurechtschneiden. Den Käse, die Gürkchen und die Salami anrichten und mit dem Salz und dem Pfeffer zu Tisch bringen.
3. Die Kartoffeln abgießen, ausdämpfen lassen und auf dem Raclettegerät warm halten. Nach Belieben auch etwas Weißbrot darauf toasten.
4. Jeder füllt nun sein Pfännchen mit Käse und stellt es ins Gerät. Während der Käse schmilzt, pellt man die Kartoffeln. Man ißt sie dann mit dem geschmolzenen Käse, mit den Gürkchen und der Salami. Salz und Pfeffer ist nur ausnahmsweise notwendig, da Käse und Salami meist genügend gewürzt sind.

Mengenangabe: 4 Portionen
Zubereitungszeit 30 Minuten
1300 kJ

11.14 Zwiebel-Raclette

1 kg Kartoffeln gleich große	300 g Appenzeller Käse
Salz	2 Knoblauchzehen
4 Schalotten	80 g Butter
1 EL Öl	1 Bd. Schnittlauch
2 Bd. Frühlingszwiebeln	

1. Die Kartoffeln bürsten, in einem Topf mit Wasser bedecken und mit dem Salz in 25 - 35 Minuten garen. Ausdämpfen lassen und auf dem Raclettegerät warm halten.
2. Die Schalotten schälen, in Ringe schneiden, in dem Öl hellgelb braten und in einem Schälchen anrichten. Die Frühlingszwiebeln vom Wurzelende und den dunkelgrünen Blättern befreien, waschen und in Ringe schneiden.
3. Den Käse grob raspeln und in einer Schale anrichten. Die Knoblauchzehen schälen, kleinhacken, mit der Butter mischen und diese auf einem Teller in Flöckchen anrichten. Den Schnittlauch waschen, trocken schwenken und in Röllchen schneiden.
4. Bei Tisch füllt man die Pfännchen zuerst mit einigen Schalottenringen, darauf kommen die Frühlingszwiebeln, etwas Käse und einige Butterflöckchen. Alles im Raclettegerät erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist. Dann mit Schnittlauch bestreuen und mit den Pellkartoffeln essen.

Mengenangabe: 4 Portionen
Zubereitungszeit 35 Minuten
2700 kJ

12 Kartoffel-, Gemüsegerichte

12.1 'Halbseidene' Wurst-Knödel

1 kg mehligkochende Kartoffeln	Salz, Pfeffer
2 klein. Zwiebeln	Muskat
1 EL Butter/Margarine	1/4-3/8 l Milch
1 Dos. (850 ml) Sauerkraut	100 g Blutwurst
150 ml Weißwein od. Brühe	100 g Leberwurst
2 Lorbeerblätter	150 g Schlagsahne
1 TL getrockneter Thymian	Edelsüß-Paprika
250 g +1 TL Kartoffelstärke	evtl. Thymian z. Garnieren

Kartoffeln waschen und ca. 20 Minuten kochen. Zwiebeln schälen, würfeln. Im heißen Fett andünsten. Sauerkraut, Wein, Lorbeer und Thymian zufügen, aufkochen. Zugedeckt ca. 30 Minuten garen.

Kartoffeln abschrecken, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit 250 g Stärke mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Milch aufkochen und über die Kartoffeln gießen. Rasch zum glatten Teig verkneten.

Würste aus der Haut lösen, Blutwurst würfeln. Aus dem Kartoffelteig 8-10 Knödel formen. Dabei 4-5 Knödel mit Blutwurst und 4-5 mit Leberwurst füllen. Alle in kochendes Salzwasser legen und ca. 20 Minuten gar ziehen lassen.

Sahne und 1 TL Stärke glattrühren, in das Sauerkraut rühren und weitere ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Alles anrichten. Mit Thymian garnieren. Getränk: Weißwein od. Bier.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

pro Portion ca.: 680 kcal / 2850 kJ; E 16 g, F 30 g, KH 82 g

12.2 'Herrengröstel' (Bratkartoffeln mit Fleisch)

1 kg fest kochende Kartoffeln,	1 Lorbeerblatt,
1 Zwiebel (klein gehackt),	Majoran,
30 g Butterfett,	Salz,
70 g Butter,	Pfeffer,
3 EL Öl,	Petersilie
400 g Kalbsschnitzfleisch,	

Kartoffeln waschen und in Salzwasser nicht zu weich kochen. Noch heiß schälen, auskühlen lassen, dann in Scheiben schneiden.

Eine große Eisenpfanne erhitzen, wenig Butterfett hineingeben und die Zwiebel darin kurz dünsten. Die Kartoffelscheiben zufügen und braten, bis sie eine schöne Farbe bekommen haben, dann sofort die Hitze herunterschalten und nach und nach 40 g der Butter zugeben. In einer zweiten Pfanne Öl und die restliche Butter erhitzen, das in Scheiben geschnittene Fleisch zugeben, schnell und kräftig rösten. Salzen. Fleisch mit den Kartoffeln mischen, klein gehackte Gewürze zufügen, nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit gehackter Petersilie bestreut servieren. Dazu passt sehr gut Krautsalat mit Speck.

12.3 'Knusper'-Folienkartoffel

100 Stk. Kartoffeln, vorwiegend fest kochend, groß, in der Schale gegart	5000 g Frischkäse mit Kräutern und Knoblauch
100 Stk. Gewürzpauschale (Salz, Pfeffer, Muskatnuss)	2000 g Speck, durchwachsen, Scheiben, à 20 g
1000 g Kräutermischung, TK	1500 g Edamer, 45 %, gerieben
1000 g Kartoffelsticks	1000 g Kräuterbutter

Kartoffeln kreuzweise einschneiden und auseinander drücken. Kräuterbutter in die Öffnung legen und den Käse darüber streuen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Im Ofen mit Oberhitze überbacken. Speck in einer Pfanne kross braten. Anrichtehinweis: Kartoffeln auf Tellern anrichten. Frischkäse auf die Kartoffel geben, Speck hineinstecken und die Sticks darüber streuen. Mit Kräutern dekorieren.

Mengenangabe: 100 Personen

je Portion: 606 kcal / 2615 kJ

12.4 'Maluns' (Kartoffelkrümelchen)

600 g Kartoffeln,	1 TL Salz,
300 g Mehl,	100 g Butter

Die Kartoffeln in der Schale kochen und 2 bis 3 Tage ruhen lassen. Die geschälten Kartoffeln raffeln, Mehl darüber streuen, gut miteinander vermischen bis die Masse nicht mehr zusammen pappt und 'brösmelig' (krümelig) wird. Am besten zerreibt man sie von Hand. Salzen.

Einen Teil der Butter in der Bratpfanne zergehen lassen und die Kartoffelmischung rösten, ständig wenden und stochern damit sich feine Krümelchen (Ribel) bilden. Danach den Rest der Butter heiß werden lassen und den Ribel goldgelb braten.

Dazu serviert man Kompott, Apfelmus oder Käse und Milchkaffee.

12.5 'Potthucke' mit Knochenschinken

1.2 kg Kartoffeln	Muskat
2 klein. Zwiebeln	Fett für die Form
75 g geräucherter durchwachsener Speck	3 EL Butter/Margarine
250 g Schlagsahne	12 dünne Scheiben westfälischer Knochen-
4 Eier (Gr. M)	schinken
Salz, Pfeffer	6 TL Creme fraiche

400 g Kartoffeln waschen und ca. 20 Minuten kochen. Zwiebeln schälen, würfeln. Speck würfeln, in einer Pfanne knusprig auslassen, Zwiebeln darin mit andünsten.

Die gekochten Kartoffeln abschrecken, schälen und auskühlen lassen. Übrige 800 g Kartoffeln schälen, waschen und grob reiben. Gekochte Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Alles mit dem Speck- Zwiebel-Gemisch, Sahne und Eiern verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen.

Kartoffelteig in eine gefettete Kastenform (25 cm lang) füllen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) m 50-60 Minuten backen. Auskühlen £ lassen und stürzen.

Die Potthucke in ca. 12 Scheiben schneiden. Portionsweise im heißen Fett von jeder Seite ca. 2 Minuten goldbraun braten. Dann mit Schinken und Creme fraiche auf Tellern anrichten. Dazu passt ein frischer Salat. Getränk: kühles Pils und ein Klarer.

Mengenangabe: 6 Personen:

Zubereitungszeit ca. 2 1/2 Std. (ohne Wartezeit)

pro Portion ca.: 510 kcal / 2140 kJ; E 14 g, F 37 g, KH 26 g

12.6 3erlei Frühkartoffeln mit Schnittlauchquark

1 Zweig Rosmarin, gezupft	1 Knoblauchzehe, gepresst
2 Zweige Thymian, fein gehackt	1 rote Chilischote, entkernt, in feine Streifen geschnitten
1 TL Puderzucker	4 EL feines Rapsöl
1 EL Apfelsessig	3 EL fein gehackte Kräuter (Petersilie, Rosmarin)
2 Bd. Schnittlauch, in feine Ringe geschnitten	3 EL Butter, zimmerwarm
250 g Quark	Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 TL flüssiger Honig	12 Kartoffeln, frühe Ernte
4 EL feines Rapsöl	

Die zimmerwarme Butter und gehackten Kräuter miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Rapsöl, Chilistreifen, Thymian und Knoblauch vermischen. Ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen. Rapsöl, Honig und Rosmarin verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln waschen. Gleichmäßig in Scheiben schneiden (ca. 1cm) und fächerartig auf Alufolie ausbreiten, salzen. Die 3 Marinaden auf den Kartoffeln verteilen.

Die Kartoffelfächer einzeln in Folie verpacken, auf den Grill legen und bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten grillen. Den Quark, Schnittlauch, Essig und Puderzucker miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Kräuterquark zu den Kartoffelfächern servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 45

12.7 Äpler Kartoffelaufbau

1 kg gekochte Kartoffeln, geschält, gescheibelt	3 EL Weißwein oder Bouillon
1 Rahmquark (150 g)	100 g Reibkäse
1 Speisequark (250 g)	<i>Guss</i>
3 EL Milch	3 Eier
wenig Salz und Paprika	3 dl Milch
1 TL Margarine	1/2 TL Salz
2 Zwiebeln, in Streifen geschnitten	Pfeffer und Muskat
	Margarineflöckli

Eine weite ofenfeste Form mit wenig Margarine austreichen. Die Hälfte der Kartoffelscheiben darin verteilen. Quark mit der Milch gut verrühren, würzen und auf die Kartoffeln geben. Die Zwiebelstreifen in Margarine dämpfen, mit Wein oder Bouillon ablöschen und etwas einkochen, auf den Quark geben. Mit der Hälfte des Reibkäses bestreuen, dann die restlichen Kartoffeln darauf verteilen. Alle Zutaten für den Guss gut verrühren und über die Kartoffeln gießen. Den restlichen Käse daraufstreuen und mit Margarineflöckli belegen. Backen: 30-35 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

12.8 Äpler-Gnocchi

2 Zwiebeln, in Ringen	500 g frische Fertig-Gnocchi
1 EL Bratbutter	Bratbutter zum Braten
100 g Schinken, in Streifen	150 g würziger Bergkäse, gerieben
300-400 g mehlig kochende Kartoffeln, in Scheiben	1 dl Halbrahm
siedendes Salzwasser	1 Msp. Muskat

Vorbereiten: Ofen auf 120 Grad vorheizen, eine Platte darin vorwärmen. Zwiebeln in der nicht zu heißen Bratbutter unter gelegentlichem Wenden knusprig rösten, herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen. Schinken im restlichen Fett kurz anbraten, herausnehmen. Zubereiten: Kartoffelscheiben im Salzwasser ca. 5 Min. knapp weich köcheln, abgießen, abtropfen. Gnocchi in der Bratbutter unter gelegentlichem Wenden hellbraun braten, mit

den Kartoffeln und dem Schinken mischen, lagenweise mit dem Käse auf die Platte geben. Ca. 10 Min. im Ofen warm stellen, bis der Käse geschmolzen ist. Rahm und Muskat aufkochen, darüber gießen, Zwiebeln darüberstreuen, sofort servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und Zubereiten: ca. 50 Min.

12.9 Äpler-Rösti

600 g Gschwelti (fest kochende Sorte) vom Vortag, geschält	wenig Muskat wenig Pfeffer
150 g Teigwaren, gekocht (z. B. Hörnli; ergibt ca. 400 g), evtl. vom Vortag	2 EL Bratbutter 150 g Schinkenwürfeli 150 g Raclettekäse, in Scheiben
1 TL Salz	

Kartoffeln an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben, Teigwaren daruntermischen, würzen. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiß werden lassen. Schinken ca. 3 Min. anbraten. Kartoffeln und Teigwaren begeben, mischen, unter gelegentlichem Wenden ca. 5 Min. anbraten. Rösti zu einem flachen Kuchen formen, offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. goldbraun braten. Rösti auf eine flache Platte stürzen. Wenig Bratbutter in die Pfanne geben. Rösti in die Pfanne zurückgleiten lassen, offen ca. 15 Min. fertig braten. Käse auf der Rösti verteilen, zugedeckt schmelzen.

Dazu passt: Apfelmus oder Salat.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

pro Person: 458 kcal / 0 kJ; E 23 g, F 19 g, KH 48 g

12.10 Äplermagronen

500 g fest kochende Kartoffeln	Monate gereift)
250 g Orecciette	0.1 l Milch und Sahne, halb und halb
250 g Zwiebeln	50 g Butter
1 Knoblauchzehe	Salz, Pfeffer
200 g Schweizer Bergkäse (mindestens 12	

Äplermagronen sind eine Spezialität aus den Schweizer Alpen. Statt Magronen kann man auch Makkaronen sagen, was aber davon ablenkt, dass es sich um Kartoffeln-und-Nudel-Gericht handelt.

Die Zwiebeln längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Zusammen mit dem durchgepressten Knoblauch in der Butter hellbraun braten, dabei salzen und pfeffern.

Die Kartoffel schälen und in Würfel von einem Zentimeter schneiden und in gesalzenem Wasser gar kochen. Durch ein Sieb abgießen. Orecchiette in einem zweiten Topf in gesalzenem Wasser al dente kochen, durch ein Sieb abgießen und mit heißem Wasser abspülen. Beides miteinander vermischen. Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Eine Auflaufform ausbuttern, die Hälfte der Nudeln und Kartoffeln einfüllen, die Hälfte des fein gerieben Käse darüber verteilen, dann die zweite Hälfte der Kartoffel und den Rest des Käse darüber streuen. Zum Schluss die Zwiebeln über den Älplermagronen verteilen und Milch und Sahne mit etwas Salz in einem kleine Topf erhitzen und über die Zwiebeln gießen. Die Form für 30 Minuten in den Backofen stellen.

Mengenangabe: 4 Personen

12.11 Agnolotti mit Spinat

800 g Kartoffeln	1 Prise geriebene Muskatnuss
100 g Mehl	Salz
100 g feines Hartweizengrieß	<i>Zum Würzen:</i>
3 Eier	700 g gereifter Pecorino
250 g gekochter Spinat	100 g geriebener Parmesan
250 g Ricotta romana	1/2 Glas Brühe
5 EL geriebener Parmesan	40 g Butter

1. Kartoffeln waschen und mit Schale in reichlich Wasser 40 Minuten garen. Abgießen, leicht abkühlen lassen und noch warm pellen. Durch die Kartoffelpresse drücken und pürieren. Spinat gut ausdrücken und fein hacken, zur Ricotta geben. Ein Ei, Parmesan, Muskatnuss und Salz zugeben. Alle Zutaten kräftig verrühren.
2. Kartoffelpüree mit den zwei restlichen Eiern, Mehl, Grieß und einer Prise Salz verkneten, bis eine glatte Masse entsteht. Kartoffelteig in drei gleich große Portionen teilen.
3. Eine Portion des Teiges mit dem leicht bemehlten Nudelholz dünn ausrollen und halbieren. Häufchen der Füllung auf die eine Hälfte des Teigs setzen, mit der anderen Hälfte bedecken. Mit dem Rest des Teiges und der Füllung ebenso verfahren. Mit dem Teigrädchen Agnolotti ausschneiden.
4. Zum Würzen: Brühe aufkochen. Zusätzliche Butter in der Pfanne zerlassen und Brühe zugeben. Salzwasser aufkochen und die Agnolotti garen. Wenn sie an die Oberfläche kommen, mit dem Schaumlöffel herausnehmen und in der Butter und Brühe schwenken.
5. Agnolotti in einen vorgewärmten Servierteller geben und mit Pecorino und Parmesan würzen. Nach Belieben mit gehackten Spinatblättern und einem ganzen Spinatblatt garnieren.

Mengenangabe: 6 Personen

Vorbereitung: 1 Stunde

Kochzeit: 50 Minuten

12.12 Albiger Sackesgrumbeere

2 kg Kartoffeln	Muskat
500 g Speck, geräucherter durchwachsener	4 Lorbeerblätter
500 g Schweinekamm	4 Nelken
1 kg Zwiebeln	1/2 l Weißwein, evtl. mehr
Salz	1/2 l Milch
Pfeffer	250 g Sahne, süße

Kartoffeln in Scheiben, Speck und Fleisch in Würfel, Zwiebeln in Ringe schneiden. Die Hälfte der Kartoffeln in einen Bräter geben, Speck- und Fleischwürfel darauf verteilen, restliche Kartoffeln darübergeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, Lorbeerblätter und Nelken hinzufügen und mit Zwiebelringen abdecken.

Wein mit Milch und Sahne verquirlen und so viel Flüssigkeit über die Masse gießen, daß sie bis etwa 2 cm unter den Rand des Bräters reicht. Das geschlossene Gefäß in den kalten Backofen setzen. E- Mitte. T.- 250 C / 20 Minuten, dann 175 C / 160 bis 180 Minuten. 30 Minuten vor Ende der Gardauer Deckel entfernen und offen weiterbacken, damit die Bakesgrumbeere eine schöne Kruste bekommen.

»Grumbeere« ist der pfälzische Name für Kartoffeln.

Mengenangabe: 6 Portionen

12.13 Aligot - Knoblauch-Kartoffel-Püree

800 g vorwiegend festkochende Kartoffeln	150 g Ziegenfrischkäse oder Doppelrahm-
Meersalz	frischkäse
3-4 Knoblauchzehen	einige Zweige Thymian
4-6 EL Olivenöl	Pfeffer aus der Mühle

Kartoffeln waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser 15-20 Minuten garen, dann abgießen und ausdämpfen lassen. Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne vier Esslöffel Öl erhitzen und Kartoffeln darin von allen Seiten leicht anbraten. Knoblauch hinzufügen, einige Minuten mitbraten. Kartoffeln und Knoblauch mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Frischkäse und abgezapfte Thymianblättchen unterheben. Aligot mit restlichem Öl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Mengenangabe: 4 Personen

12.14 Allgäuer Kartoffelklöße

1 kg mehliges Kartoffeln (am Vortag gekocht)	10 g Butter
1 frisches Ei (Größe M)	4 EL Weißwein
120 g Mehl	Gemüsebrühe (instant)
200 g fein geriebener Allgäuer Emmentaler	200 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Muskatnuss	200 g Schmelzkäse
120 g Zwiebeln	100 g geriebener Butterkäse
2 Strauchtomaten	Salz, Pfeffer
1 Bd. Frühlingszwiebeln	100 g durchwachsener Speck in Scheiben

Die Kartoffeln schälen, reiben oder durch eine Presse drücken und mit Ei, Mehl und geriebenem Allgäuer Emmentaler zu einem glatten Teig verkneten. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Mit feuchten Händen einen Probekloß formen und in kochendes Salzwasser geben. Sollte der Teig zu nass sein und der Probekloß auseinanderfallen, etwas Mehl einkneten. Die restlichen Klöße formen und ins Wasser geben. Vom Herd nehmen und im geschlossenen Topf ca. 20 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen und warmhalten. Zwiebeln häuten und fein würfeln, Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Die Tomaten vierteln, entkernen und fein würfeln. Zwiebelwürfel in der Butter glasig dünsten, mit Weißwein ablöschen und mit Brühe und Sahne auffüllen. 10 Minuten offen köcheln lassen, dann den Schmelzkäse in Flöckchen und den geriebenen Butterkäse zugeben und unter Rühren schmelzen. Einmal aufkochen und mit dem Mixstab pürieren. Sauce durch ein Sieb streichen, Frühlingszwiebeln und Tomaten zugeben und einmal aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Speck würfeln und in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten. Klöße auf Tellern anrichten, mit der Soße begießen und mit Speckwürfeln bestreut servieren. Dazu passt Feldsalat.

Tipp: Wenn es schnell gehen soll, nehmen Sie fertigen Kloßteig, den Sie nach Gebrauchsanweisung zubereiten und in den Sie anschließend 200 g fein geriebenen Allgäuer Emmentaler einarbeiten.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 90

12.15 Alpsee-Rösti

800 g Gschwellti (vom Vortag), geschält	1 TL Salz
200 g geräucherte Forellenfilets	Pfeffer, nach Bedarf
2 Bundzwiebeln mit dem Grün, in feinen Ringen	Bratbutter zum Braten
	4 frische Eier

Kartoffeln an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben. Forellenfilets leicht zerzupfen, mit den Zwiebeln begeben, mischen, würzen. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne von ca. 28cm Ø heiß werden lassen. Hitze reduzieren, Röstmasse begeben, unter gelegentlichem Wenden ca. 5 Min. anbraten, mithilfe einer Bratschaufel zu einem Kuchen formen, nicht mehr bewegen. Rösti offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. weiterbraten. Deckel auf Pfanne

legen, Pfanne wenden, so dass die Rösti auf dem Deckel liegt. Wenig Bratbutter in die Pfanne geben, Rösti zurück in die Pfanne gleiten lassen, mit einem Löffel vier tiefe Mulden in die Masse drücken. Eier aufschlagen, vorsichtig einzeln in die Mulden geben, offen ca. 15 Min. fertig braten.

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.

pro Person: 316 kcal / 1321 kJ; E 22 g, F 10 g, KH 36 g

12.16 Alu Mattar - Kartoffel-Erbesen-Curry

3 EL Öl oder eingesottene Butter	1 Msp. Zimt
2 Zwiebeln, gehackt	1 Msp. Nelkenpulver
4 Knoblauchzehen, gehackt	500 g Tomaten, in 1-2 cm großen Würfeln
1 EL frische Ingwerwurzel, fein gehackt, oder 1 TL Ingwerpulver	500 g tiefgekühlte Erbsen
2 TL Salz	4 mittl. Kartoffeln, geschält, in 1-2 cm großen Würfeln
1/2 TL Gelbwurzpulver (Kurkuma)	1 Bd. Korianderkraut oder Petersilie, ge- hackt
1 Msp. Cayennepfeffer	1 1/2 dl Wasser, ca.
1 TL Kreuzkümmelpulver	
1/2 TL schwarzer Pfeffer aus der Mühle	

In einer weiten Pfanne Öl oder eingesottene Butter warm werden lassen, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer andämpfen. Salz, Gewürze und Tomaten zugeben und auf großem Feuer unter gelegentlichem Rühren zu einer dickflüssigen Masse einkochen. Erbsen, Kartoffelwürfelchen, Korianderkraut oder Petersilie druntermischen, Wasser zugießen. Zugedeckt auf großem Feuer aufkochen, dann Hitze reduzieren und ca. 15 Minuten köcheln, bis das Gemüse weich ist.

12.17 Anis-Ofenkartoffeln

750 g gleich große Kartoffeln, z. B. Charlotte	1/2 dl Olivenöl
50 g Butter oder Margarine oder	2 EL gerösteten, zerdrückten Anissamen
	1 TL Salz

Kartoffeln längs halbieren. Mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Butter oder Margarine oder Olivenöl mit gerösteten, zerdrückten Anissamen in einer Pfanne warm werden lassen. Kartoffeln damit bestreichen, mit Salz würzen. Backen: 35-45 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

12.18 Anis-Ofenkartoffeln

750 g gleich große Kartoffeln, z. B. Charlotte	1/2 dl Olivenöl
50 g Butter oder Margarine oder	2 EL gerösteten, zerdrückten Anissamen
	1 TL Salz

Kartoffeln längs halbieren. Mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Butter oder Margarine oder Olivenöl mit gerösteten, zerdrückten Anissamen in einer Pfanne warm werden lassen. Kartoffeln damit bestreichen, mit Salz würzen. Backen: 35-45 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

12.19 Apfel-Reibekuchen mit Pfeffer-Erdbeeren

750 g Kartoffeln	1 EL Speisestärke
2 Äpfel (à 150 g, Boskop)	40 g Zucker
1 Vanilleschote, Mark von	500 g Erdbeeren
1 TL Zimtpulver	1/2 Limette (heiß abgewaschen), abger. Schale von
1 unbeh. Zitrone, abger. Schale von	Butterschmalz zum Ausbacken
1 1/2 unbeh. Orangen, abger. Schale von	1 EL grüner Pfeffer
1 Ei (Kl. M)	

Die Kartoffeln schälen, waschen, abgetropft auf der Haushaltsreibe in ein Geschirrtuch reiben. Die Kartoffeln darin gut ausdrücken.

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und auf der Haushaltsreibe zu den Kartoffeln reiben. Den Kartoffelteig mit Vanillemark, Zimt, Zitronenschale und Schale von 1 Orange würzen. Das Ei und die Speisestärke unterrühren. Den Teig 10 Minuten ruhenlassen, damit die Stärke ausquellen kann.

Inzwischen den Zucker mit 40 ml Wasser in 7-10 Minuten sirupartig zu Läuterzucker einkochen lassen. Die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren.

Die Erdbeeren mit Läuterzucker, restlicher Orangen- und der Limetten-schale mischen und 10 Minuten marinieren.

Viel Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Zwei Kartoffelhäufchen hineinssetzen, mit dem Esslöffel flach drücken und auf jeder Seite in 5-7 Minuten goldbraun backen. Nacheinander 8-10 Reibekuchen backen.

Die marinierten Erdbeeren mit dem grünen Pfeffer mischen, auf den Apfel-Reibekuchen anrichten und servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen (8-10 Stück):

Zubereitungszeit: 50 Minuten

pro Portion: 475 kcal / 1985 kJ; E 5 g, F 27 g, KH 50 g

12.20 Apfel-Rösti

2 EL Koriander, gestoßen	Pfeffer aus der Mühle
100 g Crème fraîche	500 g Äpfel (fest)
3 - 4 EL Butterschmalz	1 kg Kartoffeln (in der Schale gekocht)
Salz	

Kartoffeln schälen und raffeln oder in Scheiben schneiden. Äpfel schälen, entkernen und stifteln. Äpfel und Kartoffeln mischen und mit Pfeffer und Salz würzen. Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die Kartoffel-Apfel-Masse portionsweise hineingeben. Auf jeder Seite bei schwacher Hitze etwa 7 Minuten goldbraun braten. Gegen Ende der Bratzeit die Rösti vom Rand her zusammenschieben und braten, bis eine zusammenhängende Kruste entsteht. Mit einem Klecks Crème fraîche und etwas Koriander servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

12.21 Artischockengemüse und Pilze mit Kartoffeln

<i>Zutaten</i>	8 junge Möhren mit Grün
2 groß. Kartoffeln	100 g Schneidebohnen
3 Artischocken	Salz
100 g Perlzwiebeln	1 Sternanis
250 g Pilze (Pfifferlinge, Shiitake, Steinpilze, Champignons oder andere)	1/2 Bd. Thymian
	Pfeffer
	Bärlauch oder junger Knoblauch

Die Kartoffeln längs halbieren, mit einem Kugelausstecher so aushöhlen, daß ein Körbchen entsteht, würzen und im Backofen garen, Kugeln beiseite legen. Die Artischocken putzen, Blätter und Heu entfernen, die Böden jeweils in 8 Stücke schneiden. Perlzwiebeln und Pilze putzen. Möhren schälen, dabei etwas vom Grün daranlassen. Schneidebohnen in Rauten schneiden. Möhren und Schneidebohnen in Salzwasser blanchieren. Kartoffelkugeln, Perlzwiebeln, Artischocken, Pilze in einer Pfanne (Wok) mit Sternanis und Thymian garen und bräunen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Bärlauch würzen. Anrichten: Die ausgehöhlten Kartoffeln auf Teller geben. Mit den Gemüsen füllen.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.22 Auf Salz gegarte Erdfrüchte mit Glockenapfel, Petersilienwurzelpüree und Sauerrahm

2 Kartoffeln	250 g Sauerrahm
2 Rote Bete	300 g Meersalz
2 Gelbe Rüben	1 Apfel
2 Petersilienwurzeln	1 Limette
200 ml Sahne	etwas Salz und Pfeffer
50 g Butter	

Gemüse und Kartoffeln gründlich waschen. Das Meersalz auf ein Ofenblech geben, die Kartoffeln, rote Bete und gelbe Rüben auf das Salz legen und bei 180 Grad im Ofen weich schmoren. Petersilienwurzel schälen, in Würfel schneiden und in der Sahne weich kochen. Mit einem Pürierstab zu Brei pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter zu Nussbutter schmelzen lassen und das Petersilienwurzelpüree mit der Nussbutter und dem Sauerrahm verfeinern. Den Apfel in feine Stifte schneiden und mit Limettensaft beträufeln. Zum Anrichten das Petersilienwurzelpüree auf einen Teller geben und die im Ofen gegarten Gemüsesorten schälen, in Stücke schneiden und auf dem Petersilienwurzelpüree anrichten. Die Apfelstifte an das Gemüse lehnen und den Sauerrahm außen herumziehen. Evtl. mit Kresse ausgarnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

12.23 Ausgebackene Kartoffelschalen

Salz	1 kg grobes Meersalz
Rapsöl zum Ausbacken	1 kg große, mehlig Kartoffeln

Die Kartoffeln unter fließendem Wasser gut abbürsten. Das Meersalz auf einem Backblech verteilen, die Kartoffeln aufsetzen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Umluft auf der mittleren Einschubleiste ca. 45 Minuten garen. Dann mit einer Gabel einstechen, damit der Dampf entweichen kann. Weitere 15 Minuten garen, aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen. Eventuell anhängendes Salz abwischen, die Kartoffeln vierteln, auskratzen, dabei eine Schicht von ca. einem halben Zentimeter stehen lassen. Im 170 °C heißen Fett 2-4 Minuten ausbacken, sehr gut auf Küchenpapier abtropfen lassen und zum Servieren auf ein Tuch legen. Tipp: Entweder Sie servieren die Kartoffelschalen zu einem grünen Salat, oder bei einer Party mit verschiedenen Dips. Verrühren Sie dafür je ein Drittel des Kartoffelinneren mit Buttermilch, Blauschimmelkäse oder Camembert. Aus dem ausgehöhlten Inneren der Kartoffeln können Sie auch einen Gratin zubereiten: Kartoffeln mit in Butter gedünsteten Champignons oder gehackten Kräutern und mit etwas geriebenem Käse und etwas Sahne verrühren und kurz im Backofen goldbraun überbacken.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 75

12.24 Austernpilz-Gemüsepfanne

300 g Kartoffeln	200 g Austernpilze
250 g Möhren	1 Zwiebel
30 g Butter oder Margarine	1 Knoblauchzehe
Salz	2 EL Öl
Pfeffer	1 EL gehackte Petersilie
1 Tasse Gemüsebrühe	

Kartoffeln und Möhren schälen, klein schneiden und im Fett andünsten. Salzen und pfeffern, Gemüsebrühe angießen und zugedeckt 20 Minuten garen.

Austernpilze putzen und in große Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und fein würfeln.

Pilze in heißem Öl kurz anbraten, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben, salzen und pfeffern. Pilze unter das Gemüse mischen und mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Mengenangabe: 2 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

12.25 Back-Kartoffeln mit Sauerkraut

6-8 Kartoffeln (à 200 g)	1/2 Bd. Schnittlauch
1 mittelgroße Zwiebel	1/2 Bd. Petersilie
1 EL Öl	150 g Magerquark
1 Dos. (425 ml) Sauerkraut	50-75 g Gouda (im Stück)
150 g Schmand oder saure Sahne	Fett fürs Blech
Salz, Pfeffer	Salat, Tomate und Petersilie zum Garnieren
Paprika	

Kartoffeln gründlich waschen und in Wasser 35-40 Minuten kochen.

Zwiebel schälen, würfeln. Öl erhitzen. Zwiebel und Sauerkraut darin andünsten. Ca. 100 ml Wasser zugeben. Ca. 20 Minuten schmoren lassen. 2 EL Schmand einrühren. Mit Salz und Paprika würzen.

Kräuter waschen und fein hacken. Rest Schmand, Quark und Kräuter verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Käse reiben. Kartoffeln halbieren, auf ein gefettetes Backblech legen. Kraut und Käse auf den Kartoffeln verteilen. Im heißen Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) ca. 15 Minuten überbacken. Anrichten und garnieren. Den Dip dazureichen. Getränk: kühles Bier.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

pro Portion ca.: 340 kcal / 1430 kJ; E 17 g, F 15 g, KH 32 g

12.26 Backesgrumbeere (Bratkartoffeln mit Speck)

1 1/2 kg rohe Kartoffeln,	Salz,
4 Zwiebeln,	Pfeffer,
Butterfett zum Anbraten,	Majoran,
750 g gesalzenes oder geräuchertes Bauchfleisch,	Sauerrahm

Kartoffeln und Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Beides getrennt in Butterfett anbraten. Das Fleisch in Würfel schneiden. In einen Bräter schichtweise Kartoffeln, Zwiebeln und Fleischwürfel schichten und jede Schicht mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Eine Tasse Wasser über die Schichten gießen und mit 2 bis 3 Bechern Sauerrahm bedecken. Zugedeckt bei ca. 175 Grad 2 bis 2 1/2 Stunden langsam garen. In der letzten halben Stunde den Deckel abnehmen, damit das Gericht knusprig wird.

12.27 Backeskartoffeln aus dem Weinland Rheinhessen

2.5 kg Kartoffeln	250 ml Wein
4 gesalzene Eisbeinscheiben ('Hees')	Salz & Pfeffer
Schmalz zum Einfetten	Paprikapulver
2 groß. Zwiebeln	2 Lorbeerblätter
1 Becher saure Sahne	Nelken

Rohe Kartoffeln schälen, würfeln und die Hälfte davon in einen gefetteten Bräter legen. Die Eisbeinscheiben auf die Kartoffeln legen, darauf die Zwiebelwürfel geben.

Die restlichen Kartoffeln darüber verteilen und würzen. Die übrigen Zwiebeln oben drauf geben. Den Wein und die saure Sahne miteinander verrühren und darüber gießen. Die Backeskartoffeln 4-5 Stunden bei 160-170 Grad mit geschlossenem Deckel garen. 30 Minuten vor Garende Deckel entfernen.

Früher wurde dieses Gericht im Bräter zum Bäcker gebracht, der die Backeskartoffeln für die ganze Nachbarschaft in seinem Backofen garte. Die Backeskartoffeln isst man mit eingelegter roter Bete. Dazu passt ein Riesling.

Tipp: Für besonders knusprige Backeskartoffeln etwas Zimt oben drauf streuen!

Mengenangabe: 4-6 Personen

12.28 Backkartoffel mit Kaviar und Sauerrahm

4 vorwiegend festkochende Kartoffeln, je 150-175 g (insg. 600-700 g)	weißer Pfeffer aus der Mühle
Salz	50 g schwarzer Kaviar oder Forellenkaviar
4 EL saure Sahne oder Creme fraiche	8-12 Zitronenmelisseblättchen zum Garnieren

Die Kartoffeln gründlich waschen, 10 Minuten mit Wasser bedeckt halbgar kochen, abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und mit Küchentuch abtrocknen.

Backofen auf 225 Grad vorheizen.

Kartoffeln rundum leicht mit Salz einreiben und fest in Alufolie einwickeln. In Backofenmitte in 20-25 Minuten fertigbrennen (Gas: Stufe 4).

Die Sahne cremig rühren. Die Folienkartoffeln auspacken und auf Portionsteller setzen. Die Kartoffeln an der Oberseite kreuzförmig einschneiden und etwas aufbrechen. Etwas Sahne auf die Öffnungen geben und darauf den Kaviar verteilen. Kartoffeln mit Zitronenmelisse garnieren.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

12.29 Backkartoffeln mit Aprikosen-Kraut

6-8 groß. Kartoffeln (1,5 kg)

1 Dos. (580 ml) Sauerkraut

1 Zwiebel

1 EL Öl

Edelsüß-Paprika

Pfeffer

Salz

1 Dos. (425 ml) Aprikosen

150 g Schlagsahne

200 g + 100 g saure Sahne

Majoran zum Garnieren

Kartoffeln waschen und in Wasser ca. 20 Minuten kochen. Kartoffeln abschrecken, schälen und abkühlen lassen. Sauerkraut gut abtropfen lassen. Zwiebel schälen und in dünne Spalten schneiden. Im heißen Öl andünsten. Sauerkraut kurz mit andünsten. Mit Paprika und Pfeffer würzen. 5-6 EL Wasser zugeben, aufkochen und zugedeckt ca. 20 Minuten schmoren. Aprikosen abtropfen lassen und halbieren (Saft anderweitig verwenden). Kartoffeln mit einem Teelöffel etwas aushöhlen. Kartoffelinneres beiseitelegen. Sauerkraut und Aprikosen mischen. Je 1-2 EL davon in die Kartoffeln füllen. Gefüllte Kartoffeln in einen Bräter setzen. Übriges Kraut und Kartoffelinneres im Bräter verteilen. Sahne und 200 g saure Sahne verrühren, würzen und angießen. Kartoffeln im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 20 Minuten offen schmoren. Vorm Servieren 100 g saure Sahne als Kleckse auf die Kartoffeln geben. Mit Paprika und Majoran garnieren. Getränk: kühle Weinschorle oder Mineralwasser.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Portion ca.: 570 kcal / 2390 kJ; E 13 g, F 23 g, KH 73 g

12.30 Backkartoffeln mit Frühlingsquark

4-6 groß. Kartoffeln (à ca. 200 g)	500 g Speisequark (20 %)
2 Eier	1-2 EL Öl (z. B. Distelöl oder Rapsöl)
1 Bd. Radieschen	1-2 EL Mineralwasser mit Kohlensäure, evtl.
1 Bd. Schnittlauch	Salz, weißer Pfeffer
1 Bd. Petersilie	

Kartoffeln gründlich waschen und auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 1 Stunde backen. Eier ca. 10 Minuten kochen. Abschrecken, auskühlen. Radieschen putzen, waschen und in Stifte schneiden. Kräuter waschen, fein schneiden. Eier schälen und hacken. Quark, Öl und Mineralwasser verrühren. Kräuter, Radieschen und Eier unterrühren. Abschmecken. Kartoffeln kreuzweise einschneiden und etwas auseinander drücken. Mit Frühlingsquark anrichten.

Getränk: kühles Bier.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

pro Portion ca.: 320 kcal / 1340 kJ; E 23 g, F 12 g, KH 28 g

12.31 Backkartoffeln mit grüner Sauce

1 Prise Muskat	1 geh. EL Kerbel
1/2 TL Pfeffer, frisch gemahlen	1 geh. EL Petersilie
1 TL Salz	150 g saure Sahne
1 geh. EL Liebstöckel	1/2 EL Senf
1 geh. EL Estragon	150 g Joghurt
1 geh. EL Borretsch	100 ml kaltgepresstes Rapsöl
1 geh. EL Pimpernell	4 frische, Eier hart gekocht
1 geh. EL Kresse	Butterflöckchen
1 geh. EL Dill	Kümmel oder Rosmarin
1 geh. EL Sauerampfer	neue Kartoffeln (pro Person ca. 3 Stück)
1 geh. EL Schnittlauch	

Die Kartoffeln bürsten, halbieren und auf ein gefettetes Backblech setzen. Mit Kümmel oder Rosmarin bestreuen, jede Kartoffelhälfte mit einem Butterflöckchen besetzen und ca. 40 Minuten bei mittlerer Hitze backen. Inzwischen die Eier halbieren, die Eigelbe herausnehmen, in einer Schüssel zerdrücken und mit dem Rapsöl zu einer glatten Masse verrühren. Joghurt, Senf, Sahne und die fein gehackten Kräuter untermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Eiweiß fein hacken und unter die Sauce ziehen. Die Sauce separat zu den Kartoffeln servieren. Dazu passt: Gekochtes Rindfleisch oder hart gekochte Eier

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 55

12.32 Backkartoffeln mit Kräutercreme

10 groß. Kartoffeln (ca. 1,5 kg)	Salz, schwarzer Pfeffer
2 Bd. Schnittlauch	5 EL Röstzwiebeln
600 g Sour Cream	Alufolie
200 g Rahm-Frischkäse	

Kartoffeln gut waschen. In Wasser ca. 20 Minuten vorgaren. Abtropfen lassen und einzeln in Folie wickeln. 15 -20 Minuten fertig grillen.

Schnittlauch waschen und fein schneiden. 3/4 mit Sour Cream und Frischkäse verrühren. Abschmecken. Kartoffeln einschneiden und füllen. Mit Röstzwiebeln und übrigem Schnittlauch bestreuen.

Mengenangabe: 10 Personen

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

pro Portion ca.: 310 kcal; E 8 g, F 18 g, KH 27 g

12.33 Backkartoffeln mit Papaya und Schinken

1 kg mittelgroße Kartoffeln	Salz
150 g Margarine mit Joghurt	Zitronenpfeffer
1 TL Limettensaft	1 Papaya
1 TL geriebene Limettenschale	150 g Lachsschinken

Kartoffeln waschen und halbieren. Auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) etwa 45 Minuten backen. Margarine, Limettensaft und Limettenschale mit den Quirlen des Handrührers cremig rühren. Mit Salz und Zitronenpfeffer pikant abschmecken. Papaya schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Lachsschinken in etwa ein Zentimeter breite Streifen schneiden. Nach dem Backen Kartoffeln mit der Limetten-Creme bestreichen und mit Papaya und Lachsschinken belegen.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.34 Backkartoffeln mit Paprikakraut

8 festkochende Kartoffeln (1,2 kg)	Pfeffer
2 Paprikaschoten (z. B. grün und rot)	Salz
1 Bd. Lauchzwiebeln	1 Lorbeerblatt
1 Dos. (425 ml) Sauerkraut	Fett für die Form
2 EL Butter/Margarine	100 g mittelalter Gouda (Stück)
Edelsüß-Paprika	200-250 g Crème fraîche

Kartoffeln waschen und zugedeckt ca. 20 Minuten kochen. Paprika und Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Streifen bzw. Ringe schneiden. Paprika, Lauchzwiebeln und Sauerkraut im heißen Fett andünsten. Mit Edelsüß-Paprika und Pfeffer würzen. Lorbeer und evtl. 3-4 EL Wasser zufügen. Alles zugedeckt ca. 10 Minuten schmoren. Lorbeer entfernen. Abschmecken. Kartoffeln abschrecken, schälen und evtl. halbieren. In eine große gefettete Auflaufform setzen. Paprikakraut darauf verteilen. Käse grob reiben. Mit Crème fraîche verrühren und auf den Kartoffeln verteilen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) 25-30 Minuten backen. Getränk: kühles Bier.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

Zubereitungszeit Ca. 1 1/4 Std.

pro Portion ca.: 460 kcal; E 18 g, F 23 g, KH 43 g

12.35 Backkartoffeln mit Schinken

8 groß. Pellkartoffeln	1 TL Senf
100 g gekochter Schinken	Salz
2 Bd. Frühlingszwiebeln	Pfeffer
150 g saure Sahne	8 TL geriebener Käse

Heiße Kartoffeln halbieren und mit einem Teelöffel aushöhlen. Schinken in feine Würfel, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, mit der ausgehöhlten Kartoffelmasse, Sahne, Senf, Salz und Pfeffer verrühren und abschmecken. Masse in die Kartoffelhälften füllen. Kartoffeln in eine flache Auflaufform geben, mit Käse bestreuen und Form in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 175 °C /25 bis 30 Minuten.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.36 Backofen-Raclette

4 große, festkochende Kartoffeln	<i>Als Beilage</i>
200 g Raclette in Scheiben (oder anderer Bergkäse)	Cornichons, Perlwiebeln, Kapern (alles aus dem Glas)
Edelsüßes oder scharfes Paprikapulver	Luftgetrockneter Schinkenspeck, dünn geschnitten (z.B. aus Tirol)

Die Kartoffeln mit der Schale kochen, dann kalt abschrecken und abkühlen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Kartoffeln pellen und an beiden Längsseiten mit dem Messer 'begradigen', damit sie auf dem Backblech wackelfrei liegen können. Dann die Kartoffeln längs halbieren, und auf dem mit Olivenöl eingepinseltem Backblech anordnen. Die Käsescheiben ungefähr so groß schneiden, dass man die Kartoffelhälften jeweils

ungefähr ganz damit bedecken kann. Die abgetropften Cornichons und Perlzwiebeln grob hacken und mit den Kapern vermischen, mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Jetzt das Backblech auf die oberste Schiene des Backofens einschieben, und die Kartoffeln zehn Minuten backen. Dann den Grill einschalten und weitere fünf Minuten grillen, aber aufpassen, dass der Käse nicht zu braun wird. Aus dem Backofen nehmen und nach Lust und Laune mit etwas Paprikapulver oder auch mit anderen Gewürzen wie Curry, Oregano oder Thymian bestreuen. Zusammen mit der Cornichon-Mischung und dem Schinkenspeck servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

12.37 Backofenkartoffeln

1.5 kg große Kartoffeln	2 Lorbeerblätter
2 groß. Zwiebeln	200 g saure Sahne
2 Stangen Lauch	1.5 kg leicht gepökeltes Eisbein und Kammstück
100 g durchwachsener Speck	1 l Apfelwein
Salz, Pfeffer, Paprika	

Kartoffeln schälen, zweimal durchschneiden und die Hälfte davon in einen Bräter legen. Darauf in Ringe geschnittene Zwiebeln und Lauch verteilen sowie gewürfelten Speck, jeweils die Hälfte der Menge. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und 1 Lorbeerblatt würzen, etwas saure Sahne darübergießen, die mit Mehl verrührt wurde. Eisbein in 4 Scheiben, ca. 6 cm dick schneiden, darauflegen und restliche Kartoffeln, Zwiebeln, Lauch, Speck und Sahne darauf verteilen. Nochmals würzen und den Apfelwein darübergießen.

Im Backofen bei ca. 220 Grad 2 Stunden schmoren lassen, die letzte halbe Stunde Deckel abnehmen, damit die obere Schicht bräunen kann.

12.38 Badische Kartoffeln mit Münsterkäse

1 Zweig Bohnenkraut gehackt	1/2 Bd. Petersilie gehackt
Paprika	1 Knoblauchzehe
Pfeffer	1 Zwiebel
Salz	2 EL Butterschmalz
250 g Münsterkäse	1.2 kg neue Kartoffeln
100 g gekochter Schinken in Streifen	

Kartoffeln gründlich waschen und in Scheiben schneiden. Nochmal spülen, dann auf einem Tuch abtrocknen. Butterschmalz in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben darin bei mittlerer Hitze 20 Minuten goldbraun braten. Währenddessen Zwiebel in feine Würfel schneiden, Knoblauch hacken. Kartoffeln mit Salz, Pfeffer

und Paprika würzen, Zwiebel und Knoblauch dazugeben und 10 Minuten fertigbraten. Kräuter und Schickenstreifen unterheben und in eine feuerfeste Form umfüllen. Mit dicken Scheiben Münsterkäse belegen und 5 Minuten unter dem Grill schmelzen lassen. Dazu passt: grüner Salat.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 45

546 kcal / 2284 kJ

12.39 Badischer warmer Kartoffelsalat

1 kg Kartoffeln, festk.	1-2 TL Salz
1 Knoblauchzehe	weißer Pfeffer
3-4 EL Essig	1 kl. Zwiebel, gehackt
1/4 l heiße Fleischbrühe	3-4 EL Öl

Kartoffeln in der Schale kochen, abgießen, pellen und sofort in feine Scheiben schneiden. Eine Schüssel mit der geschälten, halbierten Knoblauchzehe ausreiben. Kartoffelscheiben hineingeben.

Essig mit der heißen Brühe mischen und über die Kartoffeln gießen. Mit Salz, Pfeffer und der Zwiebel würzen. Dann erst das Öl zufügen und alles vermischen. Noch warm servieren.

Mengenangabe: 4-6 Personen:

12.40 Bäbb oder Wiefke

<i>Zutaten</i>	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 kg rohe Kartoffeln	etwas Majoran
2 groß. Zwiebeln	50 g Schweineschmals
125 -150 g Mehl	200 g geräucherter durchwachsener Speck
Salz	

Die Kartoffeln waschen und schälen. Nochmals waschen und reiben. Zwiebeln schälen und ebenfalls reiben. Wenn sich in der Schüssel der Kartoffelsaft absetzt, davon mit einem Löffel etwas abnehmen. Und zwar so viel, daß durch die Zugabe von Mehl, geriebenen Zwiebeln ein nicht zu flüssiger Teig entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken. Ein Backblech mit Schmalz fetten und den Kartoffelteig 1 1/2 cm dick darauf verteilen. Speck in kleine Scheibchen schneiden und gleichmäßig auf dem Kartoffelkuchen verteilen. Danach bei 200- 225° (Elektro) oder Stufe 3-4 (Gas) im Backofen auf mittlerer Schiene etwa 1 Stunde backen. Kartoffelkuchen herausnehmen, in rechteckige Stücke schneiden und heiß servieren.

Dazu: grüner Salat.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.41 Bärlauch-Gnocchi mit Tomatensoße

1 Pkg. Kartoffelkloß- bzw. Knödelpulver ('halb und halb')	400 g Kirschtomaten
50 g Bärlauch	2 Schalotten
1 EL Mehl	2 EL Öl
Salz, Pfeffer	30 g Kapern (Glas)
Muskat	2 EL Butter

Kloßpulver nach Anweisung mit Wasser anrühren und quellen lassen. Bärlauch abbrausen, trocken schütteln und bis auf ein Blatt hacken. Mehl, Bärlauch unter den Kloßteig kneten, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu langen, ca. 2 cm dicken Rollen formen. Ca. 1,5 cm dicke Scheiben abschneiden und mit einer bemehlten Gabel etwas eindrücken. Kirschtomaten waschen und würfeln. Schalotten abziehen, hacken und im heißen Öl glasig dünsten. Kirschtomaten zufügen und 5-10 Min. schmoren. Salzen, pfeffern. Gnocchi in reichlich kochendes Salzwasser geben, bei kleiner Hitze ca. 5 Min. ziehen lassen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Bärlauchblatt in Streifen schneiden. Abgetropfte Kapern in der heißen Butter erhitzen. Gnocchi zugeben und ca. 5 Min. braten. Mit geschmorten Tomaten und Bärlauchstreifen servieren.

Aroma im Glas Für den Vorrat Bärlauch-Pesto (Rezept oben) ohne Käse zubereiten, in Gläser füllen und im Kühlschrank lagern (ca. 6 Monate haltbar). Käse erst vor dem Servieren unterrühren. Toll zu Pasta oder Kartoffelpüree.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen ca. 15 Min.

Vorbereiten ca. 35 Min.

Pro Portion ca.: 210 kcal; E 6 g, F 5 g, KH 34 g

12.42 Bärlauch-Kartoffelpüree

1 kg mehligkochende Kartoffeln	200 ml Milch
Salz	1 Spritzer Zitronensaft
50 g Bärlauch	Muskat, frisch gerieben
4-5 EL Olivenöl	2 hart gekochte Wachteleier

Die Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser etwa 30 Min. gar kochen. Den Bärlauch abbrausen, trocken tupfen und grob hacken. Mit dem Öl fein pürieren.

Kartoffeln abgießen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die heiße Milch mit dem

Bärlauchöl unterrühren.

Mit Salz, Zitronensaft, Muskat abschmecken und mit geschälten und geviertelten Wachteleiern garnieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.43 Bärlauch-Rösti

800 g Pellkartoffeln vom Vortag (geschält und auf einer Röstiraffel gerieben), 2 TL Salz,	100 g Bärlauch (klein geschnitten), 2 EL Butter, 4 EL Wasser
---	--

Die geriebenen Kartoffeln mit Bärlauch mischen und kräftig mit Salz würzen. In einer Pfanne die Hälfte der Butter erhitzen und die geriebenen und gewürzten Kartoffeln darin knusprig anbraten. Mit einer Küchenhand (Bratschäufelchen) die Rösti zu einem kompakten Fladen zusammendrücken. Mit einem Teller zudecken. Auf kleinstem Feuer ca. 10 Minuten braten.

Mit Hilfe des Tellers den Röstifladen umdrehen, so dass die knusprige Seite auf dem Teller oben ist. Die restliche Butter in der Pfanne schmelzen lassen. Danach den Röstifladen mit der noch nicht gebratenen Seite nach unten in die Pfanne gleiten lassen.

Rings um den Röstifladen, dem Pfannenrand entlang, etwas Wasser zugeben, damit die Rösti feuchter und knuspriger wird. Den Teller wieder auf die Pfanne legen. Wenn beide Seiten goldbraun gebraten sind, die Rösti auf einer Platte servieren.

12.44 Bärlauchgnocchi Gnocchi all-aglio orsino

1 kg mehligkochende Kartoffeln	schleudert
1 Ei	2 EL Pinienkerne
200-250 g Mehl, zzgl. Mehl zum Verarbeiten	3 EL frisch geriebener Parmesan
Frisch geriebene Muskatnuss	5 EL natives Olivenöl extra
1 TL Butter	2 EL Butter
1 Bd. Bärlauch, gewaschen und trocken gegeben	Frisch geriebener Parmesan zum Servieren
	Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Kartoffeln mit Schale in Salzwasser kochen, bis sie weich sind, dann abgießen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken, anschließend zum Abkühlen beiseitestellen. 1 TL Butter in einer Pfanne erhitzen, Bärlauch hineingeben und zusammenfallen lassen, dann vom Herd nehmen und in ein hohes, schmales Gefäß geben. Pinienkerne, Parmesan und Olivenöl zugeben und mit dem Stabmixer zu einem Pesto pürieren, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hälfte des Pestos sowie das Ei, 200 g Mehl und frisch geriebene Muskatnuss zu den abgekühlten Kartoffeln geben und alles gut vermischen. Bei Bedarf weiteres

Mehl unterkneten, der Teig sollte weich und geschmeidig sein. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche in kleinere Portionen teilen, diese zu daumendicken Rollen formen und von jeder Rolle etwa 2-3 cm breite Stücke abschneiden. Jedes Teigstück über den Rücken einer Gabel rollen, sodass die Zinken die typischen Streifen in den Gnocchi hinterlassen. Die Gnocchi nun bis zum Kochen auf einem bemehlten Geschirrtuch verteilen. 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Gnocchi portionsweise in kochendem Salzwasser kochen, bis sie an die Oberfläche steigen, dann mit einem Schaumlöffel herausnehmen, kurz abtropfen lassen und in die Butter geben. Das restliche Bärlauchpesto ebenfalls zu den Gnocchi in die Pfanne geben und gegebenenfalls erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf vier Tellern verteilen, mit Parmesan bestreuen und sofort servieren. Tipp: Die Bärlauchgnocchi eignen sich hervorragend als Beilage zu Spargel.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: 50 Min.

12.45 Bärlauchgnocchi in Chili-Kapern-Tomatensauce

<i>Gnocchi</i>	eine rote Zwiebel
4 groß. Kartoffeln	1 Stauden Sellerie
2 Eier	200 ml passierte Tomaten
2 Bd. frischer Bärlauch	1 TL Kapern
150 g Mehl	1 Chilischote
etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuss	1 Knoblauchzehe
	2 EL Oliven
<i>Sauce</i>	etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker
2 Tomaten	etwas frisches Basilikum
2 EL Tomatenmark	

Gnocchi: Die Kartoffeln im Ofen mit Meersalz bei 180°C etwa 30 Minuten garen. Dann heiß pellen und durch eine Presse drücken. Anschließend mit den Eiern, dem fein geschnittenen Bärlauch und den Gewürzen vermischen und zu einem Teig verarbeiten. Nach und nach das Mehl unterkneten. Den Teig zu einer dünnen Rolle formen und in kleine Stücke schneiden. Die kleinen Stücke auf einer Gabel mit den Fingern formen und in heißem Salzwasser leicht köcheln lassen. Wenn sie oben schwimmen, abschöpfen und in kaltem Wasser abschrecken.

Sauce: Die Zwiebel und den Sellerie in feine Würfel schneiden. Dann in Olivenöl anschwitzen und später das Tomatenmark, die Chili und die Knoblauchzehe mitrösten. Vor dem Ablöschen mit den passierten Tomaten etwas Zucker dazugeben. Die Tomaten vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in feine Würfel schneiden. Dann die Würfel mit in die Sauce geben und alles mit Deckel köcheln lassen. Die Sauce lecker abschmecken und kurz vor dem Anrichten die Gnocchi darin warm ziehen lassen. Garnieren mit Basilikum und altem Balsamicoessig.

Mengenangabe: 4 Personen

12.46 Bärlauchknödel

500 g Bärlauch	kornzwieback)
1 Zwiebel	Salz
100 g Mehl (vorzugsweise Vollkornmehl)	etwas Zucker
200 g Sahne	Pfeffer
1 Ei	Muskat
100 g Semmelbrösel (am besten aus Voll-	

Bärlauch waschen und nass im Topf ohne weitere Wasserzugabe aufkochen. Den so blanchierten Bärlauch im Mixer (oder mittels Fleischwolf) pürieren. Das Püree in feinsmaschigem Sieb abtropfen lassen. (Beim üblichen Blanchieren in viel Wasser gehen viele Wertstoffe ins danach weggeschüttete Wasser!) Zwiebel fein schneiden, andünsten. Dazu Mehl und Sahne geben, kurz aufkochen. Dazu kommen Ei, Semmelbrösel, Salz, etwas Zucker, Pfeffer, Muskat. Mit dem Spinat mischen und in 2-3 Kochbeutel füllen. In köchelndem Wasser ca. 25 min garen. Mit brauner Butter übergießen und mit Parmesan überstreuen.

Dazu einen Rosé (am liebsten den 'Enate rosado'). Geht statt mit Bärlauch auch mit jungen Brennnesselblättern oder Spinat.

12.47 Bärner Händöpfelknöpfli

2 Weggli, in Würfeln	50 g geriebener Sbrinz
1 dl Rahm	80 g Grieß
2 EL Margarine oder Butter	2 EL Mehl, evtl. mehr
1 Zwiebel, gehackt	1 TL Salz
500 g Kartoffeln, in der Schale gekocht, vom	Pfeffer
Vortag	Salzwasser oder Bouillon
3 Eier, verklopft	geriebener Parmesan oder Sbrinz

Die Weggli mit dem Rahm übergießen, stehen lassen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Dann mit der Gabel fein zerdrücken.

Zwiebeln in der warmen Margarine oder Butter andämpfen, zur Brotmasse geben. Kartoffeln schälen, an der Bircherraffel direkt dazureiben. Eier, geriebenen Käse, Grieß und Mehl druntermischen, würzen.

Diese Masse portionenweise durch den Spätzler, das Spätzlisieb oder das Passevite treiben oder von Hand vom Brett in die siedende Flüssigkeit schneiden. Ziehen lassen. Sobald die Knöpfli an die Oberfläche steigen, herausnehmen. Abtropfen und - nach Belieben mit geriebenem Käse vermischt - in eine vorgewärmte Schüssel anrichten.

12.48 Baked Potatoes mit Frühlingsquark

8 Kartoffeln (à ca. 250 g)	1/2 klein. Salatgurke
500 g Magerquark	1/2 Bd. Schnittlauch
200 g Schmand	1/2 Bd. Petersilie
2-3 EL Milch	evtl. Bio-Zitrone und Schnittlauch zum Garnieren
1 Knoblauchzehe, evtl.	evtl. Alufolie
Salz, Pfeffer	
1 Bd. Radieschen	

Kartoffeln gründlich waschen, abtrocknen und evtl. in Alufolie wickeln. Auf dem Backblech im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 1 Stunde backen.

Quark, Schmand und Milch glatt rühren. Knoblauch schälen und durch die Knoblauchpresse in den Quark pressen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Radieschen und Gurke putzen, waschen. Radieschen klein schneiden, Gurke halbieren, entkernen und fein würfeln. Kräuter waschen und fein schneiden. Alles unter den Quark rühren.

Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, einschneiden und etwas auseinanderdrücken. Mit dem Quarkdip anrichten. Mit Zitrone und Schnittlauch garnieren.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

pro Portion ca.: 530 kcal; E 27 g, F 16 g, KH 66 g

12.49 Baked Potatoes mit Käsefüllung

4 mittelgroße, vorwiegend fest kochende Kartoffeln	130 g geriebener Gouda
1 Knoblauchzehe	Salz
3 Frühlingszwiebeln,	Pfeffer
2 EL Olivenöl	Muskatnuss
130 g Creme fraiche	2 Scheib. Bacon (Frühstücksspeck)

Kartoffeln waschen und in Wasser ca. 40 Min. kochen. Abgießen und etwas abkühlen lassen. Kartoffeln aushöhlen, das Innere pürieren.

Ofen auf 250 Grad vorheizen. Knoblauch abziehen, hacken. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in Ringe teilen. Beides im Öl andünsten. Inneres, Creme fraiche und 75 g Käse unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Kartoffeln mit der Masse füllen. Speck halbieren, auf Kartoffeln legen. Mit Rest Käse bestreuen. 10 Min. backen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung: ca. 60 Minuten

pro Person: 320 kcal; E 8 g, F 19 g, KH 31 g

12.50 Balkankartoffeln

1200 g Kartoffeln, kleine festkochende	10 EL Olivenöl
300 g Paprikaschoten	60 g Oliven, schwarze ohne Stein
200 g Porree	Salz
400 g Paprika, eingelegte gegrillte (Glas)	Pulbiber (Paprikaflocken)
2 Zehen Knoblauch	200 g Schafskäse
8 Zweige Thymian	8 Zweige Petersilie, glatte
1 Zitrone	

Kartoffel kochen, abschrecken und pellen. Paprika und Porree putzen und in feine Ringe schneiden. Eingelegte Paprika grob würfeln. Knoblauch pressen und Thymian fein hacken, 1 TL Zitronenschale abreiben, Saft auspressen. Olivenöl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin ca. 4 Min. anbraten. Paprika und Porree zufügen alles ca. 2 Min weiterbraten. Eingelegte Paprika, Knoblauch, Oliven, Thymian, Zitronenschale unterrühren, mit 1 EL Zitronensaft, Salz und Pulbiber abschmecken. In eine Auflaufform geben, mit zerkrümeltem Schafskäse bestreuen, bei 200 Grad 15- 20 Min. backen.

Mengenangabe: 8 Portionen:

12.51 Basilikumknödel mit gebratenen Pilzen

1 kg mehlig kochende Kartoffeln	2 Zwiebeln
Salz	1 Knoblauchzehe
2 Scheib. Toastbrot	1 EL Sonnenblumenöl
2 Eigelbe	Pfeffer
40 g Kartoffelmehl	300 ml Gemüsebrühe (Instant)
200 g Shiitake-Pilze	2 EL Sahne
200 g Champignons	4 EL gehacktes Basilikum

Die Kartoffeln schälen, waschen, in Salzwasser ca. 20 Min. garen. Brot tosten, würfeln. Kartoffeln abgießen, durch die Presse drücken. Eigelbe, Mehl unterkneten, salzen. Mit angefeuchteten Händen Knödel formen, dabei in die Mitte jeweils einige Brotwürfel geben. In siedendem Salzwasser ca. 10 Min. gar ziehen lassen.

Pilze putzen, abreiben, halbieren. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein würfeln. Im Öl andünsten. Pilze zufügen, würzen, ca. 5 Min. braten. Brühe, Sahne angießen und einmal aufkochen lassen. Salzen und pfeffern.

Knödel herausheben, in Basilikum wälzen, mit den Pilzen anrichten. Evtl. mit Basilikumblättchen garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen**Zubereitung** ca. 30 Min.**Garen** ca. 30 Min.**pro Person:** 340 kcal; E 11 g, F 11 g, KH 46 g**12.52 Bauernfrühstück**

500 g Kartoffeln	6 Eier
150 g Schinkenspeck	1/8 l Milch
1 mittelgroße Zwiebel	Salz
1 TL Butter	gemahlener weißer Pfeffer
etwas Butter für die Form	2 EL Schnittlauch

Den Backofen auf 200°C (Gas: Stufe 3) vorheizen. Die Kartoffeln waschen, kochen, pellen und in dünne Scheiben schneiden.

Den Schinkenspeck in Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und ebenfalls würfeln.

Butter in einer Pfanne erhitzen, den Schinkenspeck und die Zwiebel darin anbraten. Mit den Kartoffeln in eine ausgefettete Auflaufform schichten.

Die Eier mit der Milch und den Gewürzen verquirlen, über die geschichteten Kartoffeln gießen und das Ganze etwa 30 Minuten backen.

Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und über den Auflauf streuen.

TIPP: Servieren Sie dazu eine Rohkostplatte mit verschiedenen Dips.

Mengenangabe: 2 Portionen**Zubereitungszeit:** ca. 1 Stunde 15 Minuten**12.53 Bauernfrühstück**

600 g Kartoffeln	1 TL Kräuter der Provence
2 Zwiebeln	8 Kirschtomaten
2 Knoblauchzehen	4 Eier
2 EL Olivenöl	6 schwarze Oliven
2 TL Butterschmalz	1 Bd. Schnittlauch
Salz	20 g Parmesan

Kartoffeln schälen, waschen und in fingerdicke Stifte schneiden. Die Zwiebeln und Knoblauchzehen abziehen und feinwürfeln.

Olivenöl mit Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel-, Knoblauchwürfel und Kartoffel stifte dazugeben, mit Salz und Kräutern der Provence bestreuen. Ca. 5 Min. unter Wenden bei mittlerer Hitze anbraten. Zudecken und weitere 15 Min. bei kleiner Hitze garen.

Die Kirschtomaten waschen, grob würfeln und über die fertigen Kartoffeln streuen. Die Eier verquirlen, darübergießen und unter Wenden in ca. 2 Min. stocken lassen. Die Oliven von den Steinen befreien und feinhacken. Den Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. Den Parmesan feinreiben. Das Bauernfrühstück mit den Olivenstücken, dem Parmesan sowie dem Schnittlauch bestreuen und in der Pfanne servieren.

Mengenangabe: 4 pro Person

Zubereitungszeit: ca. 25 Min.

pro Person ca.: 314 kcal; E 13 g, F 17 g, KH 25 g

12.54 Bauernfrühstück mit Brunnenkresse

1 kg Kartoffeln	50 ml Milch; ca.
1 groß. Zwiebel	Salz, Pfeffer
250 g Brunnenkresse	2 EL Butterschmalz
4 Eier	150 g Gewürfelter Schinken

Kartoffeln am Vortag waschen, als Pellkartoffeln in 20-25 Min. garen. Abgießen, am nächsten Tag pellen und in grobe Würfel schneiden.

Zwiebel schälen und grob würfeln. Brunnenkresse sorgfältig waschen, trocken schleudern und Blätter von den Stielen zupfen, einige Blättchen für die Garnitur beiseitelegen, die restlichen fein hacken. Eier mit Milch verquirlen, bei Bedarf etwas mehr Milch zugeben. Gehackte Brunnenkresse untermischen, alles kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

1 EL Butterschmalz in einer großen Pfanne zerlassen, Zwiebel darin glasig dünsten, Schinken zugeben, knusprig braten. Zwiebel und Schinken herausnehmen. Restliches Butterschmalz in die Pfanne geben, Kartoffelwürfel darin in 10 Min. Farbe nehmen lassen. Zwiebel und Schinken in die Pfanne geben, Eiermischung angießen. Die Masse stocken lassen, würzen, mit der restlichen Brunnenkresse bestreuen und servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.55 Bauernfrühstück mit Wirsing

1 kg Kartoffeln	1 Bd. Schnittlauch
Salz	4 Eier
500 g Wirsing	4 EL Milch
150 g Schwarzwälder Schinken	Pfeffer
1 groß. Zwiebel	1 EL Butterschmalz

Bereits am Vortag die Kartoffeln waschen, als Pellkartoffeln 20-25 Min. in Salzwasser garen. Dann abgießen und ausdämpfen lassen.

Kartoffeln am Folgetag pellen und 1 cm groß würfeln. Den Wirsing waschen, putzen, aufblättern, dicke Blattrippen herausschneiden. Blätter in kleine Stücke schneiden. Schinken fein würfeln. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in Röllchen schneiden. Die Eier mit der Milch verquirlen, die Hälfte des Schnittlauchs untermengen und anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Schinken in einer Pfanne auslassen, herausnehmen. Die Zwiebel in dem Fett glasig dünsten, ebenfalls herausnehmen. Schmalz in der Pfanne zerlassen und die Kartoffelwürfel bei mittlerer Hitze etwa 12 Min. rundum goldbraun anbraten. Nach 5 Min. der Garzeit den Wirsing zugeben. Kartoffeln und Wirsing mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel und Schinken in die Pfanne geben und Eier-Milch-Mischung darübergießen. Gut verteilen, stocken lassen. Mit Pfeffer würzen und mit übrigem Schnittlauch bestreuen.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.56 Bauernfrühstück vom Blech

1.6-1.8 kg fest koch. Kartoffeln	Salz, weißer Pfeffer
3-4 mittelgroße Zwiebeln	8-9 Eier
200-250 g geräucherter durchwachsener Speck	200-225 ml Milch
2-3 EL Öl	geriebene Muskatnuss
	einige Stiele Petersilie

Kartoffeln waschen und in Wasser ca. 20 Minuten kochen. Dann abschrecken, schälen und auskühlen lassen.

Zwiebeln schälen, grob würfeln. Speck ebenfalls würfeln. Speck und Zwiebeln auf einer geölten Fettpfanne verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 10 Minuten knusprig braten.

Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und mit auf die Fettpfanne geben. Alles gut mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Weitere 20-25 Minuten braten. Dabei evtl. zwischendurch wenden.

Eier und Milch verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Über die Kartoffeln gießen und 10-15 Minuten stocken lassen. Evtl. nach ca. 5 Minuten vorsichtig wenden.

Petersilie waschen und fein schneiden. Über das Bauernfrühstück streuen. Dazu schmecken Gewürzgurken, Senf und ein frischer Salat. Getränk: kühles Bier.

Mengenangabe: 6 Personen:

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std.

pro Portion ca.: 410 kcal / 1720 kJ; E 14 g, F 27 g, KH 26 g

12.57 Bauernpfanne mit Hähnchen

1 Brokkoli	500 g Hähnchenbrustfilet
Salz	2 EL Rapsöl
700 g Festkochende Kartoffeln	Pfeffer
1 Zwiebel	5 Eier
200 g Kirschtomaten	70 ml Milch
1 Bd. Glatte Petersilie	

Brokkoli waschen und in kleine Röschen teilen. In ausreichend Salzwasser (das Wasser wird danach für die Kartoffeln benötigt) in 2-3 Min. blanchieren. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, abschrecken und abtropfen lassen.

Kartoffeln gründlich waschen und mit der Schale in Salzwasser 20-25 Min. garen. Diese abgießen, abkühlen lassen, pellen und in schmale Scheiben schneiden.

Zwiebel schälen und in feine Spalten schneiden. Tomaten waschen und trocken tupfen. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen grob hacken. Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Zwiebel darin glasig braten. Hähnchen zugeben und bei hoher Hitze rundherum 1-2 Min. scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hitze runterschalten, Kartoffeln und Brokkoli in die Pfanne geben und kurz mit anbraten.

Eier mit Milch verquirlen, die Hälfte der Petersilie untermischen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Tomaten in die Pfanne geben. Eiermischung angießen und bei mittlerer Hitze in wenigen Min. stocken lassen. Die Bauernpfanne auf Teller geben, mit der restlichen Petersilie bestreuen und servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.58 Bauernpfanne mit Kartoffeln und Schinken

1 kg fest kochende Kartoffeln	1 Bd. Petersilie
2 Zwiebeln	4 Eier
3 Scheib. roher Schinken (à ca. 20 g)	4 Tomaten
2 EL Maiskeimöl	4 Gewürzgurken
Salz, Pfeffer	

Die Kartoffeln gründlich waschen und mit der Schale in Wasser etwa 20 Min. garen. Abgießen und ausdampfen lassen. Die Knollen etwas abkühlen lassen und pellen. Erkalte Kartoffeln in Scheiben schneiden.

Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Den Schinken in Streifen schneiden. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin kräftig anbraten. Salzen, pfeffern. Die Zwiebeln dazugeben und alles goldbraun braten. Schinken unterrühren, kurz weiterbraten.

Petersilie abbrausen, trockenschütteln, abzupfen und hacken. Eier und 2/3 der Petersilie verquirlen, salzen und pfeffern. Eimasse über die Kartoffeln gießen und stocken lassen.

Tomaten waschen, halbieren, Stielansätze entfernen, Früchte achteln. Die Gewürzgurken in Scheiben schneiden, zusammen mit den Tomaten auf der Bauernpfanne anrichten.

Restliche Petersilie darüber streuen.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen ca. 20 Min.

Zubereitung ca. 35 Min.

pro Person: 370 kcal; E 18 g, F 13 g, KH 42 g

12.59 Bayrischer Kartoffelsalat mit Wiener Würstchen

1 kg festkochende Kartoffeln	1 EL mittelscharfer Senf
Salz	Pfeffer aus der Mühle
1 Zwiebel	4 EL Sonnenblumenöl
2 Gewürzgurken	8 Wiener Würstchen
300 ml Fleischbrühe, ca.	2 Handvoll Feldsalat
3 EL Weißweinessig, ca.	1/4 Handvoll Schnittlauch

Kartoffeln waschen und in leicht gesalzenem Wasser in 20-25 Minuten weich kochen. Zwiebel schälen und fein hacken. Gurken in kleine Würfel schneiden. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, pellen, in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Brühe in einem Topf aufkochen, die gehackte Zwiebel zufügen und 1 Minute mitgaren. Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Öl unterquirlen und die Mischung noch heiß über die Kartoffeln gießen. Den Salat noch ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen in einem Topf Wasser zum Kochen bringen, die Wiener einlegen und ca. 10 Minuten darin ziehen lassen. Feldsalat waschen, putzen und trocken schleudern. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.

Feldsalat und Schnittlauch zum Kartoffelsalat geben, alles vorsichtig vermischen und mit Salz, Pfeffer und Essig erneut abschmecken. Kartoffelsalat mit den Würstchen auf Tellern anrichten und servieren. -Z1 Zubereitungszeit:

Mengenangabe: 4 PERSONEN

Ziehzeit: ca. 30 Minuten

Garzeit: ca. 35 Min.

3 Std.

12.60 Bechamelkartoffeln

1 kg gegarte Pellkartoffeln	1/2 l Brühe
1 gross. Zwiebel	1/4 l Milch
30 g roher Schinken	Salz
40 g Butter oder Margarine	Pfeffer
40 g Mehl	

Kartoffeln pellen und warm halten. Zwiebel und Schinken in Würfel schneiden. Butter oder Margarine erhitzen, Zwiebel und Schinken darin andünsten. Mehl dazugeben und unter ständigem Rühren andünsten. Mit Brühe und Milch unter Rühren ablöschen und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und 2 bis 3 Minuten bei abgeschalteter Kochstelle in Nachwärme garen. Die noch warmen Kartoffel in Scheiben schneiden, in die heiße Soße geben und weitere 5 bis 10 Minuten in der Nachwärme erwärmen.

Berühmte Namen standen Pate Die Béchamelsoße, im ursprünglichen Namen Sauce de Béchamel, ist eine helle Grundsoße, deren Hauptzutaten Milch, Mehl und Butter sind. Sie ist aus der Küche nicht mehr wegzudenken, vor allem zu Gemüse und Kartoffeln, für Aufläufe und zum Überbacken wird sie eingesetzt. Die Soße selbst ist bekannter als ihr Namenspate, von dem nur wenige Fakten bekannt sind. Der Name 'Béchamel' geht auf Louis de Béchamel zurück. Dieser war Marquis von Nointel und lebte von 1630 bis 1703. Er war ein neureicher Bankier und nutzte damals die Möglichkeit, sich das wichtige Amt des Haushofmeisters am Hof von Ludwig XIV. zu erkaufen. Die Soße ist allerdings nicht von ihm, wie der Name vermuten lässt, sie wurde ihm von einem der Hofköche gewidmet.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.61 Béchamelkartoffeln

Salz, Pfeffer, Muskat	1 EL Markenbutter
1/4 l Sahne	75 g durchwachsener Speck
1/4 l Fleischbrühe	Kümmel, Salz
1 EL Mehl	1 kg Kartoffeln
1 groß. Zwiebel	2 EL gehackte Petersilie

Kartoffeln in Kümmel-Salzwasser garen, pellen und warm stellen. Inzwischen Speck in Streifen schneiden und in Butter bräunen. Gewürfelte Zwiebel zugeben, andünsten, mit Mehl überstäuben und rühren, bis sich das Mehl leicht färbt. Unter ständigem Rühren mit Brühe und Sahne ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat pikant abschmecken. Kartoffeln in Scheiben schneiden, in die Sauce geben, durchziehen lassen und mit Petersilie bestreut servieren. Dazu passt: Kopfsalat mit Tomaten

12.62 Béchamelkartoffeln - das Originalrezept

1 kg Kartoffeln (als Pellkartoffeln 20 Min. gekocht) Für die Béchamelsoße ('helle Gru	1/2 l Brühe (Gemüsebrühe)
40 g Weizenmehl	1/2 l Milch (oder Sahne)
1 Zwiebel	etwas Salz und Pfeffer
	40 g Schinkenspeck

Zuerst zerlässt man das Fett. Das Mehl wird nun mit der fein gehackten Zwiebel so lange erhitzt, bis es hellgelb ist. Unter ständigem Rühren gießt man nach und nach kalte Brühe

und Milch hinzu und lässt alles zehn Min. kochen. Die Soße streicht man durch ein feines Sieb und schmeckt sie mit Salz und Pfeffer ab. Den Schinkenspeck klein schneiden. Pellkartoffeln: Die gekochten Pellkartoffeln abgießen und möglichst ganz heiß mit Hilfe eines Küchenmessers abpellen. Danach in mundgerechte, ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden. Jetzt in die Tunke geben, 10 Min. ziehen lassen. Alles gut vermengen. Den Schinkenspeck dazugeben.

TIPP: Frische Erbsen schmecken sehr lecker, wenn man sie mit den Kartoffeln mischt. Wer keinen Speck mag, kann die Kartoffeln auch gut mit klein geschnittenen gekochten Eiern und frischem Schnittlauch essen.

Mengenangabe: 4 Personen

Garzeit 30 Min.

Zubereitungszeit: 20 Min.

12.63 **Bechamelkartoffeln mit Fenchel**

1 kg festkochende Kartoffeln

500 g Fenchel

1 l Gemüsebrühe

1 TL Fenchelsamen

40 g Margarine oder Butter

1 EL Mehl

100 g Sahne

Salz

weißer Pfeffer

1 TL Zitronensaft

2 Stängel Dill

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Fenchel putzen, vierteln und den Strunk keilförmig herausschneiden. Fenchel mit Fenchelsamen in der Gemüsebrühe 5 Minuten garen. Herausnehmen und die Kartoffeln in der Brühe ca. 10 Minuten kochen. Mehl im heißen Fett anschwitzen. Einen halben Liter Gemüsebrühe langsam unter Rühren zugießen und 5 Minuten kochen. Sahne einrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Kartoffeln und Fenchel zufügen und erwärmen. Zum Servieren mit Dill bestreuen.

Beigabe: Räucherlachs

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

12.64 **Berliner Kartoffelfächer**

600 g mehlig kochende Kartoffeln

4 EL Butter

Salz

Pfeffer

Kümmel

100 g geriebener Hartkäse (z. B. Emmentaler)

Kartoffeln schälen, waschen und an der Oberseite quer etwa 2 cm tief fein und fächerförmig einschneiden.

Backofen auf 200 °C vorheizen. Eine feuerfeste Form mit 2 EL Butter einfetten. Die restliche Butter zerlassen. Die Kartoffelfächer mit den Einschnitten nach oben in die Form setzen. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen, mit der zerlassenen Butter beträufeln.

Im Backofen bei 200 °C etwa 30 Minuten lang backen, bis die Kartoffeln sich leicht mit einer Gabel einstechen lassen. Mit dem Käse bestreuen und weitere 10 Minuten bei 200 °C im Ofen lassen.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

12.65 Berner Kartoffelrösti - (Bärner Rööschti)

Festkochende Kartoffeln (300-375 g pro Person)	Butter
	Salz
Butterschmalz	Pfeffer aus der Mühle

1. Festkochende Kartoffeln werden möglichst ein oder zwei Tage vorher gekocht, abgekühlt und geschält. 2. Eine gußeiserne Bratpfanne auf höchster Stufe anheizen, kräftig mit Küchenkrepp ausreiben, auf mittlere Hitze abkühlen lassen. Erst Butterschmalz und dann Butter in die Pfanne geben. (Diese Prozedur verhindert das Ansetzen und kann auch für Fleisch angewendet werden.) 3. Die mit der groben Raffel in Späne geraspelten Kartoffeln hineingeben, anbraten, zu einem Kuchen zusammendrücken und mit einem kleineren Deckel oder einem Teller beschweren. 4. Bei nicht zu großer Hitze braun und knusprig werden lassen (das dauert etwa 20 Minuten). Salzen und pfeffern (zwei Drehungen aus der Pfeffermühle), als ganzen Kuchen wenden. Wer kann, macht dies mit einer schwingvollen Bewegung im einfachen Salto, wer lieber mit Netz und doppeltem Boden arbeitet, nimmt dazu den Deckel, dreht die Pfanne auf den Kopf und läßt die Rösti vom Deckel wieder in die Pfanne gleiten. Tip: Mit feingewürfeltem Speck, Zwiebeln oder einer Mischung aus Karotten- und Kartoffelspänen, etwas Knoblauch, Petersilie läßt sich dieses Schweizer Nationalgericht, das häufig abends mit einem Spiegelei gegessen wird, abwandeln.

Mengenangabe: 1 Portion

12.66 Berner Rösti

1 kg Kartoffeln (festkochen), z.B. Nicola, Stella, Charlotte	4 EL Schweinefett oder Bratbutter
1 TL Salz	Pfeffer, evtl.

Die Kartoffeln in der Schale weich kochen. Ungeschält über Nacht kühl stellen.

Die Kartoffeln schälen und an der Röstiraffel in eine Platte reiben. Salzen.

In einer Gusseisen- oder beschichteten Bratpfanne die Bratbutter oder das Schweinefett erhitzen. Die Kartoffeln hineingeben, zu einem runden Kuchen formen, gut festdrücken. Sobald es brutzelt, den Herd zurückdrehen und die Rösti 10-15 Minuten goldbraun werden lassen. Mit Hilfe eines Tellers das Rösti wenden und die andere Seite ebenfalls 10-15 Minuten sanft braten.

Das Rösti vierteln und als Beilage servieren.

Tipp: Wenn man kleinere Rösti will, je 2-3 Esslöffel der Kartoffelmischung in die Pfanne geben, flach drücken und auf beiden Seiten goldbraun werden lassen.

Mengenangabe: 4 Personen

12.67 Berner Rösti

800 g Kartoffeln (fest kochend)

150 g Speck

1 Prise Salz

2 EL Milch

Für die Berner Rösti zuerst die Kartoffeln im Salzwasser bissfest kochen, abgießen, abschrecken und schälen. In einen Topf geben, zudecken und über Nacht ruhen lassen.

Am nächsten Tag die Kartoffeln auf der groben Seite einer Röstiraffel raspeln. Nun den würfelig geschnittenen Speck in einer Pfanne auslassen. Die geraffelten Kartoffeln hineingeben und unter Rühren anbraten, bis die Raspeln leicht braun sind. Diese mit einem Pfannenwender zu einem Kuchen formen.

Danach 2 EL Milch über die Rösti träufeln lassen und die Herdplatte auf die kleinste Stufe zurück drehen. Die Röstioberseite mit Teller abdecken und für etwa 15-20 Minuten eine knusprige Kruste anbraten lassen. Wer es rundum knusprig mag, einfach nach 10 Minuten die Rösti einmal wenden.

Mit Hilfe eines großen Tellers die Rösti wenden, weiter braten, bis auch die Unterseite goldbraun ist. Rösti aus der Pfanne geben und auf eine Platte stürzen und heiß servieren.

Tipp: Berner Rösti schmeckt als Hauptgericht oder als Beilage einfach köstlich.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.68 Bettseicher mit Kerschscher und rustikaler Vinaigrette

Bettseicher mit Kerschscher

500 g Löwenzahn (Bettseicher)

8 mittelgroße Kartoffeln (Bintje)

1/2 TL scharfer Senf

feines Meersalz

3-4 EL Weißweinessig

150 ml Öl

Vinaigrette:

1 klein. Schalotte

Pfeffer aus der Mühle

Kerschscher: Kartoffeln in 1 cm Würfel schneiden und roh in der Pfanne braten, bis sie goldbraun sind. Löwenzahn etwa auf 6 cm Länge schneiden mit der Vinaigrette

vermengen.

Rustikale Vinaigrette: Schalotte schälen, halbieren und in ganz feine Würfel schneiden. Senf, Essig und eine Prise Salz glatt rühren, dann das Öl in einem dünnen Strahl dazugießen. Schalottenwürfel dazugeben, gut vermischen, die Vinaigrette mit Salz abschmecken und mit Pfeffer würzen.

Tipp: Evtl. übrig gebliebene Vinaigrette hält sich luftdicht verschlossen bis zu 2 Tage im Kühlschrank.

Mengenangabe: 4 Personen

12.69 Biwwelsches Knepp

6 EL Mehl, gehäuft

3 mittelgroße Kartoffeln

1 Ei

Salz

Muskat

Petersilie

Natursprudel

Zwiebeln zum abschmelzen

Mehl, Ei, Salz, Muskat und Petersilie in eine Schüssel geben und mit Natursprudel anrühren (aber nicht zu dünn, sondern eher dicklich und zäh). Die Kartoffeln entweder roh dazuraspeln oder gekocht in kleine Würfel geschnitten dazugeben und nochmals gut vermengen. Mit einem Löffel Klöße abstechen und in kochendes Salzwasser geben. 20-30 Minuten köcheln lassen. Danach die 'Knepp' abtropfen lassen, in eine Schüssel geben und mit gebräunten Zwiebeln abschmelzen. Dazu wird eingekochtes Obst (z.B. Zwetschgen, Mirabellen oder Birnen) gereicht.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.70 Blechgrumbeeren

1.5 kg festkochende Kartoffeln

200 g geräucherter durchwachsener Speck

40 g Butterschmalz

Salz

Pfeffer

2 EL getrockneter Majoran

Kartoffeln in große, Speck in kleine Würfel schneiden. Butterschmalz in die Fettpfanne geben, diese in den kalten Backofen setzen und Butterschmalz schmelzen. E: Mitte. T: 225°C. Kartoffeln und Speck in die Fettpfanne geben, mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und im mittlerweile vorgeheizten Backofen braten. E: Mitte. T: 225°C / 30 bis 40 Minuten. Blechgrumbeeren zwischendurch wenden. Beilage: Endivien- oder Kopfsalat.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.71 Blechgrumbeeren mit Backäpfeln

1 kg Kartoffeln	250 g magerer Speck, geräuchert
1 EL Schweineschmalz (gut)	2 groß. Zwiebeln
Salz	4 Äpfel
Pfeffer	1 Bd. Petersilie

Kartoffeln schälen, waschen und gut abgetropft in Würfel schneiden. Die Bratenpfanne für den Gasbackofen dick mit Schmalz ausfetten. Die Kartoffelwürfel hineingehen, kräftig salzen und pfeffern. Speck in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln pellen, ebenfalls würfeln. Beides über die Kartoffeln verteilen. Das Blech zur Mitte in den Backofen einschieben und goldgelb backen. Zwischendurch einige Male durchrühren. Nach der Hälfte der Backzeit die gewaschenen Äpfel auf das Blech setzen und mitbacken. Kartoffeln und Äpfel dann auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Beigabe: saarländische Lyoner Wurst
Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten
Backen: Stufe 4 (220°C)
Backzeit: ca. 45 Minute.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.72 Blechkartoffel mit Gourmet-Dip

Knoblauchbutter	grobes Salz
Kümmel	Grünland Gourmet-Dips
3 Zwiebeln, rote (evtl. mehr)	<i>Pro Person</i>
1 Bd. Petersilie, glatt	250 g Kartoffeln
roter Pfeffer	

Ein Blech mit Knoblauchbutter einfetten. Die gut gewaschenen und gesäuberten Kartoffeln halbieren und mit der Schnittseite auf ein Backblech legen, etwas Kümmel und die in Ringe geschnittenen Zwiebeln darüber verteilen. Bei 200°C (Umluft 180° / Gas: Stufe 3) 25 - 30 Minuten backen. Die Kartoffeln auf dem Blech servieren und die Grünland Gourmet-Dips in den Geschmacksrichtungen Kräuter + Knoblauch, Paprika + Chili und Mixed Pickles beispielsweise in einer halbierten Paprikaschote und in einer ausgehöhlten Gurke oder Zwiebel anrichten.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.73 Blechkartoffel mit Käse überbacken - und Hähnchenkeulen

Knoblauchbutter
 1 Bd. Petersilie, glatt
 roter Pfeffer
 grobes Salz

Pro Person

250 g Kartoffeln
 1 Hähnchenkeule (evtl. mehr)
 Käse

Marinade

Zitronensaft
 Sojasauce
 Curry
 Paprika
 Pfeffer
 Kräuter der Provence

Ein Blech mit Knoblauchbutter einfetten. Die gut gewaschenen und gesäuberten Kartoffeln halbieren und mit der Schnittseite und den scharf gewürzten Hähnchenkeulen auf ein Backblech setzen. Ganz zart und raffiniert schmecken die Hähnchenkeulen, wenn sie über Nacht in einer Marinade aus Zitronensaft, Sojasauce, Curry, Paprika, Pfeffer und Kräutern der Provence ziehen. Das Ganze rund 45 Minuten bei 210°C (Umluft 190° / Gas: Stufe 3) im Backofen garen. Die Kartoffeln je nach Geschmack mit einer Käsemischung aus geraspelttem Pikantje van Gouda und Illertaler Emmentaler bestreuen und 15 Minuten unter dem Grill überbacken lassen.

Die Blechkartoffeln mit Blattpetersilie, geschrotenem rotem Pfeffer und groben Salz bestreuen

Mengenangabe: 4 Portionen

12.74 Blechkartoffel Tolko Fresh

250 g Kartoffeln, pro Person
 1 Paprikaschote, rot
 1 Bd. Petersilie, glatt
 Röstzwiebelbutter
 Tolko-Fresh-Käse

Marinade

5 EL Olivenöl
 grobes Meersalz
 Pfeffer fadM.
 Koriander

Kartoffeln waschen, säubern und in Scheiben schneiden. Alle Zutaten für die Marinade verrühren. Die Kartoffelscheiben darin 15 Minuten durchziehen lassen. Kartoffelscheiben auf dem Backblech verteilen, bei 200°C (Umluft 180°C / Gas: Stufe 3) 10 Minuten backen. Die Paprikaschote waschen, putzen und in Scheiben schneiden und über die gewendeten Kartoffeln geben und nochmals 10 Minuten backen.

Grob gehackte Blattpetersilie in Röstzwiebelbutter kurz anfrürieren und über den Kartoffeln verteilen. Die Kartoffeln mit Tolko Fresh nach italienischer, griechischer, mexikanischer oder indischer Art servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.75 Blechkartoffeln

grobkörniges Salz, Kümmel und frisch gemahlener Pfeffer Butter zum Einfetten
 Gleichgroße Kartoffeln in der Schale

Kartoffeln sauber bürsten. Kartoffeln halbieren. Großes Backblech mit Butter einfetten. Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten auf das Backblech legen. Mit Salz, Kümmel und Pfeffer würzen. Backblech in den Backofen schieben, und zwar auf die unterste Einschubleiste. Kartoffeln bei 180 Grad 40 Minuten backen lassen. Dazu serviert man Saucen und dergleichen.

12.76 Blechkartoffeln (Grundrezept)

40 g Knoblauchbutter
 1 kg Kartoffeln
 40 g Steak- und Grillbutter

Käse-Dip

1 Frischkäsekrantz Pfeffer (125 g)
 1 B. Joghurt (250 g)
 etwas alter Gouda (20 g)
 Schnittlauch
 schwarzer Pfeffer fadM.

Pfeffer-Dip

1 Frischkäsekrantz Paprika (125 g)
 1 B. Joghurt (200 g)
 Cayennepfeffer

Käse-Joghurt-Dip

300 g Joghurt
 40 g alter Gouda
 2 Bd. Schnittlauch
 Pfeffer fadM.
 Salz

Backblech mit Knoblauchbutter einfetten. Kartoffeln gründlich mit einer Bürste im Wasser säubern, längs halbiert in Scheiben oder Achtel schneiden und auf dem Blech verteilen. Mit der ausgelassenen Steak- und Grillbutter bepinseln. In vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft 180°C/Gas: Stufe 3) 25 bis 30 Minuten backen.

Tip: Wer Mag, streut etwas Sesam, Mohn, Kümmel oder grobes Meersalz über die Blechkartoffeln.

Käse-Dip: Frischkäse und Joghurt vermischen, mit geraspeltem altem Gouda abrunden. Das Ganz mit Schnittlauchröllchen und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer abschmecken.

Die würzige Variante bereiten Sie mit einem Frischkäsekrantz Paprika und Joghurt zu und geben dem Dip mit Cayennepfeffer eine feurige Note. Käse-Joghurt-Dip: Verrühren Sie den Joghurt mit dem geraspeltem alten Gouda. Schnittlauch in Röllchen schneiden, hinzugeben und den Dip mit frisch gemahlenem Pfeffer und Salz abschmecken

Mengenangabe: 4 Portionen

12.77 Blumenkohl-Kartoffeln

1 Blumenkohl
 800 g festkochende Kartoffeln
 1 rote Chilischote
 2 EL Sonnenblumenöl
 Salz
 750 ml Gemüsebrühe

1 Briefchen Safranfaden
 Currypulver
 100 g rote Linsen
 Pfeffer
 1/2 Bd. Minze

Den Blumenkohl putzen, abbrausen und in Röschen teilen. Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln. Die Chilischote abbrausen, putzen und kleinschneiden.

Kartoffeln und Chili im erhitzten Öl unter Rühren anbraten. Mit Salz würzen. Brühe, Safran und Curry dazugeben. Zugedeckt ca. 15 Min. köcheln lassen. Einige Minuten vor Ende der Garzeit den Blumenkohl zufügen.

Die roten Linsen untermischen und alles noch ca. 8 Min. garen, dabei gelegentlich umrühren. Mit Salz, Pfeffer und Currypulver abschmecken.

Minze abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Die Blumenkohl-Kartoffeln auf vier Teller verteilen und mit den Minzeblättchen bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 35 Min.

pro Person: 270 kcal; E 13 g, F 6 g, KH 39 g

12.78 Bohnenpfanne

1 Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 400 g Kartoffeln
 750 g grüne Bohnen
 2 EL Olivenöl
 250 ml Gemüsebrühe (instant)
 4 Fleischtomaten

Salz, Pfeffer
 Cayennepfeffer
 Kreuzkümmel
 1 EL Honig
 2 EL gerösteter Sesam
 3 EL gehackte glatte Petersilie

Zwiebel, Knoblauch abziehen und hacken. Kartoffeln schälen, waschen und in große Würfel schneiden. Bohnen abbrausen, putzen und halbieren. Zwiebel, Knoblauch im Olivenöl anbraten. Kartoffeln, Bohnen zufügen und andünsten. Die Brühe angießen und Gemüse ca. 20 Min. garen. Tomaten überbrühen, abschrecken, häuten, entkernen und in Streifen schneiden. Zu den Bohnen geben, ca. 10 Min. garen. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Kreuzkümmel, Honig abschmecken. Mit Sesam, Petersilie bestreuen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung: ca. 45 Min.

pro Person: 320 kcal; E 8 g, F 8 g, KH 28 g

12.79 Brägel (Bratkartoffeln)

1 kg Kartoffeln (am Vortag gekocht),	2 EL Zwiebeln (fein gehackt),
2 EL Öl,	Salz
2 EL Butter,	

Die Kartoffeln in Scheiben schneiden. 1 EL Öl und 1 EL Butter in einer gusseisernen Pfanne erhitzen und so viel Kartoffelscheiben dazu geben, dass eine Schicht von höchstens 2 bis 3 cm entsteht. Wenn die Kartoffelscheiben knusprig braun sind, 1 EL Zwiebeln und Salz auf die noch nicht gebratene Seite streuen und die Kartoffelmasse mit Hilfe eines Tellers umkehren, so dass beide Seiten knusprig braun werden. Eventuell nochmals Öl und Butter zugeben.

12.80 Bratkartoffel-Gulasch mit bunter Paprika

1 kg fest kochende Kartoffeln	400 ml Fleischbrühe
Salz	1 EL gerebelter Majoran
1 EL Kümmel	1 TL gerebelter Thymian
2 Zwiebeln	1 EL Paprikapulver, edelsüß
2 Knoblauchzehen	Pfeffer
1 rote,	1 Prise Muskat
1 gelbe und	1 Prise Cayennepfeffer
1 grüne Paprikaschote	1 Bd. Petersilie
2 EL Butterschmalz	

Die Kartoffeln unterfließendem Wasser abbürsten, mit etwas Salzwasser und dem Kümmel in einen großen Topf geben, zum Kochen bringen und ca. 25 Min. garen. Dann die Kartoffeln abgießen, abkühlen lassen, peilen und in Würfel oder Scheiben schneiden. Die Zwiebeln und Knoblauchzehen abziehen und sehr fein hacken. Die Paprikaschoten waschen, halbieren, die Kerne mitsamt den weißen Trennhäuten und dem Stielansatz entfernen. Die Schoten grob würfeln. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin goldgelb rösten, dabei ab und zu vorsichtig wenden. Die Zwiebeln und den Knoblauch dazugeben und kurz andünsten. Die Paprikawürfel hinzufügen und kurz anbraten. Die Fleischbrühe angießen und das Ganze zum Kochen bringen. Dann den Majoran, den Thymian und das Paprikapulver einrühren und die Kartoffelpfanne bei mäßiger Hitze 6-8 Min. köcheln lassen. Das Bratkartoffel-Gulasch mit Salz, Pfeffer, Muskat sowie Cayennepfeffer würzig abschmecken und auf 4 Tellern anrichten. Die Petersilie abrausen, trockenschütteln und einen Teil fein, den anderen grob hacken. Das Gulasch mit der Petersilie garnieren und servieren. Dazu schmeckt frisches Bauernbrot.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Garzeit: ca. 33 Minuten

pro Person ca.: 310 kcal; E 13 g, F 9 g, KH 44 g

12.81 Bratkartoffeln

Zutaten

750 g Pellkartoffeln
3 Zwiebeln
100 g durchw. Speck

3 EL Butter oder Margarine
Salz
Pfeffer

Pellkartoffeln abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen, halbieren, dann in Ringe schneiden. Durchwachsenen Speck in Streifen schneiden, in heißer Butter oder Margarine auslassen. Kartoffeln und Zwiebeln zugeben und groß braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

12.82 Bratkartoffeln à la Ingrid

1.25 kg kleine neue Kartoffeln
1 Knoblauchzehe

1 EL grobem Salz
2 EL Öl.

Die Kartoffeln mit Schale mische ich in einer Pfanne mit einer zerdrückten Knoblauchzehe, Salz und Öl. Lasse alles ca. 1/2 Stunde ziehen. Dann gare ich die Kartoffeln erst zugedeckt 15 Minuten und brate sie dann 10 Minuten goldbraun. Etwas grobes Salz drüber, fertig.

Mengenangabe: 4-6 Personen

12.83 Bratkartoffeln auf dem Blech

1 kg Kartoffeln
Salz
Pfeffer

2 Zwiebeln, evtl. mehr
200 g Speck, durchwachsener

Die Kartoffeln schälen, waschen, in Scheiben schneiden und auf ein gefettetes Backblech schichten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebeln abziehen und würfeln. Den Speck in Würfel schneiden. Beide Zutaten über die Kartoffelscheiben geben und das Backblech in den Backofen schieben. Die Kartoffeln braun braten lassen. Strom: Etwa 225 °C Gas: Etwa Stufe 4 Backzeit: Etwa 45 Minuten

Mengenangabe: 4 Portionen

12.84 Bratkartoffeln im Backofen

2 kg Pellkartoffeln	4-5 Zwiebeln
125 g durchw. Speck	Salz

Kartoffeln am Vortag mit Schale kochen. Gepellte Kartoffeln in Würfel schneiden. Speck fein würfeln und in die Fettpfanne streuen, Kartoffeln darauf verteilen.

Schaltung: 225-250°, obere Schiebeleiste 190-200°, Umluftbackofen ca. 60 Minuten Nach 30 Min. die Fettpfanne herausnehmen. Fein geschnittene Zwiebelwürfel und Salz über die Kartoffeln streuen, mit einem Bratenwender umrühren, wieder in den Backofen schieben und nochmals 20 -30 Min. knusprig braun braten. Sofort servieren.

12.85 Bratkartoffeln mit Austernpilzen

500 g fest kochende Kartoffeln, in ca. 4 mm dicken Scheiben	400 g Austernpilze, evtl. halbiert
Bratbutter zum Braten	1 dl Weißwein
500 g Süßkartoffeln, schräg in ca. 4 mm dicken Scheiben	1 dl Gemüsebouillon
2 Knoblauchzehen, in Scheibchen	1/2 TL Salz
1 EL Thymianblättchen	Pfeffer aus der Mühle
	1 Bd. Schnittlauch, fein geschnitten

Die Kartoffeln in einer weiten beschichteten Bratpfanne in der warmen Bratbutter ca. 5 Min. andämpfen, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. weich dämpfen. Hitze erhöhen, Süßkartoffeln beigegeben, unter Wenden goldbraun braten. Knoblauch und Thymian beigegeben, ca. 5 Min. mitbraten, alles herausnehmen. Pilze in derselben Pfanne ca. 3 Min. braten. Wein und Bouillon dazugießen, auf die Hälfte einkochen. Kartoffelmischung beigegeben, nur noch heiß werden lassen, würzen, Schnittlauch darüber streuen, sofort servieren.

SCHNELLER GEHTS: statt rohe Kartoffeln Gschwellti vom Vortag verwenden, zusammen mit den Süßkartoffeln nur noch goldbraun braten.

TIPP: 100 g Frühstücksspeck, in breiten Streifen, knusprig braten, auf den Kartoffeln verteilen.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

12.86 Bratkartoffeln mit Geflügelsülze & Dip

250 g Kartoffeln	etwas Schnittlauch
1 TL (5 g) Öl	100 g Magerquark
Salz, weißer Pfeffer	1 klein. Zwiebel
3 klein. Gewürzgurken	2 Scheib. Geflügelsülze (60g)
1-2 TL Gurkenwasser	

Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin unter Wenden ca. 15 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gurken in feine Würfel schneiden. Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Quark und Gurkenwasser glatt rühren. Gurkenwürfel und Schnittlauch unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwiebel schälen und fein O würfeln. Zu den Kartoffeln geben und ca. 5 Minuten mitbraten. Bratkartoffeln mit Geflügelsülze und Quark anrichten.

Mengenangabe: 1 Person:

Zubereitungszeit: ca. 25 Min.

pro Portion ca.: 370 kcal; E 32 g, F 9 g, KH 38 g

12.87 Bratkartoffeln mit Pfifferlingen

<i>Zutaten</i>	500 g Pfifferlinge
100 g durchwachsener Speck (in Scheiben)	Salz
2 Zwiebeln	Pfeffer aus der Mühle
750 g Kartoffeln	1 Bd. glatte Petersilie
20 g Butterschmalz	

1. Speck in feine Würfel schneiden. Zwiebeln pellen und fein würfeln. 2. Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. 3. Butterschmalz in einer großen Pfanne zerlassen, Speck zugeben und knusprig braten. Kartoffeln zugeben und zugedeckt unter gelegentlichem Schwenken bei mittlerer Hitze 10 Minuten braten. 4. Pfifferlinge putzen und, wenn nötig, waschen. Nach 10 Minuten die Zwiebeln zu den Kartoffeln geben und glasig werden lassen. 5. Dann die Pfifferlinge zugeben, alles mischen und zugedeckt weitere 10 Minuten garen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie hacken und darüberstreuen.

Pro Portion ca. 7 g E, 21 g F, 33 g KH = 359 kcal (1504 kJ) Als Menüvorschlag: Vorspeise: Orangen-Krabben-Salat Hauptspeise: Bratkartoffeln mit Pfifferlingen Nachspeise: Obstsalat mit Bananen

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 35 Minuten

12.88 Bratkartoffeln mit Schafskäse

1 kg Pellkartoffeln vom Vortag	200 g Schafskäse
4 Zwiebeln	200 g Kräuter-Oliven mit Knoblauch
4 EL Olivenöl	1/2 Bd. glatte Petersilie
Salz, Pfeffer	

Die Kartoffeln pellen und in 1 1/2 bis 2 cm große Würfel teilen. Die Zwiebeln abziehen und in Spalten schneiden.

Olivenöl in einer schweren Pfanne erhitzen und die Kartoffeln sowie Zwiebeln darin unter gelegentlichem Wenden goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schafskäse in Würfel schneiden. Zusammen mit den Oliven unter die Bratkartoffeln heben und kurz miterhitzen.

Petersilie abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stängeln zupfen. Die Bratkartoffeln mit Petersilie garnieren und in der Pfanne sofort servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 15 Min.

pro Person: 560 kcal; E 14 g, F 40 g, KH 34 g

12.89 **Bratkartoffeln mit Schnittlauch und Tiroler Speck**

400 g festkochende Kartoffeln (z.B. Linda, La Ratte)	2 Schalotten
grobes Meersalz	20 g Butter
1/2 TL Kümmel	Meersalz
30 g Butterschmalz	Pfeffer aus der Mühle
2 Scheib. Tiroler Speck (4-5 mm dick)	1/2 Bd. Schnittlauch

Am Vortag die Kartoffeln gründlich waschen und in einen Topf geben. So viel Wasser angießen, dass die Kartoffeln knapp bedeckt sind. Etwa 1 EL grobes Salz und den Kümmel hinzufügen und die Kartoffeln je nach Größe 15- 20 Minuten garen. Abgießen, abdämpfen und abkühlen lassen.

Am nächsten Tag die Kartoffeln pellen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen. Die Kartoffelscheiben nebeneinander hineinlegen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten.

Den Speck würfeln. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Das Bratfett der Kartoffeln abgießen, die Butter hinzufügen und unterschwenken. Den Speck untermischen und einige Minuten in die Pfanne geben. Die Schalotten untermischen und ebenfalls kurz mitbraten.

Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Bratkartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen und die Schnittlauchröllchen unterschwenken.

Mengenangabe: 2 Personen

12.90 Bratkartoffeln mit Steinpilzen

1.5 kg Kartoffeln	2 Knoblauchzehen
500 g kleine Steinpilze	100 g getr. Tomaten
200 g Pancetta	10 EL Öl
2 Rosmarinzweige	Salz
1 Bd. glatte Petersilie	Pfeffer

Kartoffeln in Salzwasser knapp gar kochen, abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden.

Steinpilze putzen und in Scheiben schneiden. Von Pancetta die Schwarte abschneiden und in Stifte schneiden. Rosmarinzweige waschen und abzupfen. Petersilie waschen, zupfen und grob hacken. Knoblauchzehen pellen und pressen. Tomaten in kleine Stücke schneiden.

Öl in zwei großen Pfannen erhitzen und Kartoffeln und Pancetta goldbraun braten. Anschließend Steinpilzscheiben, Knoblauch, Rosmarin und die Tomaten hinzugeben und kurz mitbraten. Mit der Petersilie mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Als Oktobermenü: Kürbis-Paprika-Salat - Kerbel-Kartoffel-Suppe mit Möhrennocken - Lachs-Spinatrolle - Hähnchenkeule mit Fenchel an Bratkartoffeln mit Steinpilzen - Brombeerkompott mit weißer Schokoladenmousse

12.91 Bratkartoffeln mit Streifen vom Parmaschinken, Salatgurke und Spiegelei

600 g Kartoffeln	(z.B. Traubenkern, Rapsöl, Olivenöl - je nach Geschmack)
1/2 Gemüsezwiebel	
100 g Knochenschinken (z.B. Parmaschinken)	etwas Butter
1/2 Schlangengurke	Salz, Pfeffer
reichlich Öl	etwas Petersilie und Schnittlauch
	Eier nach Wahl

Die Kartoffeln in Scheiben und die halbe Gemüsezwiebel in Würfel schneiden. Die Gurke schälen, entkernen und ebenfalls in Würfel schneiden. Petersilie und Schnittlauch klein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben dazugeben. Unter ständigem Schwenken die Kartoffeln braten, damit sie von allen Seiten eine schöne braune Kruste bekommen. Zum Schluss etwas Butter für den Geschmack dazugeben und die Kartoffeln mit etwas Salz und Pfeffer würzen. In einer zweiten Pfanne Schinkenstreifen und Zwiebeln in etwas Öl anbraten. Nach drei bis vier Minuten die Gurkenwürfel dazugeben und mitschmoren. Kurz vor dem Ende mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Anrichten die Schinken-Zwiebel-Mischung und Petersilie sowie Schnittlauch unter die Kartoffeln heben.

Tipp: Dazu passt gut ein Spiegelei, das mit etwas Butter in einer Pfanne bei nicht zu starker

Hitze knapp fünf Minuten gebraten wird. Nach dem Braten mit etwas Meersalz würzen.

Mengenangabe: 4 Personen

12.92 **Bratkartoffeln mit Sülze und Remoulade**

250 g fest kochende Kartoffeln	1 TL (10 g) leichte Salatcreme (16 % Fett)
1/2 TL (3 g) Öl	2 EL (50 g) fettarmer Joghurt
1 Zwiebel	Salz, Pfeffer
1 klein. Gewürzgurke + 1 EL Gurkensud	Zucker
einige Stiele Schnittlauch und Petersilie	3 Scheib. (à 25 g) Geflügelsülze

Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin 15-20 Minuten braten, zwischendurch mehrmals wenden. Zwiebel schälen. Zwiebel und Gurke fein würfeln. Kräuter waschen, trockenschütteln und, bis auf etwas Petersilie zum Garnieren, fein schneiden. Salatcreme, Joghurt und Gurkensud glatt rühren. Gurke, Kräuter und Hälfte Zwiebelwürfel darunterühren. Remoulade mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Übrige Zwiebelwürfel zu den Kartoffeln geben und ca. 5 Minuten weiterbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Geflügelsülze, Bratkartoffeln und Remoulade anrichten. Mit der restlichen Petersilie garnieren.

Mengenangabe: 1 Person:

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

pro Portion ca.: 290 kcal; E 22 g, F 8 g, KH 30 g

12.93 **Bratkartoffeln mit Tiroler Speck**

400 g festkochende Kartoffeln	2 Schalotten
grobes Meersalz	20 g Butter
1/2 TL Kümmel	Meersalz
30 g Butterschmalz	aus der Mühle: Pfeffer
2 Scheib. Tiroler Speck	1/2 Bd. Schnittlauch

Am Vortag Kartoffeln gründlich waschen und in einen Topf geben. So viel Wasser angießen, dass die Kartoffeln knapp bedeckt sind. Etwa ein Esslöffel grobes Salz und Kümmel hinzufügen und die Kartoffeln je nach Größe 15-20 Minuten garen. Abgießen, abdämpfen und abkühlen lassen.

Am nächsten Tag die Kartoffeln pellen und in circa ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen. Kartoffelscheiben nebeneinander hineinlegen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten.

Speck würfeln. Schalotten schälen und fein würfeln. Das Bratfett der Kartoffeln abgießen, Butter hinzufügen und unterschwenken. Speck untermischen und einige Minuten in die

Pfanne geben. Schalotten untermischen und ebenfalls kurz mitbraten. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Bratkartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen und die Schnittlauchröllchen unterschwenken.

Mengenangabe: 2 Personen:

12.94 Bratkartoffeln mit Tomaten und Mozzarella

500 g kleine Kartoffeln	2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl	Salz
1 TL Butter	Pfeffer
2 Fleischtomaten	1 EL Rosmarin
150 g Mozzarella	

Kartoffeln bürsten und in dünne Scheiben schneiden. Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln unter ständigem Wenden ca. 15 Min. braun braten. Fleischtomaten waschen und in Scheiben schneiden. Mozzarella würfeln. Knoblauchzehen abziehen und durch eine Presse drücken und zu den Kartoffeln geben. Mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen. Tomaten und Mozzarella zugeben. Zugedeckt ca. 3 Min. weitergaren, bis der Käse geschmolzen ist.

12.95 Bratkartoffeln mit Wurst und - Zucchini

750 g Pellkartoffeln	5 - 6 El. Öl zum Braten
5 Zwiebeln	Salz
2 Knoblauchzehen	weißer Pfeffer
250 g grobe Mettwurst	ca. 1 Tl. getrockneter Salbei
1 Zucchini (200 g)	

Gepellte Kartoffeln in Scheiben, geschälte Zwiebeln in dünne Spalten schneiden, Knoblauch fein hacken. Mettwurst in kleine Würfel schneiden. Zucchini putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Kartoffeln darin unter Wenden auf 2 oder Automatik-Kochstelle 7 - 8 knusprig braun braten. Leicht mit Salz, kräftig mit Pfeffer würzen; herausnehmen. Zwiebeln, Knoblauch, Wurst und Zucchini im Bratfett unter wenden 5 - 10 Min. braten.

Mit Salbei würzen. Bratkartoffeln unterheben und nochmals abschmecken 49 g Eiweiß, 187 g Fett, 136 g Kohlenhydrate, 10495 kJ, 2505 kcal.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 60 Minuten

12.96 Bratkartoffelpfanne mit Speck

1 kg Kleine neue Kartoffeln (festkochend)	250 g Frühstücksspeck
Salz	Etwas Butterschmalz
3 Frühlingszwiebeln	Pfeffer
6 Stiele Glatte Petersilie	

Die Kartoffeln gründlich unter fließendem Wasser abwaschen und in Salzwasser 20 Min. bissfest garen. Inzwischen die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Dann die Petersilie waschen, trocken tupfen, die Blättchen von den Stielen zupfen und grob hacken.

Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen und etwas abkühlen lassen, dann ungeschält vierteln. Das Butterschmalz in einer großen beschichteten Bratpfanne erhitzen. Die ungeschälten Kartoffeln im heißen Fett kräftig anbraten, sodass die Schnittflächen kross und schön goldbraun werden.

Den Frühstücksspeck in grobe Streifen schneiden und zu den angebräunten Kartoffeln in die Pfanne geben, ebenfalls kross anbraten. Die Frühlingszwiebelringe hinzugeben und alles weitere 3 Min. braten. Anschließend die Bratkartoffeln kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Petersilie garniert heiß servieren.

TIPP: Anstelle der Frühlingszwiebeln können Sie auch herkömmliche oder rote Zwiebeln verwenden. Die vorgekochten Kartoffeln können ganz nach Belieben in Scheiben oder Würfel geschnitten werden. Auch vegetarisch sind die Kartoffeln der Hit!

Mengenangabe: 4 Portionen

12.97 Bratlinge mit Blumenkohl

<i>Für die Bratlinge</i>	1 Schalotte
600 g Kartoffeln	2 EL Butter
Salz	Salz, Pfeffer
ger. Muskatnuss	1 Zwiebel
300 g Blumenkohl	2 TL Currypulver
2 EL Öl	150 ml Sahne
<i>Für den Blumenkohl und die Soße</i>	1 TL Soßenbinder
500 g Blumenkohl	1 EL geh. Schnittlauch

Die Kartoffeln schälen, waschen, würfeln, in kochendem Salzwasser 20-25 Min. garen. Abgießen, ausdampfen lassen, durch eine Presse drücken. Mehl und Eigelb unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Blumenkohl für die Bratlinge wie für das Gemüse putzen, waschen, in Röschen teilen. 300 g in kochendem Salzwasser blanchieren, herausheben, abtropfen lassen, zur Kartoffelmasse geben und unterkneten. Daraus 8 Bratlinge formen. Für das Gemüse Schalotte abziehen, hacken, in 1 EL Butter dünsten. Übrige

Blumenkohlröschen hinzufügen, mit etwas Wasser oder evtl. Brühe ca. 10 Min. garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Bratlinge darin goldbraun werden lassen. Für die Soße Zwiebel abziehen, hacken, in 1 EL Butter dünsten. Mit Curry bestäuben, anschwitzen. 150ml Wasser und Sahne angießen. Mit Soßenbinder binden, salzen, pfeffern. Schnittlauch unterrühren. Bratlinge mit Soße und Blumenkohl anrichten.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

pro Person ca.: 460 kcal; E 13 g, F 23 g, KH 48 g

12.98 Broccoli-Kartoffel-Topf mit Ei

1 klein. Zwiebel	Salz, weißer Pfeffer
1 Knoblauchzehe, evtl.	geriebene Muskatnuss
250 g Broccoli	1 Ei (Gr. S)
200 g Kartoffeln	evtl. Kerbel zum Garnieren
1/2 TL (3 g) Butter/ Margarine	

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Broccoli putzen, waschen und in kleine Röschen teilen. Kartoffeln schälen, waschen und fein würfeln. Fett in einem weiten Topf oder einer Pfanne mit Deckel erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Broccoli und Kartoffeln zufügen und kurz mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Gut 1/8 l Wasser angießen, aufkochen und zugedeckt ca. 8 Minuten dünsten. Abschmecken. Inzwischen das Ei wachweich kochen, abschrecken und schälen. Halbieren und auf dem Broccoli-Kartoffel- Gemüse samt Fond anrichten. Evtl. garnieren.

Mengenangabe: 1 Person:

Zubereitungszeit ca. 25 Min.

Pro Portion ca.: 270 kcal / 1130 kJ; E 15 g, F 9 g, KH 0 g

12.99 Broccoli-Topf

1 kg mehlig kochende Kartoffeln,	1 Dos. Creme fraiche,
600 g Broccoli,	Salz,
100 g Alfa-Alfa-Sprossen,	weißer Pfeffer,
100 g Sojasprossen,	Muskatnuss
50 g Bockshornklee- Sprossen,	

Die Kartoffeln waschen, schälen, in Würfel schneiden und 10 Minuten in wenig Wasser bei mittlerer Hitze kochen. Vom Broccoli die Röschen abtrennen, Stiele schälen, in 2 cm lange Stücke schneiden und zusammen mit den Sprossen zu den Kartoffeln geben. Weitere 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und mit Creme fraiche

verfeinern.

12.100 Buchweizen-Kartoffelklöße mit Harzer-Roller-Füllung

2 EL Buchweizen (ganz)	1/2 Bd. Majoran
50 g Markenbutter	1/2 Bd. Petersilie
125 g Harzer Roller	1 EL Markenbutter
1 TL Salz	1 Knoblauchzehe
2 Eier	2 Lauchzwiebeln
100 g Mehl (Type 405)	500 g Kartoffeln (mehlige Sorte)
100 g Buchweizenmehl	

Die Kartoffeln am Vortag in der Schale garen und heiß pellen. Durch die Kartoffelpresse drücken und auskühlen lassen. Am nächsten Tag die Lauchzwiebeln mit 1/3 des Grüns in Ringe schneiden, Knoblauch schälen. Lauchzwiebelringe in der Butter andünsten, Knoblauch dazupressen. Petersilie und Majoran waschen und fein hacken. Zwiebelmischung, Kräuter, Buchweizenmehl, Mehl, Eier und Salz mit den zerdrückten Kartoffeln vermengen. Kloßteig 20 Minuten ruhen lassen. Harzer Roller in 16 Stücke schneiden. In einem breiten Topf reichlich Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Hitze reduzieren, das Wasser soll sich nur leicht bewegen. Mit feuchten Händen einen Probekloß formen, mit einem Harzer Roller-Viertel füllen und ins Wasser geben. Kloß in 15 Minuten gar ziehen lassen. Sollte der Kloß auseinanderfallen, weiteres Mehl unter die Masse kneten. Auf diese Weise insgesamt 16 Klöße formen, mit den Harzer Roller-Vierteln füllen und 15 Minuten garziehen lassen. Fertige Klöße abtropfen lassen, warmstellen. In einer Pfanne die Butter aufschäumen lassen und den Buchweizen darin hellbraun rösten und zu den Klößen servieren.

Tipp: Dazu passt Tomatensalat wunderbar.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 105

12.101 Bündner Tatar mit Gschwelli

1 kg fest kochende Kartoffeln	150 g Bündner Rohschinken
1 TL Salz	180 g Creme fraîche
1/2 Glas Cornichons (ca. 125 g)	1/2 TL Salz
1/2 Glas Silberzwiebeln (ca. 125 g)	wenig Pfeffer

Wasser bis zum Siebeinsatz des Dampfkochtopfs einfüllen, Kartoffeln beigegeben, salzen, Topf verschließen. Ab Erscheinen des 2. Rings 8-10 Min. garen (2 rote Ringe müssen immer sichtbar sein). Topf erst öffnen, wenn sich das Ventil ganz gesenkt hat. Cornichons und Zwiebeln fein hacken, in eine Schüssel geben. Rohschinken fein schneiden, mit der

Crème fraîche begeben, mischen, würzen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit 20 Minuten

pro Person: 449 kcal / 1884 kJ; E 17 g, F 22 g, KH 47 g

12.102 Bunt belegte Blechkartoffeln

6 groß. Kartoffeln (à ca. 250 g)

3 mittelgroße Tomaten

250 g Mozzarella-Käse

1/2 Bund/Töpfchen Basilikum

1 Dos. (425 ml) Aprikosen

1 Bd. Lauchzwiebeln

100 g Vega legere (15 % Fett)

Salz, Cayennepfeffer, Pfeffer

Öl fürs Blech

Kartoffeln waschen und in Wasser ca. 20 Minuten vorkochen.

Tomaten waschen. Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden. Basilikum waschen, Blättchen abzupfen. Aprikosen abtropfen lassen und fein würfeln. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Mit Aprikosen mischen. Vega legere mit Salz und Cayennepfeffer würzen.

Kartoffeln abgießen und etwas abkühlen lassen. Halbieren und mit der Schnittseite nach unten auf ein geöltes Backblech legen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225 °C/Umluft: 200 °C/Gas: Stufe 4) ca. 15 Minuten backen.

Kartoffeln wenden. 6 Kartoffelhälften mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella belegen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen. Auf die übrigen Hälften die Aprikosen-Lauchzwiebel-Mischung verteilen. Je einen Klecks Vega legere darauf geben. Mit Pfeffer bestreuen. Kartoffeln weitere 5-7 Minuten backen. Anrichten, evtl. Rest Gemüse dazu reichen.

Mengenangabe: 4-6 Personen:

Zubereitungszeit ca. 50 Min.

Portion ca.: 500 kcal / 2100 kJ; E 21 g, F 17 g, KH 63 g

12.103 Bunte Kartoffel-Spießchen mit Rahm

12 sehr kleine, festkochende Kartoffeln

200 g zweimal durchgedrehtes Rinder- oder

Lammhackfleisch

1 klein. Zwiebel

2 EL Paniermehl

1 EL Ouzo (Anisschnaps)

ersatzweise Gemüsebrühe (Instant)

Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Prise Kreuzkümmel

1 gute Msp getrockneter Oregano

1/2 TL edelsüßes Paprikapulver

1-2 EL Mehl

8 Schalotten

1 dünner Zucchini

8 klein. Champignons

8 Salbeiblättchen

4 EL Olivenöl

1 Becher saure Sahne (200g)
1 Knoblauchzehe

1 Bd. Schnittlauch
1 EL Zitronensaft

Die Kartoffeln waschen und mit Wasser bedeckt in 10-15 Minuten garen. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben. 1 Zwiebel schälen und dazu reiben. Paniermehl, Ouzo 1 gute Prise Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Oregano und Paprikapulver zufügen und alles vermischen und gut verkneten.

Aus der Masse Walnussgroße Bällchen formen. Mehl in einen Suppenteller sieben und die Bällchen darin wenden. Loses Mehl abschütteln.

Kartoffeln abkühlen lassen und pellen. Schalotten schälen. Zucchini waschen, Stiel- und Blütenansatz entfernen und das Gemüse in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Champignons mit Küchenkrepp abreiben oder kurz abbrausen und trocken reiben.

Auf 4 oder 8 Schaschlikspieße vorsichtig abwechselnd Kartoffeln, Salbeiblättchen, Schalotten, Hackbällchen, Zucchini-Scheiben und Pilze schieben, 1 El Öl mit etwas Salz und Pfeffer verrühren und die Spieße damit einpinseln.

Das übrige Öl in der Pfanne erhitzen und die Spieße rundum braten.

Den Sauerrahm in ein Schüsselchen geben. Den Knoblauch schälen und durch die Knoblauchpresse dazu drücken. Den Schnittlauch abspülen und in Ringe schneiden, einen Teil zum Garnieren aufheben. Den übrigen mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft unter den Rahm mischen, abschmecken und den Dip mit Schnittlauch bestreut zu den Spießchen servieren.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

12.104 Bunte Kartoffelpfanne

750 g kleine Kartoffeln
Salz
250 g Tk-Bohnen
2 rote Paprikaschoten
1 Knoblauchzehe
6 Zweige Bohnenkraut

200 g Creme fraîche
100 ml Milch
Pfeffer
6 EL Olivenöl
1 unbehandelte Zitrone

Die Kartoffeln waschen und mit der Schale in Salzwasser ca. 20 Min. garen. Die Bohnen in Salzwasser ca. 9 Min. garen. Beides abgießen.

Paprikaschoten putzen, waschen und in Stücke schneiden. Knoblauch abziehen und in Scheiben teilen. Bohnenkraut abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen.

Die Creme fraîche mit Milch verrühren, salzen und pfeffern. Kartoffeln pellen und in einer großen Pfanne im erhitzten Öl ca. 6 Min. scharf anbraten. Paprikastücke zufügen und ca. 4 Min. mit garen. Bohnen, Bohnenkraut und Knoblauch untermischen.

Zitrone heiß abbrausen, trockentupfen und die Schale mit einem Zestenreißer abziehen. Unter die Kartoffelpfanne mischen und alles erneut mit Salz sowie Pfeffer würzen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Pro Person: 440 kcal; E 8 g, F 32 g, KH 30 g

12.105 Bunte Kartoffelpfanne mit Spinat

1 Stange Lauch	Salz
50 g Emmentaler, gerieben	1 Knoblauchzehe
1 EL Öl	500 g Blattspinat
2 g Fleischtomaten	750 g Pellkartoffeln
Pfeffer	100 g durchwachsener Speck

Den durchwachsener Speck in Würfel schneiden und in einer Pfanne bei milder Hitze etwas anbräunen lassen. Die abgekühlten Pellkartoffeln in große Würfel oder Scheiben schneiden, hinzufügen und leicht mitbräunen lassen. Den Lauch waschen, in feine Ringe schneiden und hinzufügen. Den Spinat putzen und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, mit der ausgepressten Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer würzen und unter die Kartoffeln heben. Tomaten häuten, in Stücke schneiden und über die Pfanne verteilen. Das Öl angießen, mit Käse überstreuen und im Backofen bei 225°C kurz überbacken.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 40

305 kcal / 1280 kJ

12.106 Bunte Kartoffelspieße mit Dip

800 g Kartoffeln	150 g Joghurt
2 Zwiebeln	4 EL Schlagsahne
1 rote Paprikaschote	Salz, Pfeffer
Salz, Pfeffer und getrocknetes Majoran	1 Bd. Petersilie, sehr kleingehackt
etwas Majoran zum Garnieren	2 Senfgurken, kleingehackt
3 EL Rapsöl	etwas Knoblauch
200 g Frühstücksspeck oder Schinken	etwas Curry

Kartoffeln kurz garen, so dass sie noch bissfest sind und pellen. Mit je einer Scheibe Speck oder Schinken umwickeln. Zwiebeln vierteln, Paprikaschote in kleine Stücke schneiden. Rapsöl mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Kartoffeln, Zwiebeln und Paprika abwechselnd auf Spieße stecken und mit dem gewürzten Rapsöl bepinseln. Im Backofen bei 250 °C unter Wenden etwa 20 Minuten backen, bis die Zutaten Farbe angenommen haben. Senfgurken sehr fein hacken und unter den Joghurt und die Sahne mischen. Mit Curry und Knoblauch abschmecken und mit der frischen kleingehackten Petersilie und dem frischen Majoran garnieren. Zu den Spießen als Dip servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

12.107 Bunte Klöße mit Frühlingsgemüse

1/4 l Gemüsebrühe	2 Zwiebeln
Pfeffer	250 g Leberkäse
Salz	1 Eigelb
1 TL Senf	Muskat
2 EL Crème fraîche	Salz
2 Knoblauchzehen	100 g Speisestärke
125 g Erbsen	50 g Tomaten getrocknete
250 g Möhren	50 g Backpflaumen
700 g Fenchel	800 g Kartoffeln
3 EL Sonnenblumenöl	

Kartoffeln schälen, kochen und durchpassieren. Backpflaumen in kleine Stücke schneiden. Tomaten 1/4 Stunde in warmem Wasser einweichen und in kleine Stücke schneiden. Beides unter die Kartoffeln rühren. Stärke, Muskat, Salz und Eigelb mit dem Kartoffelteig mischen und 8 Klöße zu ca. 100 g formen. Salzwasser zum Kochen bringen und die Klöße darin ca. 15 Minuten leise köcheln lassen, bis sie oben schwimmen. Leberkäse in kleine Würfel schneiden und mit den klein gehackten Zwiebeln in Öl anbraten, aber nicht bräunen. Gemüse putzen und klein schneiden, Knoblauchzehe fein hacken und alles kurz mitbraten, dann mit der Brühe ablöschen und 10-15 Minuten garen. Crème fraîche mit Senf verrühren und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mengenangabe: 4 Personen

12.108 Bunter Kartoffelgratin

4 Gschwellti (vom Montag), geschält, in Scheiben	3 EL geriebener Sbrinz oder Parmesan
2 Tomaten, in Scheiben	2 EL Petersilie, gehackt
<i>GUSS</i>	1/4 TL Salz
180 g Sauerrahm (Rest vom Dienstag), ca.	Pfeffer aus der Mühle
3 EL Milch	1 EL geriebener Sbrinz oder Parmesan
	1 EL Margarine oder Butter, in Flöckli

Ofen vorheizen und in der Zwischenzeit den Gratin zubereiten.

Guss: Alle Zutaten verrühren.

Zubereiten: Guss in gefettete ofenfeste Form geben. Kartoffeln und Tomaten einschichten, mit Käse bestreuen und Margarine- oder Butterflöckli darübergeben.

Gratinieren: ca. 20 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens, gleichzeitig

mit dem Filet.

Menü für 2 am Mittwoch - Kopfsalat mit Green power - Schweinsfilet mit Knoblauch, bunter Kartoffelgratin - Tee-Creme

Mengenangabe: 2 Personen

12.109 Buttermilchgötzen

Für drei bis vier Personen braucht man 1,5 kg Kartoffeln und 1/2 l Buttermilch. Die Kartoffeln werden roh gerieben, aber nicht ausgepreßt. Buttermilch hineinrühren, eine geriebene oder kleingeschnittene Zwiebel und Salz hinzufügen. Unterdessen wird in einer größeren Pfanne reichlich Speck ausgelassen, dazu Pflanzenöl im Verhältnis 1:1. Den Teig nun langsam in die Pfanne gießen. Er sollte etwa 2 Zentimeter hoch sein. Das Ganze wird 1 1/2 bis 2 Stunden lang ohne Deckel in der Röhre bei mittlerer Hitze gebacken. Sobald die Ränder und die Decke knusprig braun sind, ist die Speise fertig. Am besten gelingen die Götzen in einer gußeisernen Pfanne. Als Beigabe empfehle ich frischen Salat oder Kompott.

12.110 Canberra-Schüssel

500 g Kartoffeln	1 Msp. Majoran
2 Zwiebeln	1/4 TL Pfeffer
1 EL Petersilie, gehackt	1 TL Salz
1 EL Bleichsellerieblätter, gehackt	Butter
1 Msp. Thymian	

Kartoffeln und Zwiebeln grob reiben, mit Kräutern mischen und würzen. Masse in eine gefettete Auflaufform füllen, glattstreichen und Butterflöckchen daraufsetzen. Form mit Alufolie bedecken und in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Unten. T: 200 °C / 20 Minuten. Alufolie entfernen und etwa 25 Minuten weiterbacken, bis die Kartoffeln eine schöne braune Kruste haben.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.111 Carciofi con patate - Artischocken mit Kartoffeln

12 Artischocken	Olivenöl
2 weiße Gemüsezwiebeln	Salz
8 Kartoffeln	Zitronensaft

Den Zitronensaft in eine Schüssel mit 1 l kaltem Wasser geben. Artischocken putzen (den Stiel kürzen, Artischockenspitzen abschneiden, die äußeren Blätter abzupfen. Dann die

Artischocken längs halbieren, Heu aus der Mitte entfernen und in das Zitronenwasser legen, damit sie nicht dunkel anlaufen), die Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Kartoffeln schälen und vierteln. 4-5 EL Olivenöl in einem großen flachen Topf erhitzen. Zwiebeln und Kartoffeln darin unter Rühren etwa 10 Minuten anbraten. Etwas Wasser angießen. Artischockenhälften aus dem Zitronenwasser nehmen, trockentupfen und zugeben. Alles bei kleiner Hitze köcheln lassen. Vorsicht die Kartoffeln dürfen nicht zerfallen. Mit Salz abschmecken und warm servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: leicht

12.112 Casserole aux Concombres - Gurkentopf

40 g Butter	1 Gurke, geschält und in dicke Scheiben geschnitten
2 mittelgroße Zwiebeln, geschält und fein gehackt	175 g Champignons, halbiert oder geviertelt
225 g Meine neue Kartoffeln, geputzt	225 g Tomaten, enthäutet und geviertelt
150 ml Hühnerbrühe	1 Prise Zucker
Salz	gehackte frische Petersilie oder Dill zum Garnieren
gemahlener schwarzer Pfeffer	

Butter in einem schweren Topf schmelzen und die Zwiebeln darin weichdünsten, aber nicht bräunen. Große Kartoffeln in Würfel schneiden, kleine im Ganzen lassen. Kartoffeln, Brühe, Salz und Pfeffer in den Topf geben und zum Kochen bringen. Zudecken und 10 Minuten köcheln lassen.

Gurkenscheiben und Pilze dazugeben, weitere 10 Minuten köcheln und dann Tomaten und Zucker einrühren. Ein paar Minuten weiterköcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.

Alles in eine tiefe Servierschüssel füllen, mit Dill oder Petersilie bestreuen und heiß servieren.

Mengenangabe: 4 Personen:

Vorbereitungszeit: 25 Minuten

Garzeit: 30 Minuten

12.113 Champignon-Gyros-Pfanne

600 g kleine Champignons	500 g fertiges Gyros-Fleisch
1 rote Paprikaschote	Salz, Pfeffer
1 Peperoni (z. B. rot)	1 Bd. Schnittlauch
1 klein. Gemüsezwiebel	100 g Schafs- oder Fetakäse
2 EL Öl	

Pilze, Paprika und Peperoni putzen und waschen. Paprika in Streifen und Peperoni in Ringe schneiden. Zwiebel schälen, vierteln, in Streifen schneiden. 1 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Gyros-Fleisch darin unter Wenden ca. 5 Minuten braun braten. Herausnehmen. 1 EL Öl im Bratfett erhitzen. Pilze darin unter Wenden kräftig anbraten. Zwiebel und Paprika zufügen und weitere 5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Fleisch wieder zugeben, erhitzen und abschmecken. Käse darüber raspeln oder bröckeln. Mit Schnittlauch und Peperoni bestreuen. Dazu schmeckt Reis. Getränk: Mineralwasser.

Mengenangabe: 3-4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

pro Portion ca.: 340 kcal; E 31 g, F 19 g, KH 9 g

12.114 Champignon-Kartoffeln

8 mittl. Kartoffeln

1 dl Bouillon, evtl. mehr

Füllung

1 EL Margarine

125 g Champignons

1 TL Zitronensaft

1/2 TL frischer Thymian, gehackt

1 Msp. Cayennepfeffer

1/2 TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

1/2 Becher saurer Halbrahm

1 Eigelb

2 EL Greyerzer, gerieben

1 EL Schnittlauch, fein geschnitten

Die geschälten oder ungeschälten Kartoffeln etwas aushöhlen, im Dampfkochtopf 4 Minuten kochen, Topf nicht abschrecken. Füllung verteilen, 1-2 dl Bouillon in die Gratinform gießen, Kartoffeln im vorgeheizten Ofen bei 250 Grad während 15-20 Minuten überbacken. Ungeschälte Kartoffeln bräunen besser, wenn die Schale mit Öl bepinselt wird.

Margarine in der Pfanne warm werden lassen, die blättrig geschnittenen Pilze und den Zitronensaft beifügen, kurz dämpfen. Mit den Gewürzen abschmecken. Pfanne vom Feuer ziehen. Sauerrahm und Eigelb druntermischen. Füllung nochmals heiß werden lassen, sie darf jedoch nicht kochen. Dann Käse und Schnittlauch beifügen.

12.115 Champignon-Kartoffeln

8 mittelgroße Kartoffeln

Salz

125 g frische Champignons

1 EL Butter

1/2 Zitrone, Saft von

1/2 TL frischer Thymian

1 Msp. Cayennepfeffer

Salz

Pfeffer

1/2 Becher Sahne, saure

1 Eigelb

2 EL Käse, geriebener (Gouda)

1 EL Schnittlauch

1/4 l Gemüsebrühe, knapp

Kartoffeln schälen, gut aushöhlen und in Salzwasser 12 Minuten vorkochen. Champignons putzen, blättrig schneiden und im heißen Fett kurz dünsten. Mit Zitronensaft und Gewürzen abschmecken. Saure Sahne und Eigelb verquirlen, zu den Pilzen geben. Zuletzt den geriebenen Käse und feingeschnittenen Schnittlauch unterrühren und abschmecken. Die Masse in die Kartoffeln füllen, in eine gerettete Auflaufform setzen und die Brühe angießen. Die Form auf dem Traggitter in den Backofen einschieben und überbacken. Beigabe: Salat

Mengenangabe: 4 Portionen

Vorbereitungszeit ca. 30 Minuten

Backen Stufe 4 (220°C)

Backzeit ca. 30 Minuten

12.116 Chili-Tortilla mit Schinken

2 gekochte Kartoffeln	1 Pkg. 'Fix für Chili con carne'
300 g Zwiebeln	3 EL Öl
2 Scheib. gekochter Schinken	100 g geriebener Käse (z. B. Emmentaler)
8 Eier	1/2 rote Paprikaschote
2 EL Milch	Schnittlauch zum Garnieren

Kartoffeln pellen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und wie den Schinken fein würfeln.

Eier, Milch und 'Fix für Chili con carne' mit dem Schneebesen gut verrühren.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin andünsten. Kartoffelscheiben und Schinkenwürfel dazugeben, kurz anbraten.

Eiermasse darüber gießen und mit dem geriebenen Käse bestreuen. Zugedeckt bei schwacher Hitze die Tortilla stocken lassen.

Paprikaschote putzen, abbrausen und würfeln. Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln, in Röllchen schneiden. Beides über die Tortilla streuen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 30 Min.

pro Person: 450 kcal; E 28 g, F 28 g, KH 10 g

12.117 Cordon bleu von Herbstkartoffeln mit Joghurt-Remoulade

Salz, Pfeffer	1/2 EL Krauspetersilie
2 Dillzweige	1/2 EL Schnittlauch
1/2 Apfel	60 g Sauerrahm
1 Zitrone	120 g Joghurt
6 Sardellenfilets	1 1/2 EL Butterschmalz
1/2 EL Kapern	30 g Rucola

8 EL Semmelbrösel	40 g Allgäuer Emmentaler
2 Eier	40 g gekochter Schinken
3 EL Mehl	3 Kartoffeln (festkochend)
1 EL Blattpetersilie	

Ein Ei 10 Minuten kochen, kalt ablaufen lassen, schälen und dann halbieren. Das Eigelb heraus nehmen, fein hacken, das Eiweiß ebenfalls fein hacken. Den Käse in dünne Scheibchen schneiden und den Schinken klein schneiden. Die Sardellenfilets und Kapern fein hacken. Schnittlauch und krause Petersilie fein schneiden. Die Blattpetersilie abzupfen. Das zweite Ei aufschlagen und gut verquirlen. Rucola waschen und trocknen, die Zitrone mit Sternschnitt halbieren. Vom Apfel das Kernhaus ausstechen, den Apfel halbieren und in dünne Spalten schneiden. Kartoffeln mit einer Bürste gut säubern, trocknen und anschließend längs in dünne Scheiben schneiden. Joghurt und saure Sahne mit Schnittlauch, Petersilie, Kapern, Sardellen, Eigelb und Eiweiß gut vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Nun die Kartoffelscheiben mit Schinken, Käse und Blattpetersilie belegen, mit Kartoffelscheiben abdecken, mehlieren, durchs Ei ziehen, in Semmelbröseln wenden und in einer beschichteter Pfanne mit heißem Butterschmalz beidseitig goldgelb ausbraten. Die Rucolablätter auf flachen Teller legen, Cordon bleu darauf setzen, Zitronenstern und Apfelspalten anlegen, mit Dillzweigen garnieren und die Remoulade seitlich anrichten.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

12.118 Country-Kartoffeln 'mexikanisch'

6 sehr große Kartoffeln (à ca. 250 g)	Zucker
2 mittelgroße Zwiebeln	1 Dos. (850 ml) Tomaten
1 Knoblauchzehe	Fett für die Form
500 g gemischtes Hack	100 g Gouda (Stück)
1 EL Öl	200-250 g Schmand oder Creme fraîche
2 EL Tomatenmark	1/2 Bd. Petersilie
Salz, Cayennepfeffer	evtl. Chilischote z. Garnieren

Kartoffeln waschen und in Wasser zugedeckt 25-30 Minuten kochen. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein würfeln. Hack im heißen Öl krümelig braten. Zwiebeln und Knoblauch kurz mitbraten. Tomatenmark mit anschwitzen. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Tomaten samt Saft zugeben, etwas zerkleinern. Alles aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln. Mit Salz, Cayennepfeffer und 1 Prise Zucker feurig abschmecken. Kartoffeln abschrecken, schälen und längs halbieren. Nebeneinander in eine weite gefettete Auflaufform oder auf die Fettpfanne legen. Käse reiben. Schmand und Hälfte Käse verrühren. Hacksoße auf die Kartoffeln verteilen. Schmand darauf geben. Rest Käse darüber streuen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 20 Minuten überbacken. Petersilie waschen und, bis auf etwas, fein schneiden. Über die Kartoffeln streuen. Mit

Chilischote und Rest Petersilie garnieren.

Getränk: kühles Mineralwasser.

Mengenangabe: 4-6 Personen:

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

pro Portion ca.: 510 kcal / 2140 kJ; E 30 g, F 22 g, KH 45 g

12.119 Country-Kartoffeln mit drei Dips

2 kg mittelgroße Kartoffeln

2 EL Öl

1 geh. TL Rosenpaprika

100 g Frühstücksspeck

1 Bd. Schnittlauch

200-250 g Schmand

250 g Magerquark

Pfeffer, Salz

1 Dos. (425 ml) Aprikosen

1 Stück (ca. 30 g) Ingwer

2 Lauchzwiebeln

1 grüne Chilischote

Zucker

1 Glas (370 ml) Tomaten-Paprika

1 Knoblauchzehe

1 Pkg. (500 g) stückige Tomaten

einige Spritzer Tabasco

evtl. Petersilie zum Garnieren

Backpapier

Kartoffeln gründlich waschen bzw. abbürsten, trockentupfen und längs vierteln. Mit Öl und Paprikapulver mischen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 45 Minuten goldbraun backen.

Für den Quark-Dip: Speckscheiben in breite Streifen schneiden und ohne Fett knusprig braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. Schmand und Quark glatt rühren. Jeweils 3/4 Schnittlauch und Speck darunterrühren. Mit Pfeffer und etwas Salz abschmecken. Mit restlichem Speck und Schnittlauch anrichten.

Für den Aprikosen-Dip: Aprikosen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Ingwer schälen und klein schneiden. Aprikosen, bis auf eine Hälfte, Ingwer und 5-6 EL Saft pürieren. Lauchzwiebeln und Chili putzen, waschen. Chilischote entkernen. Beides in feine Ringe schneiden und, bis auf 1 EL Lauchzwiebeln, unter die Aprikosen rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Übrige Aprikosenhälfte in Spalten schneiden. Dip mit Aprikosenspalten und übrigen Lauchzwiebeln garnieren.

Für den Tomaten-Paprika-Dip: Tomaten-Paprika auf ein Sieb geben und abtropfen lassen. Knoblauch schälen und hacken. Beides in eine Schüssel geben und pürieren. Tomaten darunterrühren. Dip mit Tabasco und Salz abschmecken. Mit Petersilie garnieren.

Kartoffeln aus dem Ofen nehmen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dips dazu reichen.

Getränk: kühles Bier.

Mengenangabe: 6 Personen:

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Portion ca.: 450 kcal; E 16 g, F 16 g, KH 57 g

12.120 Country-Kartoffeln mit Schafskäse-Dip

600 g neue Kartoffeln	Ketchup
4-5 EL Öl	Salz, schwarzer Pfeffer
1/2 Bd. Schnittlauch	2 Tomaten
1 Knoblauchzehe	1/2 Salatgurke
150 g Schafs- od. Fetakäse	1/2-1 klein. Gemüsezwiebel
300 g Vollmilch-Joghurt	2 EL Weißwein-Essig
2 TL Ajvar (Paprikazubereitung) oder	1 TL Mexiko-Gewürz

Kartoffeln waschen, trockentupfen, in dicke Stifte schneiden. 2-3 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin unter gelegentlichem Wenden 15-20 Minuten braten. Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden. Knoblauch schälen, hacken. Käse mit einer Gabel zerdrücken. Mit Joghurt, Ajvar, Knoblauch und Schnittlauch verrühren. Abschmecken. Tomaten und Gurke waschen. Zwiebel schälen. Alles grob würfeln. Essig, Salz und Pfeffer verrühren. 2 EL Öl darunter schlagen. Alles, bis auf einige Zwiebelwürfel, mischen. Kartoffeln mit Mexiko-Gewürz, Salz und Pfeffer würzen. Mit übrigen Zwiebelwürfeln bestreuen und mit Dip und Salat anrichten.

Mengenangabe: 2-3 Personen:

Zubereitungszeit ca. 25 Min.

pro Portion ca.: 470 kcal; E 18 g, F 26 g, KH 37 g

12.121 Country-Kartoffeln mit Sour Cream

1.5 kg mittelgroße Kartoffeln	100 g mittelalter Gouda
4 EL Öl, Salz	2 Packungen (à 200 g) Sour Cream oder
1/2 TL Chilipulver	Kräuterquark

Kartoffeln gründlich waschen und der Länge nach vierteln. Auf ein leicht geöltes Backblech legen und mit Salz bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) 30-35 Minuten backen.

Übriges Öl und Chilipulver verrühren. Käse reiben. Kartoffeln mit Chili-Öl bestreichen, mit Käse bestreuen. Bei 225 °C (Umluft: 200 °C / Gas: Stufe 4) weitere 10 Minuten backen. Mit Sour Cream anrichten.

Mengenangabe: 10-12 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

pro Portion ca.: 190 kcal / 790 kJ; E 6 g, F 12 g, KH 16 g

12.122 Country-Kartoffeln vom Blech

1 kg mittelgroße, fest kochende Kartoffeln	100 g Tomaten-Ketchup
2-3 EL Öl	1/2-1 TL Edelsüß-Paprika
1 TL Salz	1/2-1 TL Curry nach Belieben
2 EL (50 g) Salat-Mayonnaise	Pergamentpapier

Kartoffeln schälen, waschen und längs in Spalten schneiden. Mit Öl und Salz mischen. Auf einem Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 45 Minuten goldbraun backen. Inzwischen aus Pergamentpapier 4-8 Tütchen drehen. Mayonnaise bzw. Ketchup hineinfüllen. Eine Hälfte der Country-Kartoffeln mit Paprika, die andere Hälfte mit Curry würzen. In kleine Schälchen füllen und die Tütchen mit hineinstellen.

Getränk: kühles Bier oder Mineralwasser.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

pro Portion ca.: 280 kcal / 1170 kJ; E 4 g, F 12 g, KH 37 g

12.123 Dänische Kartoffelpfanne

750 g vorwiegend fest kochende Kartoffeln	4 EL Milch
100 g Frühstücksspeck	Salz
20 g Butter	Pfeffer
150 g Krabbenfleisch	1/2 Bd. Schnittlauch
4 Eier	

Kartoffeln gut waschen. Ungeschält etwa 20 Minuten kochen. Pellen und in Scheiben schneiden.

Frühstücksspeck ebenfalls in dünne Scheiben schneiden und in der Pfanne auslassen, Butter zugeben. Darauf die Kartoffelscheiben legen.

Krabbenfleisch unter die Kartoffeln verteilen. Etwa 15 Minuten schmoren, dabei hin und wieder vorsichtig umheben, damit sich keine Kruste bildet.

Eier mit Milch verquirlen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Gewaschenen Schnittlauch hacken und in die Eiermilch geben. Über die Kartoffeln gießen und stocken lassen. Dazu Kopfsalat oder Feldsalat reichen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 25 Min.

12.124 Dätscher (Kartoffelkuchen)

1 kg Kartoffeln	1/4 kg Weizenmehl
1/2 l saure Sahne	Speck
1/2 Tas. Milch oder	Zwiebeln oder
1 Ei und etwas Wasser,	Mohn (Menge nach Geschmack).

Die gekochten Salzkartoffeln quetschen oder reiben. Mehl und Milch bzw. Ei zugeben. Durchkneten, auf 2 Blechen ausrollen, saure Sahne darauf. Geschnittene Zwiebeln mit Speckwürfeln glasig dünsten, auf den Teig bringen. Dann in der Röhre backen bis alles schön braun ist. Statt Zwiebeln kann man auch rohen Mohn mit Zucker verwenden.

Mengenangabe: 3 Portionen

12.125 Dampfende Kartoffel-Wirz-Platte

400 g Wirz	4 dl Gemüsebouillon
300 g geräucherter Speck	1 TL Paprika
1 EL Rapsöl	wenig Pfeffer
500 g Raclette-Kartoffeln	1 Bd. Schnittlauch
1 dl Weißwein	

Wirz und Speck in Stücke schneiden. Öl im Schnellkochtopf warm werden lassen. Wirz, Speck und Kartoffeln andämpfen. Wein und Bouillon dazugießen. Topf verschließen. Ab Erscheinen des 2. Rings ca. 7 Min. garen (2 rote Ringe müssen immer sichtbar sein). Topf von der Platte ziehen, erst öffnen, wenn sich das Ventil gesenkt hat. Paprika beigegeben, würzen. Schnittlauch fein schneiden, darüberstreuen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit 20 Minuten

pro Person: 392 kcal / 1638 kJ; E 18 g, F 26 g, KH 20 g

12.126 Deftige Röstkartoffeln

250 g neue kleine Kartoffeln	etwas getrockn. Rosmarin
3 Lauchzwiebeln (100 g)	1 kal.-red. Würstchen (50 g)
100 g rote und	Salz, schwarzer Pfeffer
100 g gelbe Paprikaschote	Edelsüß-Paprika
1 TL (5 g) Öl	

Kartoffeln waschen, Zwiebeln und Paprika putzen, waschen. Alles in mundgerechte Stücke schneiden.

Öl erhitzen. Kartoffeln, Gemüse und Rosmarin ca. 20 Minuten darin braten. Würstchen in Scheiben nach ca. 10 Minuten zufügen, mitgaren. Alles abschmecken.

Mengenangabe: 1 Person:

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

pro Portion ca.: 1510 kcal; E 15 g, F 14 g, KH 41 g

12.127 Deftiges Bauernfrühstück

220 g geschälte Kartoffeln	2 EL (30 g) TK-Erbesen
Salz, Pfeffer	1 EL (15 g) magere Schinkenwürfel
Muskat	1 Ei (Gr. M)
150 g geputzte Lauchzwiebeln	evtl. Petersilie z. Garnieren
1 TL (5 g) Öl	

Kartoffeln waschen und zugedeckt in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen. Kartoffeln abgießen und etwas abkühlen lassen.

Lauchzwiebeln waschen und in sehr feine Ringe schneiden. Kartoffeln in Scheiben schneiden. Öl in einer kleinen beschichteten Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin anbraten. Lauchzwiebeln zufügen und ca. 5 Minuten mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Erbesen und Schinken zu den Kartoffeln geben. Ei und 2-3 EL Wasser verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Über die Kartoffeln gießen und bei schwacher Hitze 3-5 Minuten stocken lassen. Mit Petersilie garnieren.

Mengenangabe: 1 PERSON

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

Portion ca.: 350 kcal; E 19 g, F 12 g, KH 39 g, BE 3

12.128 Deppetotz

4 kg Kartoffeln	200 g durchwachsener Speck
1 Brötchen	2 Mettwurstchen
300 ml Milch	300 g Fleischwurst
1 Zwiebel	Öl
1 TL Salz	Margarine
Muskat, Pfeffer, Maggi-Würze	(ev. Dörrobst)

Kartoffeln schälen und reiben. In der Milch aufgeweichtes Brötchen mit der Milch dazugeben. Zwiebel fein zerhacken und mit den Gewürzen unterrühren.

Gusseisernen Bräter erhitzen. Öl hineingeben und weiter erhitzen. Bräter vom Herd nehmen, lagenweise Kartoffeln, Speckwürfel und Wurst einfüllen (ev. Dörrobst) und mit der Kartoffelmasse abdecken. Margarinenflöckchen darüber verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas Stufe 3 - 4) ca. 2 Stunden backen.

Dazu kann man Apfelkompott servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.129 Deppelappes (Kesselkuchen)

1 kg Kartoffeln,	Muskat,
3 Eier,	1 Bd. Petersilie (fein gehackt),
3 gross. Zwiebeln (gerieben),	1 Brötchen (in Wasser eingeweicht und ausgedrückt),
4 Schweinemettwürste (fein geschnitten),	150 g Rauchspeck (fein geschnitten)
1 Bd. Petersilie (fein gehackt),	
Salz,	

Die Kartoffeln schälen, reiben und in einem Sieb abtropfen lassen, dabei das Kartoffelmehl auffangen. Die Flüssigkeit weggießen. Eier, Zwiebeln, Mettwürste, Petersilie, das ausgedrückte Brötchen und das Kartoffelmehl unter die Kartoffelmasse mischen. Mit Salz und Muskat würzen.

Die Speckwürfel mit etwas Sonnenblumenöl in den Bräter geben und glasig werden lassen. Die Kartoffelmasse dazugeben. In dem auf 220 Grad vorgeheizten Backofen 2 Stunden backen. Viele Hausfrauen reduzieren die Backzeit auf 1 Stunde. Während der Backzeit kleine Löcher in die Kartoffelmasse drücken und den dünnen Ölfilm vorsichtig über den Teig verteilen.

Deppelappes wird heiß mit Apfelmus und Kaffee gegessen.

12.130 Dippekuchen

1 kg Kartoffeln	ger. Zwiebeln nach Belieben
3 EL Wasser, evtl. mehr	400 g frischer, grüner Speck (nicht geräuchert)
Salz	

Geschälte rohe Kartoffeln mit dem Schnitzelwerk reiben. Die Masse mit etwas kochendem Wasser verrühren. Den Kartoffelteig salzen und nach Belieben mit geriebener Zwiebel würzen. Speck fein würfeln, in einem Bräter auslassen, die Hälfte Fett und Grieben rausnehmen und beiseite stellen. Kartoffelmasse in den Bräter geben. Den Dippekuchen in den Backofen schieben, bis sich oben eine Kruste bildet.

Schaltung: 200 - 220°, 2. Schiebeleiste v.u. 170 - 190°, Umluftbackofen 40 - 45 Minuten Herausnehmen und auf einen Teller stürzen. Den Rest Grieben und Fett in den Bräter geben, darauf den Kuchen, alles ca. weitere 30 Min. backen. Dann herausnehmen, auf eine vorgewärmte Platte stürzen und servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 90 Minuten

Pro Portion: 780 kcal / 3269 kJ

12.131 Drei-Käse-Rösti

1 Portion Rösti (Siehe Rösti Grundrezept)	100 g Gorgonzola und
1 EL Margarine oder Butter	100 g Emmentaler, in 4 mm dicken Scheiben
2 Zwiebeln, in Ringen	oder Würfeln
100 g Taleggio,	

Zwiebeln: Margarine oder Butter in einer Bratpfanne warm werden lassen, die Zwiebelringe knusprig braten. Die Hälfte mit den Kartoffeln mischen, den Rest für die Garnitur beiseite stellen.

Rösti: Rösti auf der einen Seite braten. Auf der 2. Seite nach 10 Minuten die Käsescheiben oder Würfel auf die Röstikruste legen. Den Käse zugedeckt schmelzen lassen und mit den restlichen Zwiebelringen garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

12.132 Dreimus zu Kartoffelpuffer

3 Äpfel	2 Zwiebeln
3 Birnen	1 kg Kartoffeln, vorw. festkochend
300 g Pflaumen (frisch oder TK)	2 Eier
100 g Zucker	50 g Mehl
Salz	Pfeffer
2 EL Zitronensaft	2 EL Butterschmalz

Äpfel und Birnen, schälen, vierteln, ent-kernen und in Stücke schneiden. Frische Pflaumen abbrausen, halbieren, entker-nen und in Stücke schneiden (TK-Pflau-men auftauen lassen, klein schneiden). Früchte mit Zucker und einer Prise Salz in einem Topf mischen. Langsam bei kleiner Hitze unter Rühren aufkochen lassen. Kochen, bis die Birnen fast weich sind. Zitronensaft zufügen, unterrühren und nochmals kurz aufkochen lassen. Für die Puffer Zwiebeln abziehen, sehr fein würfeln. Kartoffeln schälen, waschen, auf einem Küchenhobel in feine Streifen hobeln. Zwiebelwürfel, Eier und Mehl untermischen. Mit Salz und Pfeffer ab-schmecken. Butterschmalz portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Aus der Kartoffelmasse kleine Puffer in heißem Fett auf beiden Seiten goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit dem warmen Dreimus servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.133 Edamer-Gnocchi mit Brennesselpesto und getrockneten Tomaten

1 Knoblauchzehe	2 EL Gemüsebrühe
4 getrocknete Tomaten	1 EL Rapsöl
1 gelbe Paprikaschote	50 g glatte Petersilie
1 Eigelb	50 g junge Brennnesseln
Pfeffer, Jodsalz	1 EL Butter
Rucolablätter	2 EL Mehl
Frisch geriebene Muskatnuss	80 g Hartweizengrieß
70 g geriebener Edamer	400 g mehlig kochende Kartoffeln
1 EL Pinienkerne	

Pellkartoffeln bissfest garen, noch warm pellen, durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken und unter Rühren ausdampfen lassen. Grieß, Mehl, Eigelbe und geriebenen Edamer gut unterrühren und den Teig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Aus dem Gnocchiteig 2 cm dicke Rollen formen und davon etwa 3 cm lange Stücke abschneiden. Mit einer bemehlten Gabel das typische Muster eindrücken und die Gnocchi in leicht kochendem Salzwasser 6 bis 8 Minuten ziehen lassen, bis sie aufsteigen. Für das Pesto Brennnesseln und Petersilie waschen. Die Blättchen abzupfen und grob hacken. Knoblauch abziehen, alles zusammen mit den restlichen Zutaten für das Pesto pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Paprikaschote und die Tomaten waschen und in Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Das Gemüse darin andünsten. Die Gnocchi mit hinzugeben und durchschwenken, mit dem Pesto anrichten und mit Rucola und geriebenem Edamer garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 30

12.134 Edelpilz-Kartoffeln

1 kg Kartoffeln	1 Msp. Knoblauchsatz
150 g Edelpilzkäse	2 Eigelb
1 Zwiebel	1/2 l Milch
1/2 TL getr. Thymian	2 EL Sahne
Salz	20 g Butter
Pfeffer	

Kartoffeln mit Schale kochen, pellen, in Scheiben schneiden, mit Thymian und Gewürzen mischen. Eine Auflaufform einfetten, die Kartoffeln einfüllen. Feingeschnittene Zwiebel, 100 g Edelpilzkäse, Milch, Eigelb und Sahne mit dem Handrührgerät gut verrühren und über die Kartoffeln gießen. Obenauf restlichen Käse und Butterflöckchen geben. Im Backofen goldbraun überbacken. Schaltung: 200 - 220°, 2. Schiebeleiste v.u. 170 - 190°, Umluftbackofen 15 - 20 Minuten Dazu schmeckt grüner Salat. 79 g Eiweiß, 14 g Fett, 184 g Kohlenhydrate, 8970 kJ, 2141 kcal.

Mengenangabe: 4 Portionen
Zubereitungszeit 60 Minuten

12.135 **Edelpilz-Möhrenpuffer mit fruchtigem Relish**

600 g Möhren	50 g Zwiebeln
500 g Kartoffeln, fest kochend	500 g Pfirsichkonfitüre
4 Eier (M)	20 ml Zitronensaft
100 g Haferflocken, zart	1 Bd. Schnittlauch
300 g Butterschmalz	1 Bd. Petersilie, glatt
500 g Edelpilzkäse, mild, 55 %	10 Stk. Gewürzpauschale (Salz, Muskat gemahlen, Anis oder Fenchel)
600 g Fenchel	

Möhren und Kartoffeln fein raspeln, mit Eiern, Haferflocken, Salz und Muskat mischen. Kartoffel-Möhren- Masse zu Puffern formen und in Butterschmalz von beiden Seiten goldgelb braten. Darauf Scheiben von Edelpilzkäse legen und in der Pfanne schmelzen lassen. Fenchel im Universalmixer gründlich zerkleinern, gewürfelte Zwiebeln hinzugeben, mit Konfitüre, Zitronensaft und Anis oder Fenchel (gemahlen oder im Mörser zerstoßen) abschmecken, danach die Masse 5 Min. bei schwacher Hitze köcheln lassen.
 Anrichtehinweis: Puffer mit Pfirsichkonfitüre-Relish auf Teller geben und mit Kräutern garnieren.

Mengenangabe: 10
je Portion: 539 kcal / 2256 kJ

12.136 **Eingebackener Spargel**

750 g Spargel	Muskat
750 g Kartoffeln	Mehl zum Ausrollen
2 Eier	100 g gekochter Schinken
Salz	Butterschmalz zum Braten
75 g Mehl	1 Bd. Schnittlauch

Den Spargel schälen, in 5 cm lange Stücke schneiden und im siedenden Salzwasser 15-20 Minuten knackig garen. Auf Küchentrepp gut abtropfen lassen. Die gewaschenen Kartoffeln kochen, pellen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel passieren. Eier, Salz, mehl, Muskat zu den Kartoffeln geben und zu einem Teig verkneten. Den Teig auf einem bemehlten Brett 1 cm dick ausrollen und in 8 Rechtecke schneiden. Spargel und feingewürfelten Schinken darauf verteilen. Rechtecke übereinander schlagen und die Ränder festdrücken. Butterschmalz erhitzen und die Kartoffelrechtecke auf jeder Seite

goldgelb braten. Mit feingehacktem Schnittlauch bestreuen und servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.137 Einsiedler Ofeturli - Salziger Käsekuchen

für den Teig:

750 g Pellkartoffeln,
250 g Mehl,
125 g Butter,
Salz,
Pfeffer

für den Belag:

600 g geriebener Sbrinz- oder Gruyère-
Käse,
3 Eier,
300 ml Sahne,
300 g Speckwürfelchen (ca. 1 cm),
600 g Zwiebeln (gehackt)

Die kalten, geschälten Kartoffeln wie Rösti raffeln. Mit dem Mehl (ohne Flüssigkeit) zu einem Teig verkneten und ca. 1 cm ausrollen. Damit ein beschichtetes Kuchenblech belegen.

Für den Belag Käse mit Sahne, Eiern und Zwiebeln gut mischen. Mit Pfeffer aus der Mühle würzen und auf den Kuchenboden verteilen. Speckwürfel darüber streuen. In dem auf 190 Grad (Umluftofen) vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten goldgelb backen.

Dazu passt z.B. ein gemischter Blattsalat.

Mengenangabe: 4 Kuchenbleche à 18 cm Durchmesser

12.138 Emmentaler Käs-Kartoffeln

1 kg gekochte Pellkartoffeln, vom Vortag	Majoran
10 g weiche Butter	Pfeffer
250 g Emmentaler (gerieben)	1 B. (250 g) süße Sahne
1 B. (150 g) saure Sahne	3 Eier

Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Eine Auflaufform mit der Butter dick ausfetten. Ein Drittel der Kartoffelscheiben einlegen, mit 75 g geriebenem Emmentaler bestreuen, die Hälfte der sauren Sahne darüber verteilen. Mit zerriebenen, getrockneten Majoranblättchen und Pfeffer würzen. Darauf wieder eine Lage aus Kartoffeln, geriebenem Käse und saurer Sahne, würzen. Mit dem letzten Drittel der Kartoffelscheiben bedecken.

Süße Sahne mit 100 g geriebenem Käse und den Eiern verquirlen, über die Kartoffeln gießen. Im Backofen garen. Dazu schmeckt ein trockener Weißwein.

Schaltung: 170-180°, 2. Schiebeleiste v. o. 160-180°, Umluftbackofen 30-35 Minuten

Tipp: Damit die Kartoffeln schön saftig bleiben, nicht zu heiß und nicht zu lange backen.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.139 Erbsen-Kartoffelrösti

400 g mehlig kochende Kartoffeln	Pfeffer
300 g TK-Erbsen, angetaut	etwas geriebene Muskatnuss
1 Ei	6 EL Öl
Meersalz	

Kartoffeln schälen, grob raspeln und gut ausdrücken. Zwei Drittel der Erbsen pürieren. Mit Kartoffelraspeln und Ei verrühren. Kräftig würzen. Restliche Erbsen unterheben. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Pro Rösti einen gehäuften Esslöffel Kartoffelmasse in die Pfanne geben, flach drücken und von jeder Seite 3 bis 4 Minuten anbraten.

Tipp: Dazu schmeckt frischer Kräuterquark

Mengenangabe: 12 STÜCK

Zubereitung: ca. 30 Min.

Zeit zum Ausbacken: 20 Min.

12.140 Erdäpfel-Bärlauch-Strudel

4 Strudelteigblätter	Kräutersalz
60 dag Erdäpfel	Pfeffer
20 dag Bärlauch	1 Prise Muskatnuss
etwas Olivenöl	Butter (zum Bestreichen)
1/8 l Sauerrahm	

Erdäpfel kochen, schälen und kleinwürfelig schneiden. Bärlauch waschen, in Streifen schneiden und in wenig Olivenöl kurz anschwitzen. Erdäpfelwürfel, Bärlauch und Sauerrahm vermengen und mit Kräutersalz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Strudelblätter mit etwas zerlassener Butter bestreichen und pro Strudel zwei Strudelblätter aufeinanderlegen. Bärlauchmasse auf das untere Drittel des Teiges streichen, zusammenrollen und Strudel mit zerlassener Butter bestreichen. Bei 180 °C im vorgeheizten Backrohr ca. 20 Minuten backen.

Tipp: Dazu schmeckt sehr gut ein Kräuterjoghurt-Dip.

pro Portion: ca. 496kcal/2073kJ

Eiweiß: 12%, Fett: 32%. Kohlenhydrate 55%

Mengenangabe: 2 Strudel:

Zubereitungszeit: 45 min

12.141 Erdäpfel-Röstis mit Gemüsefülle

700 g Erdäpfel (mehlig)

1 EL Zitronensaft, evtl. mehr

Fülle:

160 g Gervaiskäse
 160 g gelbe Rüben
 160 g Karotten
 200 g Kohlrabi
 180 g Zucchini
 1 Bd. Schnittlauch
 5 EL Olivenöl

Marinade:

1 klein. Dose Paradeiser ohne Haut
 65 ml klare Gemüsesuppe
 1 EL milder Weinessig
 Salz
 Pfeffer
 Zucker
 Gartenkräuter

Rüben, Karotten und Kohlrabi schälen. Gemüse in große Würfel schneiden, in Salzwasser bissfest kochen, abseihen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Schnittlauch schneiden. Gervaiskäse mit Gemüse, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Olivenöl und Schnittlauch vermischen und ca. 15 Min. ziehen lassen. Für die Marinade Paradeiser abseihen und würfelig schneiden. Den Paradeissaft aus der Dose aufheben und mit Salz, Pfeffer, Essig und einer Prise Zucker würzen. Öl zugießen und Paradeiswürfel untermischen. Marinade 15 Min. ziehen lassen. Backrohr auf 50° C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Erdäpfel schälen und in Streifen hobeln. Diese salzen und 5 Min. ziehen lassen. Erdäpfel in ein Küchentuch einschlagen und ausdrücken. In einer großen beschichteten Pfanne 4-5 EL Öl erhitzen. Die Erdäpfelstreifen in 12 Portionen teilen, als flache Scheiben (0 8-10 cm) in die Pfanne setzen und beidseitig braten. Diese aus der Pfanne heben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und im vorgeheizten Rohr warm stellen. Die Gervaismischung auf 8 der Erdäpfel-Röstis verteilen. Auf jedem Teller 2 gefüllte und ein ungefülltes Rösti zu einem Türmchen übereinander setzen. Die Erdäpfel-Röstis mit der Marinade und mit Gartenkräutern der Saison garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen**Zubereitungszeit:** ca. 1 Stunde**12.142 Erdäpfelschnecken mit gekochtem Schinken**

1 kg mehlig kochende Erdäpfel

1 Bd. Petersilie

300 g Weizenmehl

1 EL Majoran

2 EL Weizengrieß

etwas Salz

1 Ei

frisch gemahlener Pfeffer

1 EL weiche Butter

Überguss:

1 TL Salz

1/4 l Sahne

Fülle:

2 groß. Zwiebeln
 60 g Butter oder Margarine
 150 g gekochter Schinken

3 Eier

Salz

Pfeffer

Fett für die Form

Vorbereitung: Erdäpfel waschen und in der Schale weich dämpfen; schälen und noch heiß durch die Erdäpfelpresse drücken; auskühlen lassen; mit Mehl, Grieß, Ei, weicher Butter und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten; mit Folie abdecken und ruhen lassen.

Für die Füllung die Zwiebeln schälen und fein schneiden; Schinken sehr fein würfeln; Petersilie waschen, abzupfen und fein hacken. Butter oder Margarine in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin glasig anrösten, Schinken, Petersilie, Majoran, Salz und Pfeffer dazugeben und kurz mit rösten; vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Das Backrohr auf 200 Grad vorheizen; eine Backform mit Fett austreichen.

Zubereitung: Den Erdäpfelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer 5 mm dicken Platte ausrollen; mit der Fülle bestreichen und in ca. 5 cm breiten Streifen schneiden; die Teigstreifen mit der Fülle nach innen zu Schnecken einrollen und nebeneinander mit einer Schnittfläche nach oben in die Backform setzen. Die Schnecken im Rohr ca. 25 Minuten backen.

Sahne mit Eiern, Salz und Pfeffer verquirlen und über die Schnecken gießen; bei gleicher Hitze ca. 25 Minuten zu goldgelber Farbe fertig backen. Zum Anrichten die Erdäpfelschnecken mit einer Backschaufel aus der Form stechen.

Dazu schmeckt ein frischer Tomatensalat.

Tipp: Teig auf einem bemehlten, aufgeschnittenen Gefrierbeutel (6 l) ausrollen. Dann geht's mit dem Aufrollen wesentlich leichter.

Mengenangabe: 4 -6 Portionen

12.143 Erdäpfelstrudel (Kartoffel-Apfel-Strudel)

600 g gekochte Kartoffeln vom Vortag,	schnitten),
Salz,	100 g Zucker (mit Zimt vermischt),
150 g Grieß,	200 g Sauerrahm,
500 g saure Äpfel (in schmale Spalten ge-	100 g Butter

Die Kartoffeln schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Grieß und Salz gut untermischen. Die Hälfte dieser Kartoffelmasse in eine ausgefettete Auflaufform geben. Darauf die Apfelspalten legen, mit Zucker und Zimt bestreuen und den Sauerrahm darauf verteilen. Mit dem restlichen Kartoffelteig bedecken. Butterflöckchen darauf verteilen und in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen stellen bis der Auflauf goldbraun ist.

12.144 Expresß-Raclette

6 mittelgroße Pellkartoffeln	Pfeffer oder Paprika
100 g Raclettekäse	

Kartoffeln in dicke Scheiben schneiden, auf eine Servierplatte legen, Käse gleichmäßig

darauf verteilen, mit Pfeffer oder Paprika bestäuben und offen 2 bis 3 Minuten bei 600 Watt erhitzen.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.145 Fächerkartoffel-Gratin

150 ml Béchamelsoße (Fertigprod.)	2 EL Semmelbrösel
100 ml Sahne	Die Béchamelsoße mit Sahne aufkochen,
Salz, Pfeffer	mit Salz, Pfeffer sowie 1 TL Paprikapulver
2 TL Paprikapulver	Paprikaschoten abbrausen, putzen und in 1
4 EL gehackte Petersilie	cm große Würfel schneiden. Die Kartoff
1 gelbe und	Die Hälfte der Béchamel-Sahne in eine feu-
1 rote Paprikaschote	erfeste Auflaufform gießen, die Paprika
6 Kartoffeln (à ca. 80 g)	Die Butter zerlassen, Semmelbrösel und 1
2 EL Butter	TL Paprikapulver darin anrösten. Über d

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

530 kcal

12.146 Fächerkartoffeln mit Pesto

700 g große, festkochende Kartoffeln	2 EL Pinienkerne
1 groß. Bund Basilikum	Salz
50 g Parmesankäse vom Stück	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl

Kartoffeln gründlich waschen und mit Wasser bedeckt in etwa 10 Minuten halbgar kochen. Abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Basilikum kurz abbrausen und mit Küchentrepp trockentupfen. Einige Blättchen zum Garnieren beiseitelegen. Das übrige Kraut in Streifen, Parmesan in Stücke schneiden. Knoblauch schälen und grob hacken. Alles zusammen mit Pinienkernen, etwas Salz und Olivenöl in den Blitzhacker geben und zu einer geschmeidigen Paste verarbeiten.

Die abgekühlten Kartoffeln pellen. Vorsichtig im Abstand von 1 cm tief einschneiden. Die Spalten leicht auseinanderziehen und das Pesto hineinstreichen.

Kartoffeln auf Alufolie auf ein Blech setzen und im Backofen 40 Minuten garen (Gas: Stufe 4). Mit Basilikum garnieren.

Mengenangabe: 4 PERSONEN**12.147 Feine Kartoffelplätzchen**

500 g mehlig kochende Kartoffeln	2 EL Sahne
Salz	frisch geriebene Muskatnuss
50 g Mehl	250 g grüne Bohnen oder Zuckerschoten
2 Eier (getrennt)	Öl und Butter zum Braten

Die Kartoffeln schälen, vierteln und knapp mit Salzwasser bedeckt gar kochen. Die Bohnen putzen, halbieren und im kochenden Salzwasser vorgaren. Abgießen und sehr gut abtropfen lassen. Die gegarten Kartoffeln im Topf so lange schütteln, bis sie ganz trocken sind.

Die Kartoffeln sofort durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Das Mehl, die Eigelbe, die Sahne sowie Salz nach Geschmack und Muskatnuss hinzufügen. Die Eiweiße steif schlagen und darunter ziehen.

Je 2 El Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen. In der einen Hälfte der Pfanne die Bohnen braten, in der anderen Hälfte die Plätzchen ausbacken. Dazu mit einem Löffel kleine Teighäufchen in die Pfanne setzen und flach drücken. Hellbraun braten, vorsichtig wenden und die andere Seite ebenfalls goldgelb braten.

Mengenangabe: 2 Personen**Zubereitungszeit:** ca. 40 Min.**12.148 Fenchellasagne mit Schwarzwälder Schinken auf Safransauce**

2 Fenchel	5 EL Weißwein
8 Scheib. Schwarzwälder Schinken ohne Fett angebraten	1 TL Sauerrahmbutter
2 Fenchel	1 Schalotte
1 Zwiebel	Fenchelgrün fein gehackt
Salz	Pfeffer aus der Mühle
Butterschmalz zum Frittieren	Salz
Fenchelgrün	1/2 TL gemahlener Kümmel
Pfeffer aus der Mühle	200 ml Sahne
Salz	200 ml Gemüsebrühe
2 EL kalte Sauerrahmbutter	5 EL Weißwein
100 ml fettarme Milch	1 EL Sauerrahmbutter
1/2 TL Safranfäden	300 g mehlig kochende Kartoffeln
100 ml Gemüsebrühe	1/2 Sellerieknolle

Knollenfenchel mit einem Sparschäler schälen und in dünne Scheiben schneiden. Butterschmalz in einem weiten Topf oder in der Fritteuse erhitzen und die Fenchelscheiben darin

knusprig frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Salzen. Gemüse waschen, schälen und grob würfeln. Sauerrahmbutter in einem Topf erhitzen und Gemüswürfel darin dünsten. Mit Weißwein ablöschen. Gemüsebrühe, Sahne und Gewürze zugeben. Gemüse weich kochen. Mit einem Pürierstab mixen. Salzen, pfeffern und gehacktes Fenchelgrün dazu geben. Schalotte in feine Würfel schneiden und in der Butter andünsten. Mit Weißwein ablöschen und Gemüsebrühe aufgießen. Safranfäden dazugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Milch dazugeben und aufkochen. Kalte Butter mit einem Pürierstab darunter mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Frittierte Fenchelscheiben, Fenchelpüree und Schwarzwälder Schinken abwechselnd zu Türmchen stapeln und mit der Safransauce umträufeln. Mit Fenchelgrün garnieren und servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

12.149 Feuriges Kürbis-Gulasch

1 1/2 Bd. Lauchzwiebeln	2 EL Gemüsebrühe
2 klein. rote Chilischoten	Salz, Pfeffer
1.2 kg gemischtes Gulasch	1.75-2 kg Kürbis
2 EL Öl	4 groß. Möhren
2 EL Mehl	1 kg Kartoffeln
3 Lorbeerblätter	

Lauchzwiebeln putzen, waschen und, bis auf etwas Grün, klein schneiden. Chilischoten längs einritzen, entkernen, waschen und in Ringe schneiden. Gulasch evtl. kleiner schneiden. Gulasch portionsweise in einem großen Topf im heißen Öl kräftig anbraten. Alles im Topf mit Mehl bestäuben. Zwiebeln, Chili, Lorbeerblätter, Brühe und etwas Pfeffer zufügen. Ca. 1 l Wasser zugießen, aufkochen und zugedeckt ca. 1 Stunde schmoren. Kürbis in Spalten schneiden, Kerne entfernen. Fruchtfleisch schälen und in Stücke schneiden. Möhren schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Alles zum Fleisch geben und ca. 20 Minuten weiterschmoren. Restliches Zwiebelgrün in Ringe schneiden, zufügen und kurz mitgaren. Gulasch scharf abschmecken und servieren.

Zubereitungszeit ca. 2 1/2 Std.

Portion ca.: 450 kcal; E 35 g, F 20 g, KH 31 g

12.150 Fiisjer mit Quarkbrot

4 kg kleine festkochende Kartoffeln	Salz
Speck	Malzkaffee (1 Tasse)

Die Kartoffeln schälen und in einem beschichteten Topf mit wenig Wasser (der Boden sollte bedeckt sein) und etwas Salz dämpfen (mit Deckel).

Nach 10 Minuten Garzeit nachsehen, ob die Kartoffeln ansetzen, falls ja, etwas Wasser dazu und offen weiter garen. Die Kartoffeln sollten leicht ansetzen und braun werden.

Dann vom Herd nehmen und in einen Topf (früher war das ein Tontopf) geben.

Etwas Speck in Würfel schneiden und auslassen. Dabei kein Fett mehr hinzufügen. Speck und Fett über die Kartoffeln träufeln, 1 Tasse Malzkaffee (Bsp. Linde, Kathreiner, Caro) aufbrühen und über die Kartoffeln geben - fertig.

Kartoffeln in den Sud tunken. Viele essen dazu noch ein dunkles Brot mit Quark.

Früher wurde einfach der Topf in die Mitte des Tisches gestellt und daraus dann gemeinsam gegessen. Der Name bezieht sich auf die Farbe, welche die Kartoffeln annehmen: Sie haben die Farbe von kleinen Füchsen, Füschen - in der Eifel eben 'Fiisjer'.

Mengenangabe: 4 Personen:

12.151 Flotter Dreier

12 Stk. Schweinebäckchen	je 1 rote und gelbe Paprika, geputzt und grob geschnitten
1 Knoblauchzehe, gehackt	1/2 Aubergine, in daumengroße Stücke geschnitten
1/2 EL Rosmarin, Thymian gehackt	2 groß. Artischocken, geputzt und grob geschnitten
1 EL geröstete Pinienkerne	4 klein. rote Zwiebeln, geschält und gesech-
1 EL entsteinte, halbierte Oliven	stellt
130 ml Fleischbrühe	Salz, Pfeffer
60 ml feines Rapsöl	
400 g Kartoffeln (Drillinge oder Bamberger Hörnchen)	
1 Zucchini, geputzt und grob geschnitten	

Fleisch und Beilagen werden in einer Pfanne zubereitet: Die entsehten Schweinebäckchen (nur das Fleischnüsschen, ohne Fett und Schwarte) in 30 ml Rapsöl anbraten und mit Pfeffer und Salz würzen. Mit der Fleischbrühe angießen und bei 160 °C Ober-Unterhitze ca. 1,5 Stunden im Ofen garen. Ist der meiste Teil der Brühe verdunstet, werden die gut gewaschenen Kartoffeln (Drillinge oder Bamberger Hörnchen) hinzugegeben. 20 Minuten im Ofen weiter garen. Die Pfanne aus dem Ofen nehmen und das restlichen Öl hinzugeben, sobald die Brühe vollkommen verdunstet ist. Das grob geschnittene Gemüse wird dazugegeben, das Ganze auf dem Herd bei mittlerer Temperatur 8-10 Minuten braten. Entsteinte, halbierte Oliven, geröstete Pinienkerne, gehackte Knoblauchzehe und gehackte Kräuter zufügen. Salzen, pfeffern, kurz durchschwenken und servieren.

Tipp: Das Entsehten der Schweinebäckchen lassen Sie besser den Fleischer machen. Und denken Sie daran, die Bäckchen ein bis zwei Wochen vorzubestellen, schließlich hat ein Schwein nur zwei Bäckchen, und die wandern gerne auch mal in die Wurst.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 120

12.152 Flotter Dreier -italienisch-

1 Zucchini	1 Knoblauchzehe, gehackt
1 Paprika gelb	1/2 EL Rosmarin, Thymian gehackt
1 Paprika rot	1 EL geröstete Pinienkerne
1/2 Aubergine	1 EL entsteinte, halbierte Oliven
2 Artischocken	130 ml Fleischbrühe
4 klein. rote Zwiebeln	60 ml Rapsöl
12 Schweinebäckchen	400 g Drillinge oder Bamberger Hörnchen (Kartoffeln)
Salz, Pfeffer	

Fleisch und Beilagen werden in einer Pfanne zubereitet: Die entsehten Schweinebäckchen (nur das Fleischnüsschen, ohne Fett und Schwarte) in 30 ml Rapsöl anbraten und mit Rosmarin, Thymian, Pfeffer und Salz würzen. Mit der Fleischbrühe angießen und bei 160 °C ca. 45 Minuten im Ofen garen. Ist der meiste Teil der Brühe verdunstet, werden die gut gewaschenen Kartoffeln hinzugegeben. 20 Minuten im Ofen weitergaren. Die Pfanne aus dem Ofen nehmen und das restliche Öl hinzugeben, sobald die Brühe vollkommen verdunstet ist. Das grobgeschnittene Gemüse dazugeben und auf dem Herd bei mittlerer Temperatur 8-10 Minuten braten. Oliven, Pinienkerne, Knoblauch und Kräuter zufügen. Kurz durchschwenken und servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

12.153 Folien-Kartoffeln mit pikanten Buttermischungen

600 g weiche Butter	100 g Kaviar
Pfeffer	100 g Räucherlachs in Scheiben
Salz	Alufolie
1 EL Schnittlauchröllchen	12 groß. mehlig Kartoffeln
100 g Nordseekrabbenfleisch	

Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich säubern, feucht in Alufolie einwickeln. Auf dem Backblech im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad ca. 60 Minuten backen lassen. In der Zwischenzeit die Butter schaumig rühren, in 3 Portionen teilen. Je Portion mit feingewiegtem Räucherlachs, Kaviar, feingewiegten Nordseekrabben und Schnittlauchröllchen mischen. Nach Geschmack salzen und pfeffern. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, Alufolie einritzen, Kartoffeln aufbrechen. Jede Kartoffel mit einer Portion gewürzter Butter servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 70

12.154 Folienkartoffel mit Meerrettich-Dip

2 gelbe Paprika	2 EL Meerrettich
4 groß. Kartoffeln	200 g Magermilchjoghurt
80 g getrocknete Tomaten in Öl	4 TL Pflanzenöl
80 g entsteinte grüne Oliven	Salz, Pfeffer
200 g Magerquark	

Backofengrill vorheizen. Paprika abbrausen, vierteln, putzen, auf ein Backblech legen. Im Ofen auf oberster Einschubleiste grillen, bis die Haut dunkel ist. Herausnehmen, ca. 5 Min. mit einem feuchten Küchentuch abdecken.

Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Kartoffeln waschen, in Alufolie wickeln, 30 Min. im Ofen garen. Paprika häuten und würfeln. Tomaten, Oliven abtropfen lassen, abtupfen. Tomaten würfeln, Oliven in Scheiben schneiden. Quark mit Meerrettich, Joghurt, Öl cremig rühren, salzen, pfeffern, Gemüse unterrühren.

Kartoffeln herausnehmen, Folie öffnen. Kartoffeln einschneiden, etwas öffnen, Meerrettich-Dip einfüllen. Nach Wunsch mit Kräutern garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Vorbereiten ca. 20 Min.

Garen ca. 30 Min.

pro Person ca.: 305 kcal; E 15 g, F 8 g, KH 39 g

12.155 Folienkartoffeln

2 groß. mehlig kochende Kartoffeln	2 TL Kümmel
------------------------------------	-------------

Den Backofen auf 250°C (Gas: Stufe 5) vorheizen. Die Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich bürsten, die Oberseite kreuzweise einschneiden.

Alufolie zurechtschneiden. Jede Kartoffel auf ein Stück Folie setzen, mit Kümmel bestreuen und die Folie verschließen.

Die Kartoffeln auf einem Backblech im Backofen etwa 50 Minuten garen.

Die Kartoffeln herausnehmen, die Alufolie oben öffnen und auseinander drücken, sodass die Kartoffel sichtbar wird. Mit einer der folgenden Butter- oder Quarkmischungen servieren.

SCHNITTLAUCHBUTTER 50 g Butter mit in sehr feine Röllchen geschnittenem Schnittlauch und einer Prise Salz mischen.

ZWIEBELBUTTER 50 g Butter mit einer sehr fein gewiegten Zwiebel oder mit 25 g Röstzwiebeln vermischen.

LACHSBUTTER 50 g Butter mit 25 g Lachsschnitzel oder 25 g fein gewiegtem Lachs gut vermischen.

ROQUEFORTBUTTER 50 g Butter und 25 g Roquefort gut miteinander verkneten.

CURRYSAUCE 1 kleine rote Zwiebel schälen, fein würfeln und in etwas Butter anschwitzen lassen. 1/2 Esslöffel Mehl einrühren und ebenfalls anschwitzen lassen. Mit etwa 100 ml Gemüsebrühe ablöschen und das Ganze ca. 5 Minuten köcheln lassen, 1 Esslöffel Sherry und 2 Teelöffel Currypulver hinzufügen. Den Topf vom Herd nehmen und 75 g Sahne einrühren, dann nochmals leicht erhitzen.

COCKTAILSAUCE 3 Esslöffel Majonäse mit 1 Esslöffel Tomatenketchup glatt rühren. Mit einem Schuss Cognac sowie Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

Mengenangabe: 2 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

12.156 Folienkartoffeln

Zutaten

4 groß. Kartoffeln (1 kg)

Kartoffeln waschen, in Alufolie wickeln. Im Backofen (E-Herd: 225°C; Gasherd: Stufe 4) 1 Stunde garen. Kartoffeln mit einer Gabel leicht aufbrechen und die Creme darauf geben. Pro Portion ca. 170 Kalorien / 714 Joule

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit ca. 60 Minuten

12.157 Folienkartoffeln mit Joghurt-Lachscreme

12 Kartoffeln (à ca. 100 g)

etwas Öl

1 Bd. Lauchzwiebeln

1/2 Bd. Dill

6 dünne Scheiben (ca. 180 g) Räucherlachs

200 g Joghurt-Frischkäse (16% Fett)

300 g fettarmer Joghurt

Salz, Pfeffer

Zitronensaft

2-3 TL ger. Meerrettich (Glas)

unbeh. Zitrone zum Garnieren

Alufolie

Kartoffeln gründlich waschen, trockentupfen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Einzeln in leicht geölte Alufolie wickeln und auf dem Backblech im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) 50-60 Minuten backen. Lauchzwiebeln putzen. Lauchzwiebeln und Dill waschen und, bis auf etwas Dill zum Garnieren, fein schneiden. 2 Scheiben Lachs in feine Streifen schneiden. Frischkäse und Joghurt glatt rühren. Lauchzwiebeln, Dill und Lachsstreifen unterheben. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Meerrettich abschmecken. Übrige Lachsscheiben dritteln. Kartoffeln längs einschneiden und aufbrechen. Mit Lachscreme und Lachs anrichten. Mit Zitrone und Rest Dill garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

pro Portion ca.: 410 kcal; E 21 g, F 16 g, KH 42 g

12.158 Folienkartoffeln mit Käse und Oliven

750 g Kartoffeln	200 g Schafs- oder Ziegenkäse
1/4 l Wasser	150 g schwarze Oliven ohne Stein
Salz	1 Rosmarinweig
1 TL Kümmel	Alufolie (z. B. Toppits) für den Grill
2 EL Olivenöl	

Die Kartoffeln gründlich waschen und mit Salzwasser und Kümmel etwa 20 Minuten garen.

Inzwischen pro Kartoffel die Alufolie in 20 cm große Quadrate schneiden. Diese mit Olivenöl einpinseln.

Käse mit einer Gabel zerdrücken, Oliven hacken. Rosmarin waschen und die Blättchen von den Stielen zupfen.

Die Kartoffeln abgießen, kalt abschrecken und pellen, dann in Scheiben schneiden und in die Mitte der geölten Alu-Folienstücke setzen. Käse, gehackte Oliven und Rosmarinblätter darauf verteilen. Die Alufolie fest verschließen und die Päckchen etwa 10 Minuten auf den heißen Grill legen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Pro Portion: ca.: 459 kcal / 1927 kJ

12.159 Folienkartoffeln mit Lachs-Dillcreme

8 mittelgroße Frühkartoffeln	200 g Saure Sahne
4 EL Olivenöl	2 EL Milch
4 TL grobes Meersalz	1 TL Zitronensaft
1 rote Zwiebel	1 EL Tafelmeerrettich
1 Bd. Dill	Salz, bunter Pfeffer aus der Mühle
200 g geräuchertes Lachsfilet	Zucker
400 g Frischkäse	

1. Kartoffeln vorsichtig abbürsten, mit 2 El Olivenöl bepinseln, mit Meersalz bestreuen. Kartoffeln in Alufolie einwickeln, im 200 Grad heißen Ofen auf der mittleren Schiene ca. 60-90 Min garen.
2. Zwiebel abziehen, fein hacken. Dill ebenfalls fein hacken. Lachsfilet in schmale Streifen schneiden.
3. Frischkäse, Saure Sahne mit Milch, Zitronensaft, restlichem Olivenöl glatt rühren, mit Tafelmeerrettich, Salz, Pfeffer, Zucker würzig abschmecken.
4. Zwiebel, Dill, Lachs unter die Frischkäsecreme rühren.
5. Gegarte Kartoffeln aus dem

Ofen nehmen, Alufolie entfernen. Kartoffeln in der Mitte leicht aufdrücken, zusammen mit Lachs-Dillcreme servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Garzeit: ca. 60-90 Min.

Zubereitungszeit: ca. 25-30 Min.

12.160 Folienkartoffeln mit Lachscreme

Etwas roter Pfeffer	1 EL Orangensaft
Salz, Pfeffer	200 g frisches Lachsfilet
1 TL geriebenen Meerrettich, Glas	1/2 Bd. Schnittlauch
125 g Frischkäse	1 mittelgroße rote Zwiebel
1 EL Rapsöl	Etwas Rapsöl
1/2 TL Paprika, edelsüß	8 mittelgroße Frühkartoffeln, mehlig kochend
1 EL Zitronensaft	

Frühkartoffeln gründlich waschen. Jede Kartoffel dünn mit Rapsöl bepinseln und in Alufolie packen. Kartoffelpäckchen auf den Backofenrost legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der mittleren Schiene ca. 40 Minuten backen. Zwiebel schälen und fein würfeln, Schnittlauch in Röllchen schneiden. Lachs von Gräten befreien und in sehr feine Würfel schneiden. Lachswürfel mit Zwiebelstückchen, Schnittlauchröllchen, Zitronen- und Orangensaft, Paprika und Rapsöl mischen. Mischung mit Klarsichtfolie abdecken und für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Danach mit Frischkäse und Meerrettich mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertigen Kartoffeln aus der Alufolie nehmen und auf Teller legen. Mit der Gabel aufdrücken. Jeweils eine Portion Lachscreme dazu geben, mit rotem Pfeffer bestreuen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 55

300 kcal / 0 kJ

12.161 Folienkartoffeln mit Mojo rojo

1 kg neue Kartoffeln	1 TL Essig
<i>Für den Mojo rojo</i>	1/2 TL Kreuzkümmel
300 g abgezogene Tomaten in Stücken	1/2 TL süßes Paprikapulver
1/2 Scheib. Vollkorntoast, fein zerkrümelt	1/2 TL Oregano
2 gehackte Knoblauchzehen	etwas Salz
2 EL Olivenöl	etwas schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	2 EL Wasser

Die Kartoffeln in Alufolie einwickeln und in der Glut des Grillfeuers garen. Oder die eingewickelten Kartoffeln im vorgeheizten Backofen je nach Größe 30-40 Minuten backen. Tomatenstücke, Toastkrümel, Knoblauch, Öl, Essig, Kreuzkümmel, Paprika und Oregano im Mixer oder mit dem Mixstab fein pürieren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls die Sauce zu dick ist, etwas kaltes Wasser unterrühren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 50 Min.

12.162 Folienkartoffeln mit Quark

4 große, mehlig kochende Kartoffeln	Pfeffer
1 EL Öl	150 g gekochter Schinken (am Stück)
1 Bd. Schnittlauch	2 EL gehackte Walnüsse
300 g Sahnequark	2 EL Gartenkresse (Kästchen)
Salz	

Kartoffeln gründlich waschen, mit Öl bestreichen und einzeln in je 1 Stück Alufolie wickeln. Auf dem Grill am Rand ca. 60 Min. grillen.

Inzwischen Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. Quark mit Salz sowie Pfeffer würzen. Schnittlauchröllchen unterrühren.

Schinken würfeln. Kartoffeln aus der Folie wickeln, einschneiden. Etwas Quark darauf verteilen. Mit Schinken, Nüssen, Kresse bestreuen. Rest Quark dazureichen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten

pro Person: 380 kcal; E 23 g, F 16 g, KH 36 g, BE 3

12.163 Folienkartoffeln mit Quarkdips

8 mittelgroße Kartoffeln	1 klein. Salatgurke
250 g Quark (20% Fett) pro Quarkdip	1 Zweig Dill
6 EL Sahne	2 rote Paprikaschoten
Salz	1 TL Paprikapulver
Weißer Pfeffer	5 TL gehackte Kräuter
<i>dazu:</i>	(Schnittlauch, Petersilie, Dill)

Pro Person zwei Kartoffeln in Alufolie wickeln und im Backofen auf dem Grillrost ca. 45 Minuten garen. Alufolie mit einem scharfen Messer einmal längs und einmal quer aufschneiden, die Kartoffeln von unten ein wenig auseinanderdrücken und so servieren. Quark und Sahne verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und in 3 Schälchen anrichten. 1/2 Salatgurke feinraffeln (andere Hälfte für den Gemüseteller aufheben), Dill

fein hacken und beides mit dem Quark im 1. Schälchen mischen. Für das 2. Schälchen Paprika in feine Streifen schneiden und mit Paprikapulver unter den Quark rühren. Den Quark im 3. Schälchen mit den fein gehackten Kräutern mischen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.) 50

12.164 Folienkartoffeln mit Salbeibutter

8 Zweige frischer Salbei	75 g Butter
Alufolie	100 g Butterschmalz
Salz, gemahlener Pfeffer	15 mittelgroße Kartoffeln
etwas Rosenpaprika	

Die Kartoffeln unter fließendem kaltem Wasser gründlich abbürsten, trockentupfen und mehrere Male mit einem Holzspieß einstechen. Jede Kartoffel in ein Stück Alufolie wickeln. Die Kartoffeln etwa 1 Stunde grillen, dabei immer wieder wenden. Für die Salbeibutter Salbeiblätter von den Stängeln zupfen und hacken. Butterschmalz und Butter mit dem Handrührer schaumig rühren. Salbeiblätter unterrühren. Die Salbeibutter mit Rosenpaprika, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln aus der Folie nehmen, mit zwei Gabeln auseinanderbrechen und in den Spalt etwas Salbeibutter geben.

Mengenangabe: 5

12.165 Folienkartoffeln mit Schafskäsedip und Salatgarnitur

500 g Schmand, 24 %	2 Stk. Salatgurke
10 Stk. Gewürzpauschale (Salz, Pfeffer, Kümmel ganz, Zucker)	500 g Blattsalatmix, küchenfertig (Lollo Rossa, Lollo Bianca, Eichblattsalat, Frisée)
1 Bd. Schnittlauch	150 g Schafskäse
1 Bd. Petersilie, glatt	20 g Tomaten, getrocknet
500 g Kirschtomaten	1 Bd. Petersilie, glatt
50 ml Kräuteressig, 5 %	10 ml Zitronensaft
50 ml Rapsöl, kaltgepresst	50 ml Sahne, 30 %
50 ml Gemüsefond, aus Instantpulver	3500 g Kartoffeln, vorwiegend fest kochend, groß,
100 g Gemüsemais (DS)	
300 g Tomaten	

Kartoffeln waschen und in gesalzenem Wasser mit Kümmel garen. Kartoffeln in Aluminiumfolie einwickeln und im Backofen bei ca. 120 °C warm stellen. Schmand, Sahne in einer Schüssel glatt rühren und mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft abschmecken. Petersilie, Schnittlauch waschen und mit getrockneten Tomaten, fein gehackt, unter den

Schmand rühren. Schafskäse in ganz feine Würfel schneiden und ebenfalls unter den Schmand rühren. Blattsalate ggf. fein zupfen. Salatgurke, Tomaten waschen. Salatgurke in feine Scheiben schneiden. Tomaten von den Blütenkernen befreien und ebenfalls in Scheiben schneiden. Gemüsemais aus der Dose unter kaltem und fließendem Wasser waschen. Gemüsefond, Rapsöl und Kräuternessig in ein Gefäß geben, mit einem Zauberstab aufmontieren und mit Zucker, Salz, Pfeffer abschmecken. Vinaigrette auf ein Küchenblech geben und Blattsalate durch die Vinaigrette ziehen.

Anrichtehinweis: Blattsalate auf Tellern anrichten. Kartoffeln aus dem Backofen nehmen, oben Alufolie öffnen, Kartoffel mit einem Küchenmesser aufschneiden und vorsichtig aufdrücken. In die Kartoffel etwas Schafskäsedip geben, mit Petersilie und halbierten Kirschtomaten ausgarnieren.

Mengenangabe: 10 Personen

488 kcal / 1920 kJ

12.166 Folienkartoffeln mit Thunfisch

8 Kartoffeln (je etwa 250 g)	2 EL Essig
1 Fleischtomate (etwa 200 g)	4 EL Zitronensaft
4 Frühlingszwiebeln (etwa 100 g)	Salz
75 g schwarze Oliven ohne Stein	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 Schalotte	4 EL Olivenöl
1 Dose(n) Thunfisch im eigenen Saft (150 g Abtropfgewicht)	2 EL Schmant
1 Bd. Petersilie glatte	Olivenöl Zum Bestreichen: Alufolie Außerdem

1. Den Backofen auf 225 ° vorheizen. Die Kartoffeln waschen, abtrocknen und einzeln in geölte Alufolie wickeln. Auf das Backblech oder den Rost legen und im Ofen (Mitte, Gas Stufe 4, Umluft 200 °) in 60 - 70 Minuten weich backen.

2. Die Tomaten überbrühen, häuten, entkernen und das Fruchtfleisch klein würfeln. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und wie die Oliven in feine Ringe schneiden. Die Schalotte schälen, fein hacken. Den Thunfisch zerpfücken, mit dem Gemüse vermischen.

3. Die Petersilie abspülen, trocken schütteln und hacken. Den Essig, den Zitronensaft, Salz, Pfeffer und das Olivenöl verrühren. Mit der Thunfischmasse und der Petersilie vermischen, ziehen lassen.

4. Von jeder Kartoffel längs einen Deckel abschneiden, die Kartoffeln mit einem Löffel bis auf einen etwa 1 cm breiten Rand aushöhlen. 2 El. Ausgehöhlt mit dem Schmant und der Thunfischmasse (2 El. abnehmen) vermengen. In die Kartoffeln verteilen, die restliche Thunfischmasse darauf verteilen. Eventuell mit Petersilie garnieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 15 Minuten

Backzeit 60 Minuten

2700 kJ

12.167 Folienkartoffeln mit verschiedenen Saucen

nach Belieben Salz	1/4 grüne und
1 EL Zitronensaft	1/4 rote Paprikaschote
1 klein. Apfel	1 Ei
20 g frischer Meerrettich (ersatzweise aus dem Glas)	200 g körniger Frischkäse
100 g Schlagsahne	1/2 Bd. Petersilie
nach Belieben Paprikapulver edelsüß	1/2 Bd. Dill
nach Belieben Salz	1/2 Bd. Schnittlauch
50 g Ketchup	2 Knoblauchzehen
50 g gekochter Schinken	8 gleich große Kartoffeln (à ca. 200 g), vorwiegend fest kochend
1 Stk. Zwiebel	

Kartoffeln gründlich abbürsten und einzeln in Alufolie legen. Kartoffeln auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225°C/Gasherd: Stufe 4) 70-80 Minuten garen. In der Zwischenzeit die Soßen bereiten. Für die Käsesoße Knoblauch schälen und fein hacken, Kräuter waschen, trockenschütteln und hacken bzw. in feine Röllchen schneiden, beides mit Frischkäse verrühren, mit Salz abschmecken. Für die Tomatensoße Ei hart kochen, abschrecken, pellen und abkühlen lassen. Paprika putzen und in kleine Würfel schneiden, Zwiebel schälen und fein hacken. Schinken ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Ei ebenfalls hacken, mit Paprika, Schinken, Zwiebel und Ketchup verrühren, mit Salz und Paprika abschmecken. Für die Meerrettichsoße. Sahne steif schlagen Meerrettich schälen und in die Sahne raspeln. Apfel schälen und ebenfalls raspeln, mit Zitronensaft vermischen und unter die Meerrettichsahne mischen, mit Salz abschmecken. Alufolie öffnen. Kartoffeln über Kreuz einschneiden und etwas zusammendrücken, bis sie aufspringen. Zusammen mit den Soßen servieren. Soßen evtl. mit Schnittlauchhalmen, Dillfähnchen oder Zitronenmelisseblättchen garnieren. Nährwert pro Portion: 12,8 g Fett, 69,8 g Kohlenhydrate, 21,7 g Eiweiß

Mengenangabe: 4 Personen**Zubereitungszeit (in Min.):** 105

493 kcal / 2064 kJ

12.168 Forellentatar auf Kartoffelpuffer

<i>Für das Forellentatar</i>	3 Tomaten
450 g Forellenfilet	Salz, Pfeffer
3 Schalotten	1-2 EL Zitronensaft

<i>Für die Puffer und die Creme</i>	3 EL Olivenöl
3 Kartoffeln	1 Bd. Schnittlauch
Salz, Pfeffer	100 g Creme fraîche
Muskat	2 EL Zitronensaft
3 EL Sonnenblumenöl	80 g Salatblätter

Forellenfilets abrausen, trockentupfen, in feine Würfel schneiden. Schalotten abziehen, feinwürfeln. Tomaten überbrühen, häuten, entkernen, in kleine Würfel teilen. Vorbereitete Zutaten mischen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft kräftig würzen. Forellentatar kühl stellen. Kartoffeln schälen, waschen und in feine Streifen schneiden oder hobeln. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die beiden Ölsorten portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Kartoffelmasse in 6 Portionen in die Pfanne geben, mit einem Löffel zu Talern formen. Goldgelb backen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Schnittlauch abrausen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. Mit der Crème fraîche verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzig abschmecken. Salatblätter auf 6 Teller geben. Kartoffeltafer und Forellentatar portionsweise darauf anrichten und je etwas Schnittlauch-Crème-fraîche daraufgeben.

Mengenangabe: 6 Personen

Garzeit: ca. 10 Minuten

pro Person ca.: 280 kcal; E 20 g, F 13 g, KH 8 g

12.169 Französische Bratkartoffeln

500 g festkochende Kartoffeln	1/2 Bd. frischer Majoran
Salz	2 mittelgr. Tomaten
150 g durchw. Speck	1 EL Butterschmalz
1 Dos. weiße Bohnen (230 g EW)	1 EL grober Senf
120 g Zwiebeln	Pfeffer
1 Knoblauchzehe	

Kartoffeln waschen und mit Schale in reichlich Salzwasser knapp gar kochen. Abkühlen lassen, pellen und in ca. 1/2cm dicke Scheiben schneiden. Vom Speck die Schwarte abschneiden, den Speck fein würfeln, die weißen Bohnen in einem Sieb abtropfen lassen. Zwiebeln und Knoblauch pellen. Zwiebeln fein würfeln, Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Majoranblättchen von den Stielen zupfen und im Universalzerkleinerer grob hacken. Tomaten vierteln, entkernen und würfeln. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 erhitzen, die Kartoffelscheiben hineingeben, mit Zwiebeln und Speck bestreuen und 4-5 Min. auf 2 oder Automatik- Kochstelle 8-9 weiterbraten. Dann wenden und 6-8 Min. braten. Die restlichen Zutaten kurz vor Ende der Garzeit untermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.170 Friesenpfanne

400 g gekochte Kartoffeln	100 g Pikantje van Gouda
1 klein. rote Paprikaschote	Pfeffer
1 Zwiebel	Muskat
50 g Frühstücksspeck	Salz
4 Eier	1 Prise Cayennepfeffer
1/8 l Milch oder Sahne	

Die Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Paprika waschen, vierteln, Kerne und Innenhäute entfernen. Paprika in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Speck in Würfel schneiden. Zuerst den Speck in einer Pfanne ausbraten, Zwiebel und Paprika 5 Minuten mitdünsten. Kartoffeln zufügen und rundherum kurz anbraten. Eier und Milch oder Sahne verquirlen. Den frisch geriebenen Pikantje unterrühren. Mit Pfeffer, Muskat, Salz und dem Cayennepfeffer kräftig abschmecken. Die Mischung über die Kartoffeln in die Pfanne gießen. Zugedeckt bei ganz milder Hitze stocken lassen. Auf einer Wärmeplatte auf das Frühstücksbuffet stellen.

Tipp: Bestreuen Sie die Friesenpfanne vor dem Servieren mit frisch gehackter Petersilie oder Schnittlauchröllchen.

12.171 Frittata

1/2 EL Öl oder Bratbutter	in Scheiben
1 EL Speckwürfelchen (ca. 25 g)	1/2 TL Salz
1-2 Frühlingszwiebeln	Pfeffer aus der Mühle
mitsamt Röhrchen, in Streifen	1 Ei
200 g Gschwellti (ca.) vom Vortag, geschält,	3 EL Milch

Frittata: Öl oder Bratbutter in einem kleinen emaillierten Gusseisengeschirr heiß werden lassen. Alle Zutaten bis und mit Gschwellti zugeben, unter Wenden ca. 2 Minuten braten, würzen. Ei und Milch zusammen verrühren, darübergießen. Zugedeckt auf der ausgeschalteten Herdplatte fest werden lassen.

Servieren: Frittata im Gusseisengeschirr auf hitzebeständiger Unterlage direkt auf den Tisch stellen.

Dazu passt: gemischter Salat.

Hinweis: Die Frittata lässt sich auch in einer beschichteten Bratpfanne zubereiten. Servieren: Auf einen Teller stürzen.

Mengenangabe: 1 Personen

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten.

12.172 Frittierte Kartoffeln mit Aioli

4 Kartoffeln, jede in 8 Stifte geschnitten	1 groß. Eigelb, zimmerwarm
Pflanzenöl zum Frittieren	1 TL Weißweinessig
grobes Meersalz	5 EL Olivenöl
<i>Für die Aioli</i>	5 EL Sonnenblumenöl
	4 Knoblauchzehen, zerdrückt

Für die Aioli Eigelb und Essig in die Küchenmaschine geben. Bei laufender Maschine Olivenöl in Portionen von je 2 TL zugeben.

Danach Sonnenblumenöl auf die gleiche Weise zugeben, bis die Aioli wie eine dicke Mayonnaise aussieht. Ist sie zu dick, noch etwas Essig zufügen. Knoblauch einrühren, nach Belieben salzen. Zugedeckt kühl stellen.

Öl im Topf so lange erhitzen, bis ein Brotwürfel darin in 1 Minute goldbraun wird. Kartoffeln im Öl 7 Minuten schwach goldgelb frittieren.

Kartoffeln aus dem Topf nehmen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Jetzt das Öl stärker erhitzen; ein Brotwürfel sollte darin in 30 Sekunden braun werden. Kartoffeln wieder in den Topf geben, in 2-3 Minuten goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Salzen. Heiß mit Aioli servieren.

Tipp: Diese Aioli enthält zu gleichen Teilen Oliven- und Sonnenblumenöl. Wer sie milder bevorzugt, mischt 3 Teile Sonnenblumenöl mit 1 Teil Olivenöl. Eine Aioli aus reinem Olivenöl hat einen wächsernen Glanz und einen kräftigen, leicht bitteren Geschmack.

Mengenangabe: 4 Personen

12.173 Frühkartoffeln mit Pesto & Kräuter-Dip

1-1.2 kg neue Kartoffeln	1/2 Bd. Petersilie
1 EL (10 g) Pinienkerne	1 Töpfchen Kerbel
2 Töpfchen Basilikum	250 g Speisequark (20 %)
2 Knoblauchzehen	3 EL Milch, ca.
10 EL Olivenöl, ca.	4 Scheib. Kasseler-Aufschnitt
2 EL (10 g) geriebener Parmesan-Käse	4 Scheib. roher Schinken
Salz	evtl. Kräuter und geröstete Pinienkerne zum Bestreuen
weißer Pfeffer	
1 klein. Zwiebel	

Kartoffeln gründlich abbürsten und ca. 20 Minuten kochen. Pinienkerne rösten. Basilikum waschen, Blättchen von den Stielen zupfen. Knoblauch schälen. Mit Basilikum und Pinienkernen im Universalzerkleinerer fein hacken. Öl nach und nach zufügen. Zum Schluss den Parmesan untermischen. Basilikum-Pesto mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebel schälen und fein würfeln. Petersilie und Kerbel waschen, Blättchen von den Stielen zupfen, fein hacken. Mit Quark, Milch und Zwiebel verrühren. Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln abgießen, evtl. abschrecken und schälen. Kartoffeln und Pesto mit Kasseler und

Schinken anrichten. Evtl. mit Kräutern und Pinien-kernen bestreuen. Kräuter-Dip extra dazureichen.

Getränk: kühler Weißwein.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

Portion ca.: 560 kcal / 2350 kJ; E 22 g, F 36 g, KH 33 g

12.174 Frühlings-Rösti

500 g Rösti (Kühlregal)

1 TL Bratbutter

150 g weiße Champignons, in Vierteln

1 Knoblauchzehe, gepresst

150 g Jungspinat (Kühlregal)

1/2 TL Majoranblättchen, fein gehackt

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.

Rösti etwas lockern, ohne Fett in einer weiten beschichteten Bratpfanne bei mittlerer Hitze 10-15 Min. rührbraten, bis die Rösti knusprig ist, warm stellen.

Bratbutter in derselben Pfanne heiß werden lassen. Champignons bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. rührbraten. Knoblauch kurz mitbraten.

Rösti, Spinat und Majoran darunter mischen, nur noch heiß werden lassen, würzen, auf den vorgewärmten Tellern anrichten.

Mengenangabe: 2 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Pro Person: 287 kcal / 1201 kJ; E 9 g, F 10 g, KH 39 g

12.175 Frühlingskartoffeln in Thymianbutter

750 g Kartoffeln

Salzwasser

2 EL Margarine oder Butter

Einige Thymianzweige, Blättchen abge-
zupft, gehackt

Kartoffeln ungeschält in Schnitze schneiden. In wenig siedendem Salzwasser oder im Dämpfkörbchen weich kochen, in ein Sieb abgießen. Margarine oder Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Thymian dazugeben, andämpfen. Kartoffeln beifügen, sorgfältig wenden. In eine vorgewärmte Schüssel anrichten.

Als Beilage zu Tofu-Ragout, zu Fisch- oder Lammgerichten geeignet.

Tipp: Ein Thymianzweiglein ins Salzwasser geben.

Mengenangabe: 4 Personen

12.176 Frühlingsquark mit Pellkartoffeln

750 g Kartoffeln	1/8 l Milch
Salz	1 Bd. Basilikum
1 Bd. Frühlingszwiebeln	1 Bd. glatte Petersilie
1 Bd. Radieschen	Cayennepfeffer
500 g Magerquark	1 Prise Zucker

Die Kartoffeln waschen und in der Schale in gut gesalzenem Wasser ca. 20 Minuten garen. Inzwischen die Frühlingszwiebeln und Radieschen putzen und waschen. Frühlingszwiebeln in feine Ringe,- Radieschen in Stifte schneiden. Den Quark mit der Milch glatt rühren. Die Kräuter waschen, gut trockenschütteln, fein hacken und zusammen mit Zwiebeln und Radieschen unter den Quark rühren. Quark mit Salz, Cayennepfeffer und Zucker pikant abschmecken. Die Kartoffeln abgießen und mit dem Quark servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Garzeit: 20 Minuten Pro Portion etwa

Vorbereitungszeit: 15 Min.

276 kcal / 1155 kJ; E 23 g, F 2 g, KH 38 g

12.177 Gebackene Kartoffel mit Rucolapesto

125 ml Rapsöl	1 TL Salz
50 g geschälte Mandeln	2 EL Rapsöl
3 Knoblauchzehen	1 Knoblauchzehe
1 Bd. Petersilie	700 g mittelgroße Frühkartoffeln, fest kochend
80 g Rucola	Salz, Pfeffer
Einige Rosmarinnadeln	80 g fein geriebener Bergkäse
Zitronenpfeffer	

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Frühkartoffeln unter fließendem Wasser gründlich säubern. Falls nötig eine Bürste dazu nehmen. Kartoffeln längs halbieren, die Rundung einige Male einritzen. Kartoffeln mit der Schnittfläche auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Knoblauchzehe schälen und fein zerdrücken, mit Rapsöl und Salz verrühren. Kartoffeln mit der Ölmischung bepinseln, mit Zitronenpfeffer und Rosmarinnadeln bestreuen. Auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 25 Minuten backen. Für die Pesto Rucola und Petersilie waschen, grobe Stiele entfernen und gründlich trocknen. Knoblauchzehen schälen. Rucola, Petersilie, Knoblauch und Mandeln zusammen mit dem Rapsöl im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren. Mit dem geriebenen Käse verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 50

590 kcal / 0 kJ

12.178 Gebackene Kartoffeln

8 groß. Kartoffeln, Alufolie,
Salz, 40 g Butter

Die Kartoffeln waschen, die Schale gut bürsten und salzen. Jede Kartoffel mit dicker Alufolie einwickeln oder 2 Lagen Alufolie verwenden. Die Kartoffeln im Grill oder in der heißen Holzkohle ca. 50 Minuten backen. Die Folie und die Kartoffeln einschneiden und ein Stück Butter darauf legen.

12.179 Gebackene Kartoffeln

800 g Kartoffeln 2 EL Tomatenmark
Salz 120 g geriebener Gouda
4 Tomaten 2 EL Kapern
1 Zwiebel 2 Eigelb
2 Knoblauchzehen Pfeffer
1 EL Sonnenblumenöl

Die Kartoffeln gründlich waschen, in Salzwasser ca. 15 Min. vorgaren. Inzwischen die Tomaten waschen, vierteln, entkernen und würfeln.

Zwiebel, Knoblauch abziehen, fein hacken. Im erhitzten Öl andünsten, Tomaten zufügen, ca. 3 Min. mitdünsten. Tomatenmark unterrühren.

Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Kartoffeln abgießen, längs einen Deckel abschneiden, Knollen leicht aushöhlen. Kartoffelinneres, gewürfelte Deckel, Käse, Kapern, Eigelbe unter die Tomatenmischung ziehen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Masse in die Kartoffeln füllen, in gefettete Auflaufform setzen, ca. 15 Min. im Ofen garen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

Pro Person: 315 kcal; E 14 g, F 16 g, KH 28 g

12.180 Gebackene Kartoffeln

4 groß. Kartoffeln (à 120 g) 1 TL Butterschmalz
Fett für die Form 2 EL durchwachsener Speck (gewürfelt)

2 EL Schalottenwürfel	Muskatnuss (frisch gerieben)
Salz	30 ml heiße Schlagsahne
Pfeffer (a. d. Mühle)	30 g Allgäuer Emmentaler (gerieben)

1. Die Kartoffeln waschen, trocknen und mit einer Nadel rundherum einstechen. Die Kartoffeln einzeln in Alufolie einwickeln, dann auf einem Backblech im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 200 Grad je nach Größe 80-100 Minuten backen (Gas 3, Umluft ca. 90 Minuten). Die Kartoffeln etwas abkühlen lassen und dann erst aus der Alufolie wickeln.
2. Während die Kartoffeln garen, das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Zuerst den Speck und die Schalotten leicht bräunen.
3. Von jeder Kartoffel auf der breiten Seite einen Deckel abschneiden. Das Kartoffelinnere mit einem Löffel herausschaben, dabei einen dicken Rand stehen lassen. Eine feuerfeste Form einfetten, die ausgehöhlten Kartoffeln hineinsetzen.
4. Das Kartoffelinnere durch die Kartoffelpresse drücken, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die heiße Sahne und die Speck-Schalotten unterrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel geben und in die Kartoffeln spritzen. Den Käse auf die Kartoffeln streuen.
5. Die Kartoffeln im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 225 Grad 6-8 Minuten überbacken (Gas 4, Umluft 5-6 Minuten bei 200 Grad). Die gebackenen Kartoffeln zu den Kalbsmedaillons servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 2 Stunden

Pro Portion: 246 kcal / 1032 kJ; E 5 g, F 18 g, KH 15 g

12.181 Gebackene Kartoffeln

8 groß. Kartoffeln à ca. 150 g	100 g Zwiebeln
24 Salbeiblätter	Pfeffer aus der Mühle
100 g Tiroler Speck	200 g Crème fraîche

Die Kartoffeln gründlich waschen, auf ein Backblech legen, in den Backofen einschieben und backen. Inzwischen die Salbeiblätter fein hacken, Speck und gepellte Zwiebeln sehr fein würfeln. Den Speck in einer Pfanne ausbraten, die Zwiebeln darin glasig dünsten, dann den Salbei unterrühren. Von den gebackenen Kartoffeln einen Deckel abschneiden. Die Kartoffeln aushöhlen, so daß nur ein dünner Rand stehen bleibt. Das Innere mit einer Gabel grob zerdrücken, unter die Speckmasse mischen und mit 2 Eßlöffeln Crème fraîche verrühren. Die Speckmasse in die Kartoffeln füllen und mit Crème fraîche garnieren. Die Kartoffeln noch 10 Minuten bei gleicher Temperatur im Ofen backen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Vorbereitungszeit ca. 10 Minuten

Backen Stufe 3 (200°C)

Backzeit 45 Minuten

12.182 Gebackene Kartoffeln mit Kräutercreme

6 groß. mehlig Kartoffeln (ca. 1000g)	evtl. Salz
1 TL Kümmel	1 Pkt. Philadelphia Frischkäse (62,5 g)
1 TL Salz	1/8 l Sahne
<i>Füllung:</i>	125 g Creme fraîche
200 g Corned beef	1 kl. Zwiebel
150 g junger Gouda	1 Knoblauchzehe
2 Tomaten (150 g)	1/2 TL Salz
1 Bd. glatte Petersilie	1/2 TL Zitronensaft
1/2 TL getr. Majoran	3 EL gehackte gemischte Kräuter
schwarzer Pfeffer	(Dill, Petersilie, Schnittlauch, Borretsch, Zitronenmelisse)

Kartoffeln waschen, mit 1/4 l Wasser, Salz und Kümmel auf 3 zum Kochen bringen und ca. 30 Min. auf 1 oder Automatik-Kochplatte 5-6 garen. Etwas abkühlen lassen, das obere Drittel abschneiden, Kartoffeln mit einem Löffel so aushöhlen, dass noch ein Rand von ca. 1 cm Dicke bleibt. Das Ausgehöhlte und Abgeschnittene der Kartoffeln, Corned beef und Gouda würfeln, Tomaten häuten, vierteln, Kerne entfernen, Tomaten würfeln, Petersilie hacken. Alle Zutaten locker vermischen, mit Pfeffer und Salz abschmecken, in die Kartoffeln füllen. Auf einem Kuchenblech backen.

Schaltung: 170-190°, 2. Schiebeleiste v. u. 160 -180°, Umluftbackofen ca. 20 Minuten Philadelphia mit Sahne und Creme fraîche glatt rühren, Zwiebel und Knoblauch schälen und feinhacken. Alles verrühren, mit Salz, Kräutern und etwas Zitronensaft abschmecken.

Mengenangabe: 3 Portionen

12.183 Gebackene Kartoffeln mit Minze und Knoblauch

750 g kleine Kartoffeln	Salz
1 Bd. Minze	Pfeffer (a. d. Mühle)
2 Zehen Knoblauch, evtl. mehr	100 ml Olivenöl

Kartoffeln waschen, mit der Gabel mehrmals einstechen und im Backofen garen.

Schaltung: 200 - 220°, 2. Schiebeleiste v.u. 180 - 200°, Umluftbackofen 45 - 50 Minuten In der Zwischenzeit die Pfefferminzblätter waschen, von den Stielen zupfen, gut trocknen und im Universalzerkleinerer hacken. Knoblauch durchpressen, mit Minze, Salz, Pfeffer und Öl mischen.

Kartoffeln halbieren und mit der Ölmischung vermengen. Warm servieren.

Dazu paßt Katenschinken.

Mengenangabe: 2 Portionen

Zubereitungszeit 50 Minuten

Pro Portion: 639 kcal / 2677 kJ

12.184 Gebackene Kartoffeln mit Petersilien-Pesto

8 mittelgroße mehlig kochende Kartoffeln	80-100 g alter Gouda
5 Bd. glatte Petersilie	125 ml Olivenöl
3 Knoblauchzehen	Salz, Pfeffer

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Kartoffeln gründlich waschen, kreuzweise einschneiden und jede Knolle in ein Stück Alufolie wickeln. Auf ein Blech legen und im Ofen ca. 50 Min. garen.

Inzwischen die Petersilie abbrausen, trockenschütteln und hacken. In eine kleine, hohe Rührschüssel geben. Die Knoblauchzehen abziehen und in Viertel schneiden. Den Gouda fein reiben. Knoblauch sowie Gouda zur Petersilie geben und alles mit einem Mixstab pürieren. Nach und nach das Olivenöl unterrühren. Das Pesto mit Salz sowie Pfeffer würzig abschmecken.

Nach dem Backen die Kartoffeln aus der Folie nehmen, mit einer Gabel aufbrechen, je 2 TL Pesto hineingeben. Restliches Pesto dazu servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 20 Min.

Garen ca. 50 Min.

pro Person: 500 kcal; E 11 g, F 38 g, KH 29 g

12.185 Gebackene Kartoffeln mit Sahne

2 EL klein geschnittene Frühlingszwiebeln	6 EL saure Sahne
1 EL gehackte Petersilie	Das Innere von 12 Kartoffel-Hälften

Kartoffeln waschen und einzeln in Folie einwickeln. Im vorgeheizten Backofen bei 250°C ca. 45 Minuten garen. Für die Zubereitung der Füllung alle Zutaten gut mischen und auf die Kartoffelhälften geben. Hälften auf das Backblech setzen und noch einmal 5 Minuten backen lassen (200 Grad).

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 45

12.186 Gebackene Kartoffeln mit Schinken

1 Eigelb	2 TL scharfer Senf
4 EL Sahne	1 groß. Zwiebel, fein gerieben
Salz und Pfeffer	250 g gekochter Schinken, in kleine Würfel geschnitten
50 g Allgäuer Emmentaler, gerieben	Das Innere von 12 Kartoffel-Hälften
75 g Butter	

Kartoffeln waschen und einzeln in Folie einwickeln. Im vorgeheizten Backofen bei 250°C ca. 45 Minuten garen. Für die Zubereitung der Füllung Zwiebeln in EL Butter goldgelb dünsten, Schinken dazugeben und gut verrühren, beiseite und warm stellen. Kartoffelbrei mit Rest Butter, Senf, Salz, Pfeffer, Eigelb, Sahne mischen, Schinken und Zwiebeln hinzufügen, verrühren und in die Hälften füllen. Mit Käse bestreuen. Kartoffeln auf das Backblech setzen und 10 Minuten überbacken lassen (200 Grad).

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 45

12.187 Gebackene Kartoffeln oder Staagerieder

In eine gerettete Pfanne gibt man geschnittene rohe Kartoffeln und streut in Würfel gehackte Blutwurst darüber. Über beides wird mit Ei, Pfeffer und Salz verquirte Milch gegossen, so daß die Kartoffeln leicht bedeckt sind. Dieses erzgebirgische Gericht ist nach etwa 1 bis 2 Stunden Backzeit in der Röhre gar.

12.188 Gebackene Kartoffelscheiben

500 g Kartoffeln	1 Prise Chili
Salz	1 Prise Zucker
1 Msp. Curry	100 g Butterschmalz
1 Msp. Paprika	

Kartoffeln schälen, waschen und mit dem Sparschäler in Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben in kaltes Wasser legen. Gewürze mischen. Kartoffelscheiben gut abtrocknen und in einer Pfanne in dem heißen Butterschmalz portionsweise knusprig braun braten. Die heißen Chips mit der Würzmischung bestreuen und noch warm zu Bier oder Wein servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Garzeit: 30 Minuten

Vorbereitungszeit: 25 Min.

Pro Portion ca.: 323 kcal / 1351 kJ; E 2 g, F 25 g, KH 20 g

12.189 Gebackene Knoblauch-Kartoffeln

5 dicke, festkochende Frühkartoffeln	Salz
6 Knoblauchzehen	frisch gemahlener Pfeffer
2 TL frische Rosmarinnadeln	<i>Außerdem:</i>
175 ml Öl	Öl für die Form

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Kartoffeln unter fließendem Wasser sauber bürsten. Anschließend senkrecht in dünne Scheiben (3 mm) schneiden. Die Kartoffeln sollen ihre Form behalten. Eine Auflaufform mit etwas Öl einfetten. Die Kartoffeln hineinsetzen und dabei fächerartig leicht auseinander drücken. Die ungeschälten Knoblauchzehen dazwischen verteilen, dabei leicht unter die Kartoffeln schieben. Den Rosmarin ebenfalls etwas unter die Kartoffeln schieben. Alles mit dem Öl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 35-45 Minuten backen, bis die Kartoffeln gar und die oberen Ränder der Kartoffelscheiben knusprig gebräunt sind. Zwischendurch die Kartoffeln mit dem Öl aus der Form beträufeln.

Mengenangabe: 4 Personen

12.190 Gebackene Pellkartoffeln

350 g Spitzkohl	1 EL Senf
1 rote Paprikaschote	400 g Pellkartoffeln
1 Zwiebel	150 g ger. Emmentaler
1 Knoblauchzehe	5 EL Sahne
2 EL Butter	2 EL Kräuterfrischkäse
Salz, Pfeffer	1 Bd. Schnittlauch, gehackt
Paprikapulver	150 g Frühstücksspeck in Scheiben
4 EL weißer Balsamico-Essig	2 EL Öl

Spitzkohl putzen, halbieren, vom Strunk befreien, waschen und in Streifen teilen. Paprikaschote halbieren, putzen, waschen und in Streifen schneiden. Zwiebel, Knoblauch abziehen, Zwiebel würfeln, Knoblauch durchpressen. Alles in der heißen Butter andünsten, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Essig und Senf würzen. Bei milder Hitze ca. 12 Minuten garen.

Die Kartoffeln pellen, halbieren und etwas aushöhlen. Käse, Sahne, Frischkäse, Schnittlauch verrühren, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Kartoffeln mit der Masse füllen, zusammensetzen und mit Speck umwickeln. Im Öl goldbraun braten. Die Kartoffeln mit dem Spitzkohl anrichten. Evtl. mit Schnittlauch garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

pro Person ca.: 490 kcal; E 22 g, F 37 g, KH 17 g

12.191 Gebackene Quark-Kartoffeln

8 groß. mehligkochende Kartoffeln	2 Eigelb
1/4 l Wasser	1 EL Schnittlauchröllchen
100 g gekochter Schinken	Salz
50 g Butter	Pfeffer
100 g Quark	2 Eiweiß
3 EL Crème fraîche	

Kartoffeln mit Schale im Wasser ankochen, 20 bis 25 Minuten fortkochen, abgießen, quer halbieren und mit einem Teelöffel aushöhlen. Schinken in Würfel schneiden und mit Kartoffelmasse, Butter, Quark, Crème fraîche, Eigelb und Schnittlauch verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Masse in die Kartoffeln füllen, in eine gefettete Auflaufform geben und in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 175 °C / 15 bis 20 Minuten.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.192 Gebackene Soufflé Kartoffeln

1 Tasse Milch	4 Eier
Salz, Pfeffer und Muskatnuss	2 EL Butter
100 g Tilsiterkäse fein gerieben	Das Innere von 6 Kartoffeln

Kartoffeln waschen und einzeln in Folie einwickeln. Im vorgeheizten Backofen bei 250°C ca. 45 Minuten garen.

Zubereitung der Füllung: Eier trennen, Eigelb gut mit dem Mixer verrühren, warmen Kartoffelbrei und Butter dazugeben, Käse und Milch sowie je eine Prise Salz, Pfeffer und Muskatnuss hinzufügen. Alles gut verrühren, bis der Brei ganz geschmeidig ist Eiweiß langsam steif schlagen, Eischnee sofort und vorsichtig unter den Brei heben. Masse in die Kartoffelhälften füllen. Kartoffeln auf das Backblech setzen und bei 175 Grad 15 Minuten backen lassen. (Der Ofen muss vorgeheizt sein.)

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 45

12.193 Gebackene und gefüllte Kartoffeln

Butter zum Einreiben

Gleichgroße Kartoffeln in der Schale

Kartoffeln sauber bürsten. Gut trocken reiben. Jede Kartoffel mehrmals mit einer Gabel einstechen. Kartoffeln mit Butter einreiben. Kartoffeln direkt im Ofen auf den Rost legen. Elektrischen Ofen auf 160 bis 250 Grad einstellen. Eine mittelgroße Kartoffel braucht ca. 70 Minuten bei 180 Grad oder 40 Minuten bei 230 Grad. Mit einer Spickgabel testen, ob Kartoffeln gar sind. Kartoffeln herausnehmen. Variation 1: Rost mit Kartoffeln herausnehmen. Kartoffeln in Hälften schneiden (der Länge nach). Mit einem kleinen Löffel fast die ganze Kartoffelhälfte aushöhlen. Vorsicht! Die Schale darf nicht beschädigt werden. Backofen nicht ausschalten. Variation 2: Oben in die Kartoffel ein Kreuz schneiden. Kartoffeln in die Hand nehmen und vorsichtig auseinander ziehen, so dass der Dampf entsteigen kann und sie sich öffnen. In die Kartoffelöffnung entweder Butter, oder aber Saucen und dergleichen geben.

12.194 Gebratene Kartoffel-Quarcknödel mit Speck

1000 g mehligkochende Pellkartoffeln vom Vortag	150 g Mehl
100 g Tiroler Speck	2 Eier
250 g Quark	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Öl zum Ausbacken

Die Kartoffeln pellen und sehr fein reiben. Den Speck in kleine Würfelchen schneiden und zu den Kartoffeln geben. Den Quark in ein sauberes Küchentuch füllen und die Molke gut herausdrücken.

Quark mit Mehl, Eiern, Salz und Pfeffer zu den Kartoffeln geben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Backofen fürs Warmhalten auf 75 Grad vorheizen (Gas: niedrigste Stufe).

Öl etwa 1/2 cm hoch in eine schwere Pfanne geben und erhitzen. Aus dem Knödelteig Knödel mit einem Durchmesser von etwa 7 cm formen, leicht plattdrücken und in das heiße Fett setzen. Die Hitze herunterschalten und die Knödel von jeder Seite etwa 7 Minuten braten, bis sie goldbraun und knusprig sind. Um überschüssiges Fett zu entfernen, auf einen mit Küchenkrepp ausgelegten Teller setzen. Anschließend zum Warmhalten in den Backofen stellen. Mit dem restlichen Knödelteig genauso verfahren, bis alle Knödel gebraten sind. Mit einem frischen Salat servieren. Zu den Kartoffel-Quarcknödeln schmeckt aber auch eine sahnige Kräutersauce.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

12.195 Gebratene Kartoffelwürfel mit Morcheln und Birnen

20 g getrocknete Morcheln
 1/8 l Kalbsfond
 (ersatzweise aus dem Glas)
 3 EL trockener Sherry
 100 ml Sahne Salz
 Pfeffer aus der Mühle

2 Birnen
 1 TL Zucker
 500 g festkochende Kartoffeln
Butterschmalz
 50 g Butterschmalz
 1 TL gehackte Petersilie

Die Morcheln 30 Minuten im Kalbsfond einweichen. Dann die Pilze halbieren und gut ausspülen. Den Einweichfond durch einen Kaffeefilter gießen und die Morcheln mit 4 EL Fond 8-10 Minuten weichdünsten. Anschließend herausnehmen und bereitstellen. Den gesamten Morchelfond, Sherry und Sahne aufkochen und cremig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Birnen schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien, in einem kleinem Pfännchen einmal aufschäumen lassen und mit 3 EL Wasser ablöschen. Die Birnen in den Sirup legen und einige Minuten sanft ziehen lassen, bis sie durch und durch karamellisiert sind.

Die Kartoffeln schälen, fein würfeln und im goldgelb braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die karamellisierten Birnen mit den Morcheln in der Pilzsauce erwärmen, die frisch gebratenen Kartoffeln und die Petersilie zugeben und durchschwenken. Falls nötig, noch etwas würzen. Das Gericht in vorgewärmten tiefen Tellern servieren.

Tipp: Dieses Gericht passt auch sehr gut zu gebratener Gänseleber!

Mengenangabe: 4 Personen:

12.196 Gebratene Senfkartoffeln mit Dipp

800 g Kartoffeln
 2 EL Butterschmalz
 Salz
 Pfeffer
 2 EL grobkörniger Senf
Käse-Quark-Dipp:
 125 g halbfester Edelpilzkäse
 250 g Quark
 3 EL heller Essig
 4 EL süße Sahne

2 EL Rapsöl
 150 g Rote Bete
Joghurt-Senfgurken-Dipp:
 2-3 Senfgurken
 1 Knoblauchzehe
 200 g Joghurt
 5 EL Schlagsahne
 Salz
 Pfeffer
 1 EL gehackte Petersilie

Kartoffeln waschen. Die Schale mit einer Bürste von Erdrückständen befreien und trocken reiben. Kartoffeln in Spalten schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Kartoffelspalten zugeben und unter Wenden ca. 5 Minuten gut anbraten. Hitze reduzieren und zugedeckt ca. 20 Minuten dämpfen. Deckel entfernen, Hitze wieder erhöhen, den Senf unterrühren und Kartoffeln goldbraun fertig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Käse-Quark-Dipp: Edelpilzkäse würfeln. Mit Quark, Essig, Sahne und Rapsöl

vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss Rote Bete fein würfeln und untermengen.

Für den Joghurt-Senf Gurken-Dipp: Senf Gurken und Knoblauch fein hacken. Mit Joghurt und Schlagsahne vermischen. Zuletzt mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie abschmecken.

Tipp: Das Gericht kann auch als Beilage zu Fischgerichten gereicht werden.

Mengenangabe: 4 Personen

12.197 Gebratene Süßkartoffeln

1 kg Süßkartoffeln
Öl zum Braten
Salz

Zum Servieren:
gehackte Petersilie (nach Belieben)

Süßkartoffeln schälen und waschen. Salzwasser aufkochen und die Kartoffeln zehn Minuten darin garen.

Nach der angegebenen Zeit abgießen, in 5 cm lange und 5 mm dicke Stifte schneiden. Die Stifte mit einem Tuch abtrocknen.

Öl auf 180° erhitzen. Temperatur mit einem kleinen Stück altbackenem Brot prüfen: Es muss im heißen Öl in 60 Sekunden goldbraun werden. Einen Teil der Süßkartoffeln ins Öl geben, drei Minuten frittieren, bis sie goldgelb und knusprig, innen aber noch mehlig sind. Süßkartoffeln mit einem Schaumlöffel aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Warmstellen, während die übrigen Kartoffeln gebraten werden. Mit Salz und gehackter Petersilie bestreuen, sofort servieren.

Mengenangabe: 6 Personen

Vorbereitung: 15 Minuten

Garzeit: 15 Minuten

12.198 Gedämpfte Kartoffeln mit Bärlauch-Hollandaise

400 g neue Kartoffeln
400 g Kohlrabi
150 g Zuckerschoten
2 Hähnchenbrustfilets à 200 g (am besten Bio)
Salz

Bärlauch-Hollandaise
1 Bd. Bärlauch
4 Eigelb
2-3 EL trockener Weißwein
125 g Butter
etwas Zitronensaft
frisch gemahlener Pfeffer

Die Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten. Kartoffeln auf dem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Kohlrabi schälen und ebenfalls hobeln.

Die Zuckerschoten putzen und abspülen. Die Hähnchenbrustfilets abspülen, trocken tupfen und mit Salz einreiben. In einem großen Topf mit Deckel und Siebeinsatz etwas Wasser aufkochen lassen. Zuerst das Fleisch 10 Minuten darin dämpfen. Dann die Kartoffeln und den Kohlrabi dazugeben und weitere 10 Minuten dämpfen. Die Zuckerschoten für die letzten 5 Minuten dazugeben. Das Gemüse eventuell nach dem Garen mit wenig Salz würzen. Für die Bärlauch-Hollandaise den Bärlauch abspülen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken. Eigelb, Wein und 1 Prise Salz in einer großen Metallschüssel mit rundem Boden mit einem Schneebesen verrühren. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad stellen. Die Eigelbmischung kräftig mit einem Schneebesen schlagen, bis die Soße dicklich und cremig ist. Inzwischen die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen, sie sollte aber nicht bräunen. Die flüssige Butter in dünnem Strahl mit einem Schneebesen langsam unter die Eigelbcreme schlagen, bis eine dickcremige Soße entstanden ist. Den gehackten Bärlauch unterrühren und die Hollandaise mit Salz, Zitronensaft und Pfeffer abschmecken. Sofort mit dem Gemüse und der zerpfückten Hähnchenbrust servieren.

Mengenangabe: 4 Personen:

12.199 Gedämpfte (Gedämpfte) Kartoffeln mit Feldsalat

Salat:

Feldsalat, reichlich 4 Hände voll
1/4 Knolle Fenchel
eine Knoblauchzehe
1/2-1 TL Senf
1 TL Meerrettich

Essig

kalt gepresstes Olivenöl
Salz
Pfeffer

Gedämpfte Kartoffeln:

16 Kartoffeln

Salat: Den Feldsalat waschen und entwurzeln. Dann eine viertel Fenchelknolle in dünne Scheiben schneiden. Für das Dressing die Salatschüssel mit einer Knoblauchzehe ausreiben, einen halben bis einen TL Senf, einen Teelöffel Meerrettich sowie Essig und kalt gepresstes Olivenöl, Salz und Pfeffer miteinander verrühren. Je nach Geschmack etwas mehr Öl oder Essig hinzugeben.

Gedämpfte Kartoffeln: 16 Kartoffeln (vier mittlere/große pro Person) schälen und in dünne Scheiben auf ein Küchentuch schneiden. Abtupfen und in einer Pfanne mit Olivenöl langsam anbraten. Deckel drauf und nach zehn Minuten wenden (wenn die Kartoffeln eine leichte Kruste haben). Nun den Deckel weglassen, damit die Kartoffeln nicht wässrig werden. Salzen, pfeffern und aus der Pfanne nehmen. Im Küchentuch erneut abtropfen lassen und servieren.

Salat mischen und mit den Kartoffeln servieren.

12.200 Gefüllte Fleischtomaten

4 (à ca. 400 g) Fleischtomaten	samico
1 Lauchzwiebel	Fleur de sel
1 Stange Staudensellerie	Pfeffer aus der Mühle
200 g (aus der Dose) Cannellini-Bohnen	Zucker
180 g (in Öl eingelegt) Thunfischfilet	4 EL Olivenöl
1-2 EL Tomatenessig oder weißer Aceto bal-	1 Stiel Basilikum

Tomaten waschen und trocken tupfen. An den Oberseiten jeweils einen Deckel abschneiden und beiseitelegen. Tomaten mit einem Kugelausstecher oder einem TL aushöhlen.

Lauchzwiebel und Staudensellerie putzen, waschen und fein schneiden. Bohnen abtropfen lassen. Thunfisch abtropfen lassen und zerpfücken. Bohnen, Thunfisch, Lauchzwiebeln und Staudensellerie mischen. Essig, Fleur de sel, Pfeffer, Zucker und Öl verrühren und über die Bohnen-Thunfisch-Mischung geben. Das Basilikum waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Unter den Thunfisch-Bohnen-Salat heben. Mit Fleur de sel und Pfeffer abschmecken.

Die ausgehöhlten Tomaten innen leicht salzen. Mit dem Thunfisch-Bohnen-Salat füllen und die Deckel daraufsetzen. Nach Belieben die Stielansätze durch Basilikumspitzen ersetzen.

Mengenangabe: 4 Personen:

12.201 *Gefüllte Gnocchi in Spinatsahne*

750 g mehlig kochende Kartoffeln	450 TK-junger Spinat, gehackt
Salz, Pfeffer	60 g Grieß
Muskat	40 g Speisestärke, ca.
40 g Pinienkerne	2 Eigelb (Gr. M)
2 Scheib. Toastbrot	etwas Mehl
2-3 EL Butter/Margarine	200 g Schlagsahne
1 Zwiebel	1-2 EL heller Soßenbinder
1 Knoblauchzehe	1 mittelgroße Tomate
1/8 l Gemüsebrühe (Instant)	evtl. Petersilie zum Garnieren

Kartoffeln schälen, waschen und halbieren. In Salzwasser ca. 20 Minuten kochen.

Kerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen. Toast fein würfeln. In 1-2 EL heißem Fett goldbraun rösten. Auskühlen lassen.

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln. In 1 EL heißem Fett andünsten. Mit der Brühe ablöschen, Spinat unaufgetaut zufügen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 12 Minuten auftauen lassen.

Kartoffeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Grieß unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Stärke und Eigelb unterrühren.

Kartoffelteig auf wenig Mehl zu 4 Rollen formen und in ca. 40 gleich große Stücke schneiden. Stücke zu ovalen Knödeln (Gnocchi) formen, dabei mit Croûtons und Kernen füllen. Reichlich Salzwasser aufkochen. Gnocchi darin portionsweise 6-7 Minuten gar

ziehen lassen, bis sie oben schwimmen. Herausheben, warm stellen.

Sahne in den Spinat rühren. Kurz köcheln, abschmecken und binden. Tomate waschen, entkernen und fein würfeln. Alles anrichten. Mit Tomate, evtl. übrigen Kernen und Croûtons bestreuen, garnieren. Nach Belieben geriebenen Parmesan dazu reichen.

Getränk: leichter Rotwein.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std.

Portion ca.: 570 kcal / 2390 kJ; E 17 g, F 30 g, KH 54 g

12.202 Gefüllte Kartoffel

6 Kartoffeln, mittelgroß	150 g ger. Käse
250 g Spinat	100 g Creme fraîche
1 kl. Zucchini	1 EL Pesto
1 rote Zwiebel	Salz
2 EL Olivenöl	Muskatnuss
1 Ei	schw. Pfeffer

Kartoffeln waschen und 30 Minuten kochen. Spinat putzen, mit kochendem Wasser überbrühen. Zucchini waschen und in Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und hacken. Beides in Olivenöl andünsten und beiseite stellen.

Kartoffeln abgießen und halbieren. Mit dem Teelöffel etwas aushöhlen. Das herausgelöste Kartoffelfleisch zerdrücken und mit Spinat, Zwiebel, Zucchini, Ei und Käse (zwei Esslöffel davon beiseite stellen), Creme fraîche und Pesto verrühren. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Mischung in die Kartoffelhälften füllen und mit dem restlichen Käse und Pfeffer bestreuen. Im Backofen bei 175 Grad 15 Minuten überbacken.

Mengenangabe: 4 Personen

12.203 Gefüllte Kartoffel mit Fleischsalat

1 groß. Kartoffel (ca. 200 g)	2 EL (20 g) leichte Salatcreme (16 % Fett)
75 g fettreduzierte Geflügel-Mortadella	75 g fettarmer Joghurt
3 klein. Gewürzgurken + 2-3 TL Gurkenwasser	Salz
1 klein. Zwiebel	Pfeffer
4-5 Kirschtomaten	etwas Schnittlauch

Kartoffel waschen und zugedeckt ca. 20-30 Minuten kochen. Wurst in feine Streifen, Gewürzgurken in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, in Ringe schneiden. Tomaten waschen, vierteln. Salatcreme, Joghurt und Gurkenwasser verrühren. Mit Salz und Pfeffer

abschmecken. Wurst, Gurken, Zwiebel und Tomaten unterrühren. Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden. Schnittlauch unter den Fleischsalat rühren, nochmals abschmecken. Kartoffel aufschneiden und mit dem Fleischsalat anrichten.

Toll fürs Büro: Aus dem Salat können Sie auch prima einen Kartoffel-Fleischsalat machen. Dafür 200 g gekochte Kartoffeln in Scheiben schneiden und darunterheben. Die Salatsoße evtl. mit etwas Gurkenwasser verlängern. Den fertigen Salat in einer Vorratsdose mitnehmen.

Mengenangabe: 1 PERSON

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

pro Portion ca.: 300 kcal; E 19 g, F 9 g, KH 33 g

12.204 Gefüllte Kartoffel mit Paprika-Kraut

8 groß. vorwiegend festkochende Kartoffeln (à ca. 150 g)	Pfeffer Salz
200 g mageres ausgelöstes Kasseler-Kotelett	1 Lorbeerblatt
1 rote Paprikaschote	150 ml Apfelsaft
1 Zwiebel	1 Bd. Schnittlauch
1 EL Öl	1 gestr. TL Speisestärke
1 Dos. (580 ml) Sauerkraut	150 g saure Sahne

Kartoffeln gründlich waschen und zugedeckt ca. 30 Minuten kochen.

Kasseler abtupfen und klein würfeln. Paprika putzen, waschen. Zwiebel schälen. Beides fein würfeln.

Kasseler und Zwiebel im heißen Öl anbraten. Sauerkraut und Paprika mit andünsten. Mit Pfeffer würzen. Lorbeer und Apfelsaft zufügen. Zugedeckt ca. 20 Minuten schmoren.

Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Stärke und Hälfte saure Sahne glatt rühren. Unter das Sauerkraut rühren und 2-3 Minuten weiterköcheln. Hälfte Schnittlauch unterrühren, abschmecken. Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen.

Kartoffeln längs einschneiden und leicht auseinanderdrücken. Mit Sauerkraut füllen. Rest saure Sahne in Klecksen darauf verteilen. Mit übrigem Schnittlauch bestreuen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

pro Portion ca.: 370 kcal; E 19 g, F 11 g, KH 45 g

12.205 Gefüllte Kartoffelbällchen

500 g Pellkartoffeln vom Vortag	1 Eigelb
150 g Mehl	40 g Hartweizengrieß
1 Ei	1/2 TL Salz

weißer Pfeffer

1 TL gehackte glatte Petersilie

Füllung

3 l Salzwasser

1 Zwiebel

Soße

60 g Champignons

300 g süße Sahne

50 g Porree

Salz

10 g Butter

weißer Pfeffer

40 g gepökelte Rinderzunge

100 g rote Bete aus dem Glas

60 g Rinderhackfleisch

Kartoffeln pellen, durch die Kartoffelpresse drücken und mit Mehl, Ei, Eigelb, Grieß, Salz und Pfeffer zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Teig zu einer Rolle von etwa 30 cm Länge formen und in 16 Stücke teilen. Für die Füllung Zwiebel, Champignons und Porree in kleine Würfel schneiden. Butter erhitzen und alles darin andünsten. Masse abkühlen lassen und mit gehackter Rinderzunge, Hackfleisch und Petersilie mischen. Kartoffelstücke flach auseinanderdrücken, je 1 TL Füllung in die Mitte geben und Teig zu Bällchen formen. Salzwasser in einem breiten Topf ankochen, Bällchen einlegen und 10 Minuten garziehen lassen. Für die Soße Sahne mit Salz und Pfeffer ankochen und etwa 10 Minuten einkochen lassen. Rote Bete in schmale Streifen schneiden und kurz vor dem Servieren in die Soße geben. Kartoffelbällchen mit Soße anrichten. Beilage: grüne Bohnen, Möhren.

Mengenangabe: 4 Portionen**12.206 Gefüllte Kartoffelklöße**

etwas Butter

Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran

1/2 Scheibe(n) Weißbrot

2 EL Weckmehl

Salz, Pfeffer

50 g Mehl

100 g gut gewürzte Pfälzer Leberwurst

150 g Grieß

200 g Rinderhackfleisch

2 Eier

1 mittl. Stange Lauch

1 kg Kartoffeln (am Vortag gekocht)

Für 8-10 Klöße die die Kartoffeln durchpressen, zusammen mit den Zutaten vermischen, abschmecken und gut durchkneten. Den kleingeschnittenen Lauch in der erhitzten Butter andünsten. Das klein gewürfelte Weißbrot dazugeben, Hackfleisch und Leberwurst ebenfalls mit andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen und etwas abkühlen lassen. Aus dem Kloßteig mit feuchten Händen Klöße formen und mit der abgekühlten Masse füllen. Die Klöße in Salzwasser garziehen lassen. Dazu passen: Salat, Apfelmus oder auch eine Specksoße aus angebratenem Dörrfleisch, aufgefüllt mit Milch oder Sahne.

Mengenangabe: 4 Personen**Zubereitungszeit (in Min.):** 40

12.207 Gefüllte Kartoffelklöße auf rotem Zwiebel-Thymian-Gemüse

40 g frisch geriebene Weißbrotrösel	3 EL Rapsöl
60 g Butter	600 g rote Zwiebeln
100 ml Geflügelbrühe	250 g Zwiebelmettwurst
125 ml Rotwein	2 Eigelb
1 EL Balsamessig	100 g Speisestärke
frisch gemahlener Pfeffer	Salz, frisch geriebene Muskatnuss
1/2 TL Zucker	1 kg mehligkochende Kartoffeln am Vortag gekocht
2 frische Thymianzweige	

Kartoffeln pellen und auf der feinen Seite einer Reibe reiben. Mit Salz und Muskat würzen und Speisestärke und Eigelb untermischen. Rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Reichlich Salzwasser in einem breiten Topf zum Kochen bringen. Zwiebelwurst in Stücke schneiden. Mit bemehlten Händen aus dem Kartoffelteig Knödel formen und jeweils in die Mitte eine Mulde drücken. Etwas Zwiebelmettwurst hineingeben, fest mit Teig umhüllen, erneut zu Kugeln formen. Im leicht siedenden Salzwasser etwa 20 Minuten gar ziehen lassen. Zwiebeln schälen, der Länge nach halbieren und längs in schmale Spalten schneiden. In das heiße Rapsöl geben, Thymianzweige hinzufügen und mit Zucker, Salz, Pfeffer würzen. Einige Minuten anschwitzen, mit Balsamessig ablöschen und einkochen lassen. Mit Rotwein und Brühe aufgießen und zugedeckt etwa 8 Minuten schmoren lassen. Thymianzweige entfernen, Flüssigkeit ohne Deckel einkochen lassen. Butter zerlassen und Brotbrösel darin goldbraun rösten. Knödel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, auf Tellern mit Zwiebelgemüse anrichten und mit Butterbröseln bestreuen.

Tipp: Auch mit Knödelmasse aus der Tüte sind diese gefüllten Klöße herzustellen.

Mengenangabe: 4 Personen

825 kcal / 3450 kJ

12.208 Gefüllte Kartoffelklöße mit Mett

750 g mehlig koch. Kartoffeln	Pfeffer
1 EL weiche Butter	3-4 EL Paniermehl z. Wenden
3 leicht gehäufte EL Mehl, ca.	150 g Champignons
75 g Kartoffelmehl, ca.	1 Knoblauchzehe
1 Ei (Gr. M), Salz, Muskat	1 EL Öl
2 klein. Zwiebeln	1 Dos. (850 ml) Tomaten
400 g Schweinemett	1 Prise Zucker
1/2 TL Majoran, ca.	

Kartoffeln waschen und in Wasser ca. 20 Minuten kochen. Abschrecken, schälen und heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Butter unterrühren und etwas abkühlen lassen. Mit Mehl, Kartoffelmehl, Ei, Salz und Muskat verkneten. Ca. 45 Minuten quellen lassen.

Zwiebeln schälen und fein würfeln. 250 g Mett, Hälfte Zwiebeln und Hälfte Majoran verkneten. Mit Pfeffer würzen. Daraus ca. 8 Kugeln formen und im Paniermehl wenden. Kartoffelteig zur Rolle (6-7 cm Ø) formen, in ca. 8 Scheiben schneiden. Jede Scheibe etwas flach drücken. Mit je 1 Mettkugel belegen, zum Kloß formen. In kochendes Salzwasser geben, 15-20 Minuten gar ziehen lassen. Pilze putzen, evtl. waschen und in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen, hacken. Rest Mett im heißen Öl krümelig anbraten. Pilze, Knoblauch und Rest Zwiebeln ca. 5 Minuten mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Rest Majoran würzen. Tomaten samt Saft zugeben und zerkleinern. Offen 8-10 Minuten schmoren, ab und zu umrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Klöße abtropfen lassen. Alles anrichten. Dazu schmeckt Wirsing, Getränk: kühles Bier.

Klöße selber machen - so geht's ganz einfach Formen: Teigstück zusammendrücken und zwischen den Handflächen zum glatten Kloß rollen. Für rohe Klöße und Semmelknödel die Hände zwischendurch anfeuchten. Gekochte Kartoffeln mit bemehlten Händen verarbeiten. Klöße nicht kochen, sondern bei milder Hitze (nebeneinander liegend) ziehen lassen. Garprobe: Kloß mit 2 Gabeln auseinander reißen - er soll innen trocken und locker sein. 'Obenschwimmen' ist kein sicheres Zeichen! Semmelknödel kann man auch als Serviettenknödel zubereiten: Teigrolle in ein feuchtes bzw. gefettetes Geschirrtuch oder Alufolie wickeln und im Wasserbadgaren. Vorm Aufschneiden etwas ruhen lassen.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std, (ohne Wartezeit)

pro Portion ca.: 720 kcal / 3020 kJ; E 32 g, F 35 g, KH 63 g

12.209 Gefüllte Kartoffelkuchen

Petersilie oder Kerbel	Etwas Stärkemehl
2 Tomaten	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
2 Zwiebeln	2 Eigelb
250 g Rinderhackfleisch	1 frisches Ei
500 g Schweinehackfleisch	1 kg Kartoffeln
150 g geräucherter fetter Speck	

Kartoffeln kochen und heiß durch die Presse drücken. Ei und Eigelb nach und nach in die noch heiße Masse rühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. In den Kartoffelteig so viel Stärkemehl geben, bis die Masse knetfähig ist. Für die Füllung den Speck würfeln und die Hälfte davon in einer Pfanne erwärmen. Mit Hackfleisch, kleingeschnittenen Zwiebeln und abgezogenen, gewürfelten Tomaten mischen. Fleischteig mit Kräutern, Salz und Pfeffer würzen. Kartoffelteig portionsweise ausrollen oder in der Hand zu einem flachen Klops formen. Mit Fleischfüllung belegen und mit einem gleich großen Stück Kartoffelmasse zudecken und verschließen. Restliche Speckwürfel in der Pfanne auslassen und die Kartoffelbratlinge darin goldgelb braten. Die kleinen Kuchen im vorgeheizten Backofen nachziehen lassen, bis die Füllmasse gegart ist. Dazu passt: Salat

12.210 Gefüllte Kartoffeln

4 groß. oder 8 kleine Kartoffeln	1/2 TL Paprika
4 EL Hüttenkäse	1 Bd. Schnittlauch, geschnitten
100 g Fribourger Vacherin, grob gerieben	Pfeffer aus der Mühle
1 Msp. Muskat	wenig Salz

Die ungeschälten Kartoffeln knapp weich kochen und auskühlen. Einen Deckel wegschneiden. Die Kartoffeln mit dem Apfelaushöher sorgfältig aushöhlen. Das Ausgehöhlte sowie den Deckel (ohne Schale) mit der Gabel zerdrücken und mit den übrigen Zutaten mischen. Masse in die Kartoffeln füllen und im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten gratinieren.

Die Menu-Idee für den März: Avocadosalat, gefüllte Kartoffeln, Apfeltraum

Mengenangabe: 4 Personen

12.211 Gefüllte Kartoffeln

8 groß. Kartoffeln, vorwiegend festkochend	1 Kästchen Kresse
Salz	100 g Holland-Schnittkäse, fett- und salzreduziert
60 g durchwachsener Räucherspeck	4 EL Milch
40 g Holland-Butter	2 EL süße Sahne
2 Schalotten	weißer Pfeffer aus der Mühle
1-2 Knoblauchzehen	geriebene Muskatnuss
1 Bd. Petersilie	
1 Bd. Schnittlauch	

Kartoffeln waschen und in Salzwasser etwa 30 Minuten garen.

Speck fein würfeln. In etwa 20 g Butter ausbraten. Schalotten schälen, fein würfeln und im Speckfett glasig werden lassen. Knoblauch schälen, darüber durchpressen und kurz Mitbraten.

Kräuter abspülen und trockentupfen. Petersilie hacken, Schnittlauch in Röllchen teilen. Kresseblättchen mit der Schere von den Stielen schneiden. Käse reiben.

Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Der Länge nach eine Kappe von jeder Kartoffel abschneiden. Soviel Inneres mit einem Löffel herauslösen, dass ein Rand von etwa 5 mm stehen bleibt. Inneres und gepellte Deckel mit einer Gabel fein zerdrücken, mit Milch und Sahne vermengen. Speck-Schalotten-Mischung, Kräuter und Käse unter die Kartoffelmasse mischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Kartoffeln damit füllen und bei 200°C im vorgeheizten Ofen 10 Minuten überbacken. Restliche Butter zerlassen. Kartoffeln damit bestreichen und rasch servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.212 Gefüllte Kartoffeln

4 groß. Kartoffeln	30 g Parmesan, gerieben
100 g gekochten Schinken, gewürfelt	1 1/2 Glas Fleischbrühe (Instant)
2 EL Olivenöl	1 Glas (125 g) Magerjoghurt
1 Zwiebel, zerkleinert	1 Glas frische Sahne
150 g Hackfleisch vom Schwein	1 EL Schnittlauch, zerkleinert
70 g aufgeweichtes Weißbrot	1 Msp. Peperoncino
2 Salbeiblätter zerkleinert	Salz
1 EL Petersilie, gehackt	

Backofen auf 180° einstellen. Fleischbrühe zubereiten.

Kartoffeln ca. 20 Minuten vorkochen. Abschälen, halbieren, aushöhlen und in eine mit der Fleischbrühe gefüllte Auflaufform geben.

Zwiebel in einer Pfanne mit Olivenöl kurz glasig dünsten. Hackfleisch dazugeben und 5 Minuten anbraten.

Gut ausgedrücktes Weißbrot, Schinken, Salbei, Ei, Parmesan und gebratenes Hackfleisch in einer Schüssel gut vermischen und mit Salz abschmecken. Kartoffeln damit füllen. Auflaufform mit Alufolie schließen und 20 Minuten in den Backofen schieben.

In der Zwischenzeit Joghurt und Sahne mischen, erhitzen, mit Salz abschmecken, Petersilie und Peperoncino dazugeben und auf den Boden eines vorgewärmten Serviertellers gießen. Kartoffel darauf verteilen und servieren.

Dazu empfehlen wir 'Dolcetto d'Asti'. Ein Rotwein aus der Piemonte-Zone.

Mengenangabe: 4 Personen

Vorbereitung: 25 Minuten

Kochzeit: 40 Minuten

12.213 Gefüllte Kartoffeln

500 g Salz	1 1/2 dl Apfelsaft
4 groß. mehlig kochende Kartoffeln (je ca. 250 g)	1/2 TL Salz
1 EL Butter	wenig Pfeffer
300 g Kürbis (z.B. Butternut), in ca. 3 mm dicken Scheibchen	250 g Halbfettquark
200 g Schalotten, in feinen Streifen	1 Bd. Schnittlauch, fein geschnitten
1/2 TL Kümmel	1 Knoblauchzehe, gepresst
	1/2 TL Salz
	wenig Pfeffer

Salz auf ein mit Backpapier belegtes, rundes Blech verteilen, Kartoffeln darauflegen. Backen: ca. 1 Std. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, längs ca. 2 cm tief einschneiden, seitlich eindrücken, sodass die Kartoffeln aufplatzen. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Kürbis, Schalotten und Kümmel ca. 8 Min. dämpfen.

Apfelsaft dazugießen, aufkochen, würzen, auf den Kartoffeln verteilen. Quark-Dip: Quark, Schnittlauch und Knoblauch verrühren, würzen, zu den Kartoffeln servieren. Schneller: Gschwellti im Dampfkochtopf zubereiten.

Mengenangabe: 4 Personen

Backen: ca. 1 Std.

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

pro Portion: 294 kcal; E 11 g, F 7 g, KH 44 g

12.214 Gefüllte Kartoffeln

8 groß. Kartoffeln	Salz, Pfeffer
1 Zwiebel	1 EL Butter
1 Knoblauchzehe	1 1/2 EL Mehl
2 EL Öl	350 ml Milch
400 g Hackfleisch	1 Eigelb
Petersilie	100 g geriebener Hartkäse
Minze	1 TL Tomatenmark
1 Ei	Zitronensaft
Zimt	125 ml Brühe
Anis	

Kartoffeln gründlich waschen und in 10-15 Min. fast gar kochen. Zwiebel, Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und in einer Pfanne im heißen Öl andünsten. Hack dazugeben und krümelig anbraten. Pfanne vom Herd nehmen. 2 EL gehackte Petersilie, Minze sowie Ei unterrühren und mit Zimt, Anis, Salz sowie Pfeffer würzen.

Butter in einem Topf zerlassen, das Mehl darin hell anschwitzen. Milch unter Rühren angießen und einmal aufkochen. Béchamelsoße mit Zimt abschmecken und das Eigelb unterziehen. 70 g geriebenen Käse unterrühren. 2 EL Soße mit dem Tomatenmark unter das Hackfleisch mengen.

Den Backofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Kartoffeln längs halbieren, aushöhlen, salzen und mit Zitronensaft beträufeln. Kartoffelhälften mit der Hackmasse füllen, in eine gefettete Auflaufform geben. Die Soße über die Kartoffeln geben und mit dem übrigen Käse bestreuen. Das Kartoffelinnere grob hacken, zu den Kartoffeln geben. Brühe angießen und das Ganze im Ofen ca. 20 Min. backen.

Mengenangabe: 4 Personen:

Garen ca. 30 Min.

Vorbereiten ca. 30 Min.

pro Person ca.: 590 kcal; E 36 g, F 36 g, KH 30 g

12.215 Gefüllte Kartoffeln

10 möglichst große Frühkartoffeln (je ca. 120 g), mit der Schale wenig Olivenöl	<i>ROQUEFORT-FÜLLUNG</i> 80 g Roquefort 1 Bd. Schnittlauch, fein geschnitten
<i>FRISCHKÄSE-FÜLLUNG</i> 80 g Frischkäse (z. B. Pfeffer-Boursin, Cantadou) 1 Tranche Schinken (ca. 20 g), in Würfeli grober Pfeffer aus der Mühle	<i>für die Garnitur</i> 1 klein. roter Apfel, geviertelt, Kerngehäuse entfernt, in dünnen Scheiben

Vorbereiten: Kartoffeln unter fließendem Wasser bürsten, trocken tupfen, der Länge nach einschneiden. Ringsum mit dem Öl bestreichen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen: Ca. 35 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens, herausnehmen.

Friskkäse-Variante: 1 Kartoffel schälen, mit einer Gabel zerdrücken, Friskkäse und Schinkenwürfeli darunter mischen. 4 Kartoffeln leicht auseinanderdrücken, Füllung hineingeben, Pfeffer darüber streuen.

Roquefort-Variante: 1 Kartoffel schälen, mit einer Gabel zerdrücken, Roquefort und Schnittlauch darunter mischen. 4 Kartoffeln leicht auseinanderdrücken, Füllung hineingeben, garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und Zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: ca. 35 Min.

12.216 Gefüllte Kartoffeln

6 groß. oder 12 kleine Kartoffeln	Chilipulver
1/2 Bd. Petersilie	100 g ger. Käse
1 Zwiebel	Öl zum Frittieren
300 g geräucherter Bauchspeck oder Kasseler	2 EL Mehl
1 EL Öl	1 Ei
Salz, Pfeffer	50 g Paniermehl

Kartoffeln waschen und in der Schale ca. 25 Min. garen. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Zwiebel abziehen, wie Speck oder Kasseler würfeln und im Öl andünsten. Mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Chilipulver würzen.

Kartoffeln abgießen, etwas ausdampfen lassen und pellen. Kartoffeln halbieren, das Innere aushöhlen und fein hacken. Kartoffel Würfel und Käse mit der Zwiebel-Speck-Masse vermengen. Masse in die Kartoffelhälften füllen und wieder zusammensetzen.

Frittieröl erhitzen. Gefüllte Kartoffeln zuerst im Mehl wenden, dann durchs verquirlte Ei ziehen und zum Schluss im Paniermehl wenden. Im Frittieröl goldgelb ausbacken. Dazu schmeckt ein Blattsalat mit Joghurt- Dressing.

Mengenangabe: 6 Personen**Garen** ca. 25 Min.**Vorbereiten** ca. 40 Min.**pro Person ca.:** 370 kcal; E 19 g, F 19 g, KH 30 g**12.217 Gefüllte Kartoffeln**

Petersilie	Salz
3/4 l Fleischbrühe	Pfeffer
300 g Rinderhack	Muskat
1 Zwiebel	flüssige Speisestärke
1 Ei	12 Kartoffeln (mittelgroß)

Kartoffeln waschen, schälen und etwas aushöhlen, in eine feuerfeste Form setzen und mit der Fleischbrühe angießen. 15 Minuten im Backofen garen lassen. Aus Rinderhack, fein gehacktem Kartoffelinneren, fein gewürfelter Zwiebel, Salz, Pfeffer, Muskat und Speisewürze einen Teig herstellen und die Kartoffeln damit füllen. Noch einmal 30 Minuten überbacken. Dazu passt: Salat der Saison

Mengenangabe: 4 Personen**Zubereitungszeit (in Min.):** 60**12.218 Gefüllte Kartoffeln**

4 groß. Gschwellti	1 Lorbeerblatt
50 g Parmesan oder Sbrinz, frisch gerieben	2 1/2 dl Gemüsebouillon
FÜLLUNG	Pfeffer aus der Mühle
1 EL Margarine oder Butter	1 Päckli Mozzarella (150 g), an der Röstiraffel gerieben
1 Schalotte, gehackt	einige Margarine- oder Butterflöckli
100 g rote Linsen	

Gschwellti: schälen, halbieren, aushöhlen und mit wenig Parmesan oder Sbrinz austreuen. Die Hälfte des Kartoffelinneren in eine Schüssel geben, mit einer Gabel zerdrücken.

Füllung: Margarine oder Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten andämpfen. Linsen und Lorbeerblatt begeben, mit der Gemüsebouillon ablöschen und zugedeckt auf kleinem Feuer ca. 10 Minuten garen. Würzen, Lorbeerblatt entfernen. Zerdrückte Kartoffeln, Linsen und Mozzarella mischen, in die Kartoffelhälften füllen. Mit dem restlichen Parmesan oder Sbrinz bestreuen und Margarine- oder Butterflöckli darüber verteilen.

Gratinieren: ca. 20 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Mengenangabe: 4 Personen

12.219 Gefüllte Kartoffeln

400 g neue Kartoffel	1 EL Senf
Salz.	1 Knoblauchzehe
350 g Spitzkohl	150 g ger. Emmentaler
2 EL Butter	5 EL Sahne
1 Zwiebel, geh.	2 EL Kräuterfrischkäse
1 rote Paprika, in Streifen	1 Bd. Schnittlauch, geh.
Pfeffer	150 g Bacon
Paprikapulver	2 EL Öl
4 EL weißer Balsamicoessig	

Kartoffeln waschen, in Salzwasser ca. 20 Min. kochen. Spitzkohl putzen, halbieren, Strunk entfernen. Kohl in Streifen schneiden.

Butter erhitzen, Zwiebel, Kohl, Paprika darin andünsten. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Essig und dem Senf würzen. Knoblauch dazupressen. Bei milder Hitze ca. 12 Min. garen lassen. Kartoffeln abgießen, pellen, halbieren und etwas aushöhlen.

Käse, Sahne, Frischkäse verrühren, Schnittlauch untermengen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen, in die Kartoffeln füllen. Mit der 2. Kartoffelhälfte bedecken, mit Bacon umwickeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Kartoffeln darin goldbraun braten und auf Spitzkohlbett servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

Pro Person: 490 kcal; E 22 g, F 37 g, KH 17 g

12.220 Gefüllte Kartoffeln

1 kg große Gschwellti, vom Vortag, ungeschält	200 g Speckwürfeli, knusprig gebraten
50 g Butter oder Margarine, flüssig	1 TL Rosmarinnadeln, gehackt
200 g Gruyère, an der Röstiraffel gerieben	1/4 TL Muskat
3 EL saurer Halbrahm	Pfeffer aus der Mühle
	Rosmarin für die Garnitur

Kartoffeln längs halbieren, gewölbte Seite flach schneiden. Die Hälften bis auf einen ca. 1/2 cm dicken Rand aushöhlen. Die Schale mit wenig Butter oder Margarine bestreichen. Die Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Kartoffel-Inneres mit einer Gabel grob zerdrücken, mit 150 g des Gruyères und allen Zutaten bis und mit Pfeffer mischen. Masse einfüllen, mit dem restlichen Käse bestreuen, restliche Butter oder Margarine darüber träufeln.

BACKEN: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen**Vor- und zubereiten:** ca. 30 Min.**Backen:** ca. 20 Min.**12.221 Gefüllte Kartoffeln**

8 Kartoffeln	100 g saure Sahne
1 kl Zwiebel	Kräutersalz
1 Knoblauchzehe	Pfeffer
100 g Möhren	50 g ger. Käse
1 EL Butterschmalz	100 ml Gemüsebrühe

Kartoffeln bürsten und mit der Schale garen. Anschließend der Länge nach einen Deckel abschneiden und die Kartoffeln vorsichtig aushöhlen. Dabei einen dicken Rand stehen lassen. Zwiebeln, Knoblauch und Möhren fein würfeln und in Butterschmalz andünsten. Die ausgehöhlte Kartoffelmasse zerdrücken und mit dem gedünsteten Gemüse und dem Sauerrahm vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in die ausgehöhlten Kartoffeln füllen und mit dem geriebenem Käse bestreuen. Kartoffeln in eine Auflaufform setzen, die Gemüsebrühe angießen und bei 180 Grad ca. 20 Min. backen.

12.222 Gefüllte Kartoffeln

8 groß. Kartoffeln,	Salz,
250 g gemischtes Hackfleisch,	Pfeffer,
2 Eier,	Majoran,
1/4 l Milch,	1 Brötchen (Würfelchen),
1 Bd. Petersilie (fein gehackt),	1/4 l Gemüsebrühe,
1 Zwiebel (fein gehackt),	Sauerrahm
50 g Butter,	

Die Brotwürfelchen mit heißer Milch übergießen.

Hackfleisch, Petersilie und Zwiebel kurz in heißer Butter dämpfen, mit Salz, Pfeffer, Majoran und grobem Senf würzen. Auskühlen lassen.

Das eingeweichte und gut ausgedrückte Brötchen darunter mischen. Die Eier mit etwas Sauerrahm vermischen und ebenfalls dazugeben.

Die Kartoffeln schälen, an einer Seite die Rundung abschneiden, so dass die Kartoffel stehen bleibt, aushöhlen und mit der Hackfleischmasse füllen. Die so gefüllten Kartoffeln dicht in eine Kasserolle stellen, mit Gemüse- oder Fleischbrühe halb auffüllen und zugedeckt in dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen dämpfen bis alle Brühe aufgesogen ist und die Kartoffeln weich sind. Eventuell noch etwas Brühe zufügen.

12.223 Gefüllte Kartoffeln auf gebratenen Zucchini

4 Scheib. Räucherspeck (à 10 g)	60 g Champignons
Thymiansträußchen (Garnitur)	120 g Tomaten
Salz, Pfeffer	80 g Bergkäse
1 1/2 EL Rapsöl	240 g Frischkäse
80 g Grün von Frühlingszwiebeln	200 g Spinat
160 g Kirschtomaten	je 200 g grüne und gelbe Zucchini
1/2 EL Thymian	4 neue Kartoffeln (à 120 g)

Vorbereitung: Kartoffeln in kaltem Wasser mit einer Bürste gut abscrubben. Trocknen, längs halbieren und etwas aushöhlen. Champignons und Zucchini mit Küchenkrepp gut abreiben. Zucchini längs halbieren und in Halbmonde schneiden. Champignons in Scheiben schneiden. Vom Spinat die Stiele entfernen und gut waschen. In heißem Wasser kurz abschrecken, abtropfen lassen und grob hacken. Tomaten abziehen, entkernen und in Würfel zerteilen. Kirschtomaten säubern und Kernhaus entfernen, vierteln. Das Grün von den Frühlingszwiebeln säubern und in Röllchen schneiden. Thymian abrebeln. Bergkäse in Würfel schneiden.

Zubereitung: Frischkäse mit Spinat, Tomaten- und Käsewürfel gut vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Damit die halbierten Kartoffeln füllen, glatt streichen. Kartoffelhälften wieder zusammenfügen, mit einer Speckscheibe umwickeln und auf die matte Seite der Alufolie legen - einwickeln und im Ofen bei 180 °C 30 Minuten garen. Kartoffelreste vom Ausstechen in heißem Rapsöl angehen lassen, Zucchini, Champignons und Zwiebelgrün zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Kirschtomaten zugeben und kurz mit anschwenken, Thymian zufügen. Kartoffeln aus der Folie nehmen und wieder längs halbieren.

Anrichten: Zucchini Gemüse auf flachen Teller anrichten, Kartoffel darauf setzen, mit Thymianstrauß garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

12.224 Gefüllte Kartoffeln auf italienische Art

4 große, längliche Kartoffeln	2 Tomaten
Salz	1/2 Bd. Basilikum
frisch gemahlener Pfeffer	8 dünne Scheiben Parmaschinken
300 g Büffelmozzarella	(oder anderer luftgetrockneter Schinken)

Kartoffeln waschen, 20 Min. garen. Ausdampfen lassen, der Länge nach halbieren. Schnittflächen mit Salz, Pfeffer würzen. Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen, von den grünen Stielansätzen befreien, und ebenfalls in Scheiben teilen. Das Basilikum abrausen, trockenschütteln und in feine Streifen schneiden.

Die Kartoffelhälften abwechselnd mit Parmaschinken, Mozzarella- sowie Tomatenscheiben, Basilikum und wiederum Parmaschinken belegen. Knollen locker in Alufolie wickeln, dabei oben ein wenig geöffnet lassen. Im Ofen ca. 10 Min. backen. In der Folie servieren, evtl. mit Basilikum garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 15 Min.

ca. 10 Min.

ca. 10 Min.

Backen ca. 10 Min.

pro Person: 410 kcal; E 22 g, F 25 g, KH 19 g

12.225 Gefüllte Kartoffeln mit Auberginen

4 vorwiegend festkochende Kartoffeln, je 150-175 g (insg. 600-700 g)	Salz
1 klein. Aubergine (150 g)	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 mittelgroße Tomate (100 g)	2 TL Tomatenmark
1 Knoblauchzehe	1/2 Bd. Basilikum
2 EL kaltgepresstes Olivenöl	Sonnenblumenöl für die Form
	50 g Parmesan vom Stück

Die Kartoffeln gründlich waschen, 10 Minuten mit Wasser bedeckt halbgar kochen. Abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und abkühlen lassen.

Backofen auf 225 Grad vorheizen.

Aubergine waschen, Stielansatz abschneiden. Aubergine in sehr kleine Würfelchen schneiden. Tomate waschen, vierteln, mit einem Teelöffel die Kerne herausschaben. Ebenfalls in sehr kleine Würfel schneiden. Knoblauchzehe schälen und fein hacken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse hineingeben. Kurz andünsten, dann 3 EL Wasser zugeben und 4 Minuten unter ständigem Rühren schmoren. Vom Herd nehmen und mit Salz, Pfeffer und Tomatenmark abschmecken. Basilikum kurz abbrausen, mit Küchenkrepp trockentupfen und die Blätter in feine Streifen schneiden, unter das Gemüse mengen.

Den Kartoffeln einen 1 1/2 cm dicken Deckel abschneiden und den unteren Teil mit dem Ausstecher bis auf eine Hülle von ca. 2 cm Dicke aushöhlen. Das Kartoffelinnere eventuell für eine Suppe verwenden.

Die Kartoffeln in eine eingefettete feuerfeste Form setzen und das Gemüse einfüllen. Mit dem Käsehobel hauchdünne Parmesanscheiben abschneiden und auf den Kartoffeln verteilen. 15 Minuten backen (Gas: Stufe 4).

Mengenangabe: 4 PERSONEN

12.226 Gefüllte Kartoffeln mit Basilikumbutter

2 EL gehacktes Basilikum	1 EL Kümmel
2 EL gehackte Petersilie	1 klein. rote Paprikaschote
150 g weiche Butter	1 klein. gelbe Paprikaschote
Salz	200 g Tomaten
Pfeffer	200 g Zucchini
4-5 Tropfen Zitronensaft	2 Stangen Lauch
8 groß. Kartoffeln à ca. 250 g	250 g Camembert (50 % Fett i. Tr.)

Basilikum, Petersilie und 100 g weiche Butter mit einer Gabel verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, ca. 20 g beiseite stellen. Restliche Basilikum-Butter zu einer Rolle von ca. 3 cm Durchmesser formen, in feuchtes Pergamentpapier einwickeln, kalt stellen. Kartoffeln in der Schale mit Salz und Kümmel garen. In der Zwischenzeit Paprika, Tomaten, Zucchini und Lauchzwiebeln putzen, waschen. Tomaten entkernen. Alles sehr fein würfeln. Restliche Butter schmelzen, Gemüse 5 Minuten darin dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln abgießen, der Länge nach halbieren, mit einem Teelöffel etwas aushöhlen. Kartoffelinneres hacken oder grob zerdrücken, mit dem Gemüse und beiseite gestellter Basilikum-Butter vermengen. Käse in winzige Würfel schneiden, ebenfalls unter die Masse mischen. Kartoffelhälften damit gut füllen, auf ein Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 15 Minuten backen. Basilikum-Butter in Scheiben schneiden, vierteln. Jeweils ein Viertel vor dem Servieren auf die Kartoffeln setzen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

764 kcal / 3197 kJ

12.227 Gefüllte Kartoffeln mit Gemüsequark

2 Kartoffeln (à 100 g)	20 g Lachsschinken ohne Fettrand
200 g Frühlings-Quark 'leicht'	1 EL Schnittlauchröllchen
1 Gewürzgurke (50 g)	Salz, Pfeffer
75 g geputzte Salatgurke	Salatblätter
75 g geputzte Radieschen	

Kartoffeln waschen und in Wasser ca. 20 Minuten kochen. Quark glattrühren. Gurken, Radieschen und Schinken in feine Streifen schneiden oder hobeln. Mit Schnittlauchröllchen unter den Quark heben und abschmecken. Kartoffeln einschneiden, mit dem Quark füllen und auf Salat anrichten.

Mengenangabe: 1 Person

F 7 g, BE 0

12.228 Gefüllte Kartoffeln mit Krabben

4 festkochende Kartoffeln, je 150-175 g (insgesamt 600-700 g)	Zitronensaft
6 EL süße Sahne	100 g Nordseekrabben
1/2 Bd. glatte Petersilie	4 TL Butter
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle	Sonnenblumenöl für die Form
	2-3 Stängel Dill

Die Kartoffeln gründlich waschen, 10 Minuten mit Wasser bedeckt halbgar kochen. Abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und abkühlen lassen.

Backofen auf 225 Grad vorheizen.

Von den Kartoffeln einen Deckel von 1 1/2 cm abschneiden. Den unteren Teil mit dem Kugelausstecher bis auf eine Hülle von ca. 2 cm Dicke aushöhlen.

Die Hälfte des Kartoffelinneren in einen hohen Rührbecher geben (Rest kann anderweitig verwendet werden). Sahne dazugeben und mit dem Mixstab pürieren. Petersilie unter fließendem Wasser abbrausen und das Wasser gründlich abschütteln. Petersilie sehr fein hacken, mit den Gewürzen und einem Spritzer Zitronensaft unter die Kartoffelcreme rühren.

Die Hälfte der Krabben in den Kartoffeln verteilen, die Kartoffelcreme darauf füllen. Die restlichen Krabben dekorativ auf die Kartoffeln setzen und je 1 TL Butter obenauf geben. Kartoffeln in eine eingefettete, feuerfeste Form setzen und 20 Minuten backen (Gas: Stufe 4). Mit frischem Dill garniert servieren.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

12.229 Gefüllte Kartoffeln mit Kräutercreme

6 große, mehlig Kartoffeln (ca. 1000 g)	evtl. Salz
1 TL Kümmel	1 Pkt. Philadelphia Frischkäse (62,5 g)
1 TL Salz	1/8 l süße Sahne
<i>Füllung:</i>	125 g Creme fraîche
200 g Corned beef	1 kl. Zwiebel
150 g junger Gouda	1 Knoblauchzehe
2 Tomaten (150g)	1/2 TL Salz
1 Bd. glatte Petersilie	1/2 TL Zitronensaft
1/2 TL getr. Majoran	3 EL gehackte gemischte Kräuter
schwarzer Pfeffer	(Dill, Petersilie, Schnittlauch, Borretsch, Zitronenmelisse)

Kartoffeln waschen, mit 1A l Wasser, Salz und Kümmel auf 3 zum Kochen bringen und ca. 30 Min. auf 1 oder Automatik-Kochplatte 5-6 garen. Etwas abkühlen lassen, das obere Drittel abschneiden, Kartoffeln mit einem Löffel so aushöhlen, dass noch ein Rand von ca. 1 cm Dicke bleibt. Das Ausgehöhlte und Abgeschnittene der Kartoffeln, Corned

beef und Gouda würfeln, Tomaten häuten, vierteln, Kerne entfernen, Tomatenfleisch würfeln, Petersilie im Universalzerkleinerer hacken. Alles vermischen, mit Pfeffer und Salz abschmecken, in die Kartoffeln füllen; backen. Schaltung: 200-220°, 2. Schiebeleiste v.u. 170-190°, Umluftbackofen ca. 20 Minuten Für die Kräutercreme Philadelphia, Sahne und Creme fraîche glatt rühren. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Alles verrühren, mit Salz, Kräutern, Zitronensaft abschmecken.

Mengenangabe: 3 Portionen

12.230 Gefüllte Kartoffeln mit Linsen

8 große, mehlig kochende Kartoffeln	Pfeffer
100 g rote Linsen	Curry
Salz	3 EL gehackte gemischte Kräuter
200 g Hähnchenbrustfilets	100 g Butter
20 g Butterschmalz	20 g gehackte Pinienkerne
Salz	

Die Kartoffeln waschen, gut bürsten, mit 2 Tassen Wasser im Topf auf höchster Einstellung zum Kochen bringen und 20 - 25 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 5 - 6 kochen. Die Linsen mit Salz und Wasser auf höchster Einstellung zum Kochen bringen und 5 Min. auf 0 garen. Die Linsen abgießen. Fleisch würfeln, Butterschmalz auf höchster Einstellung erhitzen und die Fleischwürfel 3 Min. braten. Mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. Die Kartoffeln abgießen und der Länge nach halbieren. Das Innere der Kartoffeln, bis auf einen kleinen Rand herauskratzen und mit den Linsen, den Fleischwürfeln, den Kräutern und der Butter vermischen. Gut mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. In die Kartoffelhälften füllen. Die Kartoffelhälften mit den Pinienkernen bestreuen und im vorgeheizten Backofen überbacken.

Schaltung: 225 - 250°, 1. Schiebeleiste v. u. 200 - 220°, Umluftbackofen 5 - 6 Minuten

Mengenangabe: 4 Portionen

12.231 Gefüllte Kartoffeln mit Mozzarella und Tomaten

4 vorwiegend festkochende Kartoffeln, je 150-175 g (600-700 g insgesamt)	maten
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle	getrockneter Oregano
125 g Mozzarella	4 TL Olivenöl
8 schwarze Oliven ohne Steine	Sonnenblumenöl für die Form
4 sehr kleine Buschtomaten oder Cocktailto-	frisches Basilikum zum Garnieren

Die Kartoffeln gründlich mit einer Bürste unter fließendem Wasser säubern. 10 Minuten mit Wasser bedeckt halbgar kochen. Abgießen und abkühlen lassen.

Backofen auf 225 Grad vorheizen.

Einen 1 1/2 cm hohen Deckel von den Kartoffeln abschneiden (er wird nicht verwendet). Mit dem Kartoffelausstecher das Kartoffelinnere (später für eine Suppe verwendbar) bis auf eine Hülle von 1 1/2 cm Dicke aushöhlen, leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Mozzarella vierteln. Jedes Stück in 6 Scheibchen schneiden. Oliven ebenfalls in Scheibchen schneiden. Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. In jede Kartoffel 3 Scheiben Mozzarella legen, Oliven darauf verteilen und mit je 3 Scheiben Mozzarella belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomatenscheiben obenauf legen. Oregano darüberstreuen und alles mit etwas Olivenöl beträufeln. Die Kartoffeln 20 Minuten backen (Gas: Stufe 4). Mit Basilikum garnieren.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

12.232 **Gefüllte Kartoffeln mit pikanter Gorgonzola-Haube**

Für die Kartoffeln

6 groß. festkochende Kartoffeln
150 g Gorgonzola
300 g Kräuter-Frischkäse
2 Eigelb
1 Pkg. TK-Schnittlauch
Salz, Pfeffer

Für den Salat

3 EL Weinessig
3 EL Brühe
Salz, Pfeffer
4 EL Olivenöl
1 klein. Radicchio
1 klein. Eisbergsalat
Kräuter zum Garnieren

Die Kartoffeln waschen und in der Schale ca. 30 Min. kochen. Gorgonzola mit einer Gabel zerdrücken. Mit Frischkäse, Eigelben sowie Schnittlauch verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat Essig, Brühe, Salz, Pfeffer und Öl verrühren. Salate putzen, in mundgerechte Stücke zupfen und abrausen.

Kartoffeln abgießen, abschrecken und längs halbieren. Den Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Kartoffeln mit einem kleinen Löffel aushöhlen, dabei einen Rand stehen lassen. Das Kartoffelinnere zerdrücken und unter die Käsecreme rühren. In die Kartoffeln füllen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, ca. 15 Min. backen. Mit Salat anrichten. Mit Kräutern garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Vorbereiten ca. 25 Min.

Garen ca. 55 Min.

pro Pers. ca.: 765 kcal; E 23 g, F 54 g, KH 43 g

12.233 **Gefüllte Kartoffeln mit Rote Bete, Oliven und Sellerie auf Kräutersauce**

2 Rote Bete vorgekocht und geschält	1/2 Bd. frisch gehackter Oregano
Feines Rapsöl zum Beträufeln	1/2 Bd. frisch gehackter Schnittlauch
Pfeffer aus der Mühle	1/2 Bd. frisch gehackte Petersilie
Salz	100 ml Sahne
1 klein. Sellerieknolle	300 ml Gemüsebrühe
200 g schwarze Oliven entkernt	5 EL Weißwein
12 groß. Kartoffeln festkochend	1 TL Butter
Pfeffer aus der Mühle	1 Zwiebel fein gewürfelt
Salz	Alufolie
1/2 Bd. frisch gehackter Basilikum	

Ofen auf 180°C vorheizen (Heißluft). Die Kartoffeln schälen. Mit einem Apfelausstecher 3 Löcher ausstechen. Rote Bete und Sellerie mit dem Apfelausstecher durchstoßen. Kartoffel füllen mit Oliven, herausgestochener Sellerie und Rote Bete. Kartoffeln salzen, pfeffern und mit Rapsöl beträufeln. Kartoffeln einzeln in Alufolie einpacken. Auf ein Backblech geben und im Ofen ca. 40 Minuten garen. Zwiebelwürfel, Kartoffel- und Sellerieabschnitte in Butter dünsten, mit Weißwein ablöschen und mit der Gemüsebrühe aufgießen. 10 Minuten köcheln lassen, Sahne dazu geben und mit dem Pürierstab mixen. Gehackte Kräuter unter die Sauce rühren. Abschmecken mit Salz und Pfeffer. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und auf der Sauce servieren.

Tipp: Garnieren Sie dieses Gericht mit selbstgemachten Kartoffelgittern. Kartoffeln in dünne Streifen schneiden. Gitterförmig auf Backpapier ausbreiten und salzen. Mit Backpapier und einem zweiten Blech beschwert im Ofen knusprig backen.

Mengenangabe: 4 Personen

12.234 Gefüllte Kartoffeln mit Spinat und Käse

8 große, fest kochende Kartoffeln (à ca. 200 g)	1 EL Mehl
250 g Spinat	3 EL Sahne
Salz	Pfeffer
1 klein. Zwiebel	1 EL geh. frischer Salbei
1 EL Butter	125 g Gruyère in Scheiben

Die Kartoffeln waschen und mit der Schale ca. 20 Min. in Wasser garen.

Den Spinat verlesen, waschen, putzen und in etwas kochendem Salzwasser zusammenfallen lassen. Abgießen, in Eiswasser abschrecken, gut ausdrücken und fein hacken.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Butter erhitzen, die Zwiebel darin glasig dünsten.

Den Spinat dazugeben und kurz mitdünsten. Mehl darüber stäuben, Sahne unterrühren, etwas einköcheln lassen. Kartoffeln pellen, ein wenig aushöhlen, Unterseite gerade schneiden. Ausgelöste Kartoffelmasse mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Spinat mischen.

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Die Spinatmasse mit Salz,

Pfeffer und Salbei würzig abschmecken. Die Kartoffeln in eine gefettete Auflaufform setzen und mit der Spinatmasse füllen. Mit dem Gruyère belegen und ca. 25 Min. backen. Falls der Käse zu dunkel wird, die Kartoffeln mit einem Stück Alufolie bedecken.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 40 Min.

Garen ca. 20 Min.

Backen ca. 25 Min.

pro Person: 410 kcal; E 16 g, F 14 g, KH 52 g

12.235 **Gefüllte Kartoffeln mit Wirsing-Shiitakepilzen und Lachs**

Jodsalz, Pfeffer	1/16 l Sahne
Blattpetersilie	2 EL geriebener Käse
1/2 Zitrone, Saft von	2 Wirsingblätter (helle)
1 TL Petersilie	1 Knoblauchzehe
1 TL Schnittlauch	100 g Lachsfilet
3 EL Joghurt	4 Shiitakepilze
3 EL Sauerrahm	1/4 Zwiebel
4 Chicoréeblätter	2 Kartoffeln
1 EL Rapsöl	

Kartoffeln im kalten Wasser gut abbürsten, in leichtem Kümmel-Salzwasser kochen, längs halbieren und mit dem Löffel etwa ein Drittel ausschaben. Die Reste in kleine Würfel schneiden und Kartoffeln warmstellen. Eine Viertel Zwiebel und eine Knoblauchzehe schälen, in feine Würfel schneiden. Von Wirsingblättern Strunk ausschneiden, in feine kurze Streifen schneiden. Kräuter feinschneiden, eine halbe Zitrone auspressen. Chicorée säubern, in schräge Schiffchen schneiden. Shiitakepilze mit Küchenkrepp abreiben und in Scheiben schneiden. Joghurt, Sauerrahm und Kräuter gut vermengen. Mit Zitronensaft, Jodsalz und Pfeffer würzen. Beschichtete Pfanne mit Rapsöl erhitzen, Zwiebeln, Shiitakepilze und Lachs glasig angehen lassen. Knoblauch, Wirsing und Kartoffeln dazugeben und mit Jodsalz und Pfeffer würzen. Mit Sahne angießen und leicht reduzieren lassen. Die Kartoffeln mit diesem Gericht füllen und mit geriebenem Käse bestreuen. Anschließend die Kartoffeln in eine Pfanne setzen und im Ofen goldbraun überbacken. Kartoffeln auf flachem Teller anrichten, Chicoréeschiffchen ansetzen und diese mit Kräuter-Sauerrahm-Joghurt füllen. Mit einem Kräuterstrauß garnieren.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

12.236 **Gefüllte Kartoffelnester**

1 Bd. feingehackte Petersilie	200 g gelbe Bohnen
Rapsöl zum Frittieren	200 g Blumenkohl
1 kg Kartoffeln (festkochend)	200 g Kohlrabi
Salz, Pfeffer	200 g Broccoli
2 Zwiebeln	200 g Erbsen
2 EL Rapsöl	200 g Karotten

Gemüse putzen, in Würfel, Scheiben, Streifen oder Ringe schneiden und jedes Gemüse für sich knackig dünsten. 2 EL Rapsöl erhitzen, gewürfelte Zwiebeln dünsten, Gemüse darin schwenken, mit Kräutern bestreuen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Geschälte Kartoffeln grob raspeln und mit Küchenkrepp abtrocknen. Frittiersieb für Nester kurz in die heiße Fritteuse halten, herausnehmen und Körbchen rundherum gut mit Kartoffelraspel füllen. Mit zweitem Sieb zupressen. Nester in 180 °C heißen Rapsöl etwa 10 Minuten goldgelb frittieren. Fertige Nester auf Küchenkrepp abtropfen und vorsichtig ablösen. Mit Salz bestreuen, dann mit dem Gemüse füllen, anrichten und warm servieren.

12.237 Gefüllte Kartoffelpiroggen zu Rote-Bete-Schmand

1 Stange Lauch	225 g Butter
300 g Schmand	1 Bd. Petersilie
180 g eingelegte Rote Bete	1 Bd. Dill
Mehl für die Arbeitsfläche	Paprikapulver, edelsüß
geriebener Muskatnuss	Salz, Pfeffer
1 Eigelb	200 g Rinderhack
2 Eier	2 EL Rapsöl
300 g Mehl	300 g vorwiegend festkochende Kartoffeln

Kartoffeln in Schale 25 Minuten dämpfen. Anschließend pellen, abkühlen lassen und über Nacht kühl stellen. Am nächsten Tag für die Füllung Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Öl erhitzen und Hack anbraten. Lauch zufügen und kurz mit anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen. Petersilie waschen, hacken und unterrühren. Backofen auf 200 °C vorheizen. Kartoffeln durch eine feine Kartoffelpresse drücken. Mit Butterflöckchen, Mehl, 1 Ei, Eigelb, Salz und Muskatnuss zu einem glatten Teig verkneten und ausrollen. Auf gut bemehlter Arbeitsfläche Kreise von 11 cm Durchmesser ausstechen (z.B. mit einer Suppentasse). Je 1 EL Füllung auf eine Hälfte geben. Das restliche Ei trennen. Eiweiß verquirlen, Ränder damit bestreichen, überklappen und mit einer Gabel festdrücken. Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlen, Piroggen bestreichen. Im heißen Ofen ca. 30 Minuten goldbraun backen. Inzwischen Rote Bete kleinschneiden und mit Schmand verrühren. Dill waschen, hacken, hinzufügen und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zu Piroggen servieren.

Mengenangabe: 18 Stü

12.238 Gefüllte Kartoffelpuffer

8 TK-Kartoffelpuffer	1 Paprikaschote (z. B. gelb)
3-4 Lauchzwiebeln	einige Salatblätter
2 mittelgroße Tomaten	4 Scheib. gekochter Schinken
400 g Sour Cream oder Kräuterquark	evtl. Basilikum z. Garnieren
Salz	Backpapier
weißer Pfeffer	

Kartoffelpuffer auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 20 Minuten backen, dabei nach ca. 10 Minuten wenden.

Lauchzwiebeln putzen, L- waschen und in schräge Ringe schneiden. Tomaten waschen, vierteln, evtl. entkernen und würfeln. Lauchzwiebeln und Tomaten unter die Sour Cream rühren. Evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Paprika putzen, waschen und in Ringe oder Streifen schneiden. Salat waschen und gut abtropfen. 4 Puffer jeweils mit Salat, Schinken, Paprika und Sour Cream belegen. Restliche Puffer als Deckel darauf setzen. Evtl. mit Basilikum garnieren. Getränk: Apfelsaft-Schorle.

Mengenangabe: 4 pro Portion ca.

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

490 kcal / 2050 kJ; E 14 g, F 32 g, KH 32 g

12.239 Gefüllte Kartoffeltaschen

400 g mehlig kochende Kartoffeln	1-2 EL Essig
2 Eigelb (Gr. M)	Zucker
2-4 EL + etwas Mehl	4 EL Öl
Salz, Pfeffer	100 g Feldsalat
Muskat	einige Salatblätter (z. B. Radicchio)
100 g Emmentaler-Käse	200 g Kirschtomaten
1 klein. Zwiebel	

Kartoffeln waschen und zugedeckt ca. 20 Minuten kochen. Abschrecken, schälen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Auskühlen lassen. Mit Eigelb, 2-4 EL Mehl, Salz, Pfeffer und Muskat verkneten. Käse in 8 Würfel schneiden. Kartoffelmasse in 8 Portionen teilen und auf bemehlter Arbeitsfläche jeweils zum Quadrat (ca. 7x7 cm) ausrollen. Je einen Käsewürfel darauf legen. Teig diagonal überklappen und die Ränder fest andrücken. Ca. 5 Minuten kalt stellen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Mit Essig, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. 2 EL Öl darunter schlagen. Salate putzen, waschen und abtropfen lassen. Tomaten waschen und halbieren. Beides mit der Salatsoße mischen. Kartoffeltaschen in 2 EL heißem Öl von jeder Seite 2-3 Minuten goldbraun braten. Mit Salat anrichten.

Getränk: kühles Bier.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std. (ohne Wartezeit)

pro Portion ca.: 310 kcal / 1300 kJ; E 12 g, F 19 g, KH 21 g

12.240 Gefüllte Ofenkartoffeln

2 EL Schnittlauchröllchen	125 g Sahne
50 g Butter	1 EL Butterschmalz
Pfeffer	1 Zwiebel
Salz	100 g roher Schinken
2 Frisch-Eier, getrennt	4 groß. Kartoffeln

Kartoffeln waschen und einzeln in Folie einwickeln. Im vorgeheizten Backofen bei 250°C ca. 45 Minuten garen. Für die Füllung Schinken und abgezogene Zwiebeln würfeln. Butterschmalz erhitzen, Zwiebeln und Schinken darin andünsten. Sahne angießen und zum Kochen bringen. Topf von der Kochstelle nehmen, Eigelb einrühren. Eiweiß steif schlagen, unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln aus der Folie wickeln, einen Deckel abschneiden und aushöhlen. Kartoffelfleisch pürieren, zusammen mit Butter in einem Topf unter Rühren erhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Schnittlauch unterheben. Sahnemasse nach und nach unterziehen und in die Kartoffeln füllen. Im Backofen bei 180°C überbacken.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

530 kcal / 0 kJ

12.241 Gefüllte Ofenkartoffeln

4 groß. mehlig kochende Kartoffeln	2 Tomaten, gehackt
4 EL Öl	2 EL Jalapenoscheiben aus dem Glas, gut abgetropft
150 g Cheddar, gerieben	1 TL edelsüßes Paprikapulver
3 Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten	

Backofen auf 200°C vorheizen. Kartoffeln auf ein Backblech legen und 1 Stunde im Ofen weich backen. Dann Backofentemperatur auf 220 °C erhöhen. Kartoffeln halbieren und aushöhlen, dabei einen 3 mm breiten Rand übrig lassen. Schale mit Öl bepinseln. Dann wieder aufs Blech setzen, 25 Minuten weiterbacken. Kartoffeln in eine feuerfeste Form setzen. Mit der Hälfte vom Käse, den Frühlingszwiebeln, den Tomaten und den Jalapenos füllen. Übrigen Käse und Paprikapulver darüber streuen. Kartoffeln im Backofen 5 Minuten überbacken, bis der Käse geschmolzen ist. Jalapenos (grüne Chilischoten) finden Sie in

Gläsern oder Dosen in gut sortierten Supermärkten in der Abteilung für Tex-Mex-Zutaten. Bereiten Sie aus dem ausgehöhlten Kartoffelfleisch kleine Kartoffelküchlein mit Kräutern zu.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.242 Gefüllte Ofenkartoffeln mit dreierlei Käse überbacken

4 Kartoffeln	50 g frisch geriebener Parmesan
4-6 in Öl eingelegte getrocknete Tomaten	2 EL gemischte gehackte Kräuter
150 g Gorgonzola	(z. B. Salbei, Thymian, Petersilie)
200 g Frischkäse	Salz, Pfeffer

Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Kartoffeln waschen, trockentupfen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und einzeln in Alufolie wickeln. Auf ein Blech legen, ca. 50 Min. backen.

Tomaten abtropfen lassen, grob hacken. Gorgonzola mit einer Gabel zerdrücken, mit Frischkäse und Parmesan verrühren. Tomatenstücke und gehackte Kräuter unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und aus der Folie wickeln. Kartoffeln kreuzförmig einschneiden, leicht auseinanderdrücken und mit der Käsemasse füllen. Wieder auf das Backblech setzen und bei gleicher Temperatur weitere 5 Min. backen, bis der Käse verlaufen ist. Dazu schmeckt ein knackig frischer Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing.

Mengenangabe: 4 Personen

Vorbereiten ca. 15 Min.

Backen ca. 55 Min.

pro Person ca.: 440 kcal; E 15 g, F 26 g, KH 33 g

12.243 Gefüllte Ofenkartoffeln mit Lachs

4 groß. festkochende Kartoffeln (à ca. 200 g, jeweils in ein Stück gebutterte Alufolie gewickelt und bei 200 °C im Ofen ca. 1 Stunde gegart)	(frisch oder aus dem Glas) 2 EL Schnittlauchröllchen 4 TL Fliegenfisch-, Forellen- oder Lachskaviar
200 g Lachsfilet ohne Haut	1 Spritzer Zitronensaft
100 g Salatgurke	Pfeffer aus der Mühle
150 g Crème fraîche	Piment d'Espelette nach Belieben
2-3 EL fein geriebener Meerrettich	Meersalz

Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, Ofen nicht ausschalten. Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen und in 1 cm große Würfel schneiden. Eventuell noch vorhandene Gräten

mit einer Pinzette entfernen.

Die Gurke schälen, längs halbieren. Kerne mit einem Löffel herauskratzen und die Gurke in kleine Würfel schneiden.

Die Kartoffeln aus der Folie wickeln. Oben einen Deckel abschneiden und die Kartoffeln jeweils mit einem TL oder Kugelausstecher aushöhlen. Dabei ringsherum einen kleinen Rand stehen lassen. Die ausgehöhlten Kartoffeln innen leicht salzen und in eine ofenfeste Form setzen.

Das heiße Kartoffelinnere und die Deckel mit einer Gabel grob zerdrücken und mit dem Lachs mischen. Die Crème fraîche, die Gurkenwürfel, den Meerrettich und den Schnittlauch unterrühren. Die Mischung mit Salz, Pfeffer, eventuell Piment d'Espelette und Zitronensaft abschmecken und in die Kartoffeln füllen.

Im Ofen nochmals etwa 5 Minuten erhitzen. Herausnehmen und mit dem Kaviar anrichten. Dazu passt ein grüner Salat.

Tipp: Immer nur so viel von einer Meerrettichwurzel schälen, wie verbraucht wird. Rest in Folie wickeln und im Kühlschrank aufbewahren.

Mengenangabe: 4 Personen:

12.244 Gefüllte Paprikaschoten mit Schmorkartoffeln

1 Zitrone	1 Knoblauchzehe
1 Bd. Petersilie	150 g Champignons
1 Zweig Thymian	2 Frühlingszwiebeln
800 g Kartoffeln, vorwiegend fest kochend	80 g Weichkäse in Salzlake
3 EL Rapsöl	250 g Hackfleisch, gemischt
Salz	1 EL Rapsöl
Pfeffer aus der Mühle	1 TL Paprikapulver
2 Zweige Rosmarin	1 TL Kreuzkümmel
4 rote Paprikaschoten mit Stängel	Salz und Pfeffer
100 g Zwiebeln	

Backofen auf 180 °C vorheizen. Paprikaschoten waschen, Deckel abschneiden, so dass der Stängel erhalten bleibt. Entkernen und in eine passende Auflaufform stellen. Etwas Wasser angießen. Fleisch halbieren und mit Öl in zwei Durchgängen in einer Pfanne krümelig anbraten. Zwiebeln und Knoblauch, fein gehackt, dazugeben und kurz anbraten. In eine Schüssel füllen. Champignons in Achteln in der Pfanne anbraten und zum Fleisch geben. Frühlingszwiebeln, in Scheiben geschnitten, mit Gewürzen untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hälfte der Zitronenschale abreiben, Weichkäse zerbröseln und dazugeben. Petersilie und Thymian fein hacken und dazugeben. Alles zusammen nochmals gut mischen und in die Paprikaschoten verteilen. Deckel aufsetzen und im Ofen bei 180 °C 40 Min. backen. Kartoffeln mit Schale sauber bürsten. Je nach Größe vierteln oder achteln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rapsöl und Rosmarinnadeln dazugeben. Alles auf ein Ofenblech geben und im Backofen auf der obersten Schiene ca. 30 Min. braten.

Mengenangabe: 4 Personen
Zubereitungszeit (in Min.): 70

12.245 Gefüllte Rösti

Bratbutter zum Braten	1/2 EL Rosmarin, fein gehackt
400 g Hackfleisch (Rind, Schwein und Kalb)	1/2 TL Salz
1 TL Paprika	wenig Pfeffer
1/2 TL Salz	<i>Guss</i>
wenig Pfeffer	1 1/2 dl Milch
800 g Gschwelli (fest kochende Sorte), vom Vortag, an der Röstiraffel gerieben	2 Eier
	1/4 TL Salz

Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiß werden lassen. Hackfleisch portionenweise anbraten, herausnehmen, würzen. Kartoffeln mit Rosmarin, Salz und Pfeffer mischen. Wenig Bratbutter in derselben Pfanne warm werden lassen. Die Hälfte der Kartoffeln darin verteilen. Hackfleisch daraufgeben, dabei ringsum einen ca. 2cm breiten Rand frei lassen. Mit den restlichen Kartoffeln bedecken, zu einem Kuchen formen. Für den Guss alle Zutaten gut verrühren, darübergießen, ca. 20 Min. bei mittlerer Hitze offen braten. Rösti auf eine Platte stürzen. Wenig Bratbutter in die Pfanne geben, Rösti in die Pfanne zurückgleiten lassen, ca. 15 Min. offen fertig braten.

Mengenangabe: 4 Personen
Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
pro Person: 462 kcal / 1935 kJ; E 28 g, F 23 g, KH 37 g

12.246 Gefüllte Speckkartoffeln

3 groß. Kartoffeln	1/2 TL Kreuzkümmelpulver
2 dünne Scheiben geräucherter Bauchspeck	1 Prise Paprikapulver
1 Ei	25 g Butter
150 ml Sahne	Salz
2 EL gehackter Schnittlauch	Pfeffer

Backofen auf 230° vorheizen. Kartoffeln gründlich waschen und abbürsten. Abtrocknen und mit der Gabel rundum einstechen. Auf ein Backblech legen und eine Stunde und 15 Minuten im Ofen backen.

Wenn die Kartoffeln gar sind, also wenn sie sich mit einem scharfen Messer bis zur Mitte einstechen lassen, aus dem Ofen nehmen. Temperatur auf 200° reduzieren und die Kartoffeln auf ein Brettchen legen.

Kartoffeln längs halbieren und bis auf eine 5 mm Schicht aushöhlen. Möglichst nicht die Pelle beschädigen. Fruchtfleisch mit einer Gabel oder in der Presse zerdrücken.

Eier in eine große Schüssel geben und leicht verquirlen. Sahne, Schnittlauch und Kreuzkümmel mit einer Gabel hineinrühren. Kartoffelpüree und Butter in Flöckchen zugeben und ein letztes Mal umrühren.

Die vier schönsten Kartoffelhälften auf ein Blech geben und mit der Zubereitung füllen, dabei kleine Rundungen auf der Oberfläche formen. Mit Paprikapulver bestreuen. Speckscheiben längs halbieren und fest aufrollen. Auf jede Kartoffelhälfte ein Speckröllchen geben. Im Ofen 25 Minuten garen, bis die Kartoffeln an der Oberfläche leicht bräunen.

Mengenangabe: 4 Personen

Vorbereitung: 20 Minuten

Garzeit: 1 Stunde 40 Minuten

12.247 Gefüllte Tomaten auf Rucola

8 mittelgroße Tomaten (ca. 1 kg)

400 g Ricotta

2 TL Olivenöl

2 Knoblauchzehen

1 Bd. Basilikum

Salz

Cayennepfeffer

1 Bd. Rucola

2 EL Zitronensaft

Tomaten waschen, je einen Deckel abschneiden, das Gemüse aushöhlen.

Ricotta mit Olivenöl cremig rühren. Knoblauch abziehen und dazupressen. Basilikum abbrausen, trockenschütteln, Blätter abzupfen, einige beiseite legen. Rest fein schneiden, unter den Ricotta ziehen.

Masse mit Salz, Cayennepfeffer würzen, Tomaten damit füllen. Mit Basilikumblättern, Cayennepfeffer garnieren. Rucola abbrausen, trockenschütteln, Tomaten darauf anrichten, mit dem Saft beträufeln.

Dazu passt Ciabattabrot

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

pro Person: 220 kcal; E 12 g, F 16 g, KH 7 g

12.248 Gegrillte Kartoffeln

4 groß. Kartoffeln (flache, längliche),

100 ml Sahne,

Salz,

Muskatnuss,

50 g Parmesankäse (gerieben),

30 g Butter (Flöckchen)

Die Kartoffeln gut abbürsten und abtrocknen. Ca. 1 cm dicker Deckel abschneiden und im vorgeheizten Backofen backen bis die Kartoffel sich aushöhlen lässt (je nach Größe

der Kartoffel 20 bis 30 Minuten). Danach mit einem Suppenlöffel das Kartoffelfleisch vorsichtig herausstechen und in eine Schüssel geben. Die Sahne gut mit dem Kartoffelfleisch verrühren, dass eine feine Creme entsteht. Mit Salz und Muskatnuss würzen und in die ausgehöhlten Kartoffeln geben. Mit Parmesankäse bestreuen und Butterflockchen darauf legen. In dem vorgeheizten Grill ca. 10 Minuten grillen bis die Oberfläche schön goldbraun ist.

12.249 **Gegrillte Kartoffelscheiben auf Frischkäse und Sardellen mit Lachskaviar**

2 Dillzweige	1/2 EL Schnittlauch
Jodsalz, Pfeffer	1/2 EL Petersilie
2 EL Lachskaviar	6 schwarze Oliven
30 g Rucola	6 Sardellenfilets
1/8 Salatgurke	150 g Frischkäse
2 EL Radieschensprossen	1/4 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	3 Kartoffeln (festkochend)
1 Tomate	

Kartoffeln mit der Wurzelbürste gut in kaltem Wasser abschrubben, trocknen und in ca. 1 cm dicke Längsscheiben mit Schale schneiden. Zwiebel schälen, feinhackeln. Sardellenfilets hacken, Oliven entsteinen, grobhacken. Petersilie und Schnittlauch säubern, feinschneiden. Knoblauch schälen und pressen. Salatgurke mit Küchenkrepp gut abreiben, feine Scheiben schneiden, auf einer Seite etwas einschneiden. Rucola waschen, trocknen. Tomate abziehen, entkernen, feinhackeln. Grill mit etwas Öl bestreichen. Kartoffelscheiben auf den Grill legen und beidseitig goldbraun rösten, danach anwürzen. Frischkäse, Zwiebeln, Sardellenfilets, schwarze Oliven, Knoblauch, Schnittlauch, Petersilie gut vermengen und mit Jodsalz und Pfeffer würzen. Kartoffelscheiben mit Frischkäsemasse bestreichen, Radieschensprossen daraufgeben, eine Vertiefung eindrücken, diese mit Kaviar füllen. Gurkenscheiben zu einem Fächer drehen und dazusetzen. Rucola auf flachen Teller legen, Tomatenwürfel darüberstreuen, mit Jodsalz und Pfeffer würzen. Kartoffelscheiben daraufsetzen, mit Dillsträußchen garnieren.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

12.250 **Geißfuß-Truffade**

600 g neue Kartoffeln	50 ml Öl
200 g Geißfußblätter	Salz
50 g Butter	Pfeffer

Muskatnuss
1 Knoblauchzehe

200 g geriebener Käse (Greyerzer)

Die Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Geißfußblätter in feine Streifen schneiden. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin auf beiden Seiten goldbraun anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und der zerdrückten Knoblauchzehe würzen. Den geriebenen Käse und die Geißfußblätter unterrühren. Zusammenschieben und eine leichte Kruste backen. Die Truffade wie eine Rösti auf eine Platte stürzen und wie einen Kuchen aufschneiden.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.251 Gemüse mit Käsehäubchen

500 g Kartoffeln neue	50 g Mandeln, gemahlen
2 Stange(n) Lauch (etwa 600 g)	1 Ei
1 Knolle(n) Fenchel (etwa 250 g)	1 Eigelb
2 junge Zucchini (etwa 200 g)	50 g Parmesan, frisch gerieben
2 Paprikaschoten	Salz
(je 1 rote und gelbe, etwa 400 g)	weißer Pfeffer, frisch gemahlen
500 g Tomaten	2 EL Olivenöl, kaltgepresst
2 Bd. Petersilie	125 ml Gemüsebrühe oder trockener Weißwein
500 g Schafkäse fester	
2 Knoblauchzehen	

1. Die Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich waschen, anschließend in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Den Lauch putzen, längs aufschlitzen, gründlich waschen und in Ringe schneiden. Den Fenchel waschen, putzen, vierteln und vom harten Strunk befreien. Den Fenchel in Streifen schneiden. Die Zucchini waschen, putzen und würfeln. Die Paprikaschoten vierteln, von den Stielansätzen, den Kerngehäusen und den Trennwänden befreien und in Streifen schneiden. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, kurz darin ziehen lassen, kalt abschrecken, häuten und in kleine Würfel schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Die Petersilie waschen, trocken schwenken und ohne die groben Stiele fein hacken.

2. Für die Käsehäubchen den Schafkäse würfeln und mit einer Gabel sehr fein zerdrücken. Den Knoblauch schälen und durch die Presse dazugeben. Die Mandeln, das Ei, das Eigelb und den Parmesan untermischen. Die Käsemasse mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu etwa tischtennisballgroßen Kugeln formen.

3. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln, den Lauch und den Fenchel darin unter Rühren etwa 5 Minuten anbraten. Das restliche Gemüse untermischen und weitere 5 Minuten anbraten.

4. Den Backofen auf 180 ° vorheizen. Das Gemüse mit der Petersilie mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und in die Fettpfanne des Backofens geben. Die Brühe oder den Wein

angießen. Die Klößchen auf dem Gemüse verteilen.

5. Das Gericht im Backofen (Mitte, Gas Stufe 2, Umluft 160 °) etwa 40 Minuten backen, bis es gebräunt ist und die Kartoffeln weich sind.

Statt Schafkäse schmeckt auch Ricotta.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 105 Minuten

3100 kJ

12.252 Gemüse mit Muscheln

3 Zwiebeln	Salz
2 Knoblauchzehen	Pfeffer
20 g Butter	500 g Tomaten
500 g Kartoffeln	1 Glas Muscheln (Abtropfgew. ca. 250 g)
500 g Zucchini	Saft einer 1/2 Zitrone
4 EL Wasser	1 Bd. Dill

Zwiebel und Knoblauchzehen in feine Würfel schneiden. Butter erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Kartoffeln und Zucchini in Scheiben schneiden, mit Wasser, Salz und Pfeffer zu den Zwiebeln geben und 20 Minuten dünsten. Tomaten in Würfel schneiden, Zusammen mit abgetropften Muscheln und Zitronensaft zum Gemüse geben und einmal aufkochen lassen. Dill hacken und über das Gemüse streuen.

Mengenangabe: 2 Portionen

12.253 Gemüse-Cordon bleu mit Kartoffelsalat

1 Schale(n) Kresse	2 EL Butterschmalz
1 Zwiebel	250 g Semmelbrösel
Salz, Pfeffer	150 g Sauerrahm
1/2 saure Gurke	150 g Jogurt
1 EL Schnittlauch	3 EL Schnittlauch
4 Sardellenfilets	6 EL Mehl
4 Kapuzinerkresseblüten	3 Eier
1 EL Meerrettich (Glas)	480 g Kartoffeln, fest kochend
1 1/2 EL scharfer Senf	80 g Allgäuer Emmentaler, in Scheiben
3 EL kalt gepresstes Rapsöl	80 g gekochter Vorderschinken
2 EL Obstessig	2 Zucchini
200 ml Brühe (Instant)	1/2 EL Kapern

Vorbereitung: Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Kapern und Sardellenfilet fein hacken. Die Saure Gurke und den Schnittlauch fein schneiden. 1 Ei kochen, kalt abschrecken und pellen. Eiklar und Gelb getrennt fein hacken und mit Joghurt und Sauerrahm vermengen. Kartoffeln waschen, kochen, schälen, etwas ausdämpfen lassen und in Scheiben schneiden. Brühe aufkochen. Zwiebeln, Schnittlauch, Obstessig, Senf, Rapsöl und Meerrettich zufügen, gut verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Diese Marinade über die Kartoffeln geben, marinieren lassen und evtl. nachwürzen. Zucchini mit Küchenkrepp gut abreiben und beide Enden abschneiden. Anschließend längs in 1 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.

Zubereitung: Zucchinis Scheiben mit Salz und Pfeffer würzen, mit Schinken und Käse belegen und je mit einer Zucchinis Scheibe abdecken. Mehlieren, durch das verquirlte Ei ziehen und in Semmelbrösel wenden. Cordon bleu in heißem Butterschmalz beidseitig 5-6 Minuten goldgelb ausbacken, danach in schräge Hälften schneiden.

Anrichten: Kartoffelsalat auf Teller anrichten, mit Kresse bestreuen, Cordon bleu-Hälften daneben anrichten. Mit Kapuzinerkresseblüte garnieren und die Joghurtremoulade daneben oder in kleinen Schälchen dazu anrichten.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 50

12.254 Gemüse-Eier-Pfanne

schwarzer Pfeffer grob gemahlen	100 g Zwiebeln
Schnittlauchröllchen	400 g Tomaten
4 frische Eier	200 g Möhren
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle	300 g Bohnen
4 EL Rapsöl	700 g kleine Kartoffeln, festkochende Sorte

Die Kartoffeln waschen und in 20 Minuten weich kochen. Die Kartoffeln etwas abkühlen lassen, dann schälen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Bohnen waschen, die Enden mit einem Messer abtrennen und evtl. vorhandene Fäden abziehen. Die Bohnen in wenig Wasser bissfest kochen. Das Kochwasser abgießen und die Bohnen beiseite stellen. Die Möhren schälen und in 1/2 cm große Würfel schneiden. Die Tomaten blanchieren, häuten, den Stielansatz und Kerne entfernen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Das Rapsöl in einer entsprechend großen Pfanne erhitzen, die Zwiebeln zufügen und glasig dünsten. Die Möhren zu dem Zwiebeln geben, kurz mitdünsten lassen, dann die Hitze reduzieren und alles ca. 10 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffelscheiben mit den Bohnen vorsichtig unter das Gemüse mischen. In das Gemüse vier Mulden eindrücken und jeweils ein aufgeschlagenes Ei hineingleiten lassen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 15-20 Minuten backen. Mit den Schnittlauchröllchen und etwas grob gemahlenem Pfeffer bestreuen und servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

12.255 Gemüse-Kartoffel-Lasagne

300 g TK-Bohnen	Salz, Pfeffer
2 gelbe Paprikaschoten	40 g Weizenvollkornmehl
300 g Porree	550 ml Milch
1 Dos. stückige Tomaten	160 g frisch geriebener würziger Hartkäse
60 g Halbfettbutter	500 g Kartoffeln
2 TL getr. italienische Kräuter	

Die Bohnen auftauen lassen. Paprika, Porree putzen, abbrausen. Alles sehr fein würfeln. In einer Pfanne 20 g Butter erhitzen. Porree darin ca. 5 Min. dünsten. Übriges vorbereitetes Gemüse, Tomaten sowie Kräuter zufügen und bei schwacher Hitze offen ca. 15 Min. köcheln lassen, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Restliche Butter erhitzen. Mehl darin anschwitzen. Nach und nach Milch einrühren, aufkochen und einige Minuten köcheln lassen. Den Käse darin schmelzen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180) vorheizen. Eine Auflaufform fetten. Kartoffeln schälen, abbrausen und fein hobeln. Etwas Soße in die Form streichen. 1/3 Kartoffeln darin verteilen. Hälfte Gemüse daraufgeben. 1/3 Kartoffeln, übriges Gemüse und restliche Kartoffeln einschichten. Mit Soße übergießen. Den Auflauf ca. 40 Min. backen.

Mengenangabe: 4 Personen

Vorbereiten ca. 30 Min.

Garen ca. 60 Min.

pro Person ca.: 500 kcal; E 25 g, F 23 g, KH 43 g

12.256 Gemüse-Kartoffel-Plätzchen mit Sahnedickmilch

<i>für die Plätzchen:</i>	1 Msp. Kräutersalz
250 g Karotten	1 Pr. Pfeffer
250 g Kohlrabi	1 Msp. Muskatnuss
200 g Zucchini	20 g Kokosfett zum Braten
300 g Kartoffeln	<i>für die Soße:</i>
50 g Zwiebeln	250 g Dickmilch
3 Eier	150 g saure Sahne
150 g Weizen, fein gemahlen	1 Pr. Vollmeersalz
3 EL Sonnenblumenkerne (35 g)	2 EL frische Kräuter, gehackt
1 EL gehackte Petersilie	

Gemüse und Kartoffeln grob raspeln. Zwiebeln reiben oder fein schneiden. Gemüse, Kartoffeln und Zwiebeln mit Eiern, Weizenvollkornmehl, Sonnenblumenkernen, Petersilie,

Kräutersalz, Pfeffer und Muskatnuss vermischen und abschmecken. Aus der Masse Plätzchen formen und in der Pfanne in Kokosfett ausbacken.

Dickmilch mit saurer Sahne, Vollmeersalz und Kräutern verrühren. Zu den Gemüse-Kartoffel-Plätzchen servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

12.257 Gemüse-Kartoffel-Spieße mit Kräuterquark

200 g Kartoffeln	Salz, Pfeffer
1-2 Stiele Petersilie,	100 g Zucchini
1-2 Stiele Dill und	1 Lauchzwiebel
1-2 Stiele Basilikum (ersatzw.	1 groß. Tomate
1 TL gemischte TK-Kräuter)	4-5 Champignons
1 Zweig Rosmarin, evtl.	1 TL (5 g) Öl
1 klein. Zwiebel	evtl. Kräuter z. Garnieren
125 g Magerquark	Metall- oder Holzspieße
1-2 EL Mineralwasser mit Kohlensäure	

Kartoffeln gründlich waschen und zugedeckt ca. 20 Minuten kochen. Kräuter waschen und, bis auf Rosmarin, fein schneiden. Zwiebel schälen, fein würfeln. Quark und Mineralwasser glatt rühren. Gehackte Kräuter und Zwiebel darunter rühren. Abschmecken. Gemüse und Pilze putzen und waschen. Zucchini in dicke Scheiben und Lauchzwiebel in Stücke schneiden. Tomate vierteln. Kartoffeln abschrecken, evtl. schälen und grob würfeln. Kartoffeln, Gemüse und Pilze abwechselnd auf Spieße stecken. Rosmarin in Stücke schneiden, dazwischen stecken. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Spieße darin rundherum ca. 10 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles anrichten und garnieren.

Mengenangabe: 1 Person

Zubereitungszeit ca. 35 Min.

pro Portion ca.: 290 kcal; E 23 g, F 6 g, KH 34 g

12.258 Gemüse-Kartoffelküchlein

<i>KÜCHLEIN</i>	2 EL Grieß
200 g gemischtes Gemüse (z. B. Kohlrabi,	1/2 TL Salz
rote Peperoni)	Pfeffer aus der Mühle
400 g mehlig kochende Kartoffeln	wenig Muskat
1 EL glattblättrige Petersilie	Bratbutter zum Braten
4 Salbeiblätter	
50 g geriebener Sbrinz	<i>FÜLLUNG</i>

250 g fettreduzierter Frischkäse
Pfeffer aus der Mühle

1 EL Meerrettich, fein gerieben
Salbeiblätter für die Garnitur

Gemüse, Kartoffeln und Kräuter fein hacken (z. B. im «Häxler»), zwischen Haushaltpapier gut auspressen. In einer Schüssel mit dem Käse und Grieß mischen, würzen, zugedeckt ca. 10 Min. stehen lassen. Portionenweise in eine beschichtete Bratpfanne in die heiße Bratbutter geben, zu Küchlein formen, etwas flach drücken, beidseitig je ca. 5 Min. braten. Die Küchlein können anschließend im auf 60 Grad vorgeheizten Ofen bis zu 30 Min. warm gehalten werden.

FÜLLUNG: Frischkäse mit Pfeffer und Meerrettich verrühren. Füllung auf die Hälfte der Küchlein verteilen, zweite Hälfte der Küchlein als Deckel verwenden, garnieren.

DAZU PASST: Salat.

Mengenangabe: 16 Stück

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

12.259 Gemüse-Rösti

1 Portion Rösti (Siehe Rösti Grundrezept)

150 g Rosenkohl, evtl. halbiert;

150 g Lauch,

150 g Rüebli und

150 g Sellerie, in dünnen Streifen oder dün-

nen Scheiben

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

2-3 EL Margarine oder Butter

1/2 Bd. Schnittlauch, fein geschnitten

1/2 Bd. Petersilie, fein gehackt

Gemüse: im Dämpfkörbchen knapp weich kochen, würzen. Die Hälfte für die Garnitur warm stellen.

Rösti: Die halbe Kartoffelmenge in eine Bratpfanne geben, flach drücken, das Gemüse darauf verteilen und mit den restlichen Kartoffeln bedecken. Rösti braten.

Servieren: Margarine oder Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schnittlauch und Petersilie begeben, mischen. Das restliche Gemüse auf der Rösti anrichten und mit der flüssigen Kräuter-Butter beträufeln.

Tipp: Statt Saisongemüse eine Tiefkühlgemüse-Mischung (ca. 600 g) verwenden. Kochzeit auf der Packung beachten.

Mengenangabe: 4 Personen

12.260 Gemüsefrikadellen mit Bratkartoffeln

125 g Magerquark

1 Ei

2 TL scharfer Senf

1 Zwiebel

3 Scheib. Toastbrot

500 g Rinderhack

Jodsalz

Pfeffer aus der Mühle

2 1/2 rote Paprikaschoten
 3 EL Mais
 100 g Zucchini
 60 g Butter
 1 kg Kartoffeln
 70 ml Olivenöl
 2 Bananen

1 klein. grüne Paprikaschote
 1 Frühlingszwiebel
 2 TL edelsüßes Paprikapulver
 2 Prisen Cayennepfeffer
 1 unbeh. Zitrone, Saft und Schale von
 1 Bd. Petersilie oder Koriander für die Garnitur

Quark, Senf und Ei in eine Schüssel geben. Zwiebel und Toastbrot würfeln. Beides mit dem Hackfleisch, Salz, Pfeffer in die Mischung geben und verkneten.

1/2 Paprikaschote und die Zucchini in kleine Würfel schneiden. Mais unter Fleischteig kneten. Butter (40 g) erhitzen und geformte Frikadellen braten; warm halten.

Kartoffeln in Scheiben schneiden. 5 El Öl in Schmortopf erhitzen, Kartoffeln hineingeben, wenden und zugedeckt 15- 20 Minuten braten, bis sie goldgelb und fast gar sind. Offen noch 5-10 Minuten braten, bis die Kartoffeln schön braun und knusprig sind. Mit Salz bestreuen.

Restliche Paprikaschoten in kleine Würfel schneiden. Weiße und grüne Frühlingszwiebel-Teile getrennt in feine Ringe schneiden. Weiße Zwiebelringe mit den Paprikawürfeln im restlichen Olivenöl anbraten; 4 El Wasser dazugeben. 5-7 Minuten dünsten. Restliche Butter unter das Gemüse ziehen und kräftig mit Salz, Paprika, Pfeffer, Zitronenschale und Zitronensaft abschmecken.

Sauce pürieren. Bananen würfeln und begeben. Sauce zu den Frikadellen servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

12.261 Gemüseragout mit Kartoffelkruste

750 g Kartoffeln mehligkochende
 200 g Möhren
 1 Paprikaschote grüne
 200 g Lauch
 400 g Chinakohl oder Blumenkohl
 300 g Champignons
 6 TL Steinpilzbrühe
 2 EL Sonnenblumenöl
 2 Eigelb

6 EL Sahne
 50 g Bergkäse, frisch gerieben
 9 EL Milch
 Muskatnuss, frisch gerieben
 Meersalz
 2 TL Majoran getrockneter
 4 EL Petersilie, frisch gehackt
 4 EL Crème fraîche
 schwarzer Pfeffer, frisch gerieben

1. Die Kartoffeln in wenig Wasser weich kochen. Das Gemüse waschen. Die Möhren in 1 - 2 mm dicke Scheiben, die Paprikaschote in 1 cm große Quadrate, den Lauch und den Chinakohl in 2 cm breite Streifen oder den Blumenkohl in kleine Röschen teilen. Die Pilze mit Küchenkrepp säubern und in dicke Scheiben schneiden.

2. Die Steinpilzbrühe mit 3 Esslöffeln Wasser und dem Öl in einem Topf verrühren. Die

Möhren, den Paprika und den Lauch und eventuell den Blumenkohl darin etwa 5 Minuten dünsten. Den Chinakohl hinzufügen und weitere 3 Minuten garen. Die Champignons untermischen, noch etwa 2 Minuten köcheln lassen.

3. Die Kartoffeln schälen und durchpressen. Die Eigelbe, die Sahne, den Käse und so viel Milch untermischen, dass sich die Masse gut spritzen lässt. Mit Muskat und Salz abschmecken. Den Majoran, die Petersilie und den Crème fraîche unter das Gemüse rühren, mit Pfeffer und Salz würzen. Das Gemüse in eine flache Auflaufform geben.

4. Die Kartoffelmasse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und dekorativ auf das Gemüse spritzen. Dann unter dem Grill in 4 - 5 Minuten leicht bräunen lassen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 50 Minuten

2100 kJ

12.262 Gemüserösti

Butterfett,	1 1/2 TL Salz,
300 g Karotten (auf Rösti-Raffel gerieben),	Pfeffer aus der Mühle,
800 g Kartoffeln (auf Rösti-Raffel gerieben),	Muskatnuss
1 Bd. Petersilie (gehackt),	

Gemüse, Kartoffeln und Petersilie vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Im heißen Butterfett bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten anbraten. Dabei mehrmals wenden. Zugedeckt weitere 15 Minuten bei kleiner Hitze braten. Rösti mit Hilfe eines Tellers wenden. Ca. 15 Minuten unbedeckt fertig braten, so dass sich eine knusprige Kruste bilden kann.

12.263 Geröstetes Sauerkraut mit Schupfnudeln

<i>Sauerkraut:</i>	500 g Schalenkartoffeln vom Vortag,
3 EL Schweineschmalz,	2 Eier,
1 Zwiebel, fein gehackt,	4 EL Mehl,
1 kg rohes Sauerkraut,	Salz,
200 ml Fleischbrühe,	Muskat,
200 g roher Schinken am Stück	2 l Wasser,
<i>Schupfnudeln:</i>	1 EL Salz

Das Schmalz schmelzen, zuerst die Zwiebel glasig dünsten, dann das Sauerkraut beige geben. Braun rösten. Etwas von der Fleischbrühe angießen. Das Fleisch darauf legen. Zugedeckt weichkochen, dabei nach und nach die Fleischbrühe zugeben.

Die Kartoffeln durchpressen. Eier und Mehl daruntermengen, mit Salz und Muskat würzen. Wenn der Teig fest ist, kleinfingerlange Röllchen formen. Das Wasser mit dem Salz

aufkochen, die Schupfnudeln portionenweise darin kochen bis sie auf der Wasseroberfläche schwimmen. Mit dem Schaumlöffel herausheben, abtropfen lassen. Zum Sauerkraut servieren. Man kann sie auch als Beilage zu Fleisch, zu Salaten, eingemachtem Obst oder Apfelkompott reichen.

12.264 Gewürz-Kartoffelstock

1 TL Wacholder, grob zerstoßen	2 dl Milch
2 Nelken	1 TL Wacholder, grob zerstoßen
1 Lorbeerblatt	2 Nelken
1 kg mehlig kochende Kartoffeln, in Würfel	1 Lorbeerblatt
Salzwasser, siedend	1 EL Butter oder Margarine
	Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Gewürze auf ein Stück Gaze legen, zu einem Beutel formen, mit Küchenschnur zusammenbinden.

Kartoffeln mit dem Gewürzbeutel offen im Salzwasser bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. weich kochen.

Milch mit den Gewürzen in einer kleinen Pfanne aufkochen, beiseite stellen.

Gewürzbeutel herausnehmen, Wasser abgießen. Restfeuchtigkeit der Kartoffeln unter Hin- und Herbewegen der Pfanne auf der ausgeschalteten Platte verdampfen lassen, bis die Kartoffeln weißlich und trocken sind.

Kartoffeln durchs Passe-vite direkt in die Pfanne treiben.

Milch absieben, in Pfanne zurückgeben, mit Butter aufkochen, unter Rühren nach und nach zu den Kartoffeln geben, würzen, zum Wildstroganoff mit Äpfeln (siehe Rezept) servieren.

Tipp: 3 El Preiselbeeren aus dem Glas unter den fertigen Kartoffelstock mischen.

Passt zu: Wild, Schweinsbraten.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

pro Person: 259 kcal / 1086 kJ; E 7 g, F 5 g, KH 47 g

12.265 Gierschkartoffeln

1 Handvoll Gierschblätter oder Spinat	Curry
1 kg Kartoffeln	4 EL frisch geriebener Emmentaler
1 Zwiebel	<i>Außerdem:</i>
100 g Frischkäse	etwas Butter
Salz, Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser garen. Danach abgießen. Inzwischen den Giersch putzen, waschen und in Streifen schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein

würfeln. In etwas Butter andünsten. Giersch zugeben und 5 Minuten mitdünsten. Abkühlen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Gegarte Kartoffeln aushöhlen. Den Frischkäse mit der Gierschmischung, allen Gewürzen und den Kartoffelresten vermischen. Pikant abschmecken. Kartoffeln damit füllen und in eine dick gebutterte Auflaufform setzen. Mit dem frisch geriebenen Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 15 Minuten überbacken.

Giersch kann als Salat oder Gemüse zubereitet werden und erinnert in Geruch und Geschmack an Spinat und ein wenig an Petersilie. Er enthält viel Kalium, Vitamin C, Karotin und Eisen.

Mengenangabe: 4 Personen

12.266 **Glasierte Speck-Kartöffelchen**

20 kl. Kartoffeln (ca. 750 g)	10 Scheib. Frühstücksspeck (Bacon)
2 mittelgroße säuerliche Äpfel	2 leicht geh. EL Zucker
2-3 Stiele frischer oder etwas getrockneter Salbei	1/2 l Apfelsaft
	20 Holzspieße, ca.

Kartoffeln waschen und ca. 20 Minuten kochen. Abschrecken, schälen und etwas abkühlen lassen. Äpfel waschen, entkernen und mundgerecht schneiden. Salbei waschen, Blättchen abzupfen. Speck jeweils längs halbieren und jede Kartoffel damit umwickeln. Kartoffeln, Äpfel und Salbei (getrockneten darüber streuen) abwechselnd auf Spieße stecken. Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Mit Saft ablöschen und Karamell unter Rühren auflösen. Spieße darin rundherum ca. 5 Minuten köcheln.

Mengenangabe: 16-20 Stück:

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

pro Stück ca.: 70 kcal; E 1 g, F 3 g, KH 9 g

12.267 **Glasierte Süßkartoffeln**

Einige Süßkartoffeln	4 EL Orangensaft
Orangenschale, in dünnen Streifen	2 Gewürznelken
180 g Rohrzucker	

Kartoffeln ungeschält 50 Minuten kochen, abgießen und abkühlen lassen. Schälen, würfeln und in eine leicht gefettete ofenfeste Form geben.

Zucker und Orangensaft erhitzen, Butter und Gewürznelken zugeben und 5 Minuten köcheln. Gewürznelken herausnehmen und Kartoffeln mit Sirup beträufeln. Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad 10 Minuten backen. Anschließend Kartoffeln mit Orangenschale garnieren.

Mengenangabe: 6 Personen

Zubereitung 15 Minuten

Kochzeit 60 Minuten

12.268 Gnocchi

750 g mehlig kochende Kartoffeln

Salz

75 g Mehl

2 Eier

Kartoffeln mit Schale etwa 20 Min. garen. Die Knollen schälen, stampfen oder durch eine Presse drücken und gut auskühlen lassen.

Anschließend Mehl auf die Arbeitsfläche häufen. Die Kartoffelmasse, Salz und verquirlte Eier zugeben. Die Zutaten rasch zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig zu langen, fingerdicken Strängen formen und in etwa 3 cm große Stücke schneiden. Die Gnocchi mit den Zinken einer Gabel etwas flach drücken und die Oberfläche rillen.

In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Gnocchi hineingeben und ca. 3 Min. ziehen lassen. Das Wasser darf nicht mehr kochen. Dann abgießen und servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

12.269 Gnocchi à la piémontaise

1000 g Pellkartoffeln

Salz, Pfeffer

3 Eier

Muskat

200 g Mehl

Die mehlig kochenden Pellkartoffeln heiß pellen und passieren. Die Eier untermischen und mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken. In die fast erkaltete Masse das Mehl untermischen. Den Teig nicht zu lange kneten, da er sonst zu klebrig wird! Aus dem Teig auf bemehltem Tisch eine Rolle formen, in Stücke schneiden und zu Kugeln rollen. Die Kugeln mit einer Gabel abrollen und die Nocken in siedendem Salzwasser abkochen. Sie sind gar, wenn die Nocken oben schwimmen.

Mengenangabe: 4 Personen

12.270 Gnocchi di patate - Gnocchi

1 kg vorwiegend mehlig kochende Kartoffeln	rück lassen)
	1 Ei
300 g Mehl (etwas Mehl zum Ausrollen zu-	1/2 TL Salz

Die Kartoffeln gründlich abbürsten und in Wasser etwa 20 Minuten gar kochen, abgießen und 1 Tag stehen lassen. Von den Kartoffeln die Schale abziehen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Anschließend durch ein Sieb in eine Schüssel drücken (wer hat, kann natürlich auch eine Kartoffelpresse verwenden). Ei, Salz, Mehl und die geriebene Muskatnuss zugeben und mit den Kartoffeln mischen. Schnell zu einem Teig vermengen. Vorsichtig, denn der Teig ist sehr feucht und klebt stark. Auf einem mit Mehl bestäubten Brett aus dem Teig daumendicke Würste rollen. Diese in etwa 1,5 cm dicke Stücke schneiden und auf ein sauberes Geschirrtuch (auch mit Mehl bestäubt) legen. Mit den Zinken einer Gabel kleine Streifen in die Gnocchi hinein drücken. In reichlich Salzwasser 1-2 Minuten garen.

Tipp: Gar sind die Gnocchi, wenn sie an die Wasseroberfläche kommen. Dazu: ein köstliches Sugo al Pesto.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: leicht

12.271 *Gnocchi di patate dolce e burro con aglio*

12.272 *Gnocchi in Basilikum-Sahne*

500 g mehlig koch. Kartoffeln	Pfeffer
400 g Champignons	2 EL Butter/Margarine
1 Zwiebel	1/4 l Gemüsebrühe (Instant)
2 Eigelb	200-250 g Schlagsahne
40 g + etwas Kartoffelmehl oder Speisestärke	1 Töpfchen/Bund Basilikum
40 g Grieß	2-3 EL heller Soßenbinder
Salz	50 g geraspelter Parmesan

Kartoffeln waschen, in Wasser ca. 20 Minuten kochen. Pilze putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln.

Kartoffeln abschrecken und schälen. Noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken, etwas abkühlen lassen. Mit Eigelb, 40 g Mehl und Grieß verkneten, würzen. Teig auf wenig Mehl zur Rolle formen und in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden. Mit einer Gabel eindrücken, so dass Rillen entstehen.

Fett erhitzen. Zwiebel und Pilze darin andünsten. Mit Brühe und Sahne ablöschen, aufkochen. Basilikum waschen, evtl. fein schneiden. Soße mit Soßenbinder binden. Mit Basilikum, Salz und Pfeffer würzen.

Gnocchi portionsweise in reichlich siedendem Salzwasser 4-6 Minuten garen. Die Gnocchi sind gar, wenn sie an die Oberfläche steigen. Gut abtropfen und mit Soße und Parmesan anrichten.

Getränk: kühler Weißwein, z. B. Pinot Grigio aus Friaul.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

Portion ca.: 480 kcal / 2010 kJ; E 15 g, F 27 g, KH 40 g

12.273 Gnocchi mit gebratenen Artischockenblättern

2 klein. violette Artischocken

Salz

1 kg mehlig kochende Kartoffeln

150-250 g Mehl

2 Eier

1 unbehandelte Zitrone

6 EL Olivenöl

1 EL Rosmarinnadeln

Pfeffer

Artischocken von den Stielen befreien, abbrausen, in Salzwasser ca. 15 Min. garen. Kalt abschrecken. Die Blätter ablösen und trockentupfen.

Kartoffeln waschen, in der Schale ca. 20 Min. garen. Abgießen, ausdampfen lassen, pellen. Noch heiß durch die Presse drücken, abkühlen lassen. Mehl, Salz, Eier dazugeben. Alles rasch zu einem Teig verarbeiten. Sollte die Masse noch klebrig sein, etwas Mehl dazugeben. Den Teig zu Rollen formen, in Scheiben schneiden und Gnocchi daraus formen. Mit den Zinken einer Gabel ein Muster eindrücken.

Die Zitrone abbrausen, trockentupfen. Schale abreiben, Saft auspressen. Das Öl erhitzen. Artischockenblätter darin ca. 10 Min. braten. Rosmarin, Zitronenschale und -saft dazugeben, einige Min. ziehen lassen. Salzen und pfeffern.

Reichlich Salzwasser aufkochen. Die Gnocchi hineingeben und in siedendem Wasser ca. 3 Min. ziehen lassen. Wenn sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausheben und gut abtropfen lassen. Gnocchi mit Artischockenblättern und Zitronen-Rosmarin-Öl anrichten.

Tipp: Schneller geht's mit Gnocchi aus dem Kühlregal.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 40 Min.

Garen ca. 48 Min.

pro Person: 570 kcal; E 15 g, F 22 g, KH 75 g

12.274 Gnocchi mit Gemüsesauce

400-500 g vorgekochte Gnocchi, aus dem Beutel	1/2 Kohlrabi, in Stäbchen
	1 dl Hühner- oder Gemüsebouillon
<i>SAUCE</i>	1/2 Rhabarber-Stängel (Rest für Dessert am Donnerstag),
1 EL Margarine oder Butter	in Würfeln, nach Belieben
1 Zwiebel, fein gehackt	Salz, Pfeffer, nach Bedarf
2 Rüebl, in Scheibchen	2 EL geriebener Sbrinz oder Parmesan

Sauce: Margarine oder Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln begeben, andämpfen. Rüebl und Kohlrabi zufügen, mit dämpfen, mit der Bouillon ablöschen. Zugedeckt 15 Minuten auf mittlerem Feuer köcheln. Rhabarber beifügen, zugedeckt knapp weich kochen, würzen.

Gnocchi: nach Anleitung auf der Packung kochen, mit der Gemüsesauce und Käse servieren.

Die Gemüsesauce kann am Vorabend zubereitet werden. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Menü für 2 am Dienstag - Hühnersuppe mit Safran - Gnocchi mit Gemüsesauce - Marinierter Erd-beer-Orangensalat

Mengenangabe: 2 Personen

12.275 *Gnocchi mit Gorgonzolasauce und gehackten Pistazien*

<i>Für die Gnocchi:</i>	4 EL Pistazienkerne
400 g grobes Meersalz	<i>Für die Gorgonzolasauce:</i>
1 kg mehlig kochende Kartoffeln	2 Schalotten
75 g Kartoffelmehl	1/2 Knoblauchzehe
150 g Mehl	1 EL Butter
3 Eigelb	1/2 l Geflügelfond
Salz	50 ml Milch
Pfeffer aus der Mühle	250 g Gorgonzola
frisch geriebene Muskatnuss	Salz
Mehl für die Arbeitsfläche	Pfeffer aus der Mühle

Für die Gnocchi den Backofen auf 180°C vorheizen. Das Meersalz auf einem Backblech verteilen. Die Kartoffeln eventuell abbürsten, auf das Salz setzen und im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 1 Stunde weich garen.

Die Kartoffeln herausnehmen, nur kurz ausdampfen lassen, dann längs halbieren und das Fruchtfleisch aus den Schalen lösen. Das ausgekrazte warme Kartoffelmus durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.

Das Kartoffelmehl, das Mehl und die Eigelbe in die Schüssel geben und mit einem Kochlöffel unterheben. Die Kartoffelmasse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und zu einem glatten Teig verkneten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche zu etwa 2 cm dicken

Rollen formen und von den Teigrollen mit einem Messer 2 cm breite Stücke abschneiden. Die Kartoffelteigstücke zwischen zwei Gabeln auf beiden Seiten leicht eindrücken, sodass Rillen entstehen.

Die Gnocchi in einem Topf in siedendem Salzwasser garen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen. Die Pistazien in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren anrösten und hacken.

Für die Gorgonzolasauce die Schalotten und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen, die Schalotten- und Knoblauchwürfel darin andünsten. Mit dem Fond ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Dann die Milch dazugeben, alles nochmals aufkochen lassen und durch ein feines Sieb passieren. Den Gorgonzola in Stücke schneiden, in die Sauce rühren und schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Gnocchi mit der Gorgonzolasauce auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit den gehackten Pistazien bestreuen.

Mengenangabe: 4 Personen

12.276 Gnocchi mit Grieß und Orangenbutter

600 g mehlig- oder vorwiegend festkochende Kartoffeln	Salz
60 g Bärlauch	6-8 EL Mehl
2 Eier	1/2 Bio-Orange
4 EL Hartweizengrieß	60 g Butter
	Pfeffer

Kartoffeln waschen, ungeschält in Wasser weich kochen. Inzwischen den Bärlauch waschen, trocken tupfen und in dünne Streifen schneiden. Mit den Eiern im Mixer pürieren.

Kartoffeln abgießen, pellen und heiß durch eine Presse drücken. Abkühlen lassen. Den Bärlauch-Ei-Mix und Grieß, etwas Salz und so viel Mehl unterkneten, dass die Masse formbar ist.

Aus der Masse auf mit Mehl oder Grieß bestreuter Fläche daumendicke Rollen formen. In 2 cm lange Stücke teilen und über Gabelzinken rollen. In siedendem Salzwasser 3 Min. ziehen lassen. Zum Abtropfen abschöpfen.

Orangenhälfte heiß waschen und gut abtrocknen. Schale abreiben. Mit Butter aufschäumen, pfeffern und über die Gnocchi geben.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitung: 25 Min.

pro Portion: 350 kcal; E 10 g, F 16 g, KH 41 g

12.277 Gnocchi mit Paprika-Gemüse

1 rote,	500 g Gnocchi aus Kartoffelteig (Kühlregal)
1 gelbe und	2 EL Olivenöl
1 grüne Paprikaschote	Salz, Pfeffer
1 Knoblauchzehe	1 TL getrockneter Oregano
1 Bd. Frühlingszwiebeln	30 g Schafskäse
4 Tomaten	

Paprikaschoten abbrausen, halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und zerdrücken. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe teilen. Die Tomaten häuten, von Kernen befreien und achteln. Die Gnocchi in einer beschichteten Pfanne im Olivenöl anbraten, das Gemüse sowie den Knoblauch hinzufügen und bei mäßiger Hitze ca. 10 Min. garen, dabei gelegentlich umrühren. Mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken. Die Gnocchi mit dem Gemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit dem zerbröckelten Schafskäse bestreuen. Evtl. mit Basilikum garnieren und servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

pro Person ca.: 490 kcal; E 12 g, KH 94 g

12.278 Gnocchi mit Paprikasoße

1 kg mehligkochende Kartoffeln	1 Zwiebel
Salz	2 Knoblauchzehen
250 g Mehl	2 EL Butter
2 Eigelb	200 ml Weißwein
Pfeffer	2 EL Basilikum
Muskat	2 EL geriebener Parmesan
4 rote Paprikaschoten	

Kartoffeln waschen und in Salzwasser ca. 30 Min. garen. Abgießen, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Mehl, Eigelben, Salz, Pfeffer und Muskat verkneten. Zu Rollen formen, in Stücke schneiden und mit dem Gabelrücken ein Muster eindrücken.

Gnocchi portionsweise in kochendes Salzwasser geben und darin sieden lassen. Wenn sie an die Oberfläche steigen, herausnehmen, gut abtropfen lassen.

Für die Soße Paprikaschoten waschen, putzen und in schmale Streifen schneiden. Zwiebel sowie Knoblauch abziehen, hacken und in der erhitzten Butter glasig dünsten. Dann die Paprikastreifen zufügen und ca. 5 Min. schmoren lassen. Wein angießen, mit Salz sowie Pfeffer würzen und noch ca. 7 Min. garen.

Gnocchi mit der Soße mischen und mit Basilikum sowie Käse bestreuen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: 45 Min.

Pro Person: 530 kcal; E 16 g, F 12 g, KH 79 g

12.279 Gnocchi mit Rucola

800 g Gnocchi (aus dem Kühlregal)	3 EL Olivenöl
100 g Rucola-Salat	40 g grob geraffelter Parmesan-Käse
3 reife Tomaten	1 TL Cayenne-Pfeffer
20 g Pinienkerne	Salz

Die Pinienkerne leicht rösten und grob hacken. Bei den Tomaten die Kerne entfernen und Fruchtfleisch würfeln.

Rucola abspülen, trocken schütteln und fein hacken.

Pinienkerne, Tomaten, Öl, eine Prise Salz und Cayenne-Pfeffer mischen und bei Zimmertemperatur 5 Minuten durchziehen lassen.

Gnocchi nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser kochen und abgießen. Mit den restlichen Zutaten vermengen und dem Käse bestreuen.

Mengenangabe: 4 Personen

Kochzeit 10 Minuten

Zubereitung 20 Minuten

12.280 Gnocchi mit Rucolasoße

800 g mehlig kochende Kartoffeln	2 EL Diätmargarine
Salz	500 ml Gemüsebrühe
120 g Mehl	Pfeffer
400 g Rucola	Muskatnuss
4 Zwiebeln	60 g Schmand
2 Knoblauchzehen	4 EL geriebener Parmesan

Kartoffeln waschen, ca. 25 Min. kochen, heiß pellen, durch die Presse drücken. Püree salzen. Mehl unterkneten, bis der Teig geschmeidig ist und nicht mehr klebt. Etwa 30 Min. ruhen lassen.

Rucola putzen, abbrausen, hacken. Zwiebeln und Knoblauch schälen, würfeln, im Fett dünsten. Rucola und Brühe zugeben, würzen.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Aus dem Teig flache Klößchen formen, mit einer Gabel Muster eindrücken. Ca. 5 Min. im Salzwasser garen.

Rucola pürieren, Schmand unterziehen und Soße abschmecken. Mit den Gnocchi auf 4 Tellern anrichten und mit Parmesan bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Ruhen ca. 30 Min.

Zubereitung ca. 50 Min.

pro Person: 330 kcal; E 11 g, F 9 g, KH 48 g

12.281 Gnocchi mit Spinat und Ofentomaten

Für die Ofentomaten:

1 kg mittelgroße, reife Strauchtomaten
2-3 Knoblauchzehen
6 Zweige Thymian
6 EL Olivenöl
Fleur de Sel
Pfeffer aus der Mühle
1 TL Puderzucker.

1 Ei
2 Eigelb
180 g geriebener Parmesan
Salz
Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuss.

Für die Gnocchi:

800 g mehlig kochende Kartoffeln
ca. 300 g grobes Meersalz
40 g Mehl
40 g Kartoffelstärke

Außerdem:

600 g junger Blattspinat
4 EL Olivenöl
1 Schalotte (fein gewürfelt)
40 g schwarze Taggiasca-Oliven
100 g Feta (gewürfelt)

Die Tomaten waschen, kreuzweise einritzen und kurz in kochendem Wasser überbrühen. Herausnehmen, kalt abschrecken, häuten, vierteln und entkernen, dabei die Stielansätze entfernen.

Den Backofen auf 100 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Tomaten auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Den Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden. Den Thymian waschen, trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen. Tomaten mit Thymian und Knoblauch bestreuen, mit Öl beträufeln. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen, mit Puderzucker bestäuben. Auf mittlerer Schiene 4-4 1/2 Stunden trocknen lassen. Tomaten herausnehmen, auskühlen lassen.

Für die Gnocchi Ofen auf 180 Grad hochschalten. Kartoffeln mit Schale auf einem Backblech auf dem groben Meersalz auf mittlerer Schiene je nach Größe ca. 1 Stunde weich garen. Kartoffeln kurz ausdampfen, längs halbieren und das Fruchtfleisch aus den Schalen lösen. Warm durch eine Kartoffelpresse drücken. Mehl und Stärke mischen, mit Ei und Eigelben unter das Kartoffelmus heben. Parmesan zugeben, zum glatten Teig kneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu ca. 2 cm dicken Rollen formen, davon 2 cm breite Stücke abschneiden. Diese leicht oval formen und mit zwei Gabeln auf beiden Seiten leicht eindrücken, dabei die obere Gabel etwas darüberziehen, sodass Rillen entstehen.

Gnocchi im großen Topf mit siedendem Salzwasser garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Spinat waschen und putzen, Blättchen trocken schleudern. 2 EL Öl in einer Stielkasserolle erhitzen, Schalotte darin andünsten. Spinat zufügen, mitdünsten, bis er zusammenfällt. Salzen, pfeffern. Tomaten in Streifen schneiden. Gnocchi in restlichen 2 EL Öl rundherum

anbraten. Tomaten, Oliven, Feta und Gnocchi mit dem Spinat unter Rühren kurz durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Stunden

Trockenzeit: 4-4 1/2 Stunden

pro Portion: 790 kcal; E 37 g, F 39 g, KH 61 g

12.282 Gnocchi mit Ziegenfrischkäse gratiniert

500 g Kartoffeln	50 ml Gemüsebrühe
200 g grobes Meersalz	1 EL Butter
100 g Mehl	150 g Ziegenfrischkäse (Picandu)
50 g Grieß	200 g Rucola
1 Ei	2 Feigen
Thymian frisch	2 EL Feigensenf
Salz, Pfeffer, Muskatnuss	2 EL Honig

Die Kartoffeln auf einem Blech im Ofen bei 180°C ca. 40 Minuten mit Meersalz überstreut garen.

Dann warm pellen und durch eine Presse drücken. Mit Grieß, Mehl, Eiern und Gewürzen vermengen und durchkneten, bis die Masse trockener wird. Dann zu langen Rollen formen und kleine Nocken abstechen. Die Gnocchi in siedendem Salzwasser kochen bis sie oben schwimmen und anschließend im Fond aus Butter und Brühe schwenken.

Die Gnocchi in einem tiefen Teller außen anrichten und mit wenig Ziegenkäse- und Feigenwürfeln bestreuen. Dann im Ofen (Stufe: 'Grillen') gratinieren. Den Feigensenf warm mit dem Honig verrühren und in dünnen Fäden über den Gnocchi anrichten. Mit Raukesalat garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen)

12.283 Gnocchi und Erbsli mit Käsesauce

15 Minuten	200 g tiefgekühlte Erbsli
1 EL Rapsöl	100 g Reibkäse
500 g Kartoffel-Gnocchi	180 g Saucen-Halbrahm
150 g Schinkenwürfeli	wenig Pfeffer

Öl in einer weiten beschichteten Bratpfanne heiß werden lassen. Gnocchi bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. braten. Schinken und Erbsli begeben, ca. 3 Min. weiterbraten. Reibkäse und Saucen-Halbrahm begeben, aufkochen, Hitze reduzieren. Pfanne hin und her bewegen, bis der Käse geschmolzen ist, würzen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

pro Person: 501 kcal / 2097 kJ; E 22 g, F 26 g, KH 44 g

12.284 GNOCCHI VERDE

900 g geschälte mehlig kochende Kartoffeln	30 g weiche Butter
400 g Mehl	1 TL Salz
50 g geriebener Parmesan	frisch gemahlener Pfeffer
6 Eigelbe	

Die geschälten Kartoffeln grob zerschneiden in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Zum Kochen bringen und in etwa 20 Minuten weich garen. Das Wasser abschütten und die Kartoffeln trockendämpfen. Danach die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse treiben. (Nicht im Mixer pürieren) Die durchgepressten Kartoffeln in eine große Schüssel geben und 275 g Mehl, 30 g geriebenen Parmesan, einen gestrichenen TL Salz und etwas frisch gemahlener Pfeffer zufügen. Mit den Fingerspitzen schnell vermischen. Eine Mulde in die Mitte drücken, die Eigelbe hineingeben und alles zu einem weichen Teig verarbeiten. Abschmecken und eventuell nachwürzen.

Das restliche Mehl auf die Arbeitsfläche häufen. Jeweils ein etwa zitronengroßes Teigstück abnehmen, im Mehl wenden und kurz durchkneten. Zu einer langen, fingerdicken Rolle formen und diese in 1,5 cm große Stücke schneiden. Auf diese Weise den gesamten Teig verarbeiten.

Die Gnocchi auf ein Backblech setzen und von allen Seiten gleichmäßig mit Mehl bestäuben.

Gnocchi mit Sauce Armoricaine servieren.

Mengenangabe: 8 Personen

12.285 Gnocchi-Gratin

Salz	150 g Mascarpone
700 g Kartoffelgnocchi, frisch (aus dem Kühlregal)	2 Eigelb
2 Bd. Basilikum	schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
1 1/2 dl Milch	400 g Cherrytomaten
	50 g Sbrinz, gerieben

Reichlich Salzwasser aufkochen. Die Gnocchi nach Angaben auf der Packung kochen. Abschütten, gut abtropfen lassen und in eine ausgebutterte Gratinform verteilen. 1/2 Bund Basilikum beiseitelegen. Das restliche Basilikum in Streifen schneiden. Mit der Milch, dem Mascarpone und den Eigelb in einen hohen Becher geben, mit Salz sowie Pfeffer kräftig würzen und mit dem Stabmixer pürieren. Die Basilikumsauce über die Gnocchi

verteilen. Die Cherrytomaten je nach Größe halbieren oder vierteln und die Schnittflächen mit Salz sowie Pfeffer würzen. Zwischen und über die Gnocchi verteilen. Alles mit dem Sbrinz bestreuen. Den Gnocchi-Gratin im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 20 Minuten backen. Inzwischen das beiseitegelegte Basilikum in feinste Streifen schneiden. Über den fertigen Gratin streuen und diesen sofort servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Pro Portion: 463 kcal / 1938 kJ; E 17 g, F 20 g, KH 50 g

12.286 Gnocchi-Rosenkohl-Pfanne

600 g tiefgefrorener Rosenkohl	regal)
Salz	100 g Parmesan-Käse
50 g Walnusskerne	Pfeffer
4 EL Öl	geriebene Muskatnuss
2 Packungen frische Gnocchi (à 400 g; Kühl-	grober Pfeffer

Rosenkohl in reichlich kochendes Salzwasser geben und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten garen. Walnusskerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Anschließend sofort auf einen Teller geben und abkühlen lassen.

Rosenkohl in ein großes Sieb geben, mit eiskaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Öl in 2 Pfannen erhitzen. Je die Hälfte Gnocchi darin bei mittlerer Hitze ca. 12 Minuten braten, dabei ab und zu wenden.

Ca. die Hälfte der Rosenkohlröschen in der Mitte durchschneiden und von einigen Kohlröschen die äußeren Blätter abzupfen. Käse reiben.

Rosenkohl ca. 5 Minuten vor Ende der Bratzeit unter die Gnocchi heben und mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Je 25 g Käse und 1/4 der Nüsse unterheben. Gnocchi-Pfanne anrichten, mit grobem Pfeffer, Rest Käse und Nüssen bestreuen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitung: ca. 15 Min.

Kochen und Braten: ca. 25 Min.

pro Person ca.: 650 kcal / 2730 kJ; E 26 g, F 26 g, KH 73 g

12.287 Gnocchi-Topf mit Frühlingsgemüse

<i>Für die Gnocchi:</i>	2 Eier
300 g Ricotta	<i>Für die Suppe:</i>
120 g Mehl	100 g Zucchini
80 g geriebener Parmesan	100 g Porree
Salz, Pfeffer aus der Mühle	2 Tomaten
Muskat	

1.3 l Gemüsebrühe (instant)	2 EL Basilikum, in feinen Streifen
Salz, Pfeffer aus der Mühle	100 g ger. Parmesan
Muskat	

Ricotta, Mehl, Parmesan, Salz, Pfeffer und Muskat mit dem Schneebesen des Handrührgeräts zu einer glatten Masse verrühren. Eier verquirlen, nach und nach unter die Masse rühren. Es soll ein glatter, fester Teig entstehen. Evtl. noch etwas Mehl einarbeiten. Den Teig ca. 30 Min. zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Aus dem Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche eine Rolle von ca. 2,5 cm formen. Die se in 1 cm dicke Scheiben teilen. Mit einem Gabelrücken jeweils ein Muster eindrücken.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Gnocchi darin etwa 3 Min. ziehen lassen. Wenn sie an die Oberfläche steigen, herausheben und abtropfen lassen.

Zucchini, Porree, Tomaten waschen, putzen. Die Zucchini in feine Würfel, den Porree in feine Streifen schneiden. Die Tomaten häuten, entkernen und klein würfeln.

Die Brühe zum Kochen bringen. Das Gemüse hineingeben und ca. 3 Min. darin ziehen lassen. Gnocchi dazugeben und kurz erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit Basilikum bestreuen Dazu den Parmesan reichen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 45 Min.

Ruhen ca. 30 Min.

pro Person: 570 kcal; E 45 g, F 32 g, KH 73 g

12.288 Gnocchini an Bärlauchsauce

1 1/2 Beutel Gnocchini (750 g)	1 Bd. Bärlauch, fein geschnitten
<i>Sauce</i>	200 g geräucherter Lachs oder Schinken, in feinen Streifen
250 g Mascarpone	wenig Pfeffer
1 dl Gemüsebouillon	Salz nach Bedarf

Gnocchini nach Angabe auf der Verpackung zubereiten.

Mascarpone und Bouillon in einer kleinen Pfanne unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen. Bärlauch begeben, Sauce fein pürieren. Gnocchini und Lachs begeben, mischen, Sauce würzen.

Schneller geht's: mit 2 El Bärlauch-Pesto statt frischem Bärlauch.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

pro Person: 701 kcal / 2934 kJ; E 27 g, F 37 g, KH 65 g

12.289 Gnocchini mit Trevisano

80 g Speckwürfeli	1 EL Petersilie, fein gehackt
1 Zwiebel, längs halbiert, in feinen Streifen	1/2 TL Salz
1 EL Butter	wenig Pfeffer aus der Mühle
1 1/2 Pkg. Gnocchini (ca. 750 g)	100 g Parmesan, gehobelt
2 Trevisano (ca. 200 g), längs in Streifen	I. Speckwürfeli in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett knusprig braten. Zwi
1 EL Aceto balsamico bianco	

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

pro Person: 387 kcal / 1621 kJ; E 17 g, F 20 g, KH 34 g

12.290 Goldbraune Käse-Kartoffeln

10-12 vorwiegend fest koch. Kartoffeln (à ca. 125g)	weißer Pfeffer evtl. Salz
50 g Parmesan (Stück)	150 g Frischkäsezubereitung mit Kräutern der Provence
5-6 Scheib. (à ca. 30 g)	evtl. Oregano zum Garnieren
Butterkäse oder Raclette Fett für die Form	

Kartoffeln waschen, in Wasser ca. 20 Minuten kochen. Parmesan reiben. Butterkäse entrinden und halbieren. Kartoffeln abschrecken, schälen und nebeneinander in eine gefettete weite Auflaufform legen. Mit Pfeffer und evtl. Salz würzen. Je 1-2 TL Frischkäse darauf streichen. Mit je 1/2 Scheibe Butterkäse belegen und mit Parmesan bestreuen. Kartoffeln im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) 20-25 Minuten goldbraun überbacken. Mit Oregano garnieren. Dazu passt ein knackiger Salat. Getränk: Bier od. Saftschorle.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

pro Portion ca.: 410 kcal / 1720 kJ; E 21 g, F 18 g, KH 38 g

12.291 Gorgonzola-Gnocchi

Gnocchi-Teig

370 g Gschwellti (mehlig kochende Sorte), frisch gekocht, heiß geschält, in Stücken
100 g Mehl
25 g Parmesan, fein gerieben
wenig Muskat
3/4 TL Salz

Füllung

60 g Mascarpone-Gorgonzola, mit einer Gabel zerdrückt
Salzwasser, siedend
30 g Butter
2 kleinköpfige Artischocken, längs fein gehobelt

Kartoffeln durch das Passe-vite in eine Schüssel treiben, etwas abkühlen. Mehl, Parmesan, Muskat und Salz mit dem Kartoffelschnee mischen, evtl. noch etwas Mehl begeben. Der Teig sollte noch feucht sein, aber nicht mehr an den Händen kleben.

Gnocchi-Teig auf wenig Mehl zu zwei Rollen von je ca. 2cm0 formen. Rollen in ca. 3cm lange Stücke schneiden, diese evtl. mit leicht angefeuchteten Händen zu Kugeln formen.

Kugeln in der Handfläche flach drücken, eine haselnussgroße Portion Gorgonzola-Masse in die Mitte geben, Öffnung durch Zusammendrücken des Teigs verschließen, zu einer Kugel drehen. Die Zinken einer Gabel auf den Gnocchi abrollen, sodass ein Rillennmuster entsteht.

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Schüssel und Teller vorwärmen. Gnocchi in 2 Portionen je ca. 6 Min. im knapp siedenden Salzwasser ziehen lassen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, warm stellen.

Butter in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen, Artischocken begeben, erwärmen, bis die Butter schäumt, es nussig riecht und die Artischocken knusprig sind. Auf den Gnocchi verteilen.

Tipp: Doppelte Portion als Hauptgericht zubereiten.

Mengenangabe: 4 Personen, als Vorspeise (ca. 24 Stück)

Vor- und zubereiten: ca. 1 1/4 Std

Pro Person: 310 kcal / 1297 kJ; E 7 g, F 16 g, KH 34 g

12.292 Gratin dauphinois

1 Knoblauchzehe

Pfeffer, frisch gemahlen

50 g Butter

2 Eier

12 Kartoffeln mittelgroße

0.5 l Milch

Salz

1 EL Crème double oder Sahne

1. Den Knoblauch schälen und quer halbieren. Ein flache Auflaufform damit ausreiben, dann dünn ausbuttern.

2. Die Kartoffeln schälen und sauber abreiben, nicht waschen. In sehr feine Scheiben schneiden oder hobeln. In der Form ausbreiten und salzen und pfeffern.

3. Den Backofen auf 180 ° vorheizen.

4. Die Eier in eine Schüssel aufschlagen und mit Milch und der Crème double mischen. Mit einer Gabel etwas schlagen. Die Flüssigkeit über den Kartoffeln verteilen. Die restliche Butter in Flöckchen obenauf verteilen.

5. Das Gratin im Backofen (Mitte) in etwa 45 Minuten garen. Nach Belieben mit gehackter Petersilie bestreuen.

Gut als Beilage zu Fleisch oder als Hauptgericht mit Salat.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 60 Minuten

1800 kJ

12.293 Gratin Gruyère (runde Form)

300 g Kartoffeln, geschält	oder Rahm
1/2 TL Salz	1 EL Greyerzer, gerieben
1 Knoblauchzehe	1 Msp. Salz
1 Msp. Muskat	2 Umdrehungen weißer Pfeffer aus der Mühle
1 Ei, verklopft	Margarine
2 dl Milch	
2 EL Creme de la Gruyère (Doppelrahm)	

Die rohen Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, salzen. Die Gratinform mit einer Knoblauchzehe ausreiben und mit Margarine gut einfetten.

Eine große runde Form mit den Kartoffelscheiben auslegen.

Ei, Milch, Rahm, Käse, Salz und Muskat mit dem Schwingbesen gut vermischen und über die Kartoffeln gießen, Pfeffer darüber verteilen und mit Margarineflöckli bestreuen, backen.

Backen: Etwa 45 Minuten bei 200 Grad im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille.

Mengenangabe: 4 Personen

12.294 Gratin provençale (ovale Form)

400 g Kartoffeln, geschält	2 dl Milch, evtl. mehr
(mehlige Sorte, z. B. Bintje, Prima)	1 1/2 dl Rahm, evtl. mehr
1/2 TL Salz	(Flüssigkeitsmenge hängt von der Größe der Form ab)
1 Knoblauchzehe	Margarine
1/2 TL Kräuter aus der Provence	

Die rohen Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, salzen. Die Gratinform mit einer Knoblauchzehe ausreiben und mit Margarine gut einfetten.

Die Kartoffelscheiben in Reihen in die ovale Form schichten. Die Scheiben dürfen sich leicht überlappen. Form nur bis zu 2/3 Höhe füllen. Die französische Kräutermischung drüberstreuen.

Milch in die Form gießen, bis die Kartoffelscheiben zur Hälfte damit bedeckt sind. Dann sorgfältig so viel Rahm drübergießen, dass die Kartoffeln bedeckt sind. Mit Margarineflöckli bestreuen, backen.

Backen: 15 Minuten bei 200 Grad im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille, dann Hitze auf 180 Grad reduzieren und etwa 40 Minuten backen, bis die Kartoffeln die Flüssigkeit aufgesogen haben.

Mengenangabe: 4 Personen

12.295 Gratinierte Bohnenbündel mit Butterbröseln

1 kg mehlig koch. Kartoffeln	1-2 EL + etwas + 100 g Butter
Salz	1/2 Bd. Thymian
Muskat	2 Scheib. Weißbrot
750 g grüne Bohnen	12 dünne Scheiben Schwarzwälder Schin-
1/4 l Milch	ken (ca. 120 g)

Kartoffeln schälen, waschen und klein schneiden. In Salzwasser zugedeckt ca. 20 Minuten kochen.

Bohnen putzen, waschen. In kochendem Salzwasser zugedeckt ca. 15 Minuten garen. Gut abtropfen lassen.

Kartoffeln abgießen und zerstampfen, Milch und 1-2 EL Butter unterrühren. Mit Salz und Muskat abschmecken. Püree in 4 kleine gefettete Auflaufförmchen oder 1 große Form verteilen.

Thymian waschen, abzupfen und grob hacken. Brot evtl. entrinden und fein zerbröseln. Hälfte Butter in einer Pfanne erhitzen. Brotbrösel darin goldbraun rösten. Thymian kurz mitrösten.

Bohnen zu 12 Päckchen bündeln und mit je 1 Scheibe Schinken umwickeln. Auf das Püree setzen. Thymian-Butter-Brösel und übrige Butter in Flöckchen darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) 10-15 Minuten goldbraun gratinieren.

Getränk: kühler Weißwein.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

pro Portion ca.: 560 kcal; E 19 g, F 30 g, KH 49 g

12.296 Gratinierte Kartoffelgnocchi

Sie benötigen:

- 1 Topf
- 1 Pfanne
- 1 Auflaufform
- 1 Nudelsieb
- 1 Schüssel
- 1 Rührlöffel
- 1 scharfes Messer
- 1 Gabel
- 1 Kartoffelzerstampfer

Für die Kartoffeln

- 300 g mehlig Kartoffeln

- 1 EL Salz

Für die Füllung

- 3 Eidotter
- 50 g Butter
- 100 g Mehl Typ 405
- 20 g geriebener Pecorinokäse
- 20 g geriebener Parmesankäse
- Salz und Pfeffer nach Wunsch
- eine Prise Muskatnuss
- 4 Zweige glatte Petersilie
- 1 TL Basilikum

<i>Für die Auflaufform:</i>	200 g 'Sugo alla Mamma Abbruzzi' (siehe Rezept)
30 g geriebener Parmesankäse	
<i>Eventuell für die Soße:</i>	5 EL Creme fraîche

Kartoffelzubereitung: Einen Topf nehmen, Wasser zum Kochen bringen und Salz hineingeben. Danach die geschälten Kartoffeln hinzugeben, nach ca. 15 Min. das Wasser abgießen und ein wenig verdampfen lassen. Die Kartoffeln aus dem Topf herausnehmen und mit einem Kartoffelzerstampfer passieren.

Füllungszubereitung: Eine Schüssel nehmen und darin die zerstampften Kartoffeln hineingeben, dann die Eidotter und beim Bearbeiten der Masse die Butter, das Mehl, den Pecorino, den Parmesan, Salz und Pfeffer, die geschnittene Petersilie, Basilikumpulver und Muskatnuss hinzufügen.

Mit dem fertigen Gemisch, kleine Rollen von 1,5 cm Durchmesser bilden, in kleine Stücke von 2 cm schneiden und aus jedem die Form eines Gnocco bilden und mit einer Gabel ein wenig flach drücken.

Für die Auflaufform: Jetzt die Gnocchi in eine Auflaufform nebeneinander legen, den geriebenen Parmesan (40g) darauf streuen, in einem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen ca. 5 Min überbacken und heiß servieren. Für die Soße: siehe > 'Sugo alla Mamma Abbruzzi', gemischt mit 5 EL Creme fraîche und alles auf die Gnocchi darauf geben. Dazu passt ein Verdicchio oder ein Soave classico.

Mengenangabe: 6 Personen:

Vorbereitungszeit: 45 Min.

12.297 Gratinierte Kartoffeln

800 g kleine Kartoffeln	125 g Creme fraîche
1 Knoblauchzehe	Salz, Pfeffer
etwas Butter für die Form	geriebene Muskatnuss
2 Eier	150 g grob geriebener Fontina oder Butterkäse
125 g Rahmquark	

Die Kartoffeln waschen und mit der Schale ca. 25 Min. garen. Abgießen, etwas ausdampfen lassen und pellen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.

Die Knoblauchzehe abziehen, quer halbieren, eine flache ofenfeste Form mit der Schnittfläche ausreiben, dann mit Butter austreichen und die Kartoffeln darin verteilen.

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit Rahmquark, Creme fraîche, Salz, Pfeffer, Muskat sowie Käse verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterziehen. Die Quarkmasse auf den Kartoffeln verteilen und im vorgeheizten Backofen 10-15 Min. überbacken. Nach Wunsch mit Petersilienzweigen garniert servieren.

TIPP: Eiweiß mit 1 Prise Salz oder 1 Spritzer Zitronensaft steif schlagen, so wird der Eischnee besonders locker.

Mengenangabe: 4 Personen**Zubereitungszeit:** 50 Min.**pro Person:** 430 kcal; E 20 g, F 26 g, KH 20 g**12.298 Gratinierte Kartoffeln**

4 groß. Kartoffeln	3 Ecken Schmelzkäse
100 g Möhrenstreifen	Paprikapulver
100 g Porreestreifen	Pfeffer
Salz	2 Hähnchenbrustfilets
100 g Maiskörner (Dose)	2 EL Pflanzenöl

Kartoffeln in der Schale garen. Jeweils Deckel ab schneiden, Kartoffeln aushöhlen. Inneres zerdrücken. Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Gemüsestreifen ca. 3 Min. in 200 ml Salzwasser blanchieren, abtropfen, mit Mais, Kartoffelpüree mischen. Gemüsesud mit 50 g Käse verrühren, mit Paprikapulver, Pfeffer abschmecken.

Fleisch in Streifen schneiden. Salzen, pfeffern, im heißen Öl ca. 5 Min. unter Rühren braten. Mit Gemüse mischen, in die Kartoffeln füllen. Kartoffeln in eine feuerfeste Form setzen, mit der Käsesoße überziehen. Rest Käse zerkleinern, darauf verteilen. Ca. 12 Min. im Ofen überbacken

Mengenangabe: 4 Personen**Zubereitungszeit:** ca. 45 Min.**Pro Person:** 310 kcal; E 12 g, F 19 g, KH 20 g**12.299 Gratinierte Kartoffeln mit Garnelen und Weißwein-Velouté**

1 Zwiebel	1/2 l Hummerfond (a. d. Glas)
1-2 rote Chilischoten	1/4 l Schlagsahne
10 Garnelen (à 20-25 g, ohne Schale)	Zucker
1 EL Öl	1 rote Paprikaschote (250 g)
Salz	4 Kartoffeln (festkochend, à 170-180 g)
Cayennepfeffer	1/2-1 Bd. Kerbel
20 g Butter	10-15 g Pecorino (ersatzweise Parmesan, fein gerieben)
35 g Mehl	
1/4 l Weißwein (trocken)	

Die Zwiebel pellen und fein würfeln. Die Chilischoten längs halbieren, entkernen und ebenfalls sehr fein würfeln. Die Garnelen kalt abspülen, trockentupfen und längs durchschneiden, den Darm entfernen. Öl in einem flachen Topf erhitzen. Die Garnelen 2-3 Minuten bei starker Hitze unter Wenden darin anbraten. Mit Salz und Cayennepfeffer

würzen, herausnehmen.

Die Butter im Bratfett zerlassen, die Zwiebelwürfel darin bei milder Hitze 10 Minuten hell andünsten. Das Mehl darüberstäuben und hell anschwitzen. Mit Wein und Hummerfond ablöschen, einmal aufkochen und bei milder Hitze 30 Minuten offen kochen lassen. Dabei öfter umrühren.

Inzwischen die Sahne in einem Topf ohne Deckel auf die Hälfte einkochen und in die Sauce rühren. Die Sauce durch ein feines Sieb in einen anderen Topf streichen, mit Chiliwürfeln, Salz, etwas Cayennepfeffer und 1 Prise Zucker würzen.

Die Garnelen in kleine Stücke schneiden. Die Paprika längs durchschneiden, entkernen und mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Grill auf der 3. Einschubleiste von unten 12-15 Minuten grillen. Die Paprika mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und etwas abkühlen lassen. Danach häuten und in 1/2 cm große Rauten schneiden.

Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser gar kochen, abgießen und etwas abkühlen lassen. Die Kartoffeln der Länge nach in zwei Hälften schneiden. Die Hälften mit einem Teelöffel etwas aushöhlen. Einige Kerbelblättchen beiseite legen, den Rest hacken und mit der Hälfte der Garnelen und der Hälfte der Paprikarauten mischen. Die Mischung auf die ausgehöhlten Kartoffelhälften verteilen. Mit je einem Esslöffel Sauce beträufeln und mit Käse bestreuen. Die Kartoffeln auf ein Backblech setzen.

Kartoffeln im vorgeheizten Grill auf der 3. Einschubleiste von unten 7-10 Minuten gratinieren. Die restlichen Garnelen und Paprikarauten in die Sauce geben und erwärmen. Je zwei Kartoffelhälften zusammen mit der Garnelen-Paprika-Sauce auf vorgewärmten Portionstellern anrichten und mit den restlichen Kerbelblättchen garnieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Stunde, 10 Minuten

pro Portion: 473 kcal / 1979 kJ; E 18 g, F 28 g, KH 32 g

12.300 Gratinierte Kräuterkartoffeln

1 1/4 kg Kartoffeln	1/2 TL Basilikum
Salz	1/2 TL Thymian
40 g Sanella	1/2 TL Majoran
35 g Mehl	1 Msp. Pfeffer
1/8 l Weißwein	1 Msp. Muskat
1/8 l Milch	1 Bd. Schnittlauch
1/4 l Wasser	2 EL Käse, geriebener
1 Würfel Hühnerbrühe	20 g Sanella.

Geschälte Kartoffeln in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, in kochendes Salzwasser geben, einmal aufkochen, dann abtropfen lassen. Aus Sanella, Mehl, Wein, Milch und Wasser eine helle Mehlschwitze bereiten, Brühwürfel hinzufügen und mit den Gewürzen abschmecken. Die Sauce ca. 5 Min. leicht kochen lassen. Zuletzt Schnittlauchröllchen unterrühren.

Kartoffeln in eine flache Auflaufform geben, Sauce darübergießen und mit Sanellaflöckchen besetzen. Die Form abgedeckt im Backofen garen. Die letzten 10 Minuten den Deckel entfernen, Käse darüberstreuen und überbacken. Schaltung: 200-220°, 2. Schiebeleiste v. u. 170-190°, Umluftbackofen ca. 65 Minuten

Mengenangabe: 4 Portionen

1640 kcal / 6870 kJ; E 38 g, F 56 g, KH 222 g

12.301 Gratiniertes Gemüse mit Rosmarinkartoffeln

1000 g Brokkoli	200 g Edelpilzkäse, mild, 55 %
2.5 Bd. Lauchzwiebeln	1/2 Bd. Rosmarin
750 g Möhren	25 ml Rapsöl
2000 g Kartoffeln, Drillinge	1/2 Bd. Petersilie, glatt
25 g Butter	10 Stk. Gewürzpauschale (Salz, Pfeffer)
625 ml Apfelsaft	

Gemüse putzen. Brokkoli in Röschen teilen. Stiele in Scheiben schneiden, dicke Stiele vorher schälen. Lauchzwiebeln in 5 cm lange Stücke schneiden. Möhren längs halbieren. Kartoffeln waschen und putzen. Anschließend dämpfen. Butter in einem großen Topf erhitzen, Möhren hineingeben und kurz andünsten. Dann Apfelsaft zugeben und Möhren gut 5 Min. dünsten. Anschließend aus der Flüssigkeit nehmen und Brokkoli hineingeben, ca. 3 Min. dünsten und wieder herausnehmen. Zum Schluss Zwiebeln im Apfelsaftsud ca. 3 Min. dünsten. Gemüse in flache Auflaufformen geben und mit Pfeffer würzen. Edelpilzkäse fein würfeln und über das Gemüse streuen. Gemüse im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Heißluft ca. 10 Min. gratinieren. Rosmarin putzen und fein hacken. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und darin die gegarten Kartoffeln schwenken. Rosmarin, Salz und Pfeffer hinzufügen.

Anrichtehinweis: Gratiniertes Gemüse und Kartoffeln auf Teller geben und mit Petersilie garnieren.

Mengenangabe: 10

je Portion: 331 kcal / 1385 kJ

12.302 Gratiniertes Schweinefilet

1 KG Kartoffeln	3 EL Öl
400 g Schlagsahne	Edelsüß-Paprika
Salz	700 g Schweinefilet
Pfeffer	4 Eier
geriebener Muskat	1 TL Gemüsebrühe (Instant)
2 Zwiebeln	1/2 Bd. Petersilie
375 g Champignons	150 g Creme fraîche

Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Sahne aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Kartoffelscheiben in die kochende Sahne geben und ca. 10 Minuten garen. Inzwischen die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Kartoffeln auf ein Sieb gießen, die Sahne auffangen. Champignons putzen und halbieren. Öl in einer Pfanne erhitzen, Champignons darin unter Wenden anbraten. Kurz vor Ende der Bratzeit die Zwiebeln hinzufügen und mit anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und aus der Pfanne nehmen. Filet waschen und trocken tupfen. Im Bratfett das Filet von allen Seiten kurz anbraten. Sahne und Eier verquirlen, mit Brühe, Salz und Pfeffer würzen. Eine Pizza-Form (33 cm Ø) ausfetten. Filet in Scheiben schneiden. Kartoffeln, Champignon und Fleisch in der Form anrichten, mit der Eier-Sahne übergießen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 40 Minuten backen. Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Crème fraîche, Salz, Pfeffer und 2/3 der Petersilie verrühren. Auf den Auflauf geben und mit der restlichen Petersilie bestreuen. Nach Belieben mit Kräutern garniert servieren.

Mengenangabe: 6 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

12.303 Green Loving

1/2 Bd. Glatte Petersilie	Salz
1/2 Bd. Basilikum	150 g Erbsen TK
15 g Knoblauch	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
700 g Kartoffeln mehligkochend	Salz
100 g Kochschinken	1.500 g Zucchini
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle	100 ml Gemüsebrühe
Salz	10 ml Rapsöl
300 ml Milch 1,5 %	500 g Eiertomaten Dose
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle	3 g Oregano getrocknet

Kartoffeln waschen, schälen und gar dämpfen. Für die Sauce Knoblauch schälen, klein schneiden. Zunächst Knoblauch, Oregano und dann die zerkleinerten Tomaten in heißes Rapsöl geben, mit Gemüsebrühe ablöschen und bei nicht zu großer Hitze köcheln lassen. Zucchini waschen, beide Enden abschneiden, in gleichmäßig große Stücke schneiden, halbieren und das Innere mit einem kleinen Löffel herauskratzen. Sehr kurz dämpfen bzw. blanchieren, so dass die kräftige Farbe erhalten bleibt; mit Salz und Pfeffer würzen, danach warm stellen. Erbsen ebenfalls kurz blanchieren und abschrecken. Tomatensauce kräftig durchrühren, mit Salz, Pfeffer und zuvor gewaschenem und fein geschnittenem Basilikum würzen. Gekochte Kartoffeln zerstampfen, erhitzte Milch hinzufügen und zu einer homogenen Masse rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vorsichtig die Erbsen und Kochschinkenwürfel unter das Püree mischen und dann das Ganze dekorativ auf die Zucchinihälften geben. Gefüllte Zucchini auf entsprechende Teller geben, Tomatensauce ebenfalls dekorativ hinzufügen. Mit Blättern von zuvor gewaschener Petersilie garnieren.

Mengenangabe: 10 Personen
125 kcal / 519 kJ

12.304 Griechische Kartoffelcreme

500 g geschälte Kartoffeln	50 g Butter
1/8 l Wasser	1/2 Zitrone (abgeriebene Schale von)
Salz	1 TL Zitronensaft
1 Zwiebel	150 g Sahnejoghurt
1 Knoblauchzehe	Salz
1 Bd. Petersilie	100 g schwarze Oliven
2 Eigelb	

Kartoffeln mit Wasser und Salz ankochen, etwa 20 Minuten fortkochen, abgießen und durch die Kartoffelpresse drücken. Zwiebel, Knoblauchzehe und Petersilie fein hacken. Eigelb, Butter, Zwiebel, Knoblauch, Zitronenschale und -saft, Joghurt und Petersilie nach und nach unter die Kartoffelmasse schlagen. Kartoffelcreme mit Salz abschmecken. Mit Oliven garniert servieren. Beilage: Tomatensalat.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.305 Griechische Kartoffeln mit Bifteki

1 kg ein Kilo kleine, fest kochende Kartoffeln	<i>Bifteki</i>
100 g Schafskäse	500 g gemischtes Hackfleisch (Schwein/Rind)
150 g griechischen Joghurt (10 % Fett)	4 EL Paniermehl
2 mittl. Zwiebeln	1 Ei
2 frische Knoblauchzehen	1/2 Zwiebel
4 EL Olivenöl	1 EL frische Petersilie
75 g schwarze und	1 EL Oregano
75 g grüne Oliven (entsteint)	1 Pimentkorn
100 g milde Peperoni (Glas)	1 TL Kümmel gemahlen
2 TL Oregano (getrocknet oder 1 EL frisch)	2 TL Salz
etwa Salz, Pfeffer	etwas Pfeffer aus der Mühle
	etwas Olivenöl

Die gewaschenen Kartoffeln ca. 15 Minuten kochen, dann abgießen, abschrecken und pellen. Den Schafskäse grob zerbröseln und den Knoblauch schälen. Käse mit dem Joghurt pürieren, den Knoblauch gepresst zugeben und mit einem Esslöffel Olivenöl verrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig ist der würzige Dipp. Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Drei Esslöffel Öl in einer möglichst großen, beschichteten Pfanne erhitzen, die Kartoffeln rundherum braten, dann die Zwiebeln zugeben und etwa fünf Minuten dünsten. Zum Schluss Oregano, Oliven und Peperoni dazugeben, kurz erhitzen und alles mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Dazu schmeckt gebratener Fisch, Suflaki oder Bifteki.

Bifteki: Die gesamten Gewürze mit einem Mörser zerkleinern. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden. Alle Zutaten, außer das Öl, miteinander in eine Schüssel geben und vermengen. Hände leicht mit Wasser befeuchten und aus dem Hackfleisch Bifteki formen und in einer möglichst grillten Pfanne (wegen des Grillmusters) mit etwas Olivenöl braten.

Mengenangabe: 4 Personen

12.306 Griechischer Gemüse-Kartoffeltopf

600 g kleine Kartoffeln	1.5 kg gehackte Tomaten (Dose)
250 g Zwiebeln	Olivenöl zum Braten
6 Knoblauchzehen	500 ml Gemüsebrühe
600 g Auberginen	6 Salbeiblätter
600 g Zucchini	Salz, Pfeffer

Kartoffeln in Wasser garen, evtl. pellen. Zwiebeln fein würfeln, Knoblauch fein schneiden. Auberginen und Zucchini in grobe Stücke schneiden, portionsweise in Öl jeweils 5 Min. braten. Alles in einen ofenfesten Topf geben. Zum Schluss die Tomaten in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer würzen, Gemüsebrühe zufügen. Tomaten und Kartoffeln zum Gemüse geben, vorsichtig mischen und im Backofen bei 180°C Umluft ca. 30 Min. backen.

Mengenangabe: 10 Portionen

12.307 Grillkartoffeln & Ananas

4 groß. Kartoffeln (à 300 g)	4 EL Öl
1 Ananas	Salz, Pfeffer
3 Knoblauchzehen	

Kartoffeln waschen und ca. 20 Minuten vorgaren. Abschrecken und auskühlen lassen. In dicke Scheiben schneiden.

Ananas putzen, längs halbieren und in dicke Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Öl verrühren und würzen. Ananas und Kartoffeln von jeder Seite 3-5 Minuten grillen. Kartoffeln dabei mit Knoblauchöl einstreichen.

Grillparty (alles reicht für 8 Personen) - Rinderhüfte 'Churrasco' - Schweinefilet auf

Gaicho-Art - Mixed Grill à la Brazil - Grillkartoffeln & Ananas - Kidneybohnen-Tomaten-Salat - Guacamole - Feurige Salsa mit Koriander - Caipirinha - Brasiliens Cocktaillklassiker

Mengenangabe: 8 Personen

Auskühlzeit mind. 1 Std.

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

pro Portion ca.: 170 kcal; E 3 g, F 5 g, KH 28 g

12.308 Gröstl von Kartoffeln und Schinkenwurst mit buntem Gemüse

1000 g Kartoffeln, fest kochend	1 Bd. Petersilie, glatt
1200 g Schinkenbratwurst, geräuchert	1 Stk. Majoran, Topf
500 g Möhren	60 ml Rapsöl
500 g Zucchini	1 Bd. Petersilie, glatt
3 Bd. Lauchzwiebeln	10 Stk. Gewürzpauschale
600 g Champignons, rosa	(Salz, Pfeffer, Kümmel)
20 g Butter	

Kartoffeln waschen, in kochendem Salzwasser knapp garen, abgießen, pellen und später in Scheiben schneiden. Bratwurst in schräge Scheiben schneiden. Gemüse putzen. Möhren klein schneiden, blanchieren. Zucchini längs vierteln, entkernen und klein schneiden. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Champignons vierteln. Kümmel und Butter zusammen auf einem Arbeitsbrett fein hacken. Petersilie und Majoran von den Rispen zupfen, waschen, trocknen und fein hacken. Kartoffelscheiben in Rapsöl kross anbraten. Gemüse dazugeben und mitbraten, zum Schluss Schinkenbratwurst hinzugeben. Kümmelbutter hinzugeben und Gröstl goldbraun braten, gehackte Kräuter am Ende hinzugeben, durchschwenken, mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichtehinweis: Gröstl auf Tellern anrichten und mit Petersilie ausgarnieren.

Mengenangabe: 10 Personen

je Portion: 617 kcal

12.309 Große Gnocchi mit getrockneten Tomaten

750 g mehlig koch. Kartoffeln	Muskat
2 klein. Zwiebeln	50 g Speisestärke, ca.
1-2 Knoblauchzehen	3 Eigelb
100 g getrocknete Tomaten in Öl (Glas)	Mehl für die Arbeitsfläche
3-4 EL Pinienkerne	150 g Creme fraîche
2-3 EL Olivenöl	100 ml Milch
60 g Grieß	einige Stiele Basilikum
Salz, weißer Pfeffer	

Kartoffeln waschen und in Wasser zugedeckt ca. 20 Minuten kochen. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Tomaten abtropfen lassen und evtl. trockentupfen. Alles fein würfeln. Pinienkerne grob hacken. 1 EL Öl erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Pinienkerne zugeben und goldbraun rösten. Tomaten unterrühren. Kartoffeln abschrecken, schälen und heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Grieß unterrühren, würzen. Etwas abkühlen lassen. Dann Stärke, Eigelb und die Hälfte Tomaten-Mischung unterkneten. Auskühlen lassen. Kartoffelteig auf etwas Mehl ü zu 2 Rollen (ca. 4 cm Ø) formen. Rollen in ca. 2 cm dicke Stücke schneiden und diese zu ovalen Gnocchi formen. Gnocchi portionsweise in reichlich könnendem Salzwasser 3-4 Minuten gar ziehen lassen, bis sie oben schwimmen. Gnocchi abtropfen lassen. In 1-2 EL heißem Öl schwenken, herausnehmen. Creme fraîche und Milch in die Pfanne rühren und erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum waschen, fein schneiden, unterrühren. Alles mit übriger Tomaten-Mischung anrichten.

Dazu passt Blattspinat. Getränk: kühler Weißwein.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std. (ohne Wartezeit)

pro Portion ca.: 510 kcal / 2140 kJ; E 9 g, F 31 g, KH 45 g

12.310 Grün-weiße Spargelplatte mit Speckkartoffeln und Basilikum-Vinaigrette

Kartoffel-, Gemüsegerichte	6 EL Öl
1 kg kleine neue Kartoffeln	Pfeffer
1 Tasse(n) Wasser	150 g Möhren
1 TL Salz	200 g Tomaten
1 kg weißer Spargel	2 Schalotten
1 kg grüner Spargel	1 Bd. Basilikum
1 Tasse(n) Wasser	3 EL weißer Balsamessig
Salz	2 EL Obstessig
2 TL Zucker	1 TL grüne Pfefferkörner
1 EL Zitronensaft	1/2 unbeh. Zitrone, geriebene Schale von
80 g Frühstücksspeck	Basilikum und Zitrone zum Garnieren

Kartoffeln waschen und mit Wasser und Salz im Topf auf höchster Einstellung zum Kochen bringen und 15 - 20 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 kochen.

Weißer Spargel schälen, waschen und holzige Enden kurz abschneiden. Grünen Spargel waschen, holzige Enden ebenfalls kurz abschneiden. Weißer Spargel, Wasser, Salz, 1/2 TL Zucker und Zitronensaft auf höchster Einstellung ankochen und ca. 18 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 5 - 6 garen, grünen Spargel nach ca. 6 Min. zufügen. Speck längs halbieren. Kartoffeln damit umwickeln. Kurz vor dem Servieren in 2 EL heißem Öl unter Wenden ca. 5 Min. auf 2 oder Automatik-Kochstelle 8 - 9 braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Vinaigrette Möhren waschen, putzen, fein würfeln und kurz blanchieren. Tomaten waschen, putzen, Stielansatz entfernen, vierteln und entkernen. Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Schalotten pellen und fein hacken. Basilikumblätter waschen, zupfen, gut trocknen und im Universalzerkleinerer grob hacken. Essigsorten und restliches Öl verquirlen. Möhren, Tomaten, Schalotten und Basilikum unterrühren. Mit Salz, Pfefferkörnern, Zitronenschale und restlichem Zucker würzen. Spargel mit Vinaigrette und Speckkartoffeln anrichten. Mit Basilikum und Zitrone garniert servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.311 Grün-weißes Spargelragout mit Schinkenklößchen und Basilikumkartoffeln

5 Stangen grüner Spargel	1/2 EL Petersilie
5 Stangen weißer Spargel	1/2 EL Schnittlauch
Jodsalz, Pfeffer	1 Tomate
1/2 EL Butterschmalz	1/2 Frühlingszwiebel
1/4 l Gemüsebrühe	1/4 Zwiebel
1/16 l Sahne	120 g feine Bratwurst
1/2 EL Mehl	30 g gekochter Vorderschinken
1/2 EL Basilikum	6 neue Kartoffeln (klein)

Weißer Spargel von oben nach unten schälen, grünen Spargel letztes Drittel nach unten schälen, in schräge ca. 1,5 cm dicke Scheibchen schneiden. Zwiebel schälen, in Streifen schneiden, Frühlingszwiebel säubern, in Röllchen schneiden. Petersilie und Schnittlauch feinschneiden. Tomate abziehen, entkernen, Filets schneiden. Basilikum abzupfen, feinschneiden. Kartoffeln waschen, in leicht gesalzenem Wasser kochen, schälen. Schinken feinwürfeln. Bratwurstbrät austreichen, mit Petersilie, Schnittlauch, Schinken gut vermengen, nachwürzen. Zwiebeln, Frühlingszwiebeln in erhitztem Butterschmalz angehen lassen, Spargel zufügen, gut mitanschwitzen, Farbe geben, mit Mehl bestäuben, mit Brühe angießen, mit Sahne auffüllen, etwas reduzieren. Tomaten dazugeben, mit Jodsalz und Pfeffer würzen, cremig köcheln. Klößchenmasse in köchelnder Gemüsebrühe mit kleinem Löffel Klößchen abstechen - garziehen lassen. Die Kartoffeln in heißem Butterschmalz mit Basilikum anschwelen. Spargelragout in tiefem Teller anrichten, Klößchen daraufsetzen, Kartoffeln anlegen und mit Basilikum garnieren.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

12.312 Grüne Bohnen

1 kg grüne Bohnen,	Pfeffer,
1 Zwiebel (grob geschnitten),	500 g Tomaten (reife),
2 Paprika (für noch besseren Geschmack),	500 g Kartoffeln (geschält und in Achteln),
2 Karotten (in Stücken),	2 Zucchini (Scheiben),
150 ml Olivenöl,	1 Bd. Petersilie
Salz,	

Bohnen, Zwiebeln, Paprika, die Hälfte der Petersilie und Karotten mit Öl, Salz und Pfeffer in Wasser kochen. Wenn das Gemüse halb weich ist, Tomaten, Kartoffeln und Zucchini dazugeben und gar kochen. Vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.

12.313 Grüne Gemüsepfanne mit Gnocchi

500 g mehlig kochende Kartoffeln	2 Zucchini
Salz	1 Zwiebel
1 Ei	4 EL Olivenöl
1 Eigelb	300 g TK-Erbesen
Pfeffer	1 Kästchen Kresse
5-6 EL Mehl	50 g geriebener Gouda
2 grüne Paprikaschoten	einige Stiele Basilikum

Kartoffeln waschen, ca. 25 Min. in Salzwasser kochen. Abgießen, pellen und heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Masse etwas abkühlen lassen. Mit Ei, Eigelb, etwas Pfeffer, Mehl verkneten. Daumendicke Rollen formen, in 2 cm lange Stücke teilen und zu Gnocchi formen.

Paprika, Zucchini putzen, abbrausen und in Würfel bzw. Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und hacken. Paprika, Zwiebel 6-8 Min. im Öl dünsten. Zucchini, Erbsen zufügen, ca. 5 Min. mitgaren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Gnocchi in Salzwasser garen. Sobald sie aufsteigen, herausnehmen. Kresse abschneiden, unters Gemüse heben. Mit Gnocchi, Käse, Basilikum servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 35 Min.

Garen ca. 35 Min.

pro Person: 420 kcal; E 18 g, F 14 g, KH 54 g

12.314 Grüne Kartoffeln

1 TL Margarine oder Butter	in 2-3 mm dünnen Scheiben
1 klein. Zwiebel, gehackt	1 1/2 dl Gemüsebouillon
150 g Kartoffeln, geschält,	Salz, nach Bedarf

Pfeffer	3 EL gemischte Kräuter, fein gehackt,
1/2 Bd. Petersilie, fein gehackt	z.B. Majoran, Basilikum, Rosmarin und Dill
einige Spinatblätter oder	

Zwiebeln in der wannen Margarine oder Butter andämpfen, Kartoffeln zugeben, kurz mitdämpfen, mit Bouillon ablöschen, würzen. Hitze reduzieren, zugedeckt während 12-15 Minuten weich kochen. Vor dem Kräuter und/oder Spinat mischen.

Mengenangabe: 1 Person

12.315 Grüne Kartoffelpfanne

500 g Kartoffeln	3 Stiele Basilikum
1 Paprika	2 EL Öl
3 Knoblauchzehen	Salz, Pfeffer
1 Bd. Frühlingszwiebeln	50 g Schafskäse
75 g grüne Oliven	1 TL ungeschälter Sesam

Kartoffeln in kochendem Wasser 20 bis 25 Minuten garen, abgießen und auskühlen lassen. Paprikaschote vierteln und mit der Hautseite nach oben im Ofen rösten, bis die Haut Blasen wirft. Abgedeckt in einer Schüssel 10 Minuten ruhen lassen, danach die Haut abziehen und die Schote in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen, in feine Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln ebenfalls in Scheiben schneiden, Oliven in feine Stifte. Die Kartoffeln halbieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin auf der Schnittfläche goldbraun braten. Frühlingszwiebeln, Oliven und Basilikum dazugeben und kurz erhitzen. Käse zerbröseln. Kurz vor dem Servieren mit dem Sesam über die Kartoffeln streuen.

Mengenangabe: 4 Personen:

12.316 Grüne Kartoffelplätzchen

1 kg große mehligkochende Kartoffeln	1/2 Bd. Petersilie, gehackt
2 Zwiebeln	3 EL Schnittlauchröllchen
2 Eier	Salz
grüner Pfefferschrot	Öl zum Backen
1/2 Bd. Dill, gehackt	

Kartoffeln schälen. Kartoffeln und Zwiebeln fein reiben und mischen. Masse auf einem Sieb abtropfen lassen, Flüssigkeit auffangen und unter Rühren aufkochen. Flüssigkeit mit dem Kartoffelbrei mischen und erkalten lassen.

Eier mit Pfefferschrot und Kräutern unterrühren und mit Salz abschmecken.

Jeweils 1/2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Kartoffelmasse einfüllen, bis der Boden dünn

bedeckt ist, und Plätzchen von beiden Seiten knusprig braun backen. Dazu Geschnetzeltes oder Pilze in Sahnesoße reichen.

12.317 Grüne Kräutergnocchi mit Tomatensauce spezial

Gnocchi:

500 g Kartoffeln
1/2 Pkg. frische Kräuter (Frankfurter Grüne Sauce)
3 EL Olivenöl
200 g grobes Meersalz
100 g Mehl
50 g Grieß
1 Ei
frischer Thymian
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Björns Spezial-Tomatensauce:

1 Dos. San Marzano Tomaten
1 rote Zwiebel (in Würfeln geschnitten)
2 Frühlingszwiebeln (in feinen Scheiben geschnitten)
1 Chilischote (fein gewürfelt)
1/4 Knolle grüner Knoblauch in feinen Streifen
100 ml Rotwein
2 EL Olivenöl
1 EL Kapern
Salz, Pfeffer, Zucker

Gnocchi: Die Kartoffeln auf einem Blech im Ofen bei 180 Grad etwa 40 Minuten mit Meersalz überstreut garen, dann warm pellen und durch eine Presse drücken. Danach mit dem Grieß, dem Mehl, den Eiern und den Gewürzen vermengen. Durchkneten, bis die Masse trockener wird. Die Kräuter mit dem Olivenöl und Salz mörsern, dann unter den Teig kneten, bis dieser schön grün ist. Dann zu langen Rollen formen und kleine Nocken abstechen. Die Gnocchi in siedendem Salzwasser kochen und anschließend im Fond aus Butter und Brühe schwenken.

Björns Spezial-Tomatensauce: Die Zwiebel, Frühlingszwiebel, Knoblauch und die Chilischote in Olivenöl anschwitzen und anschließend mit den Tomaten und dem Rotwein auffüllen. Etwa zehn Minuten köcheln lassen und dann mit den restlichen Zutaten abschmecken.

Mengenangabe: 4 Personen

12.318 Gschwellti im Speckmantel

8 mittelgroße Gschwellti (fest kochende Sorte), vom Vortag
1/4 TL Salz
125 g Frischkäse mit Kräutern (z. B. Cantadou)

1 Bd. Schnittlauch, fein geschnitten
1/4 TL Salz
wenig Pfeffer
1/4 TL Paprika
16 Tranchen geräucherter Bauernspeck

Kartoffeln längs halbieren. Mit dem Kugelausstecher bis auf einen ca. 5 mm breiten Rand aushöhlen. Kartoffeln innen salzen.

Kartoffelinneres mit einer Gabel grob zerdrücken, Käse und Schnittlauch daruntermischen, würzen. Masse in die Kartoffeln füllen.

Kartoffelhälften wieder zusammensetzen, andrücken. Mit je 2 Tranchen Speck umwickeln, mit Zahnstochern fixieren. Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen: ca. 30 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Tipp: Kartoffeln im Drucksteamer/Dampfgarer dämpfen. Kartoffeln in gelochte Schale geben, ca. 12 Min. bei 95 Grad dämpfen.

Lässt sich vorbereiten: Kartoffeln 1/2 Tag im Voraus ofenfertig zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Kartoffeln in den kalten Ofen schieben. Die Gratинierzeit verlängert sich um ca. 10 Minuten.

Mengenangabe: 4 Personen

Backen: ca. 30 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Pro Person: 538 kcal / 2250 kJ; E 20 g, F 35 g, KH 37 g

12.319 Gschwellti mit Rucola-Quark

GSCHWELLTI

500 g mittelgroße Frühkartoffeln

RUCOLA-QUARK

1 Päckli Rahmquark (150 g)

1 EL Mayonnaise light, nach Belieben

4 Radieschen, fein gehackt

1/2 Bd. Rucola, fein geschnitten

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

1/2 Bd. Rucola, für die Garnitur

Dampfkochtopf: Wasser bis zum Siebeinsatz füllen. Die gewaschenen Kartoffeln einschichten. Kochzeit: je nach Größe der Kartoffeln 6-10 Minuten. Topf nach der Garzeit langsam abkühlen lassen, damit die Kartoffeln nicht aufspringen.

Quark und Mayonnaise zusammen verrühren, bis die Masse glatt ist. Radieschen und Rucola begeben, würzen.

Servieren: Die Hälfte der Gschwellti auf einen Teller geben, mit Rucola garnieren. Den Rucola-Quark separat dazu servieren.

Die restlichen Kartoffeln auskühlen, offen in der Gemüseschublade des Kühlschranks aufbewahren. Haltbarkeit: 2-3 Tage.

Mengenangabe: 1 Personen

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten.

12.320 Gute Klöße, Schlechte Klöße - Yvonne Catterfeld

1 Scheib. Wasser

1 Prise Zucker

1 Glas Rotkohl

1 Msp. Kloßweiß

2 Zwiebeln

Pfeffer

Salz	etwas Naturtrüber Apfelsaft
1 EL Butter	1 EL Butterschmalz
2 weiße Brötchen	800 g Schweinefilet
12 mittelgroße, mehlig kochende Kartoffeln	4 Möhren
1 Apfel	

Als erstes wird das Schweinefilet in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz von beiden Seiten angebraten und anschließend in eine Auflaufform gegeben. Dann werden die Zwiebeln gewürfelt und die Möhren in kleine Stifte geschnitten und anschließend in der Pfanne angebraten und mit einem Schuss Apfelsaft abgelöscht. Das Ganze wird dann zu dem gebratenen Schweinefilet in die Auflaufform gegeben und bei 180° Grad Ober- und Unterhitze für 15 Minuten in den Backofen zum Garen gestellt. Als nächstes wird ein Apfel in kleine Stücke geschnitten und in einem kleinen Topf mit etwas Butterschmalz erhitzt. Das Ganze mit einer Prise Zucker glasieren und dann mit etwas Apfelsaft ablöschen. Den Rotkohl hinzufügen und bei kleiner Flamme kochen lassen.

Nun zu den Klößen: Hierfür werden zwei mehlig-kochende Kartoffeln mit einer speziellen Kartoffelreibe oder einer Handreibe in eine mit kaltem Wasser gefüllte Schüssel gerieben. Damit sich die Masse nicht rötlich färbt, wird eine Messerspitze Kloßweiß dazugegeben. Jetzt wird der Klößeteig getrocknet: Dafür wird die geriebene Kartoffelmasse in ein Tuch gewickelt und die Flüssigkeit solange herausgepresst, bis der Teig so trocken ist wie Mehl. Die so entstandene Masse, die übrigens 'Schab' genannt wird, erneut zerreiben. Ein gutes Drittel der Kartoffeln wird zu Brei zerstampft und mit etwa ein bis zwei Kellen kochendem Wasser zu einer glatten Masse verrührt. Der Kartoffelbrei wird nun auf den Schab gegossen und rasch mit einem Kartoffelstampfer gründlich vermischt. Der Teig lässt sich nun leicht von der Schüssel lösen. Anschließend werden die Brötchen in kleine Bröckchen gekrümelt und in Butter geröstet. Nun werden die Klöße geformt: Dafür wird eine Schüssel mit kaltem Wasser bereitgestellt - denn mit nassen Händen lassen sich Knödel viel besser formen. Die Klöße werden nun aus dem Kartoffelteig und den gerösteten Brötchen geformt. Die Knödel in einen Topf mit reichlich Salzwasser kochen und darin etwa 20 Minuten ziehen lassen. Wenn sie schließlich an der Wasseroberfläche schwimmen, sind sie fertig.

Jetzt kommen das Fleisch und die Sauce an die Reihe: Das Schweinefilet wird aus dem Ofen genommen. Damit das Fleisch schön zart bleibt und der Saft nicht austritt, lässt man es noch einen Moment ziehen. Erst dann wird es geschnitten. Die Sauce wird aus dem Sud erstellt: Dafür werden die Zwiebeln und Möhren mit dem Bratensaft kurz püriert und mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt. Jetzt nur noch das Schweinefilet, die Kartoffelklöße und den Rotkohl anrichten - und fertig ist der Schmaus!

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 4

12.321 Hachis Parmentier (Kartoffelstock mit Fleisch)

KARTOFFELSTOCK

1.2 kg mehliges Kartoffeln,
 3/4 l Salzwasser, ca.
 75 g Margarine oder Butter
 2 dl Milch, ca.
 1 Msp. Muskat
 Pfeffer aus der Mühle

FLEISCH

400 g gekochtes Siedfleisch oder Bratenre-

sten, sehr fein gewürfelt
 1 EL Margarine oder Butter
 2 Zwiebeln, fein gehackt
 4 Schalotten, fein gehackt
 2 EL Petersilie, gehackt
 1 1/2 dl Weißwein oder Fleischbouillon
 Salz, Pfeffer, nach Bedarf
 wenig Korianderpulver, nach Belieben
 2 EL Paniermehl
 einige Margarine- oder Butterflöckli

Vorbereiten: Eine ofenfeste Form (mit Deckel) einfetten.

Kartoffelstock: Kartoffeln schälen, würfeln. Wasser aufkochen, salzen, Kartoffeln beifügen und zugedeckt sehr weich kochen. Wasser abgießen, Pfanne mit den Kartoffeln auf der ausgeschalteten Herdplatte hin- und her bewegen, bis die Kartoffeln weißlich-trocken sind. Margarine oder Butter und Milch dazugeben, mit dem Schwingbesen unter die Kartoffeln rühren, würzen.

Fleisch: In einer Pfanne Margarine oder Butter warm werden lassen. Zwiebeln und Schalotten begeben, andämpfen. Fleisch und Petersilie beifügen, mischen und mit dem Weißwein oder der Bouillon ablöschen, würzen.

Einschichten: Kartoffelstock und Fleisch lagenweise hineingeben, mit Kartoffelstock abschließen.

Bestreuen: Paniermehl und Margarine- oder Butterflöckli darüber verteilen, Form zudecken.

Garen/Gratinieren: 20 Minuten im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen, dann während 10 Minuten bei 220 Grad ohne Deckel gratinieren.

Mengenangabe: 4 Personen

12.322 Hack-Kartoffel-Pie mit Wirsing

1 Pkg. TK-Pizzateig	350 g gem. Hackfleisch
1/2 Kopf Wirsing	4 gekochte Kartoffeln
Salz	Pfeffer
1 Zwiebel	2 Eier
2 EL Öl	100 g geriebener Emmentaler
150 g durchwachsener, in Streifen geschnittener Speck	150 g Sauerrahm

Teig auftauen lassen. Eine runde, gefettete Pizzaform (Ø 26 cm) damit auskleiden. Dabei einen dicken Rand formen. Boden mehrmals einstechen.

Wirsing putzen, waschen und in Blätter teilen. Dicke Blatttrippen entfernen, den Rest in mundgerechte Stücke zupfen. Wirsing in kochendem Salzwasser 5 Min. blanchieren.

Abtropfen lassen. 3: Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Zwiebel schälen, hacken, im Öl dünsten. Speck, Hack zufügen, 5 Min. anbraten.

Kartoffeln schälen, würfeln. Mit Wirsing, Hackmasse mischen, salzen, pfeffern. Eier, Käse, Sauerrahm verrühren. Füllung auf dem Teig verteilen, Eier-Käse-Mischung darübergießen. 25 Min. backen.

Mengenangabe: 4 Personen

Backen ca. 25 Min.

Zubereitung ca. 40 Min.

pro Person: 730 kcal; E 20 g, F 34 g, KH 23 g

12.323 Hackfleischrösti

Bratbutter zum Braten	1 EL Mehl
200 g Hackfleisch (Rind und Schwein)	1/2 Peperoncino, entkernt, in feinen Ringen
1 Zwiebel, fein gehackt	1 TL Salz
150 g tiefgekühlte feine Erbsli	wenig Pfeffer
800 g Gschwellti (vom Vortag), geschält	

Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne von ca. 28cm⁰ heiß werden lassen. Hackfleisch portionenweise je ca. 3 Min. anbraten, herausnehmen, in eine große Schüssel geben, Hitze reduzieren. Wenig Bratbutter in die Pfanne geben, Zwiebel und Erbsli ca. 2 Min. rührbraten, zum Fleisch geben. Gschwellti an der Röstiraffel dazu reiben, Mehl und Peperoncino begeben, mischen, würzen. Bratbutter in derselben Pfanne heiß werden lassen. Hitze reduzieren, Röstmasse begeben, unter gelegentlichem Wenden ca. 5 Min. anbraten. Rösti mit-hilfe einer Bratschaufel zu einem Kuchen formen, nicht mehr bewegen, offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. weiterbraten. Deckel auf Pfanne legen, Pfanne wenden, sodass die Rösti auf dem Deckel liegt. Wenig Bratbutter in die Pfanne geben, Rösti zurück in die Pfanne gleiten lassen, offen ca. 15 Min. fertig braten.

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.

pro Person: 328 kcal / 1374 kJ; E 16 g, F 11 g, KH 42 g

12.324 Häppere-Chueche (Kartoffeladen)

500 g Gschweliti	1 TL Salz
(fest kochende Sorte), frisch gekocht, geschält	5 g Hefe, zerbröckelt
200 g Ruchmehl	2 EL Sonnenblumenöl
	180 g saurer Halbrahm

Gschweliti durchs Passevite in eine Schüssel treiben. Mehl, Salz, Hefe und Öl begeben, zu einem weichen, glatten Teig kneten, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. aufgehen

lassen.

Teig dritteln, jeden Drittel zwischen zwei Backpapieren in der Größe des Backblechbodens rund auswallen, ins Blech legen, oberes Backpapier entfernen. Teig mit einer Gabel dicht einstechen.

Einen Drittel des Rahms auf dem Teig verteilen. Die restlichen Teige gleich vorbereiten.

Backen: nacheinander je ca. 10 Min. auf der untersten Rille des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens.

Servieren: die Häppere-Chueche in je 8 Stücke schneiden. Traditionsgemäß werden die Stücke von der Spitze her aufgerollt und von Hand gegessen.

Tipps - Im Heiß-/Umluftofen die Häppere-Chueche gleichzeitig backen. - Statt Sonnenblumenöl Schweinefett, wie in Originalrezepten, verwenden. - Häppere-Chueche vor dem Aufrollen mit Schinken belegen, mit Zahnstochern fixieren, zum Apéro servieren.

Dazu passt: Salat.

Mengenangabe: 1 Backblech von ca. 30 cm Ø, gefettet

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Aufgehen lassen: ca. 30 Min.

Backen: ca. 12 Min.

pro Person: 393 kcal / 1646 kJ; E 10 g, F 13 g, KH 57 g

12.325 Händöpfelchabis (Kartoffeln mit Kraut)

1 kg Kartoffeln

Pfeffer

500 g Sauerkraut, roh oder gekocht

Kochbutter

Salz

Die Kartoffeln kochen und einen Tag ruhen lassen. Dann schälen und in Scheiben schneiden und mit dem Sauerkraut in dem heißen Butterfett schön goldbraun braten, würzen. Dazu passt eine feine Wurst.

12.326 Harzer Kartoffelsalat

1 EL gehackte Petersilie

2 EL Milch

300 g Jagdwurst (Schinkenwurst)

Pfeffer

4 Gewürzgurken

Salz

2 Zwiebeln

1 TL Senf

4 hartgekochte Eier

250 g Mayonnaise

2 EL Gurkenwasser

1 kg Kartoffeln

Kartoffeln waschen, kochen, abschrecken, pellen und gut abkühlen lassen. Mayonnaise mit Senf, Salz, Pfeffer, Milch und Gurkenwasser verrühren und abschmecken. Kartoffeln und

gepölte Eier in Scheiben schneiden. Abgezogene Zwiebeln und Gewürzgurken würfeln. Wurst in Streifen schneiden. Alle vorbereiteten Zutaten mit der Mayonnaise vermischen, gut durchziehen lassen. Vor dem Servieren 2 EL heißes Wasser unterrühren und den Salat mit Petersilie bestreuen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 45

12.327 Hasselback-Kartoffeln

4 groß. fest kochende Kartoffeln (etwa 1 kg)	40 g Parmesan
2 Zweige Rosmarin	2 EL Butter
6 Zweige Thymian	2 EL Olivenöl
4 Knoblauchzehen	Salz
3 EL Semmelbrösel	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Backblech einfetten. Kartoffeln schälen, waschen, längs halbieren. Je eine Hälfte auf ein Brett legen, schräg in Scheiben schneiden. Ein flaches Messer unter die Hälfte schieben und auf das Blech legen. Scheiben etwas auseinanderdrücken.

Kräuter fein hacken. Knoblauch abziehen, hacken. Beides mit den Semmelbröseln mischen, über die Kartoffeln streuen. Parmesan fein reiben und über die Kartoffeln streuen.

Die Butter in einem kleinen Topf erhitzen und aufschäumen lassen. Olivenöl dazugeben, mit Salz und Pfeffer mischen. Mit einem Löffel gleichmäßig über die Kartoffeln träufeln.

Das Blech in den Ofen schieben. Kartoffeln in etwa 30 Min. knusprig backen. Evtl. mit Rosmarin garniert servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit.: ca. 60 Min.

Pro Person: 330 kcal; E 10 g, F 14 g, KH 44 g

12.328 Haubenkartoffeln

600 g gekochte Kartoffeln	3 EL Senf
3 EL Schweineschmalz	1 TL gemahlene Kümmel
Salz	1 Röhrchen Kapern
Pfeffer	1 Bd. Petersilie
3 Eier	1 Bd. Schnittlauch

Kartoffeln in Schweineschmalz in einer Pfanne rösten. Alle anderen Zutaten vermengen und über die Kartoffeln verteilen. Alles zusammen im Ofen stocken lassen und servieren.

12.329 Hefekartoffeln

800 g Kartoffeln	500 ml klare Fleischbrühe (Instant)
6 Zwiebeln	2 EL Sauerrahm
60 g Butter	Salz, Pfeffer
1/2 Würfel Hefe	1 Prise gemahlener Kümmel
2 EL Mehl	1 Bd. Schnittlauch

Kartoffeln waschen, etwa 25 Min. garen, abgießen, pellen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen, in Ringe teilen, in 40 g Butter glasig dünsten. Hefe zerbröckeln, unterziehen. Mit dem Mehl bestäuben und goldbraun anschwitzen. Brühe angießen, 5 Min. köcheln lassen. Den j Sauerrahm unterrühren und mit Salz, Pfeffer sowie Kümmel abschmecken.

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln, in Röllchen schneiden. Kartoffeln und Schnittlauch unter die Zwiebelmasse heben, in eine Form geben. Übrige Butter in Flöckchen darauf setzen, im Ofen ca. 30 Min. backen. Evtl. mit Schnittlauch garniert servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 20 Min.

Garen ca. 25 Min.

Backen ca. 30 Min.

pro Person: 290 kcal; E 5 g, F 14 g, KH 33 g

12.330 Heidekartoffeln mit Quarkcreme

8 Scheib. geräuchertes, rohes Kasseler ohne Knochen	4 EL saure Sahne
Alufolie	Salz, Pfeffer
2 Bd. Radieschen	500 g Sahnequark
1 Bd. Schnittlauch	4 groß. mehlig kochende Kartoffeln à 300-400 g

Kartoffeln in Alufolie einwickeln und im heißen Backofen bei 225° C gut 1 Stunde backen. Für die Creme Sahnequark salzen, pfeffern und mit saurer Sahne glattrühren. Schnittlauch in Röllchen schneiden und untermischen. Kartoffeln mit Quarkcreme, Kasseler und Radieschen anrichten.

12.331 Herbst-Rösti

1.2 kg Gschwellti (fest kochende Sorte) vom Vortag, geschält	Scheibchen
3/4 TL Salz	1/4 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle	Pfeffer aus der Mühle
2 Msp. Muskat	30 g Butter oder Margarine, flüssig
200 g Speckwürfeli	1 Birne mit dem Stiel, längs in Scheiben, Kerngehäuse ausgestochen
2 Zwiebeln (ca. 200 g), in Streifen	wenig Bratbutter
2 Birnen (ca. 300 g), entkernt, geviertelt, in	

Die Kartoffeln an der Röstiraffel reiben, würzen. Den Speck in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze langsam knusprig braten, herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen. Hitze reduzieren, Zwiebeln und Birnen in derselben Pfanne ca. 5 Min. dämpfen, würzen. Mit der Hälfte des Specks und den Kartoffeln mischen, in das vorbereitete Blech verteilen. Butter oder Margarine darüber träufeln.

Braten: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens. In der Zwischenzeit Birnenscheiben in der warmen Bratbutter beidseitig kurz braten. Rösti herausnehmen, restlichen Speck und Birnenscheiben darauf verteilen, ca. 5 Min. fertig backen.

Mengenangabe: 1 Backblech von ca. 30 cm O, gefettet

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Braten: ca. 25 Min.

pro Person: 502 kcal / 2102 kJ; E 15 g, F 23 g, KH 59 g

12.332 Herrengröstel (Bratkartoffeln mit Fleisch)

1 kg fest kochende Kartoffeln,	1 Lorbeerblatt,
1 Zwiebel (klein gehackt),	Majoran,
30 g Butterfett,	Salz,
70 g Butter,	Pfeffer,
3 EL Öl,	Petersilie
400 g Kalbsschnitzfleisch,	

Kartoffeln waschen und in Salzwasser nicht zu weich kochen. Noch heiß schälen, auskühlen lassen, dann in Scheiben schneiden. Eine große Eisenpfanne erhitzen, Butterfett hineingeben, dann die Zwiebel darin kurz anbraten. Die Kartoffelscheiben zufügen und braten, bis sie eine schöne Farbe bekommen haben, dann sofort die Hitze herunterschalten und nach und nach 40 g der Butter zugeben. In einer zweiten Pfanne Öl und die restliche Butter erhitzen, das in Scheiben geschnittene Fleisch zugeben, schnell und kräftig rösten. Salzen. Fleisch mit den Kartoffeln mischen, klein gehackte Gewürze zufügen, nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit gehackter Petersilie bestreut servieren. Dazu passt sehr gut Krautsalat mit Speck.

12.333 Herzhafte Kartoffel-Wurst-Pfanne

100 g geräucherter, durchwachsener Speck	1 groß. rote Paprikaschote
4 Zwiebeln	Öl zum Braten
750 g gekochte Kartoffeln	Salz
2 Paar Debrecziner (Knoblauchwürstchen)	Pfeffer aus der Mühle
3 Gewürzgurken	1 Bd. Schnittlauch

Den Speck würfeln. Die Würstchen und Gurken in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die geschälten Kartoffeln in Salzwasser kochen und in Scheiben schneiden. Die Paprikaschote waschen, putzen und in Streifen schneiden. Das Öl erhitzen und die Speckwürfel darin glasig werden lassen. Zwiebeln und Paprika dazugeben und kurz mitschwitzen. Die restlich vorbereiteten Zutaten nach und nach hinzufügen und unter mehrmaligem Wenden so lange braten, bis die Kartoffeln goldgelb sind. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Mit frisch geschnittenem Schnittlauch bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

12.334 Hessische grüne Pfannkuchen

1500 g Kartoffeln	1 EL geh. Zitronenmelisse
1 Zwiebel	Milch
1 Bd. Schnittlauch	3 Eier
2 Bd. Petersilie	Salz
1 EL geh. Dill	Pfeffer
1 EL geh. Liebstöckel	150 g Fett zum Braten

Die Kartoffeln schälen, waschen, abtrocknen und reiben. Masse auf ein Tuch legen, in ein Sieb legen und abtropfen lassen.

Die Zwiebel pellen und fein reiben. Die Kräuter waschen, putzen und fein hacken. Kräuter, Zwiebel, etwas Milch, Eier und Salz und Pfeffer unter die Kartoffelmasse rühren.

Das Fett in einer Pfanne zerlassen und den Pufferteig nach und nach abbacken. Zuerst einen Probepuffer backen und bei Bedarf noch 1-2 Eier zufügen.

12.335 Himmel un Ääd

1 l Wasser	250 g durchwachsener Speck
1 Prise Muskat	1 TL Zucker
30 g Butter	1 kg Äpfel
Salz, Pfeffer	1 kg Kartoffeln
2 Zwiebeln	500 g Blutwurst

Kartoffeln schälen, waschen und in Stücke schneiden. In Salzwasser garen. Äpfel in Stücke schneiden, vom Kerngehäuse befreien und mit wenig Wasser und einer Prise Zucker gardämpfen. Die garen Kartoffeln abgießen und in eine große Schüssel geben. Die gegarten Apfelstücke durch ein Sieb streichen und zu den Kartoffeln geben. Alles mit dem Handrührgerät glattrühren. Dann nochmals in einen Topf geben und kurz erhitzen. Speck und Zwiebeln würfeln, Speck in einer Pfanne auslassen. Zwiebelwürfel darin goldgelb braten und unter die Kartoffel-Apfel-Masse geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Blutwurst in dicke Scheiben schneiden (ca. 1 cm) und in heißer Butter von beiden Seiten anbraten. Die Blutwurstscheiben um die Kartoffel-Apfel-Masse anrichten.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 35

je Portion: 0 kcal

12.336 Himmel und Erde

1 Kg Kartoffeln,	4 gross. Zwiebeln, , evtl. mehr
1 Kg säuerliche Äpfel,	2 EL Schmalz, evtl. mehr
1 Zitrone, Saft von	4 große, dicke Scheiben Blutwurst,
1 EL Zucker,	Salz,
1 EL Butter, evtl. mehr	Pfeffer aus der Mühle
1 Tassen heiße Milch, evtl. mehr	

Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser kochen. Äpfel schälen, entkernen, in halbe Schnitze schneiden und mit wenig Wasser, Zitronensaft und Zucker zu Brei kochen. Kartoffeln abgießen, mit Butter und Milch zerstampfen. Den mit Apfelstückchen durchsetzten Apfelbrei mit den Kartoffeln vermengen. Warm halten. Dabei abschmecken mit wenig Salz und Pfeffer. Zwiebeln schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Diese in Schmalz goldgelb rösten. Herausnehmen und beiseite stellen. Im gleichen Fett (eventl. noch etwas zugeben) die Blutwurstscheiben auf beiden Seiten scharf anbraten. Dann aufeinanderlegen und Zwiebelringe daneben nochmals erhitzen. Dabei etwas salzen und pfeffern. Beim Anrichten häuft man Apfel- Kartoffel-Brei auf die Teller, belegt mit Blutwurstscheiben und gibt darauf die Zwiebeln mit Bratfett. (Horst Scharfenberg: Aus Deutschlands Küchen, Hallwag-Verlag)

12.337 Himmel und Erde

700 g Kartoffeln	40 g Butter
140 g geräucherter Speck	Salz
450 g Blutwurst	1/2 TL Zucker
900 g Äpfel	Schon gewusst?

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen - anschließend stampfen. Die Äpfel schälen, entkernen, klein würfeln und kurz in Wasser blanchieren. Den Speck würfeln, in einer Pfanne auslassen. Die Äpfel mit den Kartoffeln vermengen, mit Zucker und einer Prise Salz würzen und die Speckwürfel darüber verteilen. Die Blutwurst in fingerdicke Scheiben schneiden und in etwas Mehl wenden. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Blutwurstscheiben darin kross anbraten und mit dem Apfel-Kartoffel-Püree servieren. Das Gericht ist seit dem 18. Jahrhundert bekannt. Seinen Namen erhielt es von der früher verbreiteten und auch heute noch in verschiedenen Regionen gängigen Bezeichnung Erdapfel für Kartoffel. Der 'Himmel' steht für die Äpfel an den Bäumen und die 'Erde' steht für die Äpfel in der Erde.'

Mengenangabe: 4 PORTIONEN

12.338 **Himmel und Erde**

500 g Kartoffeln	30 g Speck
500 g Äpfel	1 EL Margarine
1/8 l Wasser	1 Zwiebel
1 Prise Salz	

Die geschälten Kartoffeln in Würfel schneiden und in das siedende Salzwasser geben. Auf kleiner Flamme mehrmals aufkochen lassen, erst dann die geschälten und ebenfalls in Würfel geschnittenen Äpfel dazugeben. Nach dem Garkochen zerstampfen. Den ausgelassenen Speck unterrühren, und die gebräunten Zwiebelringe darübergeben. Mit gebratener Blutwurst oder Bratwurst anrichten.

12.339 **Himmel und Erde**

1 kg Kartoffeln	1/8 l Milch
Salz	Pfeffer a. d. Mühle
750 g Äpfel	Muskat (frisch gerieben)
2 EL Zitronensaft	750 g Blutwurst (Naturdarm) in Scheiben
150 g Speck, durchw.	2 EL Öl
120 g Zwiebeln	

Geschälte Kartoffeln waschen, vierteln, in Salzwasser 15 - 20 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 5-6 garen.

Äpfel waschen, schälen, achteln, entkernen. 1/8 l Wasser und den Zitronensaft auf 3 oder Automatik- Kochstelle 12 aufkochen, Äpfel darin 10 Min. garen. Speck würfeln, in der Pfanne ausbraten. Zwiebeln pellen, würfeln, zugeben und 10 Min. mitbraten.

Milch aufkochen.

Kartoffeln und Äpfel abgießen. Kartoffeln mit dem Handrührgerät pürieren. Äpfel zugeben (einige Stücke beiseite legen), grob stampfen.

Milch zugießen und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Blutwurstscheiben im Öl auf 2 oder Automatik-Kochstelle 9-10 knusprig braten.

Kartoffel-Apfel-Püree beim Servieren mit Speck-Zwiebeln übergießen. Mit Wurstscheiben und Apfelstücken anrichten.

4

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 30 Minuten

Pro Portion: 1305 kcal / 5463 kJ

12.340 Himmel und Erde

3 EL Markenbutter	600 g Kartoffeln
Butterschmalz zum Braten	600 g Äpfel
750 g Blutwurst	300 g Zwiebeln
Salz, Muskatnuss, Zucker	

Zwiebeln in Ringe schneiden, Äpfel grob würfeln. Zwiebeln in 1 EL Butter hellgelb anschwitzen, die Äpfel hinzugeben und dünsten. Kartoffeln schälen, kochen und zerstampfen. Restliche Butter zugeben, mit Salz, Muskatnuss und einer Prise Zucker würzen. Mit den Äpfeln vermischen. Blutwurst in Scheiben schneiden und in heißem Butterschmalz anbraten. Auf die Apfel-Kartoffel-Mischung geben. Hellbraun geröstete Zwiebeln darüberstreuen und servieren.

12.341 Honig-Chili-Kartoffeln

1 kg kleine festkochende Frühkartoffeln	2 EL Sesamsaat
2 EL Rapsöl	1 rote Chilischote
1 TL flüssigen Blütenhonig	

Frühkartoffeln unter fließendem Wasser waschen. Kartoffeln mit Schale in Salzwasser ca. 8 Min. garen. Kartoffeln abgießen, pellen und der Länge nach halbieren. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.

Rapsöl mit Honig, 1/2 TL Salz und Sesam in einer großen Schüssel verrühren. Kartoffeln dazugeben, alles vermischen. Kartoffeln auf einem Backblech verteilen. Im Ofen ca. 15 Min. backen. Zwischendurch wenden. Chilischote in feine Ringe schneiden, nach der Hälfte der Zeit über die Kartoffeln streuen. Dazu passt prima ein Hähnchen Gemüsecurry und ein kühles Bier.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 25 Min.

Pro Person: 260 kcal; E 9 g, F 40 g, KH 6 g

12.342 Honigkartoffeln mit Sesam

1 rote Chilischote

1/2 TL Salz

2 EL Sesamsaat

1 TL flüssigen Blütenhonig

2 EL Rapsöl

1 kg kleine festkochende Frühkartoffeln

Frühkartoffeln unter fließendem Wasser waschen. Kartoffeln mit Schale ca. 8 Minuten garen. Kartoffeln abgießen, pellen und der Länge nach halbieren. Rapsöl mit Honig, Salz und Sesam in einer großen Schüssel verrühren. Kartoffelhälften dazu geben und alles vermischen. Kartoffeln auf einem Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 15 Minuten backen. Zwischendurch wenden. Chilischote in feine Ringe schneiden und nach der Hälfte der Zeit über die Kartoffeln streuen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 40

256 kcal / 0 kJ

12.343 Hoppel-Poppel

100 g durchwachsener Speck

2 Zwiebeln

3 EL Schweineschmalz

500 g gekochte Kartoffeln

300 g gekochtes oder gebratenes Fleisch

4 frische Eier

Salz, Pfeffer

Petersilie, Schnittlauch

saure Sahne

Speck in Streifen, Zwiebeln in Würfel schneiden und in heißem Schmalz glasig dünsten. Kartoffeln in Scheiben schneiden, dazugeben und goldbraun braten. Fleisch in große Würfel schneiden und hinzufügen. Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen, über das Gericht gießen und stocken lassen. Kräuter und saure Sahne darübergeben. Dazu passt eine bunte Salatplatte.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

12.344 Huddeknapp

8 mittelgroße Kartoffeln	Salz
1/16 l Milch	Speck zum Abschmelzen
4 EL Mehl	

Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und weichkochen. Danach Milch, Mehl und Salz hinzugeben, zerstampfen und auf kleinster Flamme ca. 15-20 Minuten dämpfen lassen. Mit einem Esslöffel die 'Knepp' abstechen und in eine Schüssel geben. Den Speck in Würfel schneiden, anbräunen und damit die 'Hudde- Knepp' abschmelzen.

Dazu reicht man grünen Salat.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.345 Hüpfende Kartoffeln

1 kg Kartoffeln	Salz
75 g Butter	Pfeffer
gehackte Petersilie	

Ungeschälte Kartoffeln waschen und in einem Topf mit kaltem Wasser bedeckt zum Kochen bringen. Bei schwacher Hitze, je nach Größe der Kartoffeln, 20 - 30 Minuten köcheln lassen. Gabelprobe. Kartoffeln abgießen und auskühlen lassen. Schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

In einer beschichteten Pfanne die Butter schmelzen und Kartoffeln dazugeben. Unter ständigem Schwenken der Pfanne zwei Minuten bei sehr starker Hitze braten. Dann bei mittlerer Hitze weitere sechs Minuten braten. Anschließend nochmals bei sehr starker Hitze unter ständigem Schwenken der Pfanne für acht Minuten. Die Kartoffeln sollten von einer goldbraunen Kruste umgeben sein. Am Ende der Bratzeit salzen, pfeffern und mit Petersilie bestreuen. Je nach Geschmack können die Kartoffeln auch mit Zwiebelringen oder gerösteten Speckwürfeln vermischt werden. Oder vor dem Servieren mit gehackter Petersilie und Knoblauch oder Rosmarin bestreut werden.

Empfohlener Wein Capalbio bianco

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung: 10 Minuten

Garzeit: 45 Minuten

12.346 Hüpfende Kartoffeln

1 kg Kartoffeln	Salz
75 g Butter	Pfeffer
gehackte Petersilie	

Ungeschälte Kartoffeln waschen und in einem Topf mit kaltem Wasser bedeckt zum Kochen bringen. Bei schwacher Hitze, je nach Größe der Kartoffeln, 20 - 30 Minuten köcheln lassen. Gabelprobe. Kartoffeln abgießen und auskühlen lassen. Schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

In einer beschichteten Pfanne die Butter schmelzen und Kartoffeln dazugeben. Unter ständigem Schwenken der Pfanne zwei Minuten bei sehr starker Hitze braten. Dann bei mittlerer Hitze weitere sechs Minuten braten. Anschließend nochmals bei sehr starker Hitze unter ständigem Schwenken der Pfanne für acht Minuten. Die Kartoffeln sollten von einer goldbraunen Kruste umgeben sein. Am Ende der Bratzeit salzen, pfeffern und mit Petersilie bestreuen. Je nach Geschmack können die Kartoffeln auch mit Zwiebelringen oder gerösteten Speckwürfeln vermischt werden. Oder vor dem Servieren mit gehackter Petersilie und Knoblauch oder Rosmarin bestreut werden.

Empfohlener Wein Capalbio bianco

Mengenangabe: 4 Personen

Garzeit: 45 Minuten

Zubereitung: 10 Minuten

12.347 Hüttenkäse-Kartoffeln

600 g Kartoffeln, in der Schale gekocht	1/4 TL Salz
150 g Hüttenkäse	Pfeffer

Die geschwellten Kartoffeln halbieren, 20 Minuten im Ofen backen. Auf jede Kartoffelhälfte 1 El mit Salz und Pfeffer vermischten Hüttenkäse verteilen. Backen: In der oberen Hälfte des Ofens nur mit Oberhitze oder mit dem Grill ca. 5 Minuten überbacken, bis der Käse schmilzt.

12.348 Husumer Kartoffelpuffer

1 kg Kartoffeln, mehlig-festkochende	150 g Nordseekrabben, gepulte
150 g Salzkartoffeln, geschälte, gekochte (vom Vortag)	1 Bd. Dill, feingehackter Salz
2 Eier	Butterschmalz
100 g Allgäuer Emmentaler, geriebener	

Die Kartoffeln schälen, waschen und zusammen mit den gekochten Salzkartoffeln auf einer feinen Reibe reiben. Die Eier, den Käse, die Krabben und den Dill mit den Kartoffeln vermengen. Den Teig mit Salz abschmecken. Butterschmalz in einer Stielpfanne zerlassen, jeweils etwas von dem Teig hineingeben, flachdrücken und von beiden Seiten braun und knusprig backen.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.349 Imperial-Kartoffeln auf Dillschaum mit Kaviar

12 ca. hühnereigroße Kartoffeln	50 g Sahne, ca.
40 g Lachs für Tatar	Salz
40 g Matjes für Tatar	Pfeffer
40 g Jakobsmuscheln	Zitrone
<i>für Tatar</i>	Dill
1/4 l Creme fraîche	150 g Kaviar
	Paniermehl

Die Kartoffeln mit Schale im Salzwasser weich kochen. Danach schälen und halbieren, mit Hilfe eines Pariserausstechers aushöhlen und mit jeweils dem Lachstatar, Matjestatar und Jakobsmuscheltatar füllen.

Die Ränder mit wenig Eiweiß bestreichen und die zwei Hälften zusammenkleben. In Paniermehl (evtl. mit Kräutern) panieren und in einer Fettpfanne ca. 1 - 2 Min. goldgelb ausbacken, so dass das Tatar kalt bleibt.

Aus der Creme fraîche, Sahne und Dill eine grüne Dill-Creme fraîche zubereiten, abschmecken und die Kartoffeln anrichten.

Schöne Kaviarnocken formen und zwischen die Kartoffeln legen.

Mengenangabe: 4 4 Personen

12.350 Indische Kartoffelschnitze mit Spinat-Raita

500 g fest kochende Kartoffeln, Schnitze	<i>Spinat-Raita</i>
3 EL Öl	1 EL Öl
1 TL Cumin	Salz
3 EL passierte Tomaten	150 g tiefgekühlter Blattspinat
1 TL Koriander	200 g Joghurt
1 Prise Chili	2 Frühlingszwiebeln, feine Ringe
Salz	1 TL Zitronensaft
12 Knoblauchzehen	1 TL frische Minze oder Petersilie, fein gehackt

Mit der Gabel die passierten Tomaten mit Öl, Cumin, Koriander und Chili gut verrühren, mit Salz abschmecken.

In einer Schüssel Kartoffeln und Knoblauch mit der Tomatensauce vermischen. Kartoffeln in einer flachen feuerfesten Form verteilen. Die Kartoffeln sollen in einer Schicht den Boden bedecken. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C etwa 25 Minuten backen.

Für die Spinat-Raita das Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Den angetauten Spinat unter Rühren kurz anbraten, mit Joghurt und Frühlingszwiebeln vermischen. Die Raita mit Zitronensaft, Minze und Salz abschmecken.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

12.351 **Irischer Reibekuchen**

600 g mehligkochende Kartoffeln

200 g Mehl

1 TL Salz

125 g süße Sahne

75 g Butter

50 g Zucker

75 g Butter

Kartoffeln reiben, über einer Schüssel in ein Tuch oder ein feines Sieb geben und Wasser gut ausdrücken. Kartoffeln mit Mehl, Salz und Sahne vermengen, das Wasser stehen lassen, bis sich die Stärke am Boden abgesetzt hat. Danach das Wasser vorsichtig abgießen und die abgesetzte Stärke ebenfalls unter die Kartoffelmasse rühren. Die Hälfte der Butter in einer großen Pfanne erhitzen, Kartoffelmasse hineingeben, glattstreichen und 15 bis 20 Minuten backen, bis die Unterseite knusprig braun ist. Den Rand während des Backens immer wieder lockern, um ein Anbrennen zu vermeiden. Reibekuchen vorsichtig wenden und in der restlichen Butter die andere Seite knusprig braun backen dann auf eine Platte stürzen. Zucker in der Pfanne leicht bräunen und Butter darin schmelzen, auf dem Reibekuchen verstreichen und sofort servieren. Beilage: Apfelmus.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.352 **Italienische Kartoffeln**

2 gross. Kartoffeln

Salz

Pfeffer

Knoblauchpulver

2 Tomaten

100 g Mozzarella

2 Zweige Basilikum

2 dünne Scheiben

Parmaschinken

Kartoffeln waschen und ca. 30 Min. kochen. Danach abgießen, im heißen Topf ausdampfen lassen und längs halbieren. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Die Schnittflächen der Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver bestreuen. Tomaten waschen, putzen, trockentupfen und wie den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Schinkenscheiben quer halbieren.

Kartoffelhälften abwechselnd mit Schinken, Mozzarella und Tomate belegen. Anschließend jede locker in ein Stück Alufolie einschlagen, dabei auf der Oberseite einen Spalt offen lassen. Die Knollen im heißen Ofen ca. 10 Min. backen. Mit den Basilikumblättern garniert servieren. Extra-Tipp Mit der Wahl des Schinkens können Sie den Geschmack dieses Gerichtes schnell verändern. Versuchen Sie es auch mal mit spanischem Serrano- oder Schwarzwälder Schinken.

Mengenangabe: 1 Portion

Zubereitung: ca. 15 Minuten

Garen: ca. 40 Minuten

490 kcal; E 30 g, F 23 g, KH 38 g

12.353 Jagdwurstpfanne

100 g Champignons	schnitten
Salz	20 g Butter
1/4 l Milch	50 g magerer Speck
3 Eier	1 Zwiebel
250 g gekochte Kartoffeln, in Scheiben ge-	300 g Jagdwurst

Zwiebel schälen und ebenso wie den mageren Speck in kleine Würfel schneiden. Speck in der Pfanne auslassen und die Zwiebelwürfel darin dünsten. Die Champignons waschen, vierteln, in heißer Butter dünsten und zusammen mit den gekochten Kartoffeln in die Pfanne zu dem Speck-Zwiebel- Gemisch geben. Die Eier mit Milch verschlagen, salzen. Die Jagdwurst in Würfel schneiden und unterziehen. Schnittlauch hinzufügen. In die Pfanne die anderen Zutaten geben. Nach max. 2 Minuten mit dem Pfannenwender probieren, ob sich die Mischung vom Boden löst. Dann die Jagdwurstpfanne auf einen vorgewärmten Teller gleiten lassen und servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 20

12.354 Janssons Versuchung

1 kg Kartoffeln, geschält	2 dl Rahm
3 Zwiebeln	Anchovis- oder Matjes-Marinade aus Dosen
200 g Anchovis- oder	2 EL Paniermehl
Matjes-Filets aus der Dose	2 EL Margarine, Flöckli
weißer Pfeffer	Margarine zum Einfetten der Form

Die geschälten, rohen Kartoffeln in 1/2 cm dicke und 3 cm lange Stäbchen schneiden. Eine feuerfeste Form einfetten, die Kartoffeln abwechslungsweise mit den in dünne Ringe

geschnittenen Zwiebeln, Anchovis oder Matjes einschichten, mit Pfeffer bestreuen; die erste und letzte Lage besteht aus Kartoffeln.

Rahm und Anchovis- oder Matjes-Marinade verrühren, darübergießen. Paniermehl und Margarineflöckli darüberstreuen.

Backen: 45-50 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Tipp: Die geschnittenen Kartoffeln nicht ins Wasser legen, da sonst die Kartoffelstärke herausgeschwemmt wird.

12.355 Joghurt-Kartoffeln

2 TL Currypulver	ge geschnitten
1 Bd. Schnittlauch, fein geschnitten	100 g Butter
2 EL Mehl oder Stärke	Salz
1 Becher gerührten Joghurt (200 g)	1 kg neue Kartoffeln, gewaschen
4 Frühlingszwiebeln oder Schluppen, in Rin-	

Die Kartoffeln ungeschält in Salzwasser aufsetzen und in ca. 20 Minuten relativ weich garen. In der Zwischenzeit 50 g Butter aufschäumen lassen, die Frühlingszwiebeln darin anschwitzen, Currypulver und das Mehl oder Stärke zugeben. Kurz durchschwitzen, dann den Joghurt zugeben und unter ständigem Rühren aufkochen. Die Kartoffeln abschrecken und pellen, durch die Kartoffelpresse drücken und mit der Joghurtmasse mischen. Die restliche Butter aufschäumen, salzen und den Schnittlauch zugeben. Das Joghurt-Kartoffelpüree anrichten und Schnittlauchbutter obenauf löffeln.

Tipp: Dazu passt wunderbar gekochter Schinken, z.B. mit Kräutern oder mit Knoblauch oder ein Prager Schinken.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 45

12.356 Käse-Gnocchi auf Paprika-Gemüse

1 kg mehligkochende Kartoffeln	250 g Mehl, ca.
3 Paprikaschoten (750 g) (z. B. rot, gelb und grün)	Salz, weißer Pfeffer
1 mittelgroße Zwiebel	2 EL Öl (z. B. Olivenöl)
1 Knoblauchzehe	3/8 l Tomatensaft
50 g geriebener Parmesan	1 TL Kräuter der Provence
	evtl. einige Stiele Basilikum

Kartoffeln waschen und in Wasser ca. 20 Minuten kochen. Paprika putzen, waschen und in Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Kartoffeln abschrecken und schälen. Noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Etwas

abkühlen lassen.

Käse und Mehl nach und nach unter die Kartoffeln kneten, salzen. Auf wenig Mehl zur Rolle formen, in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden und mit einer Gabel etwas eindrücken. Zwiebel im heißen Öl andünsten. Paprika kurz mit andünsten. Mit Tomatensaft ablöschen, Kräuter der Provence einrühren und 5-10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gnocchi portionsweise in reichlich siedendem Salzwasser 3-5 Minuten garen, bis sie nach oben steigen. Abtropfen lassen. Auf dem Gemüse anrichten. Basilikum waschen, in Streifen schneiden und darüberstreuen. Getränk: leichter Rotwein.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

pro Portion ca.: 490 kcal / 2050 kJ; E 17 g, F 10 g, KH 81 g

12.357 Käse-Kartoffeln

8 g Kartoffeln	Bergkäse
150 g geraspelter Greyerzer oder Allgäuer	evtl. Kümmel

Kartoffeln gut waschen, mit der Schale fast gar kochen. Die Kartoffeln längs halbieren, dick mit dem geriebenen Käse bestreuen, auf ein Backblech setzen, im Backofen goldbraun überbacken.

Schaltung: 200 - 220°, 2. Schiebeleiste v.u. 170 - 190°, Umluftbackofen 15-20 Minuten

Wenn der Käse geschmolzen ist, wird, wenn gewünscht, der Kümmel darüber gestreut. Dazu schmeckt grüner Salat.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.358 Käse-Kartoffeln

1 kg Kartoffeln, neue	3 EL Butter
(möglichst gleich groß, Länge etwa 6-7 cm)	1 Bd. Petersilie, glatte
Salz	100 g Gouda, alter
Kümmel	2 Eigelbe (Eier Größe M)
1 Zwiebel	Pfeffer

1. Kartoffeln wie auf Seite 22 unten beschrieben in 20-25 Minuten garen. 2. Inzwischen die Zwiebel abziehen, sehr fein würfeln und in heißer Butter glasig dünsten. Petersilie waschen, trockenschütteln. Blättchen abzupfen und hacken. Gouda fein reiben. Elektroofen auf 200 Grad vorheizen. 3. Kartoffeln ungeschält der Länge nach halbieren und zur Hälfte mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech setzen, vorher die Unterseite flach schneiden. 4. Übrige Kartoffelhälften pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die Masse mit

Zwiebel, Petersilie, Gouda und Eigelben mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. 5. Die Kartoffelmasse auf die Kartoffelhälften spritzen und im Ofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) 10-15 Minuten überbacken. Sofort servieren. Beilage: Blattsalat Getränk: trockener roter Landwein

Pro Portion: 375 kcal / 1580 kJ

12.359 Käse-Kartoffeln mit Blumenkohl

1.5 kg fest kochende Kartoffeln	250 g Schlagsahne
1 Blumenkohl	100 g Hartkäse (z. B. Comte; Stück)
Salz	weißer Pfeffer
2 mittelgroße Zwiebeln	Muskat
2 EL (ca. 40 g) + etwas Butter	4-6 Scheib. Frühstücksspeck (Bacon)
3 EL (40 g) Mehl	evtl. Kerbel oder Petersilie zum Garnieren

Kartoffeln unter Wasser gut abbürsten bzw. schälen. Zugedeckt ca. 20 Minuten kochen. Abschrecken und abkühlen lassen. Blumenkohl putzen, waschen und in Röschen teilen. In 1/2 l kochendem Salzwasser zugedeckt ca. 10 Minuten garen. Abtropfen lassen, Fond dabei auffangen. Zwiebeln schälen, würfeln und in 2 EL heißer Butter andünsten. Mit Mehl bestäuben und hellgelb anschwitzen. Fond und Sahne einrühren, aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln. Käse reiben und unter Rühren in der Soße schmelzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kartoffeln je nach Größe halbieren oder vierteln. Kartoffeln und Blumenkohl in eine gefettete Auflaufform verteilen. Soße darüber verteilen. Speck in Streifen schneiden und darauflegen. Im vorgeheizten Backofen (E- Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) 20-25 Minuten goldbraun überbacken. Kerbel waschen, abzupfen und darüberstreuen. Getränk: kühler Roséwein.

Mengenangabe: 6 Personen:

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Portion ca.: 470 kcal; E 14 g, F 27 g, KH 39 g

12.360 Käse-Kartoffeln mit Cabanossi

750 g kleine neue Kartoffeln	Salz, Pfeffer
2-3 EL Butterschmalz	7-8 EL Schlagsahne
2 groß. Zwiebeln	75 g geriebener Gouda
100-150 g Cabanossi	1/2 Bd. Schnittlauch

Kartoffeln unter Wasser kräftig abbürsten. Butterschmalz in einer großen ofenfesten Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln darin zugedeckt 12-15 Minuten dünsten, Pfanne ab und zu rütteln. Zwiebeln schälen, grob würfeln. Wurst in Scheiben schneiden. Beides zu den Kartoffeln

geben. Alles offen unter Wenden ca. 5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Sahne ablöschen, kurz aufkochen. Mit Käse bestreuen.

Unter dem heißen Grill oder im Backofen auf höchster Stufe 3-4 Minuten gratinieren. Schnittlauch waschen, fein schneiden und darüberstreuen.

Getränk: kühler Weißwein.

Mengenangabe: 3 PERSONEN

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

pro Portion ca.: 650 kcal; E 26 g, F 40 g, KH 41 g

12.361 Käse-Kartoffelpüree

1 Bd. Schnittlauch, fein geschnitten	4 EL Butter
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle	5 EL Crème fraîche
350 g Allgäuer Emmentaler, fein gerieben	175 ml Milch
100 g durchwachsener Speck, gewürfelt	800 g mehlig kochende Kartoffeln

Die Kartoffeln schälen, in kaltem Salzwasser aufsetzen und gar kochen. In der Zwischenzeit die Milch erhitzen. Die Kartoffeln abgießen, gut abdämpfen und möglichst von Hand entweder durch eine Presse drücken oder mit dem Kartoffelstampfer pürieren. Crème fraîche und Butter unterarbeiten. In einer flachen Pfanne den Speck knusprig ausbraten und in einem Sieb abtropfen lassen. Das aufgefangene Fett unter das Kartoffelpüree rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei milder Hitze den fein geriebenen Käse mit einem Holzspatel unterheben. Die Mischung locker durchrühren, bis das Püree Fäden zieht und dann sofort servieren. Die Speckwürfel und den Schnittlauch darüberstreuen. Zu dem Püree passen Bratwürstchen, geschmortes Fleisch oder gegrillter Fisch.

Tipp: Adretta, Aurelia, Irmgard sind beispielsweise mehlig kochende Kartoffelsorten. Am besten schmeckt das Püree frisch und heiß, das heißt, die Gäste sollten bereits am Tisch sitzen, um sofort mit dem Essen anfangen zu können. Kalt gewordenes Püree können Sie mit zwei nassen Löffeln zu kleinen Küchlein formen und in Butterschmalz knusprig braten.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 45

12.362 Käsegebäck

200 g Kartoffeln mehligkochende	80 g Parmesan, frisch gerieben
50 g Sonnenblumenkerne	1 TL Kümmel
70 g Weizen	0.25 TL Muskatnuss, frisch gerieben
80 g Dinkel, zusammen mit dem Weizen fein gemahlen	0.25 TL Meersalz
1 Msp. Weinstein-Backpulver	80 g Butter kalte
	1 Ei kleines

1 Ei verquirltes	Mohnsamen
nach Belieben Käse, frisch gerieben	Sesamsamen
Kümmel	Butter für das Blech

1. Die Kartoffeln in wenig Wasser weich kochen. Dann schälen, heiß durchpressen, 150 g abwägen und völlig auskühlen lassen.
2. Die Sonnenblumenkerne fein hacken. Mit dem Mehl, dem Backpulver, dem Parmesan und den Gewürzen mischen und die Kartoffeln locker untermengen. Die Butter in Stückchen darauf setzen und mit den Fingern rasch verkrümeln. Das Ei hinzufügen. Zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt etwa 1 Stunde kühl stellen.
3. Den Backofen auf 200 ° vorheizen. Zwei Backbleche einfetten. Den Teig etwa 2 mm dick ausrollen und Rauten ausrädeln. Diese mit dem Ei bestreichen und nach Belieben mit Käse, Kümmel, Mohn oder Sesam bestreuen.
4. Die Plätzchen auf die Bleche legen und im Backofen (Mitte) in 15 - 18 Minuten goldgelb backen.

Schmecken gut zu Wein und Bier.

Mengenangabe: 50 Stück

Zubereitungszeit 105 Minuten

160 kJ

12.363 Käsekartoffeln

4 festkochende Kartoffeln, je 150-175 g (insgesamt 600-700 g)	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
4 EL cremiger Ricotta	8 Salbeiblättchen
100 g Gorgonzola	2 TL Olivenöl
1 EL frische Majoranblättchen	Sonnenblumenöl für die Form

Die Kartoffeln mit einer Bürste unter fließendem Wasser gründlich säubern. 10 Minuten mit Wasser bedeckt halbgar kochen. Abgießen und abkühlen lassen.

Backofen auf 225 Grad vorheizen.

Die Kartoffeln halbieren und mit einem Kartoffelausstecher bis auf eine Hülle von 1/2 cm Dicke aushöhlen. Das Kartoffelinnere später z. B. für eine Suppe verwenden.

Ricotta und Gorgonzola mit einer Gabel verkneten. Majoranblättchen fein hacken, mit wenig Salz und Pfeffer unter die Käsecreme mischen.

Die vorbereiteten Kartoffelhälften mit Dreiviertel der Creme füllen. Auf die vier unteren Hälften je 2 Salbeiblättchen legen und die Kartoffelhälften wieder zusammensetzen. Mit dem Olivenöl einpinseln. In eine eingefettete feuerfeste Form setzen und 15 Minuten backen (Gas: Stufe 4). Restliche Creme auf die Kartoffeln geben und in 5 Minuten fertiggaren.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

12.364 Käsekartoffeln mit Tomaten

8 groß. Kartoffeln	150 g ger. Gouda
1 TL Kümmel	2 Eigelb
Salz	Pfeffer
1 Zwiebel	1 Pr. Muskat
2 Knoblauchzehen	250 g Kirschtomaten
1 EL Butter	1 EL Thymianblättchen
2 groß. Tomaten	1 EL Rosmarinblättchen
50 g geh. gemischte Kräuter	1 EL Öl

Kartoffeln waschen, mit Kümmel in Salzwasser ca. 20 Min. garen. Abgießen, ausdampfen lassen, halbieren, aushöhlen. Hälften auf ein geöltes Blech setzen. Kartoffel inneres durch eine Kartoffelpresse drücken. Zwiebel, Knoblauch abziehen, fein würfeln, in heißer Butter glasig schwitzen. Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Tomaten häuten, würfeln, zu der Zwiebel geben. Gehackte Kräuter unterziehen. Masse leicht abkühlen lassen und mit dem Kartoffelpüree mischen. Käse und Eigelbe unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen. Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Kartoffelhälften damit füllen. Im Ofen ca. 20 Min. überbacken. Kirschtomaten abbrausen und mit Kräuterblättchen im Öl kurz schwenken. 10 Min. vor Garzeitende der Kartoffeln mit aufs Blech geben. Evtl. mit Kräuterzweigen garniert servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

pro Person ca.: 320 kcal; E 17 g, F 14 g, KH 29 g

12.365 Käseknödel mit Tomaten-Specksauce

1 kg mehlig kochende Kartoffeln	2 Zwiebeln
100 g Stärkemehl	200 g durchwachsener Speck
3 Eigelb	1 EL Öl
1 EL Butter	500 g reife Tomaten
1 TL Salz	Salz
200 g Edamer-Käse im Stück	Pfeffer aus der Mühle
<i>Sauce:</i>	1 Prise Zucker

Kartoffeln mit Schale kochen.

Inzwischen Edamer in dünne Stifte schneiden oder mit einer Reibe ganz grob reiben.

Die gekochten Kartoffeln pellen und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Kartoffelmasse mit Stärkemehl, Eigelb, Butter und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in etwa 20 Scheiben schneiden. In die Mitte jeder Scheibe etwas Käse geben. Mit Teig umhüllen und zu Knödeln

formen. Knödel etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Sauce Zwiebeln schälen und fein hacken. Speck in Würfel schneiden. Tomaten einritzen, kurz in kochendes Wasser legen, abschrecken und häuten. Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Zwiebel- und Speckwürfel darin anbraten, Tomatenwürfel zugeben und alles etwas einkochen lassen. Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Knödel in reichlich kochendem Salzwasser etwa 10 Minuten ziehen lassen. Die Knödel sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Käseknödel mit heißer Tomatensauce servieren. Beigabe: grüner Salat

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 60 Minuten

12.366 Käsekrapfen auf Feldsalat-Buttermilchschaum

1 EL Honig	50 g Gouda, gerieben
2 EL Zitronensaft	Salz, Pfeffer
1 Schalotte	1 TL Paprikapulver
1 Karotte	100 g Mehl
1 EL Senf	2 Eier
200 ml Buttermilch	150 g Allgäuer Emmentaler, gerieben
150 g Feldsalat	500 g Kartoffeln, mehlig kochend

Geschälte Kartoffeln in Salzwasser kochen. Die ausgekühlten Kartoffeln durch eine Presse drücken. Die Kartoffelmasse mit dem Allgäuer Emmentaler, Eiern, Mehl und Paprikapulver mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Spritzbeutel Krapfen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen und 15 Minuten bei 200°C Heißluft backen. Nach 10 Minuten den geriebenen Gouda darüber streuen und zu Ende backen. Vom Feldsalat 4 Sträußchen beiseite legen. Den restlichen Feldsalat mit Buttermilch, Senf und Zitronensaft pürieren. Die Karotte und Schalotte fein würfeln und dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Dressing auf Teller sprengeln, die Käsekrapfen darauf anrichten und mit Feldsalat-Sträußen dekorieren.

Tipp: Probieren Sie anstelle von Allgäuer Emmentaler das Rezept mit Tilsiter aus. Käse 30-60 Minuten vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen. So entwickelt er sein volles Aroma.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 40

12.367 Kakalinski oder Bäbb

1 kg Kartoffeln,
125 g Mehl,
2 gross. Zwiebeln,
2 Eier,
Pfeffer,

Salz,
2 EL Majoran,
200 g durchwachsener Speck (in Würfelchen
geschnitten),
50 g Schweineschmalz

Kartoffeln schälen und reiben. Zwiebeln reiben. Beides mit Mehl und Eiern mischen, mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Ein Backblech mit Schweineschmalz bestreichen, den Teig darauf verteilen und mit den Speckwürfelchen belegen. In dem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 60 Minuten backen. Noch heiß in Stücke schneiden und sofort servieren

12.368 Kanarische Kartoffeln mit roter & grüner Mojo

250 g + 1 TL + etwas Salz
1 kg kleine fest kochende Kartoffeln
6 Knoblauchzehen
2-3 getrocknete rote Chilischoten
2 TL Kreuzkümmel
1 TL (5 g) Edelsüß-Paprika

100 ml + 100 ml Olivenöl
2-4 EU Essig
(z. B. Rotwein-Essig)
1/2 Bd. Koriander
1/2 Bd. Petersilie (z. B. glatte)

250 g Salz in ca. 1 l kaltem Wasser auflösen. Kartoffeln waschen und in dem Salzwasser ca. 20 Minuten kochen.

Für die 'Mojo picón' (rote Soße) 3 Knoblauchzehen schälen und durch eine Presse drücken. Chilischoten entkernen, grob hacken. Vorbereitete Zutaten mit 1 TL Kreuzkümmel, Paprika, 1 TL Salz und 100 ml Olivenöl verrühren. Im Universalzerkleinerer oder mit dem Schneidstab pürieren. Soße mit 1-2 EL Essig abschmecken.

Für die 'Mojo verde' (grüne Soße) 3 Knoblauchzehen schälen, durchpressen. Kräuter waschen, gut trockenschütteln. Knoblauch, Kräuter, 1 TL Kreuzkümmel und 100 ml Öl verrühren. Im Universalzerkleinerer pürieren. Mit 1-2 EL Essig und Salz abschmecken.

Kartoffeln abgießen und gut abdampfen lassen (so bildet sich die Salzkruste!). Mit den beiden Soßen anrichten. Getränk: roter Landwein.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Portion ca.: 600 kcal / 2520 kJ; E 4 g, F 49 g, KH 30 g

12.369 Kanarische salzige Kartoffeln mit Knoblauch-Sauce Patatas arrugadas con mojo

800 g kleine festkochende Kartoffeln	2 TL mildes Paprikapulver
4 EL Meersalz	1 Prise Kreuzkümmel-Pulver
<i>FÜR DIE SAUCE:</i>	Salz
2 Knoblauchzehen	2 Scheib. Toastbrot
1 getrocknete scharfe Pfefferschote	8 EL Olivenöl
	4 EL Rotweinessig

Die Kartoffeln waschen und in einen Bratentopf geben. So viel Wasser zugießen, dass die Kartoffeln nur knapp zur Hälfte darin liegen. Das Meersalz darüberstreuen und die Kartoffeln zum Kochen bringen. 5 Minuten stark kochen lassen, dann auf Mittelhitze herunterschalten und ohne Deckel in 15 bis 20 Minuten garen. Zwischendurch den Topf mehrmals rütteln. In den letzten 8 Minuten die Hitze verstärken und das restliche Wasser verdampfen lassen. Kartoffeln im trockenen Topf rundherum etwas anrösten. Jetzt sind sie mit einer leichten Salzkruste überzogen. Kartoffeln bis zum Servieren warm halten.

In einem Mörser geschälten Knoblauch, Pfefferschote, Paprikapulver, Kreuzkümmel und 1/2 TL Salz mit dem Stößel gründlich zerkleinern und zerreiben. Das Toastbrot in Wasser einweichen und gründlich ausdrücken. Gewürzmischung in ein Schüsselchen geben. Das Brot fein zerpfücken und zugeben. Alles gut vermischen. Nach und nach das Olivenöl und den Essig unterrühren. Sauce mit 2-3 EL kaltem Wasser strecken.

Die Kartoffeln in eine Schüssel legen. Jeder pellt sich selbst seine Portion und gießt dann etwas von der Sauce darüber.

Tipp: Die Kartoffeln werden zu gegrilltem Fleisch oder Fisch serviert.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

12.370 Karamellkartoffeln mit Gemüse

800 g kleine fest kochende Kartoffeln	1 TL getr. Thymian
Salz	150 ml Gemüsebrühe (Instant)
4 Möhren	4 gestr. EL Zucker
3 Stangen Bleichsellerie	4 EL gehackte Sonnenblumenkerne
3 EL Butter	frischer Thymian zum Garnieren
Zitronenpfeffer	

Kartoffeln waschen, mit Schale etwa 20 Min. in Salzwasser kochen.

Möhren schälen, Sellerie putzen, beides abbrausen und in bleistiftdicke, ca. 4 cm lange Stücke schneiden. 2 EL Butter erhitzen, Gemüse darin kurz andünsten, mit Pfeffer, Thymian würzen. Brühe angießen, zugedeckt ca. 7 Min. garen. Möhren, Sellerie abgießen, salzen.

Kartoffeln abgießen und pellen. Zucker unter Rühren in einem Topf schmelzen lassen, übrige Butter zufügen, mit 50 ml Wasser ablöschen, Kartoffeln, Möhren, Sellerie zugeben und unter gelegentlichem Rühren karamellisieren lassen. Mit Sonnenblumenkernen und Thymian garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 20 Min.

Garen ca. 20 Min.

pro Person: 400 kcal; E 9 g, F 22 g, KH 38 g

12.371 Kartoffelchen mit Kaviar gefüllt

10 klein. Kartoffeln	gehackter Schnittlauch
1 Becher Joghurt	Salz
2 EL Kaviar	

Kartoffeln gut waschen, nicht schälen. In einen Topf geben, mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Salzen und bei kleiner Hitze 20 Minuten köcheln lassen.

Abgießen und auskühlen lassen. Mit einem dünnen Messer acht der gekochten Kartoffeln der Länge nach halbieren. Mit einem Löffel vorsichtig aushöhlen.

Die restlichen zwei Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Kartoffelwürfel mit Joghurt vermischen und die ausgehöhlten Kartoffeln damit füllen. Mit Kaviar und Schnittlauch bedecken.

Wichtig: Sehr kleine Kartoffeln verwenden, um so größer um so einfacher zerfallen sie. Nicht im Dampfkochtopf kochen, da sie dann auch leichter zerfallen.

Mengenangabe: 8 Personen

Zubereitung: 15 Minuten

Garzeit: 20 Minuten

12.372 Kartoffelchen mit Lachs & Kaviar

30 sehr kleine Kartoffeln (z. B. Drillinge)	125 g geräuch. Forellenfilets
5-6 Wachteleier (oder s. Tipp)	100 g Räucherlachs in dünnen Scheiben
150 g Crème fraîche	3-4 Stiele Dill
2-3 TL Meerrettich (Glas)	1 Glas (50 g) Forellenkaviar
Salz	30 klein. Papiermanschetten
Pfeffer	

Kartoffeln waschen, 15-20 Minuten kochen. Eier ca. 4 Minuten hart kochen. Alles abschrecken, schälen, auskühlen.

Crème fraîche, Meerrettich und etwas Salz verrühren. Forellenfilets längs halbieren und in 2-3 cm lange Stücke schneiden. Lachsscheiben aufrollen und in Röllchen schneiden. Dill waschen, abzupfen. Eier in Scheiben schneiden.

Kartoffeln unten etwas gerade schneiden und in die Manschetten setzen. Meerrettichcreme darauf verteilen. Mit Eischeiben, Lachs oder Forelle, Kaviar und Dill garnieren.

Tipps: Wer keine Drillinge (Stück ca. 25 g) bekommt, nimmt etwa 750 g möglichst kleine Kartoffeln, halbiert sie oder schneidet sie in dicke Scheiben. Statt Wachteleier können Sie auch 2-3 Hühnereier nehmen. Diese dann ca. 8 Minuten kochen und die Scheiben evtl. halbieren.

Mengenangabe: 30 STÜCK

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

Auskühlzeit ca. 1 Std.

pro Stück ca.: 60 kcal; E 3 g, F 3 g, KH 4 g

12.373 Kartoffel a'l Orange

4 EL Olivenöl

1 Bd. Basilikum

2 Orangen (unbehandelt)

2 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer

800 g Kartoffeln

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. In einer beschichteten Pfanne das Olivenöl erhitzen, Kartoffelscheiben darin bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten braten. Wenden, salzen, pfeffern und Knoblauch darüber pressen. Von einer Orange die Schale abreiben. Beide Orangen auspressen. Den Saft und die Hälfte der Schale zu den Kartoffeln geben. Zugedeckt 30 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Die Petersilie fein hacken und mit der restlichen Orangenschale unter die Kartoffeln mischen. Tipp: Passt zu gebratenem Fisch, z. B. Lachs oder Goldbrasse.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

12.374 Kartoffel mit Krabben & Sprossen-Mix

4 groß. Kartoffeln (à ca. 300 g)

1 Zitrone, Saft von

Salz, weißer Pfeffer

Zucker

4 EL Öl

150 g Sprossen-Mix, ca.

(z. B. Mungobohnen-, Alfalfa-,

Sonnenblumen-, Rettich- und

Radieschensprossen)

100 g Nordsee-Krabbenfleisch

1/3 Salatgurke (ca. 150 g)

1 mittelgroße Tomate

150 g Vollmilch-Joghurt

2 EL Creme fraîche

evtl. Salatblätter,

unbehandelte Zitrone und Dill zum Garnie-

ren

Kartoffeln gut waschen, ca. 40 Minuten kochen. Zitronensaft, Salz, Pfeffer und etwas Zucker verrühren. Öl kräftig darunter schlagen. Sprossen verlesen, waschen und abtropfen lassen. Krabben abspülen, abtropfen lassen. Gurke waschen, evtl. schälen. Erst in Scheiben,

dann in Streifen schneiden. Tomate waschen, vierteln und evtl. entkernen. Fruchtfleisch fein würfeln. Alles mit der Marinade mischen. Joghurt und Creme fraîche verrühren, abschmecken. Kartoffeln abgießen, kreuzweise einschneiden, etwas aufbrechen und mit Sprossen-Mix und Dip darauf anrichten. Mit Salat, Zitrone und Dill garnieren. Getränk: kühles Bier.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

pro Portion ca.: 340 kcal / 1420 kJ; E 13 g, F 13 g, KH 40 g

12.375 Kartoffel mit Schinken-Rührei

1 groß. festkochende Kartoffel (ca. 250 g)	Salz
1 Gewürzgurke	Pfeffer
1-2 Stiele Petersilie	1/2 TL (3 g) Butter/Margarine
1 klein. Zwiebel	1 EL (20 g) magere Schinkenwürfel
1 Ei (Gr. S)	

Kartoffel gründlich waschen und zugedeckt ca. 25 Minuten kochen.

Gurke in dünne Scheiben schneiden. Petersilie waschen und fein hacken. Zwiebel schälen und fein würfeln. Ei, 2 EL Wasser, Salz und Pfeffer verquirlen.

Fett in einer kleinen beschichteten Pfanne erhitzen. Zwiebel und Schinken darin anbraten. Ei unter Rühren darin stocken lassen.

Kartoffel abgießen und etwas aufbrechen. Rührei auf die Kartoffel geben. Gurke und Petersilie darüberstreuen.

Tipps: Wer mag, kann noch etwas mageren Kräuterquark oder Tomaten-Ketchup zur Kartoffel essen. Beides enthält nur eine minimale Menge Fett. Anstelle von Schinkenwürfeln können Sie auch geräucherte Forelle oder Thunfisch (naturell) ins Rührei geben.

Mengenangabe: 1 PERSON

Zubereitungszeit ca. 35 Min.

pro Portion ca.: 280 kcal; E 15 g, F 9 g, KH 33 g

12.376 Kartoffel-Apfel-Auflauf

<i>Zutaten</i>	200 g Crème fraîche
350 g Kartoffeln	1 TL Majoran
400 g Äpfel	Salz
100 g Frühstücksspeck	Pfeffer
125 ml Schlagsahne	100 g Emmentaler

Kartoffeln und Äpfel schälen, in Scheiben schneiden und in eine gefettete Auflaufform

schichten. Frühstücksspeck in Scheiben geschnitten darauf verteilen. Schlagsahne, Crème fraîche mit Majoran, Salz und Pfeffer verrühren und mit geriebenen Emmentaler darüber geben. Im Backofen (E-Herd: 200°C; Gasherd: Stufe 3) ca. 40-45 min. garen. Pro Portion ca. 645 Kalorien / 2709 Joule

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit ca. 60 Minuten

12.377 **Kartoffel-Apfel-Rösti**

600 g Gschwellti	wenig Muskat
(fest kochende Sorte) vom Vortag, geschält	1/2 TL Salz
400 g Äpfel (z.B. Gala, Maigold)	wenig Pfeffer
150 g Gruyère	2 EL Bratbutter

Kartoffeln, Äpfel und 2/3 des Käses an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben, alles mischen, würzen. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiß werden lassen. Kartoffelmischung begeben, unter gelegentlichem Wenden ca. 5 Min. anbraten. Rösti zu einem flachen Kuchen formen, offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. goldbraun braten. Rösti auf eine flache Platte stürzen. Wenig Bratbutter in die Pfanne geben. Rösti in die Pfanne zurückgleiten lassen, restlichen Käse darüberreiben, offen ca. 15 Min. fertig braten.

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

pro Person: 355 kcal / 1486 kJ; E 14 g, F 18 g, KH 33 g

12.378 **Kartoffel-Auberginen-Auflauf**

<i>Zutaten</i>	1 Knoblauchzehe
500 g Pellkartoffeln	50 g Schafskäse
250 g Auberginen	1 TL Oregano
200 g Tomaten	Salz
200 g Schlagsahne	Pfeffer

Kartoffeln, Aubergine und Tomaten in Scheiben schneiden. In eine gefettete Auflaufform schichten. Schlagsahne, durchgepreßte Knoblauchzehe, geriebenen Schafskäse, Oregano, Salz und Pfeffer verrühren. Darübergeben, im Backofen (E-Herd: 200°C; Gasherd: Stufe 3) 40-45 Minuten garen. Pro Portion ca. 375 Kalorien / 1575 Joule

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit ca. 60 Minuten

12.379 Kartoffel-Avocado-Salat

600 g festkochende Kartoffeln	2 EL weißer Balsamicoessig
2 Eier	1 EL Limetten-saft
30 g gemischte Kerne (z. B. Pinien- und Sonnenblumenkerne)	Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Handvoll Kräuter (Koriander und Minze)	Zucker
80 g grüne Oliven (entsteint)	3 EL Olivenöl
1 Salatherz	2 EL helles Sesamöl
1 Avocado,	frisches Koriandergrün für die Garnitur

Kartoffeln in kochendem Salzwasser 20-25 Minuten garen, anschließend abgießen, abtropfen und ausdampfen lassen. Eier hart kochen, anschließend abgießen, kalt abschrecken, pellen und grob hacken.

Kerne in einer heißen Pfanne ohne Fett duftend rösten. Kräuter abbrausen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und grob hacken. Oliven abtropfen lassen und in Stücke schneiden. Salat entblättern, waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke schneiden.

Kartoffeln pellen und in 1,5 cm große Würfel schneiden. Avocado halbieren, den Kern entfernen, die Schale entfernen und die Avocadohälften würfeln.

Balsamicoessig mit Limettensaft, Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und beiden Ölen verrühren und abschmecken. Alle Zutaten in einer Schüssel mit dem Dressing vermischen und mit Koriander (oder auch Petersilie) garnieren.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

Garzeit: ca. 30 Minuten

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

12.380 Kartoffel-Bananen-Puffer mit Ingwer

400 g mehliges Kartoffeln,	100 ml Orangensaft,
3 Eier,	Saft 1/2 Zitrone,
3 Bananen,	200 g Mehl, ca.
1 daumengroßes Stück Ingwer,	<i>Zum Anbraten:</i>
3 EL brauner Zucker,	2 EL Butter, evtl. mehr

Kartoffeln schälen und reiben. Eier verquirlen und begeben. Bananen mit der Gabel zerdrücken und ebenfalls begeben. Geraffelter Ingwer, brauner Zucker, Orangen- und Zitronensaft darunter mischen. Mehl begeben. Es soll ein flüssiger Teig entstehen. Daraus esslöffelgroße Häufchen formen. Diese in Butter, zugedeckt, auf jeder Seite ca. 5 Minuten goldbraun braten.

12.381 Kartoffel-Blini mit Lachstatar und Kaviar

7 Eier	3 EL Mehl
2 Schalotten	1 EL Speisestärke
250 g Räucherlachs	1 TL Backpulver
3-4 Cornichons	ger. Muskat
2 EL Kapern	100 g Sonnenblumenöl zum Braten
Salz, Pfeffer	1 unbeh. Zitrone
Zitronensaft	30 g Kaviar, ca.
500 g Kartoffeln	etwas glatte Petersilie zum Garnieren
2 Eigelb	

2 Eier in 10 Min. hart kochen. Die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Räucherlachs und Cornichons fein würfeln. Eier abschrecken, pellen, auskühlen lassen und fein hacken. Alle vorbereiteten Zutaten mit den Kapern mischen. Tatar mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Die Kartoffeln schälen, waschen und vierteln. In Salzwasser etwa 15 Min. garen. In ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.

Kartoffeln mit Eigelben, übrigen Eiern, Mehl, Speisestärke und Backpulver im Mixer oder mit einem Schneidstab pürieren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.

Das Öl portionsweise in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Jeweils etwas Kartoffelteig hineingeben und die Blini bei schwacher Hitze von beiden Seiten goldgelb braten. Herausnehmen und auf einer mit Küchenpapier ausgelegten Platte warm stellen. Mit übrigem Teig ebenso verfahren.

Zitrone waschen, in Spalten schneiden. Die Blini mit dem Lachstatar auf Tellern anrichten. Jeweils 1 TL Kaviar dazugeben und mit Zitrone sowie Petersilie garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 50 Min.

Garen ca. 25 Min.

pro Person: 590 kcal; E 34 g, F 35 g, KH 34 g

12.382 Kartoffel-Bohnen-Pfanne

750 g kleine, vorwiegend festkochende Kartoffeln	6 Zweige Bohnenkraut
Salz	200 g Creme fraîche
250 g grüne Bohnen	100 ml Milch
2 rote Paprikaschoten	Pfeffer
1 Knoblauchzehe	6 EL Olivenöl
	1 Bio-Zitrone

Die Kartoffeln waschen, in Salzwasser 15-20 Min. garen. Bohnen putzen, abbrausen und in Stücke schneiden. In Salzwasser ca. 8 Min. kochen.

Paprika putzen, abbrausen, würfeln, Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden. Bohnenkraut abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen.

Kartoffeln und Bohnen abgießen, abkühlen lassen. Für den Dip Creme fraîche mit Milch verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln pellen, im heißen Öl ca. 6 Min. braten. Paprika zufügen, weitere 4 Min. braten. Bohnen, Bohnenkraut und Knoblauch dazugeben, 2 Min. braten.

Die Zitronenschale abreiben und mit den Kartoffeln mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Dip getrennt dazu reichen.

Mengenangabe: 4 Personen

Vorbereiten ca. 30 Min.

Garen ca. 40 Min.

pro Person ca.: 480 kcal; E 7 g, F 36 g, KH 31 g

12.383 Kartoffel-Bohnen-Pfanne mit Mett

1-2 EL Öl	etwas Majoran (frisch oder getrocknet)
400 g Schweinemett	1 Zwiebel
600 g kleine neue Kartoffeln	2-3 mittelgroße Möhren
schwarzer Pfeffer	1 TL klare Brühe
Salz	100 g Schmand oder Creme fraîche
500 g Schneidebohnen	

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Mett darin krümelig anbraten. Kartoffeln gründlich waschen, trockentupfen, längs halbieren. Mett mit Pfeffer würzen, herausnehmen. Kartoffeln im Bratfett ca. 20 Minuten goldbraun braten. Ab und zu wenden. Inzwischen Bohnen putzen, waschen und in grobe Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Abtropfen lassen. Majoran waschen, hacken. Zwiebel schälen, fein würfeln. Möhren schälen, waschen und klein schneiden. Alles nach ca. 10 Minuten zu den Kartoffeln geben, würzen und weiterbraten. Bohnen zufügen. Gut 1/8 l Wasser, Brühe und Hälfte Schmand einrühren. Aufkochen und offen ca. 5 Minuten schmoren. Mett zugeben und erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rest Schmand als Klecks darauf verteilen. Getränk: kühles Bier od. Cidre.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

pro Portion ca.: 540 kcal; E 24 g, F 36 g, KH 27 g

12.384 Kartoffel-Bohnen-Ragout mit Ei

1 kg fest kochende Kartoffeln	100 ml Milch
2-3 Möhren (ca. 200 g)	6 Eier
400-500 g Schneidebohnen	2 leicht geh. EL (30 g) Mehl
1/2 Bund/Töpfchen frischer od.	2 EL (30 g) Butter/Margarine
1/2 TL getrockneter Thymian	Salz, Pfeffer
2-3 TL Gemüsebrühe	Muskat

Kartoffeln und Möhren schälen, waschen. Kartoffeln in dicke Scheiben, Möhren in grobe Würfel schneiden. Bohnen putzen, waschen und in Stücke schneiden. Thymian waschen und, bis auf etwas, abzupfen. Kartoffeln in knapp 1 l Wasser aufkochen. Bohnen und Brühe zufügen und zugedeckt zunächst ca. 8 Minuten garen. Möhren und Thymian ca. 5 Minuten mitgaren. Milch zugießen. Eier ca. 8 Minuten wachweich kochen. Mehl und Fett zum glatten Kloß verkneten. Mehlkloß zum Gemüse geben und so lange rühren, bis er sich vollständig aufgelöst hat. Weitere ca. 5 Minuten köcheln. Kartoffel-Ragout abschmecken. Eier abschrecken, schälen und halbieren. Alles anrichten und mit übrigem Thymian garnieren.

Getränk: Radler/Alsterwasser.

Tipp: Anstelle von Schneidebohnen schmecken auch Brechbohnen oder grüne Erbsen (frisch oder TK) wunderbar.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Portion ca.: 430 kcal / 1800 kJ; E 20 g, F 18 g, KH 45 g

12.385 Kartoffel-Bohnen-Tortilla

600 g festkochende Kartoffeln	Salz
4 Lauchzwiebeln	Pfeffer
1 Paprikaschote (z. B. rot)	3 Eier (Gr. M)
1 Dos. (425 ml) Kidney-Bohnen	1/8 l Milch
2-3 EL Öl	Edelsüß-Paprika

Kartoffeln waschen und ca. 20 Minuten kochen. Abschrecken, schälen und 30 Minuten abkühlen lassen.

Lauchzwiebeln und Paprika putzen, waschen. Lauchzwiebeln in Ringe, Paprika in Streifen schneiden. Bohnen abspülen und gut abtropfen lassen. Kartoffeln in Scheiben schneiden. Öl in einer beschichteten Pfanne (ca. 24 cm Ø) mit Deckel erhitzen. Kartoffeln darin rundherum goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Lauchzwiebeln, Paprika und Bohnen zu den Kartoffeln geben und ca. 5 Minuten mitbraten. Würzen.

Eier und Milch verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Edelsüß-Paprika würzen. Eiermilch über die Kartoffeln gießen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten stocken lassen. Dazu schmeckt Kräuterquark.

Mengenangabe: 3 PERSONEN

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Abkühlzeit ca. 30 Min.

pro Portion ca.: 310 kcal; E 16 g, F 12 g, KH 32 g

12.386 Kartoffel-Buletten auf Wirsing

750 g mehlig koch. Kartoffeln	100 ml fettarme Milch
1 kg Wirsing	1 Zwiebel
1 TL + 2 EL Öl	2 Eier (Gr. M)
Salz, Pfeffer	100 g magere Schinkenwürfel
Muskat	50 g Magerquark
1 EL + 50 g Mehl	1/2 Bd. Petersilie

Kartoffeln gründlich waschen und zugedeckt ca. 20 Minuten kochen. Wirsing putzen, vierteln, waschen und den Strunk entfernen. Wirsing in Streifen schneiden.

Wirsing in 1 TL heißem Öl andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen, 1 EL Mehl darüber stäuben und kurz anschwitzen. Gut 1/8 l Wasser und Milch einrühren. Aufkochen und zugedeckt ca. 15 Minuten schmoren.

Zwiebel schälen, fein würfeln. Kartoffeln abschrecken, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Zwiebel, Eiern, Schinkenwürfeln, 50 g Mehl und Quark verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Daraus 8-10 Buletten formen.

2 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Buletten darin bei schwacher Hitze pro Seite 3-4 Minuten braten. Wirsing abschmecken. Petersilie waschen, hacken und darüberstreuen. Mit Kartoffel-Buletten anrichten.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Portion ca.: 380 kcal; E 22 g, F 13 g, KH 40 g

12.387 Kartoffel-Cervelat-Wok

800 g fest kochende Kartoffeln	1/4 TL Cayennepfeffer
Bratbutter zum Braten	3/4 TL Salz
4 Cervelats	wenig Pfeffer
1 Gurke	2 Zweiglein Dill

Kartoffeln in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. In einem beschichteten Wok oder einer weiten Bratpfanne in 1 EL warmer Bratbutter ca. 2 Min. andämpfen. Zugedeckt unter gelegentlichem Wenden bei mittlerer Hitze ca. 12 Min. weich dämpfen. Cervelats schälen, in Scheiben schneiden. Mit 1/2 EL Bratbutter zu den Kartoffeln geben, offen

unter gelegentlichem Wenden ca. 7 Min. goldbraun braten. Gurke halbieren, entkernen, in Scheiben schneiden, begeben, ca. 2 Min. fertig braten. Cayennepfeffer begeben, würzen, Dill abzupfen, darüberstreuen. Dazu passt: Sweet Chili Sauce (siehe Tipp).

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit 25 Minuten

pro Portion: 361 kcal; E 15 g, F 0 g, KH 22 g

12.388 Kartoffel-Curry

800 g Kartoffeln	40 g Butter
Salz	10 g Currypulver
1 rote und	20 g Mehl
1 grüne Paprikaschote (à 220 g)	400 ml Gemüsesfond (a. d. Glas)
6 reife Aprikosen	150 ml Schlagsahne
(ca. 360 g, ersatzweise a. d. Dose)	Pfeffer (a. d. Mühle)
2 groß. Frühlings zwiebeln (à ca. 150 g)	2 EL Öl
1 Zwiebel (ca. 60 g)	3 Stiele Petersilie

1. Kartoffeln schälen und in 2 cm große Würfel schneiden, in gesalzenem Wasser 15-18 Minuten kochen und durch ein Sieb abgießen. Paprikaschoten putzen, in 3-4 cm große Würfel schneiden. Aprikosen ca. 5 Sekunden in kochendes Wasser geben, herausnehmen, abschrecken und die Haut abziehen. Die Früchte entsteinen und in 3 cm große Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und das Weiße in schräge Stücke schneiden.

2. Zwiebel pellen, fein würfeln und in der Butter glasig dünsten. Curry dazugeben und unter ständigem Rühren ca. 2 Minuten rösten, Mehl dazugeben und weitere 2 Minuten rösten. Mit Gemüsesfond ablöschen, mit einem Schneebesen kräftig umrühren. Einmal aufkochen lassen, Hitze reduzieren, auf der 2. Schiene von unten 5 Minuten kochen lassen. Sahne unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Paprika und Frühlingszwiebeln darin unter ständigem Rühren anbraten. Kartoffeln und Aprikosen dazugeben. Currysauce und gehackte Petersilie unterheben.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Pro Portion: 425 kcal / 1783 kJ; E 7 g, F 25 g, KH 41 g

12.389 Kartoffel-Curry mit Bohnen

600 g Kartoffeln	1 Zwiebel
Salz	2 Knoblauchzehen
500 g junge Brechbohnen	2 EL Butter

2 cm großes Stück Ingwer	Cayennepfeffer
100 g gek. Schinken	250 g Tomaten
125 ml Weißwein	100 g Crème fraîche
400 ml Brühe	1 EL Soßenbinder
1 EL Currypulver	

Kartoffeln schälen, waschen, würfeln. In Salzwasser 20-25 Min. garen. Bohnen waschen, putzen, in Stücke teilen. In kochendem Salzwasser in ca. 12 Min. bissfest garen, herausnehmen, abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, hacken, beides in der Butter dünsten. Ingwer schälen und fein reiben. Schinken klein schneiden. Beides zu der Zwiebelmischung geben und kurz anschwitzen. Kartoffeln abgießen und etwas ausdampfen lassen. Mit den Bohnen zu der Zwiebelmasse geben, durchschwenken. Wein sowie Brühe angießen und 1-mal aufkochen lassen. Mit Currypulver, Salz sowie Cayennepfeffer würzen. Tomaten waschen, heiß überbrühen, häuten, entkernen und in Würfel schneiden. Unter das Curry ziehen. Crème fraîche einrühren, aufkochen. Mit dem Soßenbinder andicken. Nochmals mit Salz, Cayennepfeffer, Currypulver abschmecken.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

pro Person ca.: 350 kcal; E 13 g, F 15 g, KH 34 g

12.390 Kartoffel-Curry mit Hähnchenbrust

1 kg Kartoffeln	200 ml Geflügelbrühe
30 g Ingwerwurzel	Salz, Pfeffer
2 klein. Mangos (ca. 300 g)	4 Hähnchenbrustfilets (à ca. 120 g)
2 rote Chilischoten	Paprikapulver
2 EL Öl	1 TL Stärke
2 TL mildes Currypulver	100 g fettarmer Joghurt

Kartoffeln und Ingwer schälen. Kartoffeln waschen, grob würfeln, Ingwer fein hacken. Die Mangos schälen, halbieren, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in Spalten teilen. Chilis abbrausen, putzen, entkernen und in Streifen schneiden.

Kartoffeln sowie Ingwer in 1 EL Öl andünsten. Mit Currypulver bestäuben, Brühe angießen, salzen, pfeffern. Zugedeckt bei geringer Hitze ca. 20 Min. garen. Ab und zu umrühren.

Hähnchenfleisch abbrausen, trockentupfen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen. In 1 EL Öl in einer beschichteten Pfanne pro Seite ca. 4 Min. braten.

Chilis zu den Kartoffeln geben, aufkochen lassen. Stärke in 2 EL Wasser anrühren, Kartoffeln damit binden. Die Mangos zufügen, erhitzen. Salzen, pfeffern. Fleisch aufschneiden, mit Kartoffel-Curry, Joghurt anrichten. Evtl. mit Petersilie garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 30 Min.

Garen ca. 20 Min.

pro Person: 440 kcal; E 37 g, F 15 g, KH 39 g

12.391 Kartoffel-Curry mit Kürbis

125 g Cashewkerne	2 TL Meersalz
1 kg Kürbis (geputzt gewogen etwa 800 g)	abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
300 g Paprikaschoten gelbe	4.5 EL Zitronensaft
4 Chilischoten/Pfefferschoten grüne	2.5 TL Ingwerwurzel, frisch gerieben
200 g Zwiebeln	2 EL Crème fraîche
2.5 Knoblauchzehen	2 EL Zitronenmelisse, frisch gehackt
750 g Kartoffeln mehligkochende	einige Melisseblättchen zum Garnieren
40 g Butter	
3.5 EL Curry	

1. Die Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett unter Umwenden hellbraun rösten und beiseite stellen.
2. Den Kürbis schälen. Das weiche Innere mit einem Löffel herausnehmen. Das Kürbisfleisch in etwa 1 1/2 cm große Würfel schneiden.
3. Die Paprikaschoten vierteln, entkernen, zuerst längs in etwa 1 cm breite Streifen und diese schräg in Rauten schneiden. Die Chilischoten längs aufschlitzen, die weißen Kerne und die Trennwände sorgfältig entfernen. Die Schoten abspülen und fein hacken. Die Zwiebeln grob würfeln, den Knoblauch fein hacken.
4. Die Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich sauber bürsten und dann ungeschält in 1 - 1 1/2 cm große Würfel schneiden.
5. Die Butter in einem breiten Topf oder in einer großen Servierpfanne zerlassen. Die Zwiebeln, den Knoblauch und die Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze unter Umwenden etwa 5 Minuten anbraten.
6. Den Curry unterrühren und kurz anschwitzen. Das Salz und 200 ml Wasser dazugeben und alles zugedeckt etwa 5 Minuten garen.
7. Den Kürbis, den Paprika und die Chilischoten unter die Kartoffeln mischen und etwa 10 Minuten dünsten. Das Gemüse sollte noch Biss haben.
8. Die Zitronenschale, den Zitronensaft, den Ingwer, die Crème fraîche, die Zitronenmelisse und die Cashewkerne unter das Curry heben und abschmecken. Die Melisseblättchen darüber streuen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 75 Minuten

2200 kJ

12.392 Kartoffel-Curry mit Spinat

600 g Kartoffeln	125 ml Sahne
4 Knoblauchzehen	350 g Spinat
30 g Butterschmalz	350 g Hähnchenbrust-filet
Salz	1 rote Chilischote
1 EL scharfes Currypulver	1 TL Zucker
1 EL Mehl	2 EL Kokosflocken
240 ml Gemüsebrühe (Instant)	Basilikum zum Garnieren

Kartoffeln schälen, waschen und vierteln. Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden und im Butterschmalz dünsten. Kartoffeln zufügen, salzen, anbraten. Curry, Mehl aufstäuben und anschwitzen.

Brühe angießen und die Kartoffeln zugedeckt ca. 10 Min. kochen. Ab und zu wenden. Sahne zugießen, ohne Deckel weitere 10 Min. garen.

Spinat putzen, wie Fleisch und Chili abrausen, trockentupfen. Das Fleisch in 2 cm große Würfe schneiden. Chilischote entkernen und in Streifen teilen. Alles unter die Kartoffeln heben und etwa 7 Min. garen. Mit Zucker und Salz abschmecken.

Kokosflocken ohne Fettzugabe rösten, aufstreuen. Mit Basilikum, evtl. Chilischote garniert servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 35 Min.

Garen ca. 30 Min.

pro Person: 460 kcal; E 28 g, F 21 g, KH 35 g

12.393 Kartoffel-Dip-Party

2 Dos. Tomatenstückchen (à 370 g)	Pfeffer
1 Becher Schmand (200 g)	Salz
60 g Edelpilzkäse	2 EL Limettensaft
1/2 rote Paprikaschote	2 EL Rapsöl
250 g Joghurt (3,5%)	2 Knoblauchzehen
60 g gemahlene Haselnüsse	250 g tiefgefrorene Kartoffeldreiecke
1 Becher Crème fraîche (200 g)	250 g tiefgefrorene Kartoffelpuffer
1 Bd. Petersilie	250 g tiefgefrorene Pommes frites

Kartoffelprodukte nach Packungsanweisung erhitzen. Dreiecke halbieren.

Für die Tomatensalsa Knoblauch schälen, fein hacken und im Öl andünsten, mit Tomatenstückchen ablöschen und sämig einkochen lassen. Limettensaft unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Nussdip Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Mit Crème fraîche, Nüssen und der Hälfte des Joghurts verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Käsedip Paprika waschen und in kleine Würfel schneiden. Edelpilzkäse zerdrücken, mit Schmand und restlichem Joghurt verrühren. Paprika unterrühren, mit Salz und

Pfeffer abschmecken.

Dips zusammen mit den Kartoffelprodukten servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 45

12.394 Kartoffel-Ecken mit Käse überbacken

12 mittelgroße Kartoffeln	1 rote,
750 ml Gemüsebrühe	1 grüne und
2 Lorbeerblätter	1 gelbe Paprikaschote
Einige Nelken und Pfefferkörner	2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	2 Knoblauchzehen
200 g geriebener Gratinkäse	Kräuterzweige
250 g Schalotten	

Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Die Kartoffeln schälen, waschen, halbieren und fächerartig in dünne Scheiben schneiden. Auf ein tiefes Blech setzen, 500 ml Brühe angießen, mit Lorbeerblättern, Nelken, Pfefferkörnern, Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen ca. 30 Min. garen. Dann den Gratinkäse über die Kartoffeln streuen und bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) goldgelb überbacken. Schalotten abziehen und vierteln. Paprikaschoten waschen, putzen, halbieren, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin anschwitzen. Die Knoblauchzehen abziehen, fein würfeln, dazugeben und mit anschwitzen. Die übrige Gemüsebrühe angießen, zum Kochen bringen und bei mäßiger Hitze ca. 8 Min. köcheln lassen. Das Gemüse kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die überbackenen Kartoffelecken mit dem Gemüse anrichten, mit den Kräuterzweigen garnieren und servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

pro Person ca.: 415 kcal; E 37 g, F 46 g, KH 42 g

12.395 Kartoffel-Ecken und Sprossen-Salat

1 EL Sesam	Zucker
1 Beutel Zubereitung für 'Kartoffel-Plätzchen' (für 1/4 l Flüssigkeit)	3-4 EL Öl
1 Pkg. (30 g) TK-Würzmischung 'Asiatisch'	2 rote Paprikaschoten
1-2 EL Essig	100 g Radieschen- oder Alfalfa-Sprossen
Salz, Pfeffer	1/2 Bd. Schnittlauch
	evtl. Salatblätter

Sesam rösten, abkühlen lassen. Mit Kartoffelpulver, TK-Mischung und 1/4 l kaltem Wasser verrühren. Ca. 5 Minuten quellen lassen.

Essig, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren, 1-2 EL Öl darunterschlagen. Paprika putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Sprossen verlesen und waschen. Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. Vorbereitete Salatzutaten mit der Marinade mischen.

Kartoffelteig zu einer Rolle (rund oder dreieckig) formen und in 9 Scheiben schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Plätzchen darin von jeder Seite 2-3 Minuten goldbraun braten. Alles auf Salatblättern anrichten.

Getränk: Mineralwasser.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 35 Min.

pro Portion ca.: 270 kcal / 1130 kJ; E 7 g, F 14 g, KH 27 g

12.396 Kartoffel-Eier-Pizza

400 g mehlig kochende Kartoffeln, in Stücken	wenig Pfeffer 4 Eier
Salzwasser, siedend	100 g getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft, in Streifen
100 g Mehl	1/2 Zwiebel, in feinen Scheiben
1 TL Backpulver	1 Knoblauchzehe, in feinen Scheiben
2 Eier	100 g Champignons, in Vierteln
1 TL Oregano, fein geschnitten	75 g Gruyère rezent, grob gerieben
1 TL Rosmarin, fein geschnitten	
1/2 TL Salz	

Kartoffeln im Salzwasser offen bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. weich kochen, abtropfen, in eine Schüssel geben, mit einer Gabel zerdrücken. Mehl und alle Zutaten bis und mit Pfeffer daruntermischen. Kartoffelmasse in die vorbereitete Form verteilen. Mit einem Löffel vier tiefe Mulden in die Masse drücken. Eier aufschlagen, vorsichtig einzeln in die Mulden geben. Tomaten und alle restlichen Zutaten darauf verteilen.

Backen: ca. 30 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

Mengenangabe: 1 Springform von ca. 24 cm O, Boden mit Backpapier belegt, Ran

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 30 Min.

pro Person: 378 kcal / 1578 kJ; E 21 g, F 16 g, KH 37 g

12.397 Kartoffel-Endivien-Topf

150 g Bacon-Würfel	3 EL Weißweinessig
2 Gläser Kartoffeln im Glas	1 TL mittelscharfer Senf
Salz	Pfeffer
1 Tüte geputzter Salat (z. B. Endivie)	4 EL Sonnenblumenöl
1 Zwiebel	

Die Bacon-Würfel in einer beschichteten Pfanne ohne Fettzugabe knusprig auslassen. Herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Kartoffeln mit dem Wasser in einen Topf geben. Mit Salz würzen, aufkochen lassen und einige Minuten erhitzen.

Den geputzten Salat aus der Tüte nehmen, in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser gründlich abbrausen. Den Salat gut abtropfen lassen.

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Essig, Senf, Salz sowie Pfeffer verrühren. Das Öl unterrühren. Zwiebelwürfel und Salat unterheben.

Kartoffeln in ein Sieb geben, gut abtropfen lassen und mit einem Kartoffelstampfer grob zerkleinern. Kartoffeln mit Salat und Speckwürfeln mischen. Mit Salz sowie Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Vorbereiten ca. 20 Min

Garen ca. 5 Min.

pro Person ca.: 370 kcal; E 10 g, F 25 g, KH 28 g

12.398 *Kartoffel-Fisch-Topf auf spanische Art*

800 g Kabeljaufilet	grober Pfeffer
4 EL Zitronensaft	2 Eier
800 g kleine Pellkartoffeln	8 EL trockener Weißwein
2 rote Paprikaschoten	2 TL Paprikapulver, edelsüß
2 Zwiebeln	2 EL schwarze Oliven
2 EL Olivenöl	8 Zitronenspalten und glatte Petersilie zum Garnieren
2 TL süßer Senf	
Salz	

Fisch abbrausen, trockentupfen und mit Zitronensaft beträufeln. Kartoffeln pellen. Paprikaschoten waschen, vierteln, putzen und in größere Streifen teilen. Zwiebeln schälen, würfeln.

Zwiebeln im Öl glasig dünsten. Kartoffeln ca. 5 Min. mitbraten, Paprikastreifen zufügen. Das Fischfilet mit Senf bestreichen, in mundgerechte Stücke teilen, salzen und pfeffern. In die Pfanne geben und 5 Min. zugedeckt bei mittlerer Hitze dünsten.

Eier mit Wein, Salz, Pfeffer sowie Paprikapulver verquirlen und in die Pfanne gießen. Zugedeckt ca. 4 Min. stocken lassen. Oliven zufügen. Mit Zitrone und Petersilie garniert servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 20 Min

Garen ca. 15 Min.

pro Person: 490 kcal; E 45 g, F 11 g, KH 45 g

12.399 Kartoffel-Fondue

Cayennepfeffer und Salz	1 kg kleine bis kleinste Kartoffeln
7 EL Weinessig	(das sind ca. 40 Kartoffeln)
1 EL Oregano	(die Kartoffeln sollten
1 groß. Zwiebel, fein gerieben	alle einen Durchmesser von nicht mehr als 3
1/2 l Rapsöl	bis 4 cm haben)

Entweder nimmt man kleine, neue, ungeschälte, aber gut gebürstete Kartoffeln oder kleine, alte, geschälte Kartoffeln. Kartoffeln kochen, abgießen und trocken reiben. Rapsöl, Essig, Zwiebeln und Gewürze mischen und in einen Fonduetopf schütten. Sauce erhitzen, jedoch nicht kochen lassen. Die Kartoffeln nun wie Fleisch behandeln: Mit einer Fonduegabel Kartoffeln so lange in die Sauce tauchen, bis die Kartoffeln knusprig sind. Kartoffeln herausnehmen und dazu verschiedene Saucen servieren. Dazu passt: Eine große Schüssel gemischter Salat.

Mengenangabe: 4 Personen

12.400 Kartoffel-Frittata mit Zucchini

300 g Pellkartoffeln, gekocht	Salz, Pfeffer
4 EL Olivenöl	1 EL gehackte Petersilie
350 s Zucchini	100 g Bergkäse
250 g Champignons	8 Eier
2 Zwiebeln	

Kartoffeln pellen und in Scheiben teilen. 1 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben darin ca. 3 Min. braten. Dabei gelegentlich wenden.

Zucchini waschen, putzen und in Scheiben teilen. Champignons putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen und feinschneiden. Alles in 1 EL erhitztem Öl ca. 2 Min. anbraten, danach zu den Kartoffeln geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie darüberstreuen.

Käse entrinden und in dünne Scheiben schneiden, zum Gemüse geben. Eier leicht verquirlen, unter die Kartoffel-Gemüse-Mischung ziehen. Anschließend salzen und pfeffern. Restliches Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Kartoffelmischung hineingeben, dabei sollten die Scheiben möglichst waagrecht liegen. Noch ca. 8 Min. garen. Einen

Teller auflegen, Frittata stürzen, wieder in die Pfanne gleiten lassen und noch ca. 5 Min. braten. In Stücke teilen und die Kartoffel-Frittata evtl. mit Kräutern garniert servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen ca. 18 Minuten

pro Person ca.: 440 kcal; E 25 g, F 31 g, KH 14 g

12.401 Kartoffel-Gemüse mit Möhren

800 g Kartoffeln vorwiegend festkochende	60 g Butter
700 g Möhren, möglichst mit Grün	1 Handvoll Salbeiblättchen junge
4 TL Gemüsebrühe gekörnte	200 g Crème fraîche
Meersalz	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 Zwiebel	4 EL Sbrinz oder Parmesan, frisch gerieben
2 Knoblauchzehen	

1. Die Kartoffeln und die Möhren sauber bürsten. Die Kartoffeln und die Möhren in Scheiben schneiden. Etwas Möhrengrün beiseite legen.
2. Gut 1/8 l Wasser mit der gekörnten Brühe aufkochen. Die Kartoffeln und die Möhren hineingeben, salzen und alles bei mittlerer Hitze zugedeckt in etwa 20 Minuten bissfest garen.
3. Das Möhrengrün ohne Stiele grob hacken und nach etwa 10 Minuten Garzeit unter die Kartoffeln mischen.
4. Die Zwiebel und den Knoblauch würfeln und in der Butter glasig dünsten. Die Salbeiblättchen in Streifen schneiden und mit den Zwiebeln etwa 2 Minuten dünsten.
5. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Die Crème fraîche unterrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce unter das Gemüse heben und den Käse darüber streuen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 60 Minuten

2300 kJ

12.402 Kartoffel-Gemüse-Fondue in Bierteig

12 klein. Kartoffeln	1 Bd. Petersilie
Salz	150 g Mehl
500 g Zucchini	3 EL flüssige Butter
750 g Blumenkohl	100 ml helles Bier
300 g rote Paprikaschoten	2 Eiweiß
250 g Frühlingszwiebeln	1 l Sonnenblumenöl
400 g kleine Champignons	

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser 10 bis 15 Minuten vorgaren, dann abgießen. In der Zwischenzeit das Gemüse und die Pilze putzen und waschen. Die Zucchini in Scheiben schneiden; den Blumenkohl in walnuss -große Röschen zerteilen. Die Paprikaschoten halbieren, entkernen und in etwa 3 cm große Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebeln in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. Das klein geschnittene Gemüse zusammen mit den Champignons und der Petersilie auf einer großen Platte dekorativ anrichten.

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben. Die flüssige Butter, das Bier und 50 bis 100 ml Wasser dazugeben. Den Teig so lange rühren, bis er dünnflüssig ist. Die Eiweiße steif schlagen und unter den Teig heben.

Das Öl im Fonduetopf auf dem Herd auf etwa 175 °C erhitzen. Das Fett hat die richtige Temperatur, wenn sich neben dem Holzlöffel, den man ins Fett taucht, kleine Bläschen bilden. Den Fonduetopf dann auf das heiße Rechaud stellen.

Die Gemüsestücke auf Fonduegabeln spießen, dann in den Bierteig -tauchen und im heißen Öl goldgelb braten. Regulieren Sie dabei gelegentlich die Hitze des Rechauds nach, damit das Fett immer ausreichend heiß ist.

VARIATIONEN: Wesentlich kalorienarmer wird das Fondue, wenn Sie die Gemüsestückchen statt in Fett in 1 1/2 l leichter Gemüsebrühe garen. Lassen Sie dann aber den Bierteig weg und nehmen Sie am besten Fonduesiebchen zum Herausfischen der Zutaten. Fleischfans können zusätzlich noch etwa 300 g Putenbrustfilets (in Streifen geschnitten) mitgaren. Diese, wie auch das Gemüse, durch den Teig ziehen und im Fett goldgelb backen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

12.403 Kartoffel-Gemüse-Küchlein

1 EL Margarine oder Butter	1 klein. Rüepli, an der Bircherraffel gerieben
3 mittelgroße Kartoffeln	1/2 TL Salz
1 klein. ungeschälte Zucchini, an der Röstiraffel gerieben	Pfeffer aus der Mühle

Margarine oder Butter in einer beschichteten Pfanne warm werden lassen. Die Hälfte der Kartoffeln ungeschält an der Röstiraffel reiben, daraus 6-8 Küchlein in der Pfanne formen, das Gemüse darauf verteilen, würzen. Die restlichen Kartoffeln reiben und auf das Gemüse geben, etwas andrücken, nochmals sparsam würzen. Auf kleinem Feuer beidseitig je ca. 15 Minuten braten.

Mengenangabe: 4 Personen

12.404 Kartoffel-Gemüse-Päckchen mit Mangojoghurt

Gemüsepäckchen

16 mittelgroße Kartoffeln (ca. 650 g)
 3 Kardamomkapseln
 3 Nelken
 1 Tl Kreuzkümmelsaat
 1 Tl Fenchelsaat
 1/2 Tl schwarze Pfefferkörner
 1 Zimtstange (3 cm Länge)
 1/2 Tl Kurkuma
 1 rote Chilischote
 40 g Ingwer in Sirup
 1 EL Ingwersirup
 3 EL flüssiger Akazienhonig
 4 EL Rapskernöl

1 Romanesco (ca. 750 g)
 8 längliche Schalotten (ca. 160 g)
 400 g gleich dicke Möhren
 4 EL Zitronensaft
 Fleur de sel

Mangojoghurt

1/2 reife Mango (125 g; ohne Stein)
 4-5 Stiele Pfefferminze
 300 g griechischer Joghurt (10% Fett)
 Salz

Außerdem:

4 Bogen Backpapier (ca. 42x38 cm)
 Küchengar

Für die Päckchen die ungeschälten Kartoffeln in kaltes Wasser legen. Die Kardamomkapseln aufbrechen und die Samen herauslösen. Mit Nelken, Kreuzkümmel, Fenchel, Pfeffer und Zimt in einer kleinen Pfanne unter Rühren anrösten, bis die Gewürze duften. Gewürze in einem Mörser fein zerstoßen, Kurkuma untermischen.

Chilischote längs halbieren, entkernen und fein hacken. Ingwer nicht zu fein hacken. In einer großen Schale Chili, Ingwer, Sirup, Honig, 3Tl Gewürzmischung und Rapsöl verrühren.

Romanesco putzen und in ca. 3 cm große Röschen schneiden. Romanesco abspülen und sehr gut abtropfen lassen. Die Schale der Kartoffeln am besten mit der rauen Seite eines Schwamms (oder mit einer Gemüsebürste) aufrauen oder abreiben. Kartoffeln und Schalotten längs halbieren. Möhren putzen, schälen und längs halbieren. Möhren schräg in 5 cm lange Stücke schneiden. Romanesco, Kartoffeln, Schalotten und Möhren mit der Gewürzmischung sorgfältig vermengen.

Backpapier auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Jeweils ein Viertel der Gemüsemischung darauf verteilen und mit je 1 El Zitronensaft beträufeln. Das Papier über dem Gemüse zusammenfalten und gut verschließen, die Enden wie bei einem Bonbon mit Küchengar abbinden. Päckchen nebeneinander auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf der untersten Schiene 35-40 Minuten garen.

Für den Mangojoghurt die Mango schälen und grob schneiden. Minzblätter abzupfen. Mango, Minze, Joghurt und Salz in einem Mixer fein pürieren, kalt stellen. Päckchen erst bei Tisch öffnen, mit Fleur de sel bestreuen. Mangojoghurt zu den Päckchen servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Garzeit 40 Min.

Zubereitungszeit: 50 Min.

pro Portion ca.: 448 kcal / 1875 kJ; E 11 g, F 18 g, KH 56 g

12.405 Kartoffel-Gemüse-Puffer

reichlich Butterschmalz zum Braten	2 Eier
100 g feiner Weizenschrot	250 g geschälte Zwiebeln
Hefestreuwürze nach Geschmack	250 g geputzte Möhren
Salz, weißer Pfeffer	500 g geschälte, rohe Kartoffeln

Kartoffeln und Möhren auf einer groben Reibe in eine Schüssel raspeln. Die Zwiebeln hacken und dazugeben. Das Gemüse vermengen und mit beiden Händen leicht ausdrücken. Mit den Eiern, dem Salz, den Gewürzen und dem Weizenschrot verrühren. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Mit einem Esslöffel kleine Küchlein vom Kartoffelteilig abstechen, in die Pfanne geben und flachdrücken. Die Puffer bei mittlerer Hitze beidseitig knusprig braten. Sofort servieren. Dazu passen: Salate und/oder ein Quarkdip.

Zubereitungszeit (in Min.): 40

12.406 Kartoffel-Gemüse-Puffer

<i>Zutaten</i>	Öl
150 g Zucchini	<i>Quark</i>
150 g Möhren	500 g Magerquark
200 g Kartoffeln	75 ml Schlagsahne
1 Ei	1 Knoblauchzehe
1 EL Mehl	1 Bd. Petersilie
Salz	1 Bd. Schnittlauch
Pfeffer	Kresse

Zucchini putzen, Möhren und Kartoffeln schälen. Alles waschen und fein reiben. Ei und Mehl unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im heißen Öl nacheinander 12 Puffer braten. Für den Quark Magerquark, Schlagsahne, durchgepreßte Knoblauchzehe, gehackte Petersilie und gehackten Schnittlauch verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Kresse anrichten. Pro Portion ca. 330 Kalorien / 1386 Joule

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

12.407 Kartoffel-Gemüsepaella

je	2 Kartoffeln
120 g Hähnchenkeulen, -brust und -flügel	120 g Paprika rot und gelb
60 g Garnelen (in Lake)	1 Frühlingszwiebel
320 g Miesmuscheln	1/2 Zucchini

250 ml Gemüsebrühe	1 EL feines Rapsöl
2 Knoblauchzehen	1 EL Zitronensaft
1 Tomate	1 1/2 EL kaltgepresstes Rapsöl
1 EL Majoran	20 ml Weißwein
1 EL Thymian	1 EL Blattpetersilie
1 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Hähnchenkeulen und -brust in 2cm große Stücke schneiden. Paprika entkernen, säubern und in Spalten schneiden. Frühlingszwiebel säubern und in Röllchen schneiden. Knoblauch schälen und in feine Scheibchen zerteilen. Zucchini mit Küchenkrepp gut abreiben, längs halbieren und anschließend Scheiben schneiden. Tomaten enthäuten, entkernen und das Fruchtfleisch in Filets schneiden. Majoran, Thymian und Petersilie abzupfen, die Petersilie grobhacken. Kartoffeln gut abbürsten, trockentupfen und in Spalten schneiden. Muscheln in heißem Rapsöl angehen lassen, mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe angießen. Die Petersilie zufügen und alles im geschlossenen Topf garen. Hähnchen in heißem Butterschmalz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln in heißem Butterschmalz goldgelb braten, Garnelen mit angehen lassen. Knoblauch in heißem Rapsöl angehen lassen, Paprika, Frühlingszwiebeln und Zucchini zufügen, die Tomaten unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse in eine Pfanne geben, Kartoffeln, Garnelen, Hähnchenteile darauf verteilen, Muscheln einstecken, Thymian, Majoran darüberstreuen und mit Gemüsebrühe angießen, mit Öl beträufeln und im Ofen bei 160 °C 20-25 Minuten garen. Zum Schluss mit Pfeffer würzen und mit Zitronensaft beträufeln. In der Pfanne servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

12.408 Kartoffel-Gnocchi mit Paprika und Frühlingszwiebeln

1 kg mehlig kochende Kartoffeln	1 gelbe Paprikaschote
Salz	1 Bd. Frühlingszwiebeln
2 Eigelb	6 EL Olivenöl
300 g Mehl, ca.	Pfeffer
1 rote,	2 Knoblauchzehen
1 grüne und	einige Salbeiblättchen

Kartoffeln waschen, in Wasser 25-30 Min. garen. Abgießen, pellen und sofort durch eine Kartoffelpresse auf die bemehlte Arbeitsfläche drücken. Kurz abkühlen lassen. Mit Salz würzen. Eigelbe und Mehl unterkneten, bis ein glatter Teig entsteht.

Kartoffelteig zu fingerdicken Rollen formen und in 2-3 cm lange Stücke teilen. Gnocchi in viel Salzwasser in 4 Min. gar ziehen lassen. Sobald sie oben schwimmen, herausheben, gut abtropfen und abkühlen lassen.

Paprika abrausen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebeln

waschen, putzen und in Stücke teilen. 2 EL Öl erhitzen, das Gemüse darin 5-6 Min. dünsten. Salzen und pfeffern.

4 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Gnocchi darin bei mittlerer Hitze anbraten. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Mit den Salbeiblätchen zufügen. Gnocchi mit dem Gemüse anrichten.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 60 Min.

Garen ca. 40 Min.

pro Person: 610 kcal; E 16 g, F 18 g, KH 94 g

12.409 Kartoffel-Gratin

Zutaten

750 g Kartoffeln
1 Knoblauchzehe
Öl
Salz

Pfeffer
Muskatnuß
250 g Schlagsahne
50 g Butter oder Margarine

Kartoffeln schälen, waschen und in Hauchdünne Scheiben schneiden. Knoblauchzehe abziehen und eine Gratinform damit ausreiben. Form mit Öl austreichen. Kartoffeln einschichten und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuß würzen. Schlagsahne angießen. Butter oder Margarine in Flöckchen darauf verteilen und im Backofen (E-Herd: 200°C; Gasherd: Stufe 3) 40-45 Minuten garen.

Pro Portion ca. 355 Kalorien / 1491 Joule

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit ca. 60 Minuten

12.410 Kartoffel-Grieß-Knödel mit Mandeln

1000 g mehligkochende Kartoffeln
150 g Mehl
150 g feiner Grieß
2 Eier
Salz

Muskat
50 g Mandeln
1 EL Butter
1 Bd. Schnittlauch

Kartoffeln waschen und in reichlich Wasser garkochen. Wasser abgießen und die Kartoffeln pellen. Noch heiß durch ein feinmaschiges Sieb passieren, etwas abkühlen lassen. Dann mit Mehl, Grieß, Eiern, Salz und einer Prise gemahlenem Muskat zu einem Knödelteig verkneten.

Die Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen und die Schalen abziehen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Mandeln darin goldbraun anrösten. Mit Salz bestreuen und leicht abkühlen lassen.

Backofen zum Warmhalten auf 75 Grad vorheizen (Gas: niedrigste Stufe).

Reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Aus dem Teig Knödel von 7 cm Durchmesser formen, in ihre Mitte jeweils 1-2 Mandeln drücken. Die Knödel in das kochende Wasser geben - immer 5 Stück - und sie in 12-15 Minuten garziehen lassen. Einen Teller umgedreht in eine große Schüssel setzen und die garen Knödel hineinlegen. Zum Warmhalten in den Backofen stellen. Den restlichen Teig ebenso verarbeiten. Schnittlauch abspülen, feinschneiden und über die Knödel streuen.

Diese Knödel können mit in Butter gebratenen Semmelbröseln zu frischem Salat serviert werden oder als Beilage zu herzhaftem Schweine- oder Rinderbraten mit Gemüse. Lecker sind sie auch zu gebratener Ente und Rotweinsauce.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

12.411 Kartoffel-Gröstl mit Speck und Kümmel

100 g Speck	3 EL Öl
1 Zwiebel	1 TL Kümmel
1 kg gegarte Pellkartoffeln	Salz, Pfeffer

Speck würfeln. Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelscheiben zugeben und unter gelegentlichem Wenden in ca.- 10 Min. goldbraun braten. Zwiebelringe, Speckwürfel und Kümmel zugeben, weitere 5 Min. braten. Kartoffel-Gröstl mit Salz und Pfeffer würzen, nach Wunsch mit Majoran garnieren. Dazu schmeckt ein grüner Salat.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

pro Person ca.: 380 kcal; E 6 g, F 22 g, KH 0 g

12.412 Kartoffel-Gröstl mit Spiegelei

1 kg festkochende Kartoffeln	Salz
2 mittelgroße Zwiebeln	Pfeffer
500 g Braten v. Vortag, ersatzw.	getr. Majoran
300 g Fleischwurst/Wurststreste	4 Eier
3 EL Butterschmalz oder Öl	1/2 Bund Petersilie

Kartoffeln waschen und zugedeckt ca. 20 Minuten kochen. Abschrecken, schälen und abkühlen lassen.

Zwiebeln schälen. Zwiebeln fein, Braten und Kartoffeln grob würfeln, 1 EL Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin glasig dünsten. Fleischwürfel 3-4 Minuten mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen, herausnehmen.

1 EL Butterschmalz im Bratfett erhitzen. Kartoffeln darin unter gelegentlichem Wenden ca. 10 Minuten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch und Zwiebeln wieder zufügen und erhitzen.

1 EL Butterschmalz in einer 2. Pfanne erhitzen. Eier darin zu Spiegeleiern braten. Mit Salz würzen. Gröstl mit Spiegeleiern anrichten. Petersilie waschen, hacken, darüberstreuen.

Dazu: Gewürzgurken und Rote Bete. Getränk: kühles Weizenbier.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Portion ca.: 520 kcal; E 38 g, F 23 g, KH 37 g

12.413 Kartoffel-Gulasch

500 g Kartoffeln (festkochende Sorte)	1/2 l Fleischbrühe (Instant)
1/8 l Wasser	3 EL heller Saucenbinder
Salz	1 EL Zitronensaft oder heller Balsamessig
100 g geräucherter fetter Speck	Salz
3 Zwiebeln	frisch gemahlener weißer Pfeffer
1 mittl. Salatgurke	3 EL tiefgefrorene Petersilie

Die Kartoffeln abbürsten und in einen Topf geben, 1 -2 cm hoch angießen und zudecken. Auf 3 oder Automatik-Kochstelle 9-12 ankochen, bis ein Dampfähnen sichtbar ist, dann 15-20 Minuten auf 1 oder Automatik-Kochstelle 4-6 15 Minuten garen.

Die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Den Speck würfeln und in einer heißen Pfanne auf 2 1/2 oder Automatik-Kochstelle 9-12 auslassen und herausnehmen, beiseite stellen. Zwiebeln im Speckfett glasig dünsten.

Die Salatgurke abspülen, die Enden abschneiden und die Gurke in fingerdicke Stücke schneiden, halbieren und ins Bratfett geben. Zum Schluss mit heißer Fleischbrühe ablöschen.

Die Kartoffeln abgießen, trocken dämpfen, pellen und in grobe Würfel schneiden. Zu den Gurken geben und alles mischen.

Die Flüssigkeit mit Saucenbinder sämig machen. Mit Zitronensaft oder Essig und Gewürzen süß-sauer abschmecken. Mit den Speckwürfeln und Petersilie bestreut anrichten.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Pro Portion ca.: 305 kcal / 1281 kJ

12.414 Kartoffel-Hack-Lasagne

1.2 kg Kartoffeln	2 EL Tomatenmark
5 mittelgroße Tomaten	3 EL Mehl
2 mittelgroße Zwiebeln	200 g Schlagsahne
1-2 Knoblauchzehen	1-2 EL Gemüsebrühe
1-2 EL Öl (z. B. Olivenöl)	150 g mittelalter Gouda
750 g gemischtes Hack	1-2 TL italienische Kräuter
Salz, schwarzer Pfeffer	

Kartoffeln waschen und in Wasser ca. 20 Minuten garen. Abschrecken und die Schale abziehen. Kartoffeln abkühlen lassen, dann in Scheiben schneiden.

Tomaten waschen, putzen, in Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein würfeln. Knoblauch im heißen Öl andünsten. Hack zufügen und kräftig anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Tomatenmark würzen.

Fett erhitzen. Zwiebeln darin andünsten. Mehl darüber stäuben und anschwitzen. 1/2 l Wasser und Sahne angießen. Brühe einrühren. Alles unter Rühren aufkochen. Käse reiben. Ein Drittel in der Soße schmelzen. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern abschmecken.

Kartoffeln, Hack, Tomaten und Soße in eine Auflaufform schichten. Mit Soße abschließen und mit restlichem Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) ca. 35 Minuten backen.

Mengenangabe: 10-12 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std.

pro Portion ca.: 330 kcal / 1380 kJ; E 19 g, F 21 g, KH 16 g

12.415 Kartoffel-Hack-Pfanne

<i>Zutaten</i>	3 EL Öl
500 g Pellkartoffeln	Salz
1 grüne Paprika	Pfeffer
1 rote Paprika	Paprikapulver
1 gelbe Paprika	Cayennepfeffer
1 Zwiebel	75 g schwarze Oliven
1 Knoblauchzehe	1 Topf abgezupfte Oreganoblätter
250 g Rinderhackfleisch	

Pellkartoffeln abziehen und vierteln. Paprikaschoten putzen, waschen und in Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Rinderhackfleisch in heißem Öl krümelig braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch zugeben. 10 Minuten mitbraten. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Cayennepfeffer würzen. Schwarze entsteinte, abgetropfte Oliven und abgezupfte Oreganoblätter unterheben.

Pro Portion ca. 430 Kalorien / 1806 Joule

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

12.416 Kartoffel-Hack-Pfanne mit Paprika

600 g neue Kartoffeln	500 g gemischtes Hack
4 EL Öl	2 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer	Edelsüß-Paprika
2 mittelgroße Zwiebeln	500 g passierte Tomaten (Packung)
2 groß. Paprikaschoten (z. B. grün und rot)	1/2 Bd. Petersilie
1 Stange Porree, mittelgroß	150 g Schmand oder Creme fraîche

Kartoffeln gründlich waschen und längs in Spalten schneiden. 3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt 20-25 Minuten braten, dabei öfter wenden.

Zwiebeln schälen, würfeln. Paprika und Porree putzen, waschen und klein schneiden.

1 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Hack darin krümelig anbraten. Zwiebeln, Paprika, Porree und Tomatenmark ca. 2 Minuten mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Edelsüß-Paprika würzen. Tomaten und ca. 100 ml Wasser angießen, aufkochen, offen ca. 5 Minuten köcheln.

Petersilie waschen, grob hacken. Kartoffeln unter die Hack-Gemüse-Mischung geben. Abschmecken und mit Schmand anrichten. Mit Edelsüß-Paprika und Petersilie bestreuen. Getränk: kühles Bier.

Mengenangabe: 3-4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 40 Min.

Portion ca.: 530 kcal / 2220 kJ; E 35 g, F 29 g, KH 29 g

12.417 Kartoffel-Käse-Pfanne

200 g Allgäuer Emmentaler	2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer	400 g rote Paprikaschoten
4 EL Butterschmalz	1 Bd. Frühlingszwiebeln
1/2 Bd. Thymian	1 kg neue Kartoffeln

Kartoffeln bürsten und ca. 15 Minuten in Wasser garen, abgießen, pellen. Gemüse putzen. Frühlingszwiebelgrün in Ringe, Rest in kleine Stücke, Paprika in Würfel schneiden. Chilischote entkernen, in Ringe schneiden. Knoblauch pellen, hacken. Thymian waschen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen. Kartoffeln in Butterschmalz ca. 8 Minuten rundum braten. Paprika und Thymian schon zu Beginn, restliches Gemüse nach 5 Minuten dazugeben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Käse in kleine Scheibchen schneiden, über die

Kartoffelpfanne geben und bei geschlossenem Deckel etwas schmelzen lassen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 45

490 kcal / 2060 kJ

12.418 Kartoffel-Käse-Soufflé

200 g gekochte mehligte Kartoffeln

80 g Bergader Almkäse

25 g Butter

40 g flüssige Sahne

3 Eier

etwas Muskat

Die gekochten Kartoffeln durch ein Sieb drücken. In die noch Lauwarmen Kartoffeln Sahne und Butter geben und zu einer glatten Masse rühren. Die Eigelbe und zwei Teile des Käses in die Kartoffelmasse rühren und gut mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen und unterheben. Kleine Auflaufförmchen gut ausbuttern, die Masse bis zur Hälfte einfüllen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 20 Min. backen. Das Kartoffel-Käse-Soufflé passt gut zu Salat oder Gemüsesuppen.

Zubereitungszeit ca. 30 Min

12.419 Kartoffel-Kirsch-Klöße mit Eierguss

750 g Kartoffeln

Salz, weißer Pfeffer

geriebene Muskatnuss

11 Eier (Gr. M)

300 g Mehl

1 Glas (720 ml) Kaiserkirschen oder Schat-
tenmorellen

1 Prise Zucker

25 g Butterschmalz

evtl. Hagelzucker und gebräunte Butter

Kartoffeln am Vortag schälen, waschen und in Salzwasser zugedeckt ca. 20 Minuten kochen. Kartoffeln abgießen, fein stampfen, auskühlen lassen.

Am nächsten Tag Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, 1 Ei und Mehl mit den Knethaken des Handrührgerätes darunter kneten. Kirschen abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen.

Kartoffelteig in 5 Portionen teilen und zu kleinen Nestern formen. 3 Kirschen in jede Mulde legen. Teig um die Kirschen schließen und zu Klößen formen. Ca. 2 1/2 l leicht gesalzenes Wasser aufkochen. Klöße darin im offenen Topf ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Die Klöße sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen.

Inzwischen 10 Eier und je 1 Prise Salz und Zucker verquirlen. Klöße gut abtropfen lassen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Klöße darin rundherum goldbraun braten. Eier darüber gießen, übrige Kirschen darum verteilen. Zugedeckt bei milder Hitze stocken

lassen. Oder offen im heißen Ofen (E-Herd 175 °C/ Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 30 Minuten stocken lassen. Evtl. mit Hagelzucker und gebräunter Butter servieren. Dazu schmeckt der Kirschsafft. Getränk: Apfelsaft-Schorle.

Mengenangabe: 4-5 Personen:

Wartezeit ca. 12 Std.

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Std.

pro Portion ca.: 660 kcal / 2770 kJ; E 26 g, F 21 g, KH 88 g

12.420 Kartoffel-Kirschen-Tätschli

500 g fest kochende Kartoffeln, grob gerieben	Bratbutter zum Braten
100 g milder Tilsiter, grob gerieben	300 g schwarze Süßkirschen, entsteint, halbiert
2 Eier, verklopft	wenig milder Tilsiter, grob gerieben
1/2 TL Salz	

Ofen auf ca. 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.

Kartoffeln, Käse und Eier in einer Schüssel mischen, salzen. Butter in einer beschichteten Bratpfanne heiß werden lassen, Kirschen unter die Kartoffelmasse mischen, je 4 El Masse in der Pfanne zu runden Küchlein formen (siehe Tipp). Portionenweise bei mittlerer Hitze ca. 6 Min. braten, wenden, wenig Tilsiter darauf verteilen, ca. 6 Min. fertig braten, warm stellen.

Tipp: damit die Küchlein schön rund werden, einen Metallausstecher von ca. 7 cm O in die Pfanne stellen, 4 El Masse hineingeben, Ausstecher entfernen.

Mengenangabe: 8 Stück

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

pro Person: 295 kcal / 1235 kJ; E 12 g, F 12 g, KH 33 g

12.421 Kartoffel-Kräuter-Pfanne mit Schafskäse

1 kg Kartoffeln, kleine, festkochende	6 Zweige Thymian oder Majoran, (ca. 1/2 Bund)
4 Zwiebeln, rote	
300 g Zucchini	1 Teelöffel Rosmarinnadeln, evtl. mehr
30 g Butterschmalz	1 Pkg. Schafskäse (schnittfest, 200 g)
Salz	1 Bd. Petersilie, glatte
Pfeffer	

1. Kartoffeln mit Schale ca. 15 Minuten kochen. Abgießen und pellen. Zwiebeln abziehen, in Spalten schneiden. Zucchini waschen, putzen, in Stifte schneiden.

2. Kartoffeln im heißen Fett ringsherum leicht anbraten, würzen. Zwiebeln, Zucchini und

gehackte Kräuter (außer Petersilie) zufügen. Alles 8-10 Minuten weiterbraten.
3. Schafskäse in kleine Würfel schneiden, Petersilie waschen, Blättchen hacken. Beides zufügen, unterheben. Abschmecken.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.422 Kartoffel-Kraut-Puffer mit Wacholderquark

3-4 Wacholderbeeren	300 g mehligkochende Kartoffeln
250 g Sahnequark (40 %)	10 g Mehl
2-3 EL Milch	2 Eier (Gr. M)
Salz, Pfeffer	2-3 EL Öl
Muskat	8 Scheib. (à ca. 20 g) roher Schinken
1 mittelgroße Zwiebel	(z. B. Schwarzwälder Schinken)
300 g Sauerkraut	evtl. Petersilie z. Garnieren

Wacholderbeeren zerstoßen. Mit Quark und Milch verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zwiebel schälen, hacken. Sauerkraut ausdrücken. Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln. Alles mit Mehl und Eiern mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Öl portionsweise in einer Pfanne erhitzen und darin unter Wenden ca. 12 goldbraune Puffer braten. Mit Schinken und Wacholder-Quark anrichten. Mit Petersilie garnieren. Getränk: kühler Weißwein.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 40 Min.

pro Portion: 420 kcal / 1760 kJ; E 17 g, F 31 g, KH 16 g

12.423 Kartoffel-Kringel

500 g mehligkochende Kartoffeln	100 ml Sonnenblumenöl und etwas Öl für die Hände
250 g Mehl	Öl zum Ausbacken
20 g Hefe	Puderzucker zum Bestreuen
50 g Zucker	
1 Eigelb	

Die Kartoffeln waschen, mit der Schale garen und abkühlen lassen. Dann pellen und durch ein Sieb drücken.

Das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde drücken. Die Hefe mit 4-5 Esslöffeln lauwarmem Wasser und einer Prise von dem Zucker glattrühren, in die Mulde gießen und mit etwas Mehl vermischen. Zugedeckt an einem warmen Platz 15 Minuten gehen lassen.

Kartoffeln mit dem übrigen Zucker zu dem Hefeansatz geben. Das Eigelb, das Öl und

knapp 1/4 l lauwarmes Wasser zugeben und alles zu einem Teig verarbeiten. Diesen gut 5 Minuten kräftig schlagen. Teig wieder zugedeckt warmstellen und eine Stunde gehen lassen. Nach dem Gehen Teig nochmals 5 Minuten kräftig durchschlagen.

Folgendes bereitstellen: einen Essteller mit einer doppelten Lage Küchenkrepp zum Entfetten der Kringel nach dem Backen; ein Sieb für den Puderzucker; eine Platte für die fertigen Kringel; ein Schüsselchen mit etwas Öl zum Einreihen der Handflächen und der Finger.

Öl im Frittierpfertopf erhitzen. Es ist heiß genug, wenn ein Holzstäbchen, das hineingehalten wird, sofort Bläschen wirft. Handflächen und Finger mit Öl einreihen, damit der recht weiche Teig nicht zu sehr klebt.

Zum Formen der Kringel einen Esslöffel von dem Teig in die linke Hand geben. Zeigefinger und Daumen bis auf eine kleine Öffnung schließen und ein Walnussgroßes Bällchen herausdrücken. Mit Daumen und Zeigefinger der rechten Hand das Bällchen in der Mitte fassen, abnehmen, zugleich ein Loch eindrücken und sanft ins Fett fallen lassen. Auf diese Weise alle Kringel formen und schwimmend im Fett von beiden Seiten goldbraun frittieren.

Kringel auf Küchenkrepp abtropfen lassen, leicht mit Puderzucker bestreuen und auf die Platte legen. Warm schmecken sie am besten.

TIPP: Nach dem Formen einiger Kringel kleben die Hände, dann waschen, abtrocknen und erneut einölen.

Es ist zwar ein bisschen schwierig, die Kringel zu backen, doch die Mühe lohnt sich. Am besten macht man sie zu zweit: einer formt die Küchlein, der andere bäckt sie aus. Wem die Kringel zu knifflig sind, kann auch kleine Teigmengen mit einem Teelöffel abnehmen und Bällchen backen.

Mengenangabe: 4-6 PERSONEN

12.424 Kartoffel-Kuchen

400 g Fleischwurst	1/2 Milch, Sahne o. Milch-Sahne-Gemisch
500 g Pellkartoffeln	3 Eier
Rosmarin, Schnittlauch, Thymian, Salz,	Salz, Pfeffer, Muskatnuß
Pfeffer	Cayennepfeffer
200 g geriebener Emmentaler	Hefeteig nach Grundrezept

Wurst und Kartoffeln würfeln. Gemischt auf dem Teig verteilen. Milch, Eier, Käse und Gewürze mit dem Schneebesen verrühren (nicht schlagen). Backen.

12.425 Kartoffel-Küchlein mit Kompott

160 g geschälte Kartoffeln	etwas pflanzl. Bindemittel
Salz, weißer Pfeffer	evtl. flüssiger Süßstoff
50 g Aprikosen (a. d. Glas; für Diabetiker geeignet)	1 EL (20 g) Magerquark
	1 Eigelb (Gr. M)
100 g Sauerkirschen und 5 EL Saft (a. d. Glas; für Diabetiker geeignet)	1 Msp. getrockn. Thymian
	1 TL (5 g) Öl

Kartoffeln waschen und in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen.

Aprikosen in Spalten schneiden. Kirschsafft und 2-3 EL Wasser aufkochen, binden. Die Früchte unterheben. Mit etwas Süßstoff abschmecken.

Kartoffeln abgießen. Noch warm durch eine Kartoffelpresse drücken oder zerstampfen. Mit Quark und Eigelb verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Teig zu 3 Küchlein formen. Pro Seite im heißen Öl ca. 2 Minuten braten. Mit dem Kompott anrichten.

Mengenangabe: 1 Person:

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

pro Portion ca.: 290 kcal / 1210 kJ; E 10 g, F 11 g, KH 36 g, BE 3

12.426 *Kartoffel-Lachs-Gratin*

<i>Zutaten</i>	100 ml Schlagsahne
750 g Kartoffeln	Salz
200 g geräucherter Lachs	Pfeffer
100 ml saure Sahne	1 Bd. Dill

Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Zusammen mit in Scheiben geschnittenen, geräucherten Lachs in eine gefettete Gratinform schichten. Saure Sahne, Schlagsahne, Salz, Pfeffer und gehackten Dill verrühren. Darüber geben und im Backofen (E-Herd: 200°C; Gasherd: Stufe 3) 40-45 min. garen.

Pro Portion ca. 315 Kalorien / 1323 Joule

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit ca. 70 Minuten

12.427 *Kartoffel-Lasagne*

600 g Kartoffeln	Salzwasser
wenig Öl zum Bestreichen	1 Zwiebel, gehackt
1/4 TL Salz	1/2 Bd. Petersilie, fein gehackt
6 Mini-Lattich (Little Gern, ca. 600 g)	1 TL Rosmarinnadeln, gehackt

1/2 EL Butter oder Margarine
 400 g Champignons, in Scheiben
 3 dl Soßen-Halbrahm
 1/2 TL Salz

Pfeffer aus der Mühle
 50 g Gruyère, frisch gerieben
 wenig Rosmarin für die Garnitur

VORBEREITEN: Die Kartoffeln in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Öl bestreichen, salzen. Im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen ca. 15 Min. vorbacken. Den Lattich längs halbieren, im siedenden Salzwasser ca. 2 Min. blanchieren, herausnehmen, kurz in kaltes Wasser legen, auf einem Küchentuch abtropfen.

ZUBEREITEN: Zwiebeln, Petersilie und Rosmarin in der warmen Butter oder Margarine andämpfen, Champignons begeben, mitdämpfen. Die Hälfte des Rahms dazugießen, aufkochen, würzen.

EINSCHICHTEN: Kartoffeln, Lattich und Champignons lagenweise in die vorbereitete Form schichten, mit Kartoffeln abschließen. Den restlichen Rahm darübergießen, Käse darüberstreuen. Mit Backpapier zudecken.

BACKEN: Ca. 40 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Das Backpapier nach ca. 30 Min. entfernen. Lasagne vor dem Servieren garnieren.

TIP: Statt Mini-Lattich großen Lattich verwenden.

Mengenangabe: 1 gefettete ofenfeste Form von ca. 1 1/2 Liter

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 40 Min.

12.428 Kartoffel-Linsen-Curry mit Brokkoli

750 g festkochende Kartoffeln
 500 g Brokkoli
 2 Zwiebeln
 2 Knoblauchzehen
 40 g Ingwer

2 EL Öl
 Salz
 2 Dos. Kokosmilch (à 400 g)
 1 EL rote Currypaste
 100 g rote Linsen

Die Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Den Brokkoli putzen, waschen und in Röschen teilen. Zwiebeln sowie Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. Ingwer schälen und ebenfalls fein würfeln.

Öl erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln kurz anbraten. Ingwerdazugeben, andünsten, kräftig salzen. Kokosmilch sowie Currypaste zufügen, aufkochen und alles zugedeckt ca. 10 Min. köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren. Die Brokkoliröschen sowie die roten Linsen unterrühren und weitere ca. 10 Min. köcheln lassen. Das Kartoffel-Linsen-Curry nochmals abschmecken und eventuell mit Koriander garniert servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

pro Person ca.: 350 kcal; E 15 g, F 7 g, KH 56 g

12.429 Kartoffel-Linsen-Curry mit Schafskäse

600 g festkochende Kartoffeln	1 klein. Stange (150 g) Porree
1 mittelgroße Zwiebel	100 g Schafskäse oder
2 TL + 1 EL Öl	200 g Tofu
2-3 TL Curry	2 EL Mehl zum Wenden
Salz	4 TL (30 g) stichfeste saure Sahne
2 EL Gemüsebrühe (Instant)	Petersilie zum Garnieren
150 g rote Linsen	

Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Zwiebel schälen, würfeln, 1 TL Öl erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Kartoffeln zufügen, mit Curry bestäuben, andünsten. Mit 1/2 l Wasser ablöschen, aufkochen und Brühe einrühren. Zugedeckt ca. 15 Minuten garen. Linsen abspülen, nach 5 Minuten zufügen.

Porree putzen, waschen und fein schneiden, 1 TL Öl in einer Pfanne erhitzen. Porree darin andünsten, herausnehmen.

Schafskäse in Scheiben schneiden und in Mehl wenden (Tofu würzen!), 1 EL Öl im Bratöl erhitzen. Käse darin von beiden Seiten goldbraun braten.

Porree zu den Linsen geben, erhitzen. Mit Salz und Curry abschmecken. Mit je einem Klecks Sahne und Schafskäse anrichten. Mit Petersilie garnieren. Getränk: Mineralwasser.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

pro Portion ca.: 390 kcal / 1630 kJ; E 20 g, F 14 g, KH 44 g

12.430 Kartoffel-Mais-Puffer mit Joghurt-Dip

1 geschälte Zwiebel (30 g)	100 g geputzte Salatgurke
160 g geschälte Kartoffeln	50 g geputzte Radieschen
20 g mittelalter Gouda	etwas Schnittlauch und Petersilie
1 Eigelb (Gr. M)	1 klein. Knoblauchzehe
1 TL (5 g) Mehl (Type 1050)	1 EL (30 g) Magerquark
30 g Maiskörner (Dose)	75 g Magermilch-Joghurt
Salz, weißer Pfeffer	30 g gekochter Schinken
1 TL (5 g) Öl	

Zwiebel fein würfeln. Kartoffeln waschen und grob reiben. Käse ebenfalls grob reiben. Kartoffeln, Zwiebel, Eigelb, Mehl, Mais und Käse mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Aus dem Kartoffelteig darin 3 goldbraune Puffer

backen.

Gurke, Radieschen und Kräuter waschen. Gurke fein würfeln. Radieschen in Stifte schneiden. Knoblauch schälen und hacken. Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Quark, Joghurt und Knoblauch verrühren. Radieschenstifte, Schnittlauch und Gurkenwürfel unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffelpuffer, Schinken und Joghurt-Dip anrichten. Mit Petersilie garnieren.

Mengenangabe: 1 Person:

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Portion ca.: 440 kcal / 1840 kJ; E 28 g, F 17 g, KH 41 g, BE 0

12.431 Kartoffel-Mett-Pfanne

1/2 klein. Wirsing (ca. 500 g)	750 g Kartoffeln
2 Zwiebeln	1 TL Speisestärke
2 EL + etwas Butter	1/8 l Milch
Salz, Pfeffer, Muskat	175 g Schlagsahne
1/2 Bund/Töpfchen Majoran	1 Ei
1 EL Öl, 400 g Schweinemett	1 EL Paniermehl
1 EL Tomatenmark	5 Scheib. Frühstücksspeck

Wirsing putzen, vierteln und waschen. Strunk entfernen, Kohl in feine Streifen schneiden. Zwiebeln schälen, würfeln. Die Hälfte in 1 EL heißer Butter andünsten. Den Wirsing 3-4 Minuten mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Majoran waschen und, bis auf etwas zum Garnieren, grob hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Mett darin krümelig anbraten. Übrige Zwiebeln zufügen und glasig dünsten. Tomatenmark und Majoran einrühren und anschwitzen. Mit Pfeffer würzen. Kartoffeln schälen, waschen, in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Hälfte in einer gefetteten ofenfesten runden Form (ca. 28 cm Ø) verteilen. Nacheinander Mett, Wirsing und Rest Kartoffeln daraufgeben. Stärke und etwas Milch glatt rühren. Mit Rest Milch, Sahne und Ei verrühren, würzen. Über die Kartoffeln gießen. 1 EL Butter zerlassen. Paniermehl untermischen und auf den Kartoffeln verteilen. Speck in Stücke schneiden und daraufstreuen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) 45-50 Minuten backen. Mit restlichem Majoran garnieren. Getränk: kühles Bier.

Mengenangabe: 4-6 Personen:

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Std.

pro Portion ca.: 530 kcal; E 20 g, F 38 g, KH 22 g

12.432 Kartoffel-Möhren-Pfanne

750 g Pellkartoffeln	60 g Butterschmalz
300 g Möhren	Sals
300 g Porree	Pfeffer
150 g Champignons	150 g Allgäuer Bergkäse
100 g Zwiebeln	1 Bd. Schnittlauch
125 g geräucherter durchwachsener Speck	

Kartoffeln pellen und je nach Größe in Viertel oder Sechstel schneiden. Möhren in Scheiben, Porree in Ringe schneiden und beides in kochendem Salzwasser 2 bis 3 Minuten blanchieren. Champignons halbieren oder in Viertel, Zwiebeln in Achtel schneiden. Speck in feine Streifen schneiden. Butterschmalz erhitzen, Speck darin anbraten, herausnehmen und beiseite stellen. Kartoffeln und Gemüse portionsweise im Fett braten. Mit Speck wieder in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Käse in Würfel schneiden, darauf geben und den Käse in der geschlossenen Pfanne bei geringer Hitze schmelzen lassen. Mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Eine Portion enthält: 611 kcal / 2570 kJ

12.433 Kartoffel-Möhren-Pfanne

750 g Pellkartoffeln	125 g geräucherter durchwachsener Speck
300 g Möhren	60 g Butterschmalz
300 g Porree	Salz
1 l Wasser	Pfeffer
1 TL Salz	150 g Allgäuer Bergkäse
150 g Champignons	1 Bd. Schnittlauch
100 g Zwiebeln	

Kartoffeln pellen und je nach Größe in Viertel oder Sechstel schneiden. Möhren waschen, putzen und in Scheiben schneiden, Porree waschen, putzen und in Ringe schneiden, beides in kochendem Salzwasser 2-3 Minuten blanchieren. Champignons waschen, putzen und halbieren oder in Viertel schneiden, Zwiebeln pellen und in Achtel schneiden, Speck in feine Streifen schneiden. Butterschmalz auf höchster Einstellung erhitzen, Speck darin anbraten, herausnehmen und beiseite stellen. Kartoffeln und Gemüse portionsweise im Fett braten. Mit Speck wieder in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Käse in Würfel schneiden, darauf geben und den Käse bei geschlossener Pfanne auf 1/2 oder Automatik-Kochstelle 2-3 schmelzen lassen. Mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.434 Kartoffel-Möhren-Rösti mit Schnittlauchquark

100 Stk. Gewürzpauschale (Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Zucker, Muskatnuss)	400 ml Rapsöl
1000 g Tomaten, gewürfelt	2000 ml Vollei, Tetra
400 g Kräutermischung, TK	2000 g Zwiebeln, gewürfelt
3000 g Crème fraîche, 40 %	1000 g Mehl, Typ 405
10000 g Quark, 20 %	10000 g Kartoffeln, fest kochend, küchenfertig
1000 g Schnittlauch, geschnitten, TK	10000 g Möhren

Möhren waschen und schälen. Kartoffeln und Möhren raspeln. Mehl, Zwiebeln und Vollei zufügen. Mit Salz, Zucker, Pfeffer und Muskat würzen. Gut vermengen und in heißem Öl davon Röstis formen und anbraten. Auf Bleche setzen und im Ofen goldgelb garen. Schnittlauch, Quark und Crème fraîche in einer Schüssel verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zucker würzen. Anrichtehinweis: Röstis mit Schnittlauchquark auf Tellern anrichten und mit frischen Kräutern und Tomatenwürfeln dekorieren.

Mengenangabe: 100 Personen

je Portion: 383 kcal / 1460 kJ

12.435 Kartoffel-Möhrengemüse

750 g Kartoffeln	1 groß. Ei
750 g Möhren	Salz, Pfeffer
1 Zwiebel	200 ml Sahne
2 Knoblauchzehen	100 ml Milch
600 g Hackfleisch	1 Eigelb
1 EL Senf	geriebene Muskatnuss
1 geh. EL Semmelbrösel	1/2 Bd. glatte Petersilie
1 TL abger. Bio-Zitronenschale	

Kartoffeln, Möhren schälen. Kartoffeln waschen, in Scheiben und Möhren in Stifte schneiden. Beides in eine gefettete Fettpfanne geben. Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.

Zwiebel sowie Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. Mit Hack, Senf, Semmelbröseln, Zitronenschale, Ei, Salz sowie Pfeffer verkneten. Aus dem Hack Bällchen formen und auf das Gemüse setzen. Sahne, Milch und Eigelb verquirlen, mit Salz, Pfeffer sowie Muskatnuss würzen. Über das Gemüse gießen. Zugedeckt im Ofen ca. 50 Min. backen. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln und darüber verteilen.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen ca. 50 Min.

Vorbereiten ca. 35 Min.

pro Person ca.: 725 kcal; E 40 g, F 42 g, KH 47 g

12.436 Kartoffel-Oliven-Pfanne

1.2 kg festkochende Kartoffeln	80 g getrocknete Tomaten in Öl
1 Bd. Basilikum	1 EL Rosmarinnadeln
200 g Frischkäse mit Joghurt	3 Knoblauchzehen
150 g Sahnejoghurt	4 EL schwarze Oliven ohne Stein
Salz, Pfeffer	3 EL Olivenöl
Tomaten in Öl	

Die Kartoffeln waschen und in wenig Wasser 20-25 Min. garen. Das Basilikum abrausen, trockenschütteln und hacken. Mit dem Frischkäse sowie dem Sahnejoghurt verrühren, danach salzen und pfeffern. Tomaten abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Rosmarinnadeln hacken. Knoblauch abziehen und wie die Oliven in Scheiben schneiden. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, pellen, halbieren, im Öl rundum goldbraun braten. Salzen, pfeffern. Rosmarin, Knoblauch, Tomaten, Oliven zufügen und ca. 3 Min. weiterbraten. Die Kartoffel-Oliven-Pfanne mit dem Dip servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

pro Person ca.: 410 kcal; E 15 g, F 16 g, KH 50 g

12.437 Kartoffel-Oliven-Stampf mit Pfeffer-Lachs

Für den Kartoffelstampf:

800 g festkochende Kartoffeln
Meersalz
60 g grüne Oliven (z.B. Bella di Cerignola)
3 Stiele Basilikum
8 EL Olivenöl
100 ml Weißwein
1-2 EL Zitronensaft

Fleur de Sel
Pfeffer aus der Mühle

Für den Fisch:

600 g Lachsfilet (mit Haut)
4 EL gemischte Pfefferkörner (z.B. schwarz, weiß, grün, rot)
Fleur de Sel
3 EL Olivenöl

Die Kartoffeln schälen, waschen, grob würfeln und in kochendem Salzwasser etwa 20 Minuten garen. Die Oliven entsteinen, in feine Stifte schneiden. Die Basilikumblätter abzupfen und fein schneiden.

Kartoffeln abgießen und ausdämpfen lassen. In einer Pfanne 4 EL Olivenöl erhitzen und die Kartoffeln darin kurz anbraten. Den Weißwein dazugießen und etwas einkochen lassen.

Für den Fisch das Lachsfilet in 4 Portionen schneiden. Die Pfefferkörner im Mörser grob zerdrücken, auf einen Teller geben und mit etwas Fleur de Sel mischen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Lachsfilet mit der rosa Seite in den Pfeffer drücken und auf dieser Seite im heißen Öl bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten braten. Wenden und auf der Haut bei kleiner Hitze 2-3 Minuten fertig braten (der Lachs sollte im Kern noch glasig

aussehen).

Die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer grob zerdrücken. Das restliche Olivenöl, die Oliven und das Basilikum unterheben. Den Kartoffelstampf mit Zitronensaft, Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken.

Mengenangabe: 4 Personen

12.438 Kartoffel-Paella

300 g vorwiegend festkochende Kartoffeln	8-10 schwarze Oliven
6 Hähnchenschenkel	125 ml Geflügelfond
6 Riesengarnelen	125 ml Sahne
1 TL Rapsöl	1 Msp. Safran
2 Fleischtomaten	4 Zweige Basilikum
1 groß. Paprikaschote	Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Frühlingszwiebel	Korianderblättchen
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone oder Limette

Die Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden. Die Hähnchenschenkel waschen, mit Krepp abtrocknen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Tomaten enthäuten, entkernen und in Filets zerteilen. Die Lauchzwiebel schälen, waschen und in Blättchen schneiden. Die Paprikaschote waschen, halbieren, das Kernhaus herausnehmen und dann mundgerecht zerteilen. Die Riesengarnelen am Rücken aufschneiden und den Darm entfernen. Eine Knoblauchzehe schälen und in Blättchen schneiden. 8-10 Oliven entkernen und vierteln, Basilikum abzupfen und in Streifen schneiden. Das Öl erhitzen und die Hähnchenschenkel zusammen mit den Garnelen anbraten. Hähnchenschenkel und Garnelen herausnehmen, die Kartoffelspalten hineingeben und goldgelb braten. Dann auch die Kartoffeln wieder herausnehmen und jetzt die Lauchzwiebel, den Knoblauch und die Paprikawürfel kurz in der Pfanne angehen lassen. Kartoffeln, Hähnchenschenkel und Riesengarnelen in eine ausgefettete feuerfeste Form geben, Lauchzwiebeln, Knoblauch, Paprika und Oliven darüber verteilen und die Tomatenfilets dekorativ dazwischen setzen. Nun den Geflügelfond und die Sahne mit Safran gut verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Basilikumstreifen verfeinern. Die Fond-Sahnemischung über die Paella verteilen und im Backofen bei ca. 180 °C ca. 20 Minuten garen. Die Paella aus dem Backofen nehmen, mit Zitrone oder Limettenspalten garnieren und mit Korianderblättchen bestreuen.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 90

12.439 Kartoffel-Paprika-Gemüse mit Cabanossi

750 g Kartoffeln	250 g Cabanossi
1 Gemüsezwiebel (400 g)	Salz
1 gelbe Paprikaschote	Pfeffer a. d. Mühle
500 g Tomaten	Rosenpaprika (scharf)
50 g Butter oder Margarine	1 Prise Zucker
1/8 l Brühe (Instant)	1 Bd. glatte Petersilie

Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Gemüsezwiebel pellen, halbieren und in Scheiben schneiden. Paprika putzen, waschen, vierteln und in Streifen schneiden. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken, häuten und vierteln. Zwiebeln in der Butter oder Margarine glasig werden lassen. Kartoffeln und Brühe zugeben und zugedeckt 10 Minuten garen. Paprika zugeben und weitere 10 Minuten garen. Cabanossi in Scheiben schneiden und zusammen mit den Tomaten zu den Kartoffeln geben. Heiß werden lassen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und einer Prise Zucker würzen. Petersilie hacken und darüberstreuen.

Mengenangabe: 4 Personen

Garzeit: 35 Minuten

Vorbereitungszeit: 20 Min.

Pro Portion ca.: 490 kcal / 2050 kJ; E 13 g, F 28 g, KH 43 g

12.440 Kartoffel-Paprika-Pfanne

600 g neue Kartoffeln	(z. B. gelb und rot)
4 EL Olivenöl	1 Bd. Lauchzwiebeln
Salz, Pfeffer	1/2 Bund Basilikum
Zucker	150-200 g Schmand
1 groß. Zucchini	1 TL Gemüsebrühe
2 Paprikaschoten	

Kartoffeln gründlich waschen und in Spalten schneiden. 3 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin rundherum ca. 20 Minuten knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Inzwischen Zucchini putzen, waschen, längs halbieren und in Stücke schneiden. Paprika putzen, waschen und in Streifen schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen, in Ringe schneiden.

Basilikum waschen, Blättchen in feine Streifen schneiden. Schmand und Basilikum, bis auf etwas, verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln herausnehmen. 1 EL Öl im Bratfett erhitzen. Vorbereitetes Gemüse darin unter Wenden ca. 5 Minuten anbraten. Ca. 1/2 Tasse Wasser und Brühe einrühren, aufkochen. Zugedeckt ca. 3 Minuten schmoren. Kartoffeln unterheben und erhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rest Basilikum darüberstreuen. Dip dazu essen.

Mengenangabe: 3 Personen

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

pro Portion ca.: 460 kcal; E 9 g, F 27 g, KH 43 g

12.441 Kartoffel-Paprika-Spieße mit Mangosoße

Für die Spieße:

250 g Kartoffeln

Salz

1 rote,

1 grüne und

1 gelbe Paprikaschote

2 Zwiebeln

1/2 Bd. Thymian

Pfeffer a. d. Mühle

3 EL Olivenöl

Für die Mangosoße:

1 klein. Mango

1 Limette

150 g Magerjoghurt

2 EL Salatmayonnaise

Muskat

Die Kartoffeln gründlich waschen und ca. 10 Min. in Salzwassergaren. Abgießen, pellen und in Spalten schneiden.

Paprika abbrausen, vierteln, putzen, von weißen Kernen sowie Häuten befreien und in längliche Stücke schneiden. Die Zwiebeln abziehen und in Spalten teilen. Thymian abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Die Kräuter mit Salz, Pfeffer und Olivenöl verrühren. Paprika, Kartoffeln und Zwiebeln im Wechsel auf 4 Spieße stecken. Mit Thymianöl bepinseln und 10-15 Min. grillen. Ab und zu wenden, mit dem Öl bestreichen.

Für die Soße die Mango schälen und in Spalten vom Stein schneiden. Das Fruchtfleisch würfeln. Etwas zum Garnieren beiseite stellen, den Rest in einen Rührbecher geben.

Limette abbrausen, trockentupfen. Schale abreiben und Saft auspressen. Limettensaft, Joghurt und Mayonnaise zu den Mangostückchen geben, pürieren. 2/3 der Limettenschale unterrühren. Soße mit Muskat abschmecken. In ein Schälchen füllen. Mit übriger Mango und Limettenschale garnieren. Zu den Spießen servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 45 Min.

Garen ca. 25 Min.

pro Person: 250 kcal; E 4 g, F 16 g, KH 20 g

12.442 Kartoffel-Paprikasch

150 g Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

800 g Kartoffeln

3 rote Paprikaschoten

1 Bd. Frühlingszwiebeln

600 g Schweinenacken

40 g Butterschmalz

1 EL Kümmel

4 EL Paprikapulver

500 ml Kalbsfond (Glas)

Salz	1/2 Bd. geh. Dill
Pfeffer	200 g Schmand
1 Prise Zucker	

Zwiebeln und Knoblauch abziehen, hacken. Kartoffeln schälen, vierteln. Paprika vierteln, entkernen, abrausen, 5 Min. in kochendem Wasser garen. Abschrecken, häuten, in Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen, schräg in Stücke schneiden.

Fleisch würfeln, im Schmalz anbraten. Herausnehmen, Zwiebeln im Bratfett andünsten, Knoblauch, Kümmel zufügen. Mit 3 EL Paprikapulver bestäuben, kurz dünsten. Mit Fond auffüllen und aufkochen. Fleisch mit Sud zugedeckt ca. 45 Min. garen. Nach 15 Min. Kartoffeln und Paprika dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. 5 Min. vor Ende der Garzeit Frühlingszwiebeln zufügen.

Dill mit Schmand verrühren, mit übrigem Paprikapulver bestäuben.

Mengenangabe: 6 Personen

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

pro Person: 405 kcal; E 25 g, F 24 g, KH 19 g

12.443 Kartoffel-Pfanne mit Bohnen

500 g Schweineschnitzel	1 Bd. Basilikum
2 Dos. 'Pom'Cuisine'	Salz, schwarzer Pfeffer
(à 425 ml, Kartoffeln mit grünen Bohnen)	Rosenpaprika
2 EL Öl	150 g Creme fraîche
2 Dos. stückige Tomate ^(425ml)	

Fleisch abrausen, trockentupfen und in Streifen schneiden. 'Pom'Cuisine' in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Die Kartoffeln herausnehmen und beiseite legen. Die Tomaten waschen, putzen und anschließend in große Stücke schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin kräftig anbraten und herausnehmen. Die Kartoffeln ins Bratfett geben und goldbraun braten. Die grünen Bohnen sowie frischen Tomaten zufügen und kurz mitbraten. Mit den stückigen Tomaten ablöschen und ca. 2 Min. köcheln lassen. Das Basilikum abrausen und trockenschütteln. Etwas davon zum Garnieren beiseite legen, den Rest fein hacken und in die Soße rühren. Die Fleischstreifen wieder zufügen und erhitzen. Alles kräftig mit Salz, Pfeffer und Rosenpaprika würzen. Die Kartoffel-Pfanne mit 1 Klecks Creme fraîche, Rosenpaprika und restlichem Basilikum garniert servieren. Die übrige Creme fraîche separat dazu reichen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Pro P. ca.: 480 kcal; E 44 g, F 24 g, KH 22 g

12.444 Kartoffel-Pfanne mit jungen Möhren*Für die Kartoffeln*

800 g kleine, festkochende Kartoffeln (neue Kartoffeln)

Salz

Außerdem

2 Bd. junge Möhrchen (ca. 350 g)

Salz

1 Knoblauchzehe

1 Bd. Rucola

60 g Gruyère-Käse, am Stück

5 EL Olivenöl

1/2 Bd. Basilikum

schwarzer Pfeffer

1 EL Balsamico-Essig

Die Kartoffeln gründlich waschen und mit der Schale in einen Topf geben. Salz dazugeben und mit kaltem Wasser bedecken. Zugedeckt aufkochen lassen, dann offen ca. 15 Min. köcheln lassen.

Möhren putzen, schälen, in 10-15 Min. in kochendem Salzwasser bissfest garen. Inzwischen den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Den Rucola verlesen, waschen und trockenschleudern. Den Käse mit einem Sparschäler oder auf einem Küchenhobel in feine Späne hobeln.

Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, im heißen Öl in einer großen, beschichteten Pfanne in ca. 6-8 Min. ringsum goldbraun anbraten. Möhren abgießen, abtropfen lassen, zu den Kartoffeln geben und ca. 2 Min. weiterbraten. Basilikum abbrausen, trockenschütteln, feinschneiden und mit dem Knoblauch zu den Kartoffeln geben. Salzen, pfeffern, Essig angießen, Rucola untermischen, in einer großen Schale anrichten und mit dem gehobelten Käse bestreuen.

Mengenangabe: 4 Personen**Garen:** ca. 25 Minuten**pro Person ca.:** 350 kcal; E 16 g, F 18 g, KH 16 g**12.445 Kartoffel-Pfanne mit Porree**

700 g fest kochende Kartoffeln

Salz

2 Stangen Porree

150 g Schweinebraten-Aufschnitt (dicke Scheibe)

125 g Gewürzgurken (Glas)

5 EL Öl

Pfeffer

4 Eier

1 TL Kümmelsamen

2 EL gehackte Petersilie

Kartoffeln schälen, waschen und gut 15 Min. in Salzwasser vorkochen, dann abgießen und abkühlen lassen. Knollen in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Porree putzen, waschen und samt dem Grün in schmale Ringe teilen. Den Schweinebraten-Aufschnitt in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Die Gewürzgurken klein würfeln. In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen, Porree darin andünsten. Bratenstreifen und Gurkenwürfel zufügen, erhitzen

und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Dann aus der Pfanne nehmen. Kartoffelscheiben in 3 EL Öl goldbraun braten. Die angedünsteten Zutaten dazugeben. Die Eier mit 2 EL Wasser verquirlen, über die Kartoffeln gießen und stocken lassen. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Mit Petersilie bestreuen und servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

Pro P. ca.: 400 kcal; E 18 g, F 23 g, KH 30 g

12.446 Kartoffel-Pfanne mit Rosenkohl

500 g Rosenkohl	500 g gegarte Kartoffeln vom Vortag
Salz	100 ml Sahne
300 g Schweinefleisch (Schnitzfleisch)	Petersilie
3 EL Sonnenblumenöl	

Den Rosenkohl putzen, waschen, Strunk kreuzförmig einritzen. Röschen ca. 7 Min. in Salzwassergaren. Inzwischen das Fleisch abbrausen, trockentupfen, in mundgerechte Stücke schneiden und im heißen Öl ca. 5 Min. scharf anbraten, dann herausnehmen. Klein geschnittene Kartoffeln im Bratfett anbraten. Rosenkohl abgießen, abtropfen lassen, zufügen, weitere 5 Min. braten. Zum Schluss das Fleisch dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und die Sahne darübergießen. Mit frischer Petersilie garniert servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Pro P. ca.: 390 kcal; E 24 g, F 22 g, KH 23 g

12.447 Kartoffel-Pfanne mit Steinpilzen

700 g fest kochende Kartoffeln	100 ml trockener Weißwein
Salz	75 g Joghurt
500 g Steinpilze (Glas)	1 EL Senf
1 Bd. Frühlingszwiebeln	Pfeffer
7 EL Öl	1 TL Zucker
4 Scheib. Frühstücksspeck	2 EL fein gehackte Rosmarinnadeln
4 Eigelb	

Kartoffeln schälen, waschen und ca. 25 Min. in Salzwasser garen. Dann abgießen, ausdampfen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Pilze abtropfen lassen und in Scheiben teilen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. 2 EL Öl erhitzen. Den Frühstücksspeck quer halbieren und knusprig darin ausbraten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zum Bratfett 3 EL Öl geben und die Kartoffeln

darin goldbraun rösten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. 2 EL Öl in die Pfanne geben und die Pilze darin mit den Frühlingszwiebeln 5 Min. braten. Die Eigelbe mit Weißwein, Joghurt, Senf, Salz, Pfeffer sowie Zucker verquirlen und in einem Topf bei mittlerer Hitze auf der Herdplatte zu einer dicklich-cremigen Soße aufschlagen, aber nicht kochen lassen. Kartoffeln und Speck zu den Pilzen geben und alles mit Salz, Pfeffer sowie Rosmarin würzen. Nochmals erhitzen und mit der Soße servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

pro Person ca.: 420 kcal; E 14 g, F 25 g, KH 30 g

12.448 Kartoffel-Pfannkuchen

375 g Kartoffeln	Streuwürze
250 g Möhren	1 TL Majoran
1/8 l Milch	2 EL Pflanzenöl
3 Eier	50 g Salamischeiben
1 gehäufter El Mehl	ein paar Majoranblättchen

Kartoffeln und Möhren schälen und grob raspeln. Milch und Eier verquirlen, Gemüseraspel zugeben und würzen. Öl erhitzen, Salami darin knusprig braten, herausnehmen und warm stellen. Im gleichen Öl aus dem vorbereiteten Teig 4 Pfannkuchen braten und im vorgeheizten Backofen bei 50°C (Gas Stufe 1) warm halten. Zum Servieren mit Salami und Kräutern belegen. 4 Portionen mit je etwa 1320 kJ.

12.449 Kartoffel-Pfluten

1 kg Kartoffeln in der Schale	Streuwürze
2 Eier, verklopft	Muskat
4 EL Milch	60 g Margarine
50 g Greizer, gerieben, nach Belieben	4 EL Paniermehl
1/2 TL Salz	

Kartoffeln in der Schale weichkochen, noch heiß schälen, durch das Passivite treiben. Eier, Milch, Käse, Salz und Gewürze vermischen, unter die passierten Kartoffeln rühren, bis eine feste Masse entsteht.

Margarine flüssig werden lassen, 2 Esslöffel hineintauchen, von der Kartoffelmasse längliche Pfluten (Klöße) formen, in einer vorgewärmten Platte anrichten, warm stellen.

Paniermehl in der restlichen Margarine hellgelb rösten, über die angerichteten Pfluten verteilen, sofort servieren.

Varianten - Die abgestochenen Pfluten portionenweise in leicht kochendem Salzwasser ziehen lassen, bis sie obenauf schwimmen, herausnehmen, gut abtropfen lassen. In eine leicht gefettete Form geben, mit Käse und geröstetem Paniermehl bestreuen, 5-10 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens gratinieren. - Anstatt Paniermehl, gut geröstete Zwiebeln darüberstreuen. - Der Kartoffelmasse gehackte Kräuter, z. B. Petersilie, Majoran, Kerbel, beimengen. Evtl. mit Tomatenpüree oder Curry farbige Klösschen zubereiten.

12.450 Kartoffel-Pilz-Pfanne

<i>Zutaten</i>	3 EL Öl
250 g Champignons	300 g Porree
250 g Austernpilze	1 Bd. Petersilie
500 g Pellkartoffeln	

Champignons und Austernpilze putzen, halbieren. Pellkartoffeln abziehen und grob würfeln. In Öl anbraten, Pilze mitbraten. Porree putzen, waschen, in Ringe schneiden, zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gehackte Petersilie darüber streuen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

12.451 Kartoffel-Pilz-Pfanne

400 g gemischte tiefgefrorene Pilze	1 Glas trockener Weißwein
400 g Kartoffeln	Olivenöl
50 g Butter	1 Zweig Thymian
1 Knoblauchzehe	Salz
2 Schalotten	Pfeffer
gehackte Petersilie	

Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden, Gut waschen und mit saugfähigem Papier abtrocknen. In einer Pfanne mit reichlich Öl goldgelb rösten. Mit einem Siebschöpfer herausnehmen und warmstellen.

Schalotten putzen und mit dem Knoblauch fein hacken. In einer Pfanne Butter und 2 EL Öl erhitzen und Schalotten mit Knoblauch anrösten. Pilze dazugeben und einige Minuten mitrösten. Den Wein dazugießen und verdampfen lassen.

Die Kartoffeln, Petersilie, Salz und Pfeffer dazugeben und bei schwacher Hitze 20 Minuten köcheln lassen. Ab und zu mit einem Holzkochlöffel umrühren. Vor dem Servieren mit Thymianblätter garnieren.

Empfohlener Wein Marzemino

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung: 20 Minuten

Garzeit: 45 Minuten

12.452 Kartoffel-Pilz-Pfanne

400 g gemischte tiefgefrorene Pilze

400 g Kartoffeln

50 g Butter

1 Knoblauchzehe

2 Schalotten

gehackte Petersilie

1 Glas trockener Weißwein

Olivenöl

1 Zweig Thymian

Salz

Pfeffer

Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden, Gut waschen und mit saugfähigem Papier abtrocknen. In einer Pfanne mit reichlich Öl goldgelb rösten. Mit einem Siebschöpfer herausnehmen und warmstellen.

Schalotten putzen und mit dem Knoblauch fein hacken. In einer Pfanne Butter und 2 EL Öl erhitzen und Schalotten mit Knoblauch anrösten. Pilze dazugeben und einige Minuten mitrösten. Den Wein dazu gießen und verdampfen lassen.

Die Kartoffeln, Petersilie, Salz und Pfeffer dazugeben und bei schwacher Hitze 20 Minuten köcheln lassen. Ab und zu mit einem Holzkochlöffel umrühren. Vor dem Servieren mit Thymianblätter garnieren.

Empfohlener Wein Marzemino

Mengenangabe: 4 Personen

Garzeit: 45 Minuten

Zubereitung: 20 Minuten

12.453 Kartoffel-Pilz-Pfanne mit Käse

1.2 kg festkochende Kartoffeln

600 g Champignons

150 g Käse (z. B. Appenzeller)

1 Bd. Petersilie

30 g Butterschmalz

Salz, Pfeffer

1 TL getr. Majoran

Die Kartoffeln waschen, schälen und in Stifte schneiden oder auf einer Haushaltsreibe grob raspeln. Die Champignons putzen, feucht abreiben und in dünne Scheiben schneiden. Den Käse fein raspeln. Die Petersilie abbrausen, trockenschütteln und hacken.

In einer großen Pfanne 20 g heißes Butterschmalz erhitzen und die Kartoffeln darin 10-15 Min. unter Wenden braten. Danach salzen, pfeffern und mit dem getrockneten Majoran bestreuen. Herausnehmen.

Das übrige Butterschmalz in die Pfanne geben, die Pilze zufügen und ca. 4 Min. braten. Salzen und pfeffern. Dann die Kartoffeln mit der Petersilie sowie dem Käse dazugeben, unterheben, mit Salz sowie Pfeffer würzig abschmecken. Eventuell mit Majoran garniert servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

pro Person ca.: 500 kcal; E 19 g, F 20 g, KH 54 g

12.454 Kartoffel-Pizokels

PIZOKELS

400 g Gschwellti, geschält, an der Bircher-
raffel gerieben
200 g Weiß- oder Ruchmehl
50 g Sbrinz, frisch gerieben
1 1/2 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
3 Eier, verknüpft
1 1/2-2 dl Milch
Salzwasser

GEMÜSE

1 EL Margarine oder Butter
1-2 Zwiebeln, halbiert, in Streifen
2 Rüebli, in feinen Scheiben
3 dl Gemüsebouillon
1 Pkg. tiefgekühlter Blattspinat (400 g),
aufgetaut
Salz, Pfeffer, nach Bedarf
150 g Fondue-Mischung

Pizokels: Alle Zutaten bis und mit Pfeffer in einer Schüssel mischen. Eier und Milch zugeben, mit einer Kelle zu einem zähflüssigen Teig verrühren. 30 Minuten zugedeckt stehen lassen. Teig portionenweise auf ein kalt abgspültes rechteckiges Brett geben, mit einem Messer ins knapp siedende Salzwasser schneiden (ca. 1 x 8 cm). Sobald die Pizokels an die Oberfläche steigen, herausnehmen, abtropfen, warm stellen.

Gemüse: Margarine oder Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln und Rüebli begeben, andämpfen. Bouillon dazugießen, Gemüse auf kleinem Feuer zugedeckt knapp weich garen. Spinat beifügen, aufkochen, weitere 3 Minuten köcheln, würzen. Pizokels und Käse begeben, mischen, zugedeckt heiß werden lassen, sofort servieren.

Dazu passt: Nüsslisalat.

Mengenangabe: 4 Personen

12.455 Kartoffel-Pizza

750 g Kartoffeln
Salz
4 EL Olivenöl
750 g Tomaten
10-12 Sardellenfilets (Dose)
2 Knoblauchzehen

300 g Mozzarella
50 g Mehl
Pfeffer
100 g schwarze Oliven
1 EL geh. Oregano
glatte Petersilie

Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser ca. 30 Min. garen. Abgießen, etwas ausdampfen lassen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. 1 TL Salz sowie 2 EL Olivenöl untermengen und abkühlen lassen.

Tomaten kreuzweise einritzen und kurz mit kochendem Wasser überbrühen. Kalt abschrecken, häuten, halbieren und entkernen. Fruchtfleisch grob zerkleinern. Sardellenfilets abrausen und trocken tupfen. Knoblauchzehen abziehen, durchpressen und unter die Tomaten mengen. Mozzarella in kleine Würfel schneiden.

Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Ein Backblech fetten. Kartoffelmasse mit dem Mehl verkneten. Teig auf dem Blech verteilen und flach drücken, dabei einen Rand hochziehen.

Tomaten auf den Teig geben und pfeffern. Mozzarella, Sardellen und Oliven darauf verteilen. Mit Oregano bestreuen und mit restlichem Öl beträufeln. Ca. 40 Min. backen. Petersilie abrausen, trocken schütteln und hacken. Pizza aus dem Ofen nehmen und mit Petersilie garniert servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Backen ca. 40 Min.

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

pro Person ca.: 595 kcal; E 25 g, F 35 g, KH 44 g

12.456 Kartoffel-Pizza mit Apfel-Zwiebel-Füllung

1 kg Kartoffeln

3 Zwiebeln

2 TL Ö

100 g Mehl

2 Eier

125 g Quark

Salz

Pfeffer

2 rote Äpfel

2 EL geh. Petersilie

100 g geriebener Gouda

Kartoffeln waschen, in der Schale 25 Min. garen. Abgießen, ausdampfen lassen, pellen, durch die Presse drücken und abkühlen lassen.

Zwiebeln schälen, fein hacken. 1/3 davon in 1 TL Öl andünsten und mit Kartoffeln, Mehl, Eiern und Quark zu einem Teig verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Teig zu Küchlein formen und jeweils in die Mitte eine Mulde drücken. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen, Fruchtfleisch würfeln. Restliche Zwiebeln in Öl anbraten, Äpfel zugeben, 2 Min. dünsten. Die Küchlein damit füllen. Mit Petersilie und Käse bestreuen, auf das Backblech setzen und 25 Min. backen.

Mengenangabe: 4 Personen

Backen ca. 15 Min.

Garen ca. 15 Min.

Zubereitung ca. 15 Min.

pro Person: 490 kcal; E 22 g, F 14 g, KH 64 g

12.457 Kartoffel-Pizza mit Rucola

Für den Teig

1 kg gekochte Kartoffeln
4 EL Olivenöl
100 g Mehl
Salz

1 Knoblauchzehe

1 TL Olivenöl

250 g gewürfelte Tomaten

Pfeffer aus der Mühle

50 g Rucola

30 g ger. Parmesan

8 Scheib. geräucherter Schinken

Für den Belag

1/2 Schalotte

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Kartoffeln pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Das Öl und das Mehl unterarbeiten. Leicht salzen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf dem Backpapier zu einer ovalen Pizza formen. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein würfeln, in heißem Öl andünsten. Tomatenstücke zufügen, alles kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Die Tomatenmasse auf dem Teig verteilen und im Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 30 Minuten backen. Rucola putzen, waschen, trockentupfen. Parmesan grob reiben. Die Pizza mit Rucola, Schinken und Parmesan belegen.

Mengenangabe: 4 Personen

Backen: ca. 30 Min.

Arbeitszeit: ca. 15 Min.

pro Person ca.: 420 kcal; E 14 g, F 14 g, KH 56 g

12.458 Kartoffel-Plätzli

600 g fest kochende Kartoffeln, grob gerieben

3/4 TL Salz

1 1/2 EL Maizena

1 Ei, verklopft

1 Bundzwiebel mit dem Grün, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 EL helle (light) Sojasauce

1 1/2 TL milder Curry

Bratbutter zum Braten

Kartoffeln mit dem Salz mischen, zugedeckt ca. 15 Min. ziehen lassen. Ofen auf 120 Grad vorheizen. Kartoffeln gut auspressen, in einer Schüssel mit Maizena und allen Zutaten bis und mit Curry mischen. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Kartoffelmasse portionenweise in der Pfanne mit zwei Esslöffeln zu Küchlein von je ca. 5 cm Ø formen, etwas flach drücken. Bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 3 Min. knusprig braten. Herausnehmen, auf Haushaltpapier abtropfen.

Mengenangabe: 18 Küchlein

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Pro Stück: 41 kcal / 171 kJ; E 1 g, F 1 g, KH 7 g

12.459 Kartoffel-Porree-Puffer mit Käse-Dip

300 g Porree	400 g Hüttenkäse
600 g Kartoffeln	2 EL Tomatenpüree
2 EL Mehl	Tabasco
2 EL Haferflocken	4 Tomaten
Salz, Pfeffer	2 EL Öl

Porree abbrausen, putzen und in sehr feine Streifen schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen, fein reiben und mit Porree, Mehl sowie Haferflocken vermengen. Salzen und pfeffern.

Hüttenkäse in eine Schüssel geben und mit dem Tomatenpüree verrühren. Den Dip mit Salz, Pfeffer und etwas Tabasco abschmecken.

Die Tomaten waschen, vom Stielansatz befreien, vierteln, entkernen und fein würfeln. Die Hälfte der Tomatenwürfel unter den Dip heben.

Ein wenig Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Kartoffelteig esslöffelweise hineingeben, etwas flach drücken und pro Seite in etwa 5 Min. goldbraun braten. Die Puffer im Ofen warm halten. Mit dem übrigen Teig ebenso verfahren.

Die Kartoffelpuffer mit dem Dip auf Tellern anrichten und mit den übrigen Tomatenwürfeln bestreuen. Nach Wunsch mit Petersilie garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

E 21 g, F 9 g, KH 40 g

12.460 Kartoffel-Puffer mit Wurstsalat

1 EL Weißwein-Essig	1 klein. Zwiebel
Salz, Pfeffer	1 Ei
Zucker	1-2 EL Mehl
3 EL Öl	150 g saure Sahne
150 g Fleischwurst	evtl. Petersilie und Zitronenscheiben z. Garnieren
2-3 Lauchzwiebeln	
400 g Kartoffeln (mehligkochend)	

Essig mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen, 1 EL Öl darunterschlagen.

Fleischwurst aus der Haut lösen und kleinwürfeln. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Fleischwurst und Lauchzwiebeln mit der Marinade mischen und zugedeckt ziehen lassen.

Kartoffeln und Zwiebel schälen, waschen und fein reiben. Beides mit Ei und Mehl mischen, salzen.

2 EL Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Aus dem Kartoffelteig darin von beiden Seiten ca. 8 kleine Puffer goldbraun braten.

Puffer auf Tellern anrichten. Je 1 Klecks Sahne daraufgeben, Wurstsalat darauf verteilen. Mit Petersilie und Zitrone garnieren. Getränk: kühles Bier.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 40 Min.

pro Portion ca.: 350 kcal / 1470 kJ; E 10 g, F 23 g, KH 22 g

12.461 Kartoffel-Quark-Knödel

500 g mehlig kochende Kartoffeln	1 Vanilleschote
250 g Quark	Salz
150 g Mehl	4 EL Butter
100 g Zucker	2 EL Semmelbrösel
2 Eier	1 Pkg. Vanillinzucker

Kartoffeln waschen und in der Schale ca. 25 Min. garen. Abgießen, pellen und noch heiß durch die Presse drücken. Auf einem großen Teller ausbreiten und etwas abkühlen lassen. Quark, Mehl, Zucker und Eier zur Kartoffelmasse geben. Vanilleschote längs aufritzen, das Mark herausschaben und zu den Kartoffeln geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten und ca. 15 Min. ruhen lassen.

Mit bemehlten Händen aus der Kartoffelmasse kleine Knödel formen. In simmerndem Salzwasser bei schwacher Hitze ca. 20 Min. gar ziehen lassen. Wenn die Knödel an die Oberfläche steigen, herausheben und warm stellen.

Butter erhitzen, Semmelbrösel darin anrösten, Vanillinzucker unterrühren. Mischung über die Knödel geben. Evtl. mit Trauben- oder Zwetschgenkompott servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

580 kcal; E 16 g, F 23 g, KH 76 g

12.462 Kartoffel-Quark-Nocken mit Salbeibutter

300 g mehlig Kartoffeln	Salz
250 g Magerquark	1 Bd. Salbei
110 g Mehl	100 g mildgesäuerte Butter
1 EL weiche mildgesäuerte Butter	3 EL frisch geriebener Allgäuer Bergkäse

Kartoffeln waschen und mit der Schale, je nach Größe, 20-30 Minuten gar kochen. Die Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen, pellen und mit einer Kartoffelpresse

zerdrücken. 250 g Kartoffelmasse abwiegen und abkühlen lassen. Den Quark in einem Küchentuch ausdrücken, anschließend zusammen mit Mehl, Butter und einer Prise Salz zu den Kartoffeln geben. Zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche eine 3 cm dicke Teigrolle formen, in 24 Stücke schneiden, die Stücke zu walnussgroßen Nocken formen. Einen großen Topf mit Salzwasser aufkochen. Nocken ins Wasser geben, dann die Hitze soweit reduzieren, dass das Wasser nicht mehr kocht. Sobald die Nocken nach oben steigen, 10 Minuten gar ziehen lassen. Währenddessen den Salbei waschen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und mit der Butter 2-3 Minuten anschwitzen. Anschließend warm halten. Nocken mit einem Sieblöffel aus dem Wasser heben und auf 2 Teller verteilen. Salbeibutter über die Nocken geben und mit geriebenem Käse servieren.

Tipp: Unterschiedliche Kartoffeln haben unterschiedliche Kocheigenschaften, kochen Sie deshalb einen Probenocken. Ist der Nocken zu weich können Sie noch etwas Mehl zugeben. Ist er zu fest, hilft etwas Quark.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 30

12.463 Kartoffel-Quark-Puffer

800 g Kartoffeln, mehligkochend
200 g Mehl
1 TL Backpulver
2 Eier
75 g Zucker
Salz

abgeriebene Zitronenschale
500 g Magerquark
100 g Rosinen
Zum Braten:
Butterschmalz

Kartoffeln gründlich waschen und mit der Schale in Salzwasser kochen. Anschließend pellen und noch warm durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit den übrigen Zutaten gründlich verkneten. Den Teig in 16 ovale Puffer formen (ca. 6 cm lang). Portionsweise im heißen Fett von beiden Seiten auf mittlerer Gasflamme goldbraun braten. Heiß servieren. Beigaben: Obstkompott, Puderzucker

Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten

Bratzeit: 6-8 Minuten pro Portionen

12.464 Kartoffel-Quark-Puffer mit Rotkohl

1 kg Rotkohl
2 Zwiebeln
75 g getrocknete Aprikosen
1-2 EL Butterschmalz

350 ml Apfelsaft
2-3 EL Weißwein-Essig
1 Lorbeerblatt
2-3 Gewürznelken

Salz	125 g Magerquark
Pfeffer	2 EL Mehl
1-2 EL Aprikosen-Konfitüre	etwas getrockneter Majoran
750 g große Kartoffeln	2-3 EL Öl
1 Ei	

Rotkohl putzen, waschen, vierteln und den Strunk entfernen. Viertel in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen. Aprikosen und 1 Zwiebel in Würfel schneiden. Rotkohl im heißen Butterschmalz andünsten. Zwiebel- und Aprikosenwürfel, Saft, Essig, Lorbeer, Nelken, Salz und Pfeffer zufügen. Aufkochen und zugedeckt ca. 50 Minuten schmoren. Konfitüre nach ca. 30 Minuten darunterrühren. Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln. 1 Zwiebel fein reiben. Beides mit Ei, Quark, Mehl, Majoran, Salz und Pfeffer verkneten. Öl in einer beschichteten Pfanne portionsweise erhitzen und darin ca. 12 Puffer goldbraun backen. Rotkohl mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles anrichten. Getränk: roter Landwein.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

pro Portion ca.: 380 kcal; E 14 g, F 10 g, KH 55 g

12.465 Kartoffel-Quitten-Rösti

400 g Quitten	120 g Cashewkerne
400 g mehlig Kartoffeln	200 g junger Lauch
50 g Sahne	200 g Tofu, geräuchert
Kräutersalz, Pfeffer	Sojasauce (Tamari)
Koriander, gemahlen	1 EL Butterschmalz
1 EL Butterschmalz	

Quitten waschen und mit einem trockenen Tuch abreiben. Quitten und Kartoffeln schälen, Quitten entkernen und beides grob reiben. Sahne darunter mischen und mit Kräutersalz, Pfeffer und Koriander würzen. In einer Pfanne in heißem Butterschmalz jeweils ein Esslöffel Masse von beiden Seiten braten. Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Lauch in Streifen und Tofu in Würfel schneiden und beides in Butterschmalz andünsten. Mit Kräutersalz, Pfeffer und Tamari abschmecken. Cashewkerne untermischen und Lauchgemüse zu den Rösti servieren.

12.466 Kartoffel-Radieschen-Stampf

800 g mehlig kochende Kartoffeln	etwas Essig und Öl
2-3 Bd. Radieschen mit schönen Blättern	1 TL Senf
Salz	75 g Butter
Pfeffer	Muskatnuss

Die Kartoffeln schälen, waschen und wie üblich in wenig Salzwasser garen. Inzwischen die Radieschen samt Grün putzen, waschen und trocken tupfen. Die Radieschenknollen in Scheiben schneiden. Mit Salz, Pfeffer, etwas Essig, Öl und dem Senf marinieren. Die Blätter der Radieschen in feine Streifen schneiden. Die garen Kartoffeln abgießen. Die Butter zugeben und alles mit einem Stampfer nicht zu fein zerstampfen. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Die Radieschenblätter untermischen. Den Kartoffelstampf anrichten. Eine Mulde in die Mitte drücken. Die marinierten Radieschen mit der Marinade hineingeben. Mit brauner Butter lecker als Beilage zu gebratenem Fisch.

Mengenangabe: 4 Personen

12.467 Kartoffel-Randen-Blech

600 g Randen (roh oder gekocht)	1/2 TL Salz
600 g fest kochende Kartoffeln	500 g Raclettekäse in Scheiben
3 EL Rapsöl	wenig Pfeffer
1 1/2 EL Thymianblättchen	

Randen schälen, mit den Kartoffeln in Schnitze schneiden. Mit Öl und Thymian mischen, salzen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen, ca. 35 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen. Käse darauf verteilen, würzen, ca. 10 Min. fertig backen.

Backen: 45 Minuten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

pro Person: 815 kcal / 3411 kJ; E 32 g, F 60 g, KH 37 g

12.468 Kartoffel-Ratatouille mit Hackbällchen

750 g kleine festkochende Kartoffeln	1 Bd. Lauchzwiebeln oder
1 Zwiebel	1 mittelgroße Stange Porree
1 Knoblauchzehe	4-5 Tomaten (ca. 350 g)
500 g gemischtes Hack	1 Pkg. (500 g) passierte Tomaten
Salz, schwarzer Pfeffer	1/2 TL Gemüsebrühe (Instant)
2 EL Öl (z. B. Olivenöl)	Basilikum (frisch od. getr.)
1-2 Zucchini (ca. 250 g)	

Kartoffeln kräftig unter Wasser abbürsten und ca. 15 Minuten vorgaren.

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und mit Hack verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zu Bällchen formen und in einer großen Pfanne im heißen Öl rundum ca. 10 Minuten braten.

Gemüse putzen und waschen. Zucchini in Scheiben und Lauchzwiebeln in Stücke schneiden. Tomaten achteln. Kartoffeln abgießen, evtl. schälen und dann halbieren. Bällchen herausnehmen. Kartoffeln, Lauchzwiebeln und Zucchini im Bratfett anbraten. Tomaten kurz mit andünsten. Passierte Tomaten und 100 ml Wasser zugießen. Brühe einrühren, aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles 5-8 Minuten schmoren. Hackbällchen zufügen und erwärmen. Frisches Basilikum waschen, evtl. feinschneiden, zufügen. Getränk: Mineralwasser.

Mengenangabe: 3-4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

pro Portion ca.: 440 kcal / 1840 kJ; E 31 g, F 18 g, KH 36 g

12.469 Kartoffel-Ravioli-Variation an Feldsalat

1 Scheib. Rote-Bete-Sprossen	1 EL Puderzucker
1 Zweig Salbei	2 EL Apfelessig
3 EL Rapsöl	4 EL kaltgepresstes Rapsöl
1 Rote Bete, roh	1 EL Zucker
1 Ei	100 ml Johannisbeersaft
6 groß. Kartoffeln, fest kochend	150 g gemischte Blattpetersilie
Salz, Pfeffer	Salz, Pfeffer
1 Schalotte	

Geschälte Kartoffeln und Rote Bete in hauchdünne Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben auf ein beschichtetes Blech legen, mit verquirltem Ei bestreichen und in die Mitte ein kleineres Stück Rote Bete und ein Blatt Salbei legen, salzen. Zweite Kartoffelscheibe darauf legen, festdrücken und mit Rapsöl bepinseln. 10 Minuten bei 180°C Heißluft knusprig backen. Johannisbeersaft mit dem Zucker auf 3 Esslöffel Flüssigkeit einkochen und leicht abkühlen lassen. Schalotten fein würfeln und mit dem kaltgepressten Rapsöl, Essig und der Johannisbeerreduktion verquirlen. Das Dressing mit Salz, Pfeffer und Puderzucker abschmecken. Den gewaschenen Salat mit dem Dressing marinieren und auf einem Teller anrichten. Mit den Kartoffelraviolis und den Rote-Bete-Sprossen garnieren. Tipp: Die Kartoffeln erst kurz vor der Zubereitung schälen und schneiden, sie werden sonst wellig. Mit einer Aufschnittmaschine geschnitten, werden die Scheiben schön gleichmäßig.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 25

12.470 Kartoffel-Ricotta-Klöße mit Entensoße

1 Zwiebel
 1 Möhre
 1 Stange Staudensellerie
 2 Tomaten
 4 Knoblauchzehen
 1 Zweig Salbei
 3 Zweige Thymian
 3 Zweige Majoran
 3 Zweige Petersilie
 1 EL Olivenöl
 2 Entenkeulen
 10 g getrocknete Steinpilze
 gut 150 ml trockener Weißwein
 2 Lorbeerblätter

Salz
 Pfeffer

Ricotta-Klöße:

700 g mehlig kochende Kartoffeln
 1/2 Bd. Petersilie
 1/4 Bd. Basilikum
 150 g Hartweizengrieß
 200 g frischer Büffelricotta
 80 g frisch geriebener Pecorino
 2 Eier + 2 Eigelb
 Salz
 Pfeffer
 2 - 3 EL Mehl

Für die Enten-Soße Zwiebel und Möhre schälen und klein würfeln. Sellerie waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Tomaten waschen und würfeln. Knoblauch schälen und halbieren. Kräuter waschen. Öl erhitzen, die Entenkeulen darin rundherum kräftig anbraten. Gemüse, Zwiebel, Knoblauch und Kräuter mit den Steinpilzen dazugeben. Mit 150 ml Wein ablöschen, Lorbeer einlegen und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Entenkeulen zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 2 Stunden schmoren, bis sie schön weich sind. Dabei ab und zu umrühren und bei Bedarf noch etwas Wein oder Wasser hinzufügen. Wenn das Fleisch weich ist, die Entenkeulen aus der Soße heben und abkühlen lassen. Die Haut entfernen, das Fleisch vom Knochen lösen und in kleine Stücke schneiden. Soße passieren. Für die Klöße die Kartoffeln waschen und in der Schale in Wasser weich kochen. Die Kartoffeln etwas ausdämpfen lassen, noch heiß schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Kräuter waschen, Blättchen fein hacken. Kräuter mit Grieß, Ricotta, 50 g Pecorino, den Eiern und Eigelben zu den Kartoffeln geben, salzen, pfeffern und gut durchrühren. Die Mischung ca. 15 Minuten quellen lassen. Zwei bis drei EL Mehl untermengen. Dann in einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Vom Kartoffelteig Nocken abstechen, oval formen und ins leise siedende Wasser gleiten lassen. Klöße bei schwacher Hitze darin in ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Das Wasser soll dabei nicht kochen. Das Entenfleisch mit der Soße mischen und bei schwacher Hitze noch einmal erwärmen. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Klöße abtropfen lassen und in vorgewärmte Teller verteilen. Mit etwas Soße überziehen und mit dem restlichem Pecorino servieren.

Varianten: Statt Entenkeulen eignen sich Gänsekeulen und auch Lammfleisch oder Wildschwein. Dann ebenfalls ein größeres Fleischstück schmoren und erst nach dem Garen zerkleinern.

Mengenangabe: 4-6 Personen

12.471 Kartoffel-Rösti

1 kg festkochende Kartoffeln	1 EL Mehl
2 Eiern	Öl (z.B. Sonnenblumenöl)

Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln. Kartoffelraspel in einem Küchentuch auspressen und mit Eiern sowie Mehl vermengen. Portionsweise je 1 EL Öl (z.B. Sonnenblumenöl) in einer Pfanne erhitzen, 1 EL Kartoffelmasse hineingeben, etwas flach drücken und ca. 4 Min. braten. Dann mit einem Pfannenwender wenden und in 5-8 Min. fertig braten. Kartoffel-Rösti herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereiten ca. 20 Min.

pro Person ca.: 360 kcal; E 9 g, F 19 g, KH 38 g

12.472 **Kartoffel-Rösti-Torte mit Möhren**

Die Kartoffeln schälen, waschen. Die Zwiebeln abziehen. Die Möhren schälen, waschen. Alles auf einer Rohkostreibe grob raspeln, in eine Schüssel geben und gut miteinander mischen.

Die Eier unterziehen und den Kartoffelteig kräftig mit Salz, Pfeffer, Muskat sowie Kreuzkümmel würzen.

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen, den Teig hineingeben und flach drücken. Bei mittlerer Hitze in etwa 15 Min. goldbraun backen. Rösti vorsichtig wenden, wenn nötig, noch etwas Öl zugeben und weitere 10 Min. braten. Anschließend auf eine vorgewärmte Platte geben und wie eine Torte aufschneiden. Heiß servieren.

Zubereitung ca. 20 Min.

Garen ca. 25 Min.

pro Person: 280 kcal; E 10 g, F 14 g, KH 26 g

12.473 **Kartoffel-Sandwich**

2 Möhren	Salz, Pfeffer
1/2 Bd. Lauchzwiebeln	400 g Hähnchengeschnetzeltes
300 g Rettich	3 EL Öl
1/4 Bd. Koriander	4 gebackene Süßkartoffeln (vom Vortag)
1/4 Bd. Thai-Basilikum	2-3 EL Sojasoße
2 EL Mayonnaise	4 Eier (Gr. S)
1/2 Limette, Saft und Schale von	1 EL Sesamsaat

Möhren zu Spaghetti schneiden. Zwiebeln in Ringe, Rettich in Streifen schneiden. Kräuter hacken, mit Gemüse mischen. Mayonnaise, Limettensaft und -schale verrühren, würzen. Fleisch in 1 EL Öl ca. 6 Min. braten. Kartoffeln bei 175 °C (Umluft 150 °C) ca. 4 Min. erwärmen. Sojasoße zum Fleisch gießen, kurz köcheln lassen. Eier in 2 EL Öl zu

Spiegeleiern braten. Kartoffeln mittig einschneiden, mit Sesam bestreuen. Gemüse, Fleisch, Eier und Mayo darauf verteilen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

pro Portion ca.: 810 kcal; E 47 g, F 0 g, KH 68 g

12.474 Kartoffel-Scampi-Spieße

12 klein. Kartoffeln	1 EL Butterschmalz
12 küchenfertige Scampi in der Schale	Salz
3 Zweige Salbei	Pfeffer
6 Scheib. Frühstücksspeck (Bacon)	

Die Kartoffeln waschen und in der Schale ca. 15 Min. kochen.

In der Zwischenzeit die Scampi abbrausen, bis auf das kleine Schwanzstück von der Schale befreien. Am Rücken leicht einritzen und mit Hilfe eines spitzen Messers den dunklen Darm herausziehen. Den Salbei abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Die Speckscheiben längs halbieren.

Kartoffeln abgießen, kalt abschrecken, pellen und jeweils mit 1 Speckstück umwickeln. Die Scampi mit den Salbeiblättern und den Kartoffeln abwechselnd auf 12 Spieße stecken. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffel-Scampi-Spieße darin von jeder Seite ca. 3 Min. braten. Danach mit Salz und Pfeffer würzen. Evtl. mit Salbei garniert servieren.

Dazu schmeckt eine fertige Sauce Hollandaise. Extra-Tipp Scampi und Kartoffeln lassen sich viel leichter von den Holz- oder Metallspießen lösen, wenn Sie diese vorher mit ein wenig Öl einpinseln. Eine besondere Würze erhalten Sie, wenn Sie zu diesem Zweck Knoblauchöl verwenden. Ist gut vorzubereiten und dann schnell fertiggestellt

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Pro Person ca.: 210 kcal; E 0 g, F 5 g, KH 24 g

12.475 Kartoffel-Schinken-’Panino’

4 groß. festkochende Kartoffeln (à 150-200 g)	3 EL Olivenöl
4 dünne Scheiben gekochter Schinken	4 EL Butter
4 Scheib. Raclettekäse oder Fontina	Meersalz
4 Zweige Salbei	Pfeffer aus der Mühle

Am Vortag die Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser 20 - 30 Minuten garen (Test: Wenn ein kleines spitzen Messer mühelos hindurchgleitet, sind sie fertig). Abgießen,

abschrecken und über Nacht abkühlen lassen.

Am nächsten Tag die Kartoffeln schälen, auf den langen Seiten oben und unten etwas flach schneiden und längs halbieren. Die Schinkenscheiben in grobe Stücke schneiden und den Käse entrinden.

4 Kartoffelhälften mit Schinken und Käse belegen. Die restlichen Kartoffelhälften wie bei einem belegten Brötchen darauflegen. Die 'Panini' mit Küchegarn zusammenbinden, dabei je 1/2 Salbeizweig mit festbinden.

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die 'Panini' darin von beiden Seiten goldbraun braten, salzen und pfeffern. Von den übrigen Salbeizweigen die Blätter abzupfen.

Die 'Panini' in eine feuerfeste Form setzen, den restlichen Salbei darüber geben und die Butter in Flöckchen darauf verteilen. Im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten backen. Dazu passt Feldsalat.

Mengenangabe: 4 Personen

12.476 Kartoffel-Schinken-Spieße

12 mittelgroße Kartoffeln	gelbe Paprika
Salz	6 dünne Scheiben geräucherter Schinken
125 g Zwiebeln	4 EL Pesto (Glas)
150 g rote und	80 g Butterschmalz

Kartoffeln waschen, ca. 15 Min. in Salzwasser garen, abkühlen lassen und pellen. Zwiebeln schälen, in Stücke teilen und in Salzwasser ca. 3 Min. blanchieren. Paprika putzen, abbrausen, entkernen und in Stücke schneiden.

Schinkenscheiben längs halbieren. Kartoffeln mit Pesto bestreichen und jede Knolle mit einem Schinkenstreifen umwickeln.

Abwechselnd Kartoffeln, Zwiebeln und Paprika auf Spieße stecken. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, die Spieße darin bei milder Hitze 10-15 Min. braten, dabei mehrmals wenden. Dazu passt ein gemischter Blattsalat.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 20 Min.

Garen ca. 30 Min.

pro Person: 350 kcal; E 9 g, F 21 g, KH 30 g

12.477 Kartoffel-Schnittlauch-Torte

Salz	1 Bd. Schnittlauch
Pfeffer aus der Mühle	2 Eier (Größe M)
50 g geschälter Sesam	150 g Allgäuer Emmentaler

1 mittelgroße Zucchini (ca. 200 g)
1 mittelgroße Zwiebel

2 mittelgroße Möhren (à ca. 100 g)
1 kg mehligkochende Kartoffeln

Kartoffeln schälen, waschen und in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Inzwischen Zwiebel schälen und fein würfeln. Käse fein reiben. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Kartoffeln abgießen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Erst Schnittlauch, Sesam und Zwiebeln, dann Käse, bis auf etwas Bestreuen, und Eier unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Tarteform (26 cm Ø) geben und mit feuchten Händen gleichmäßig andrücken. Zucchini waschen, putzen und in ca. 1 mm dicke Scheiben schneiden. Möhren putzen, schälen und ebenfalls in ca. 1 mm dicke Scheiben schneiden oder hobeln. Kartoffeltorte damit belegen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Gasherd: Stufe 3) 25-30 Minuten backen. Ergibt ca. 8 Stücke. Auf Tellern anrichten und nach Belieben mit Kirschtomaten und Salatblättern garnieren. Dazu schmeckt ein frisches Pils.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 75

je Portion: 440 kcal / 1840 kJ

12.478 Kartoffel-Schnittlauch-Torte mit Zucchini

1 kg Kartoffeln
Salz
1 Zwiebel
150 g Emmentaler
1 Bd. Schnittlauch

50 g Sesam
2 Eier
Pfeffer
1 Zucchini
2 Möhren

Kartoffeln schälen, waschen und in kochendem Salzwasser ca. 20 Min. garen. Inzwischen die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Käse fein reiben. Den Schnittlauch abrausen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Kartoffeln abgießen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Erst Schnittlauch, Sesam und Zwiebel, dann Käse, bis auf etwas zum Bestreuen, sowie Eier unter die Masse rühren. Salzen und pfeffern. Die Kartoffelmasse in eine mit Backpapier ausgelegte Tarteform (Ø 26 cm) geben. Zucchini waschen, putzen, Möhren putzen und schälen. Beides in dünne Scheiben teilen. Kartoffel-Torte damit belegen und mit übrigem Käse bestreuen. Ca. 30 Min. backen. Torte herausnehmen, evtl. mit Kirschtomaten und Salat garniert servieren. Dazu schmeckt ein frisches Pils.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

pro Person ca.: 0 kcal; E 24 g, F 22 g, KH 43 g

12.479 Kartoffel-Sellerie-Pfanne mit Käse

300 g Bleichsellerie	150 g Champignons
300 g Porree	Salz
Salzwasser	Pfeffer
125 g geräucherter durchwachsener Speck	Thymian
50 g Butterschmalz	150 g Bergkäse
750 g Pellkartoffeln	1 Bd. Schnittlauch
2 Zwiebeln	

Bleichsellerie in Scheiben, Porree in Ringe schneiden, in kochendem Salzwasser 2 bis 3 Minuten blanchieren und kalt abschrecken.

Speck in Würfel schneiden. Butterschmalz erhitzen, Speck darin anbraten und herausnehmen.

Kartoffeln in Würfel, Zwiebeln in Spalten, Champignons in Viertel schneiden und alles im Bratfett - eventuell portionsweise - braten.

Speck, Bleichsellerie und Porree dazugeben, mischen und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Käse in kleine Würfel schneiden, über das Gericht streuen, Deckel auflegen und Käse in der Nachwärme schmelzen lassen.

Schnittlauch in Röllchen schneiden und vor dem Servieren über die Kartoffelpfanne, streuen. Beilage: Fleischsülze oder eingelegte Heringe.

12.480 Kartoffel-Soufflé mit Rucola

1 kg Kartoffeln	50 g geriebener Parmesan
3 Schalotten	3 Eier
90 g Kräuterbutter	Salz, Pfeffer
2 Bd. Rucola	Muskat
250 g Sahnequark	

Kartoffeln waschen, zugedeckt ca. 30 Min. in wenig Wasser garen. Schalotten schälen, fein hacken. 60 g Kräuterbutter erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Vom Herd nehmen.

Kartoffeln abgießen, pellen und ausdampfen lassen. Rucola abbrausen, putzen, trockenschütteln, grob hacken. Knollen durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Schalotten, Quark, Parmesan und Rucola hinzufügen und gut vermengen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Eier trennen. Eigelbe unter die Kartoffelmasse ziehen, mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen. Eiweiß steif schlagen, unterheben. Eine Souffléform (1,5 l) mit restlicher Butter fetten, Masse einfüllen, ca. 45 Min. backen. Sofort servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Backen ca. 45 Min.

Garen ca. 30 Min.

Zubereitung ca. 20 Min.

pro Person: 670 kcal; E 26 g, F 36 g, KH 51 g

12.481 Kartoffel-Speck-Muffins

300 g mehligkochende Kartoffeln	50 g Paniermehl
200 g geräucherter durchwachsener Speck	1 TL Backpulver
1 mittelgroße Zwiebel	Salz, weißer Pfeffer
6 Eier (Gr. M)	geriebene Muskatnuss
60 g Grieß	24 Papier-Backförmchen (à ca. 7 cm Ø)

Kartoffeln waschen und in Wasser ca. 20 Minuten garen. Abschrecken und die Schale abziehen. Kartoffeln völlig abkühlen lassen.

Inzwischen Speck kleinwürfeln und knusprig auslassen. Zwiebel schälen, würfeln. Im Speckfett glasig dünsten.

Eier trennen. Eigelb cremig rühren. Kartoffeln reiben. Mit Grieß, Paniermehl, Backpulver, Zwiebeln und Speck unter das Eigelb rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Je 2 Backförmchen ineinander setzen. Den Teig einfüllen. Muffins im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) ca. 30 Minuten backen.

Mengenangabe: 12 Stück:

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std. (ohne Wartezeit).

pro Stück ca.: 200 kcal / 840 kJ; E 7 g, F 14 g, KH 10 g

12.482 Kartoffel-Spieße

800 g Kartoffeln	Salz
1 Bd. Kerbel	Pfeffer
150 g Butter	4 unbehandelte Zitronen
125 g Frischkäse	1 frischer Lorbeerzweig
2 EL Meerrettich	

Kartoffeln waschen und in reichlich Wasser in ca. 20 Min. fast gar kochen. Kartoffeln abgießen und abschrecken.

Für den Dip Kerbel abrausen und trockenschütteln. Die Blättchen abzupfen und grob hacken. 125 g Butter, Frischkäse sowie Meerrettich in einer Schüssel verrühren. Kerbel unterrühren und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Die Zitronen waschen, halbieren, jede Hälfte achteln. Die Zitronenstücke abwechselnd mit den Kartoffeln sowie einigen frischen Lorbeerblättern auf gewässerte Holzspieße stecken.

25 g Butter zerlassen. Die Spieße mit etwas zerlassener Butter bestreichen und salzen. Spieße auf dem Grill 6-8 Min. grillen, bis die Kartoffeln leicht gebräunt sind, dabei mehrmals wenden und mit etwas Butter bestreichen. Die Kartoffelspieße mit dem Kerbel-Dip servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: 30 Min.

pro Personen: 540 kcal; E 8 g, F 41 g, KH 33 g

12.483 Kartoffel-Spieße mit Garnelen

12 klein. Kartoffeln	etwas Zitronensaft
Salz	12 Salbeiblätter
3 Eigelb	12 küchenfertige, abgebrauste Garnelen
i EL Weißwein	12 Scheib. durchwachsener Speck
Pfeffer	20 g Butterschmalz
250 g flüssige Butter	

Kartoffeln gründlich waschen und mit der Schale ca. 20 Min. in Salzwasser garen. Abschrecken, pellen und abkühlen lassen.

Für die Sauce Hollandaise Eigelbe und Weißwein mit je 1 Prise Salz und Pfeffer im heißen Wasserbad cremig rühren. Dabei langsam die lauwarne Butter unterziehen. Mit Zitronensaft abschmecken.

Salbeiblätter abbrausen, trockentupfen. Garnelen mit je 1 Salbeiblatt, die Kartoffeln mit je 1 Speckscheibe umwickeln. 4 Holzspieße wässern. Auf jeden abwechselnd je 3 Garnelen und Kartoffeln stecken.

Das Butterschmalz erhitzen und die Spieße darin auf jeder Seite 6-8 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dazu die Sauce Hollandaise servieren.

8 kleine Kartoffeln 8 Zweige Rosmarin 1 kleine Zucchini 5 EL Olivenöl Salz, Pfeffer 2 EL geriebener Parmesan rosa Pfeffer Die Kartoffeln gründlich waschen, in ca. 15 Min. nicht zu weich kochen. Den Rosmarin abbrausen und trockenschütteln.

Zucchini putzen, waschen, trockentupfen und in 16 dünne Scheiben teilen. Mit 2 EL Olivenöl bestreichen. Salzen, pfeffern, mit 1 EL Parmesan bestreuen.

Kartoffeln waagrecht halbieren und auf je 1 Hälfte 2 Zucchinischeiben legen. Zusammen setzen und mit je 1 Rosmarinweig feststecken. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Ein Backblech fetten und die Kartoffeln darauf setzen. Mit 3 EL Olivenöl beträufeln und im Ofen etwa 20 Min. backen. Mit 1 EL Parmesan sowie rosa Pfeffer bestreuen und servieren.

Statt mit Parmesan können Sie die Kartoffeln auch mit geriebenem Pecorino oder Greyerzer bestreuen

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 40 Min.

Zucchini-Kartoffeln mit Rosmarin Backen ca. 20 Min.

pro Stück: 110 kcal; E 3 g, F 6 g, KH 9 g

12.484 Kartoffel-Spinat-Curry

500 g Spinat	1 TL geriebener Ingwer
Salz	1 TL gemahlener Koriander
800 g Kartoffeln	1/2 TL Kurkuma oder Curry
2 Zwiebeln	500 ml Fleischbrühe
1 Chilischote	200 g Joghurt
2 EL Öl	Salz, Pfeffer
400 g Hackfleisch	

Spinat waschen, putzen und in kochendem Salzwasser ca. 5 Min. blanchieren. Abschrecken, ausdrücken und hacken. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Zwiebeln abziehen und in Spalten schneiden. Die Chili- schote längs halbieren, entkernen, abbrausen und hacken. Öl in einem Topf erhitzen und das Hack darin krümelig anbraten. Zwiebeln, Chili, Ingwer, Koriander sowie Kurkuma unterrühren und kurz mitbraten. Brühe angießen, Kartoffelwürfel zugeben und zugedeckt unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Min. köcheln lassen. Spinat sowie Joghurt in den Topf geben, alles gut vermengen und das Curry mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen ca. 20 Min.

Vorbereiten ca. 35 Min.

pro Person ca.: 540 kcal; E 35 g, F 28 g, KH 35 g

12.485 Kartoffel-Steinpilz-Gratin

<i>Zutaten</i>	250 ml Schlagsahne
25 g getrocknete Steinpilze	Salz
1/8 l Wasser	Pfeffer
750 g Kartoffeln	1 Bd. Petersilie
3 Lauchzwiebeln	75 g gerieb. Parmesan
20 g Butter oder Margarine	

Getrocknete Steinpilze in lauwarmem Wasser einweichen. Kartoffeln schälen, waschen, in Scheiben schneiden. Lauchzwiebeln putzen, wasche, kleinschneiden. In heißer Butter andünsten. Schlagsahne und Pilzwasser angießen, aufkochen. 10 Minuten einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pilze und gehackte Petersilie unterrühren. Kartoffeln in eine gefettete Gratinform schichten. Pilzsoße darüber verteilen, mit geriebenem Parmesan

betreuen. Im Backofen (E-Herd:200°C; Gasherd: Stufe 3) 40-45 Minuten garen.
Pro Portion ca. 475 Kalorien / 1995 Joule

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit ca. 75 Minuten

12.486 Kartoffel-Sticks mit Bolognese

2 mittelgroße Möhren	3-4 Stiele frischer oder
2 Zwiebeln	1 TL getrockneter Thymian
1-2 Knoblauchzehen	1-2 EL Tomatenmark
500 g gemischtes Hack	1 Dos. (850 ml) Tomaten
3 EL Öl	1/8 l klare Brühe
Salz, schwarzer Pfeffer	1 kg Kartoffeln (fest kochend)
Rosenpaprika	

Möhren schälen, waschen und fein würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen, würfeln. Hack in 1 EL heißem Öl krümelig anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Möhren kurz mitbraten und würzen.

Thymian waschen, abzupfen. Tomatenmark zum Hack geben und andünsten. Tomaten samt Saft und Brühe zufügen. Tomaten dabei zerkleinern. Thymian zugeben. Alles bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten köcheln. Abschmecken.

Kartoffeln gründlich waschen bzw. schälen und in lange dicke Stifte schneiden. 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin unter Wenden ca. 20 Minuten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln mit der Bolognese anrichten. Getränk: Saft oder kühles Bier.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

pro Portion ca.: 480 kcal / 2010 kJ; E 32 g, F 20 g, KH 40 g

12.487 Kartoffel-Strudel mit Artischocken und Pilzen

250 g Mehl	100 g braune Champignons
Salz	200 g Artischockenböden (Dose)
3 EL Olivenöl	Pfeffer
1 Ei	Muskat
400 g Kartoffeln	Cayennepfeffer
100 g geräucherter durchwachsener Speck	Zitronensaft
2 EL Butterschmalz	Worcestersoße
1 Zwiebel	

Mehl, 1 Prise Salz, 2 EL Öl, Ei und ca. 100 ml lauwarmes Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Mit 1 EL Öl bestreichen, zugedeckt 30 Min. ruhen lassen. Kartoffeln schälen, waschen, grob raspeln. Speck fein würfeln, im heißen Butterschmalz auslassen. Die Zwiebel abziehen, fein hacken, mit den Kartoffeln zum Speck geben, kurz anbraten. Pilze abreiben, putzen, wie Artischocken in feine Scheiben teilen. Beides zu den Kartoffeln geben, mitbraten. Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Cayennepfeffer, Zitronensaft, Worcestersoße kräftig abschmecken, erkalten lassen. Ofen auf 190 Grad (Umluft: 170 Grad) vorheizen. Teig auf bemehlter Fläche zu einem dünnen Rechteck ausrollen. Die Füllung darauf verteilen. Teig zu einem Strudel aufrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und 30-35 Min. backen. Strudel in Scheiben schneiden und nach Wunsch mit Tomaten-Feldsalat anrichten.

Mengenangabe: 8 Stücke

Backen ca. 35 Min.

Zubereitung ca. 60 Min.

pro Stück: 270 kcal; E 8 g, F 13 g, KH 29 g

12.488 Kartoffel-Tomaten Pfanne

800 g sehr kleine Kartoffeln (fest kochend)	250 g Kirschtomaten
2 Rosmarinzweige	12 schwarze und
4 Knoblauchzehen	12 grüne entsteinte Oliven
1-2 frische rote Peperoncini	3-4 Oreganozweige
6-8 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer, Glazé

Die Kartoffeln gründlich waschen, möglichst nicht schälen. Rosmarin waschen, trockentupfen, Nadeln fein hacken. Knoblauch abziehen. Peperoncini halbieren, entkernen, abbrausen, in feine Streifen schneiden.

Öl in einer tiefen, großen Pfanne erhitzen, die Kartoffeln mit Rosmarin und den ganzen Knoblauchzehen anbraten. Unter gelegentlichem Schütteln der Pfanne zugedeckt bei mittlerer Hitze 10 Minuten braten. Deckel abnehmen und die Kartoffeln in weiteren 5 Minuten knusprig braten.

Peperoncini, Tomaten und Oliven hinzufügen, salzen, pfeffern und mit Glazé abschmecken. Weitere 5-10 Minuten braten, bis die Kartoffeln weich geworden sind.

Den Oregano abbrausen, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Über die Kartoffelmischung streuen. Alles noch mal durchmischen und am besten in der Pfanne servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.489 Kartoffel-Tomaten-Türmchen mit Käse

1 EL Rapsöl	1/2 Bd. Basilikum
300 g Weichkäse	3 Fleischtomaten
frisch gemahlener Pfeffer	4 groß. mehligkochende Kartoffeln
Salz	

Kartoffeln waschen und in der Schale dämpfen. Abdampfen lassen (nach Geschmack pellen) und abkühlen lassen. Backofen auf 220 °C vorheizen. Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, häuten, halbieren und entkernen. Hälften in sehr kleine Würfel schneiden und mit fein geschnittenem Basilikum vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Weichkäse in kleine Würfel schneiden und mit Tomatenmischung vermengen. Kartoffeln der Länge nach zweimal durchschneiden. 4 Blätter Alufolie mit Öl bestreichen und jeweils eine Kartoffelscheibe darauf legen. Alufolie am Rand hochschlagen. Die Hälfte der Tomatenmischung auf die Kartoffeln verteilen und wieder mit Kartoffelscheiben belegen. Vorgang noch einmal wiederholen. Zum Schluss Tomaten-Käse-Mischung und als Deckel die Endscheibe der Kartoffel daraufgeben. Mit der Alufolie auf ein Backblech setzen, Folien oben ein wenig geöffnet lassen. Im heißen Backofen etwa 10 Minuten überbacken. In der Folie servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

12.490 Kartoffel-Tortilla

400 g Kartoffeln	2 Zwiebeln
1 EL Kümmel	4 Eier
Salz	4 EL Milch
150 g Champignons	frisch gem. Pfeffer
1/2 Zitrone	30 g Salami in dünnen Scheiben
3 EL Öl	1 Stiel Petersilie

Kartoffeln in der Schale mit Kümmel 20 Minuten in Salzwasser kochen. Inzwischen Champignons in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Kartoffeln abziehen und in Würfel schneiden. In heißem Öl etwa 10 Minuten unter Wenden braten. Zwiebelringe und Champignons zufügen und 5 Minuten weiter braten. Eier mit Milch, Salz und Pfeffer verrühren. Kartoffeln salzen und pfeffern. Mit Salamischeiben belegen, Eiermilch darübergießen und in der Pfanne bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten stocken lassen. Mit Petersilie garniert servieren.

Pro Portion ca. 680 Kal.

12.491 Kartoffel-Tortilla

400 g festkochende Kartoffeln	4 Eier
1 Zwiebel	4 EL Sahne
5 EL Olivenöl	2 EL gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin ca. 5 Min. braten. Zwiebelwürfel dazugeben und alles ca. 5 Min. weiterbraten, bis die Kartoffeln weich sind. Dabei gelegentlich umrühren. Salzen und pfeffern.

Die Eier mit der Sahne sowie der Petersilie verrühren und mit Salz sowie Pfeffer würzen.

Die Eiersahne über die Kartoffeln gießen und das Ganze zugedeckt bei milder Hitze ca. 10 Min. stocken lassen. Die Tortilla in Stücke teilen und heiß oder auch kalt servieren. TIPP Zur Tortilla schmecken ein leichter Kräuterquark und ein bunter Blattsalat.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 35 Min.

Pro Person: 325 kcal; E 11 g, F 24 g, KH 17 g

12.492 Kartoffel-Tortilla mit Lauchzwiebeln

400 g fest koch. Kartoffeln	3 Lauchzwiebeln
2 Eier (Gr. M)	1 TL ÖL
7-8 EL (75 ml) fettarme Milch (1,5% Fett)	25 g gegrillter Putenbrust-Aufschnitt in hauchdünnen Scheiben (2 % Fett)
Salz, weißer Pfeffer	

Kartoffeln waschen und in Wasser ca. 20 Minuten kochen. Abschrecken, schälen und abkühlen lassen. Eier und Milch verquirlen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Kartoffeln in Scheiben schneiden. Öl in einer beschichteten Pfanne mit Deckel (ca. 22 cm Ø) erhitzen. Kartoffeln darin unter Wenden ca. 5 Minuten anbraten. Lauchzwiebeln, bis auf 1 EL zum Bestreuen, kurz mit andünsten. Eiermilch darüber gießen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 10-15 Minuten stocken lassen. Tortilla vorsichtig wenden, weitere ca. 5 Minuten braten. Herausnehmen. Evtl. übrige Lauchzwiebeln im Bratfett kurz dünsten. Tortilla damit bestreuen, mit Putenbrust anrichten. Dazu: Tomatensalat ohne Öl.

Mengenangabe: 2 Personen:

Zubereitungszeit ca. 1 Std. (ohne Wartezeit)

pro Portion ca.: 280 kcal; E 15 g, F 9 g, KH 34 g

12.493 Kartoffel-Tortilla mit Tomaten und Paprika

600 g fest kochende Kartoffeln	Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Zwiebel	2 Tomaten
1 rote und	1/2 Bd. Petersilie
1 gelbe Paprikaschote	4 Eier
4 EL Olivenöl	

Die Kartoffeln schälen, waschen und in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Paprikaschoten abbrausen, halbieren, von weißen Häutchen sowie Kernen befreien und in Würfel teilen.

Das Olivenöl in einer großen, backofenfesten Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln darin rundum bei mittlerer Hitze 10 Min. braten. Zwiebel sowie Paprika dazugeben und einige Minuten mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Die Tomaten waschen, putzen, in Scheiben schneiden und auf die Kartoffeln legen. Die Petersilie abbrausen und trockenschütteln. Die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie unterrühren und die Eimischung über die Kartoffelpfanne gießen. Im Ofen ca. 15 Min. stocken lassen. Evtl. mit Petersilie garniert servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 25 Min.

Garen ca. 25 Min.

pro Person: 380 kcal; E 11 g, F 19 g, KH 29 g

12.494 Kartoffel-Tortilla nach spanischer Art

400 g festkochende Kartoffeln	Salz, Pfeffer
1 Zwiebel	2 Fleischtomaten
1 rote und	1/2 Bd. Petersilie
1 gelbe Paprikaschote	4 Eier
4 EL Olivenöl	

Kartoffeln schälen, waschen und mit einem Sparschäler in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und würfeln. Die Paprikaschoten halbieren, putzen, entkernen, abbrausen und in Würfel teilen. Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160) vorheizen. Das Olivenöl in einer großen Pfanne mit feuerfesten Griffen erhitzen und die Kartoffelscheiben darin von beiden Seiten bei mittlerer Hitze 10 Min. anbraten. Die Zwiebel- und die Paprikawürfel dazugeben, mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Tomaten abbrausen, putzen, in Scheiben schneiden, über die Kartoffeln schichten. Petersilie abbrausen, hacken. Eier mit Salz, Pfeffer und Petersilie verquirlen. Über die Kartoffeln gießen und im Ofen ca. 15 Min. backen.

Mengenangabe: 4 Personen

Backen ca. 15 Min.

Braten ca. 10 Min.

Vorbereiten ca. 20 Min.

pro Person ca.: 280 kcal; E 11 g, F 17 g, KH 19 g

12.495 Kartoffel-Vorspeise - Saucen-Gumeli oder Suuri Gumeli

1 kg Kartoffeln	1 EL Mehl
1 EL Margarine	2 EL Rahm
2 Zwiebeln, fein geschnitten	1/2 dl Weißwein oder
5 dl Bouillon, heiß	1 EL Essig
1 Lorbeerblatt	1 Msp. Safran oder
1 Nelke	2 EL Tomatenpüree
Salz	Petersilie oder
Pfeffer	Schnittlauch, fein geschnitten
Muskat	

Die Kartoffeln waschen, schälen, in 3-4 mm dicke Scheiben schneiden, die Zwiebeln in der Margarine andämpfen, Kartoffeln begeben, einige Minuten weiterdämpfen. Mit der Bouillon ablöschen, würzen, zugedeckt 10-15 Minuten auf kleinem Feuer kochen lassen. Lorbeerblatt und Nelke entfernen, Mehl mit Rahm anrühren, unter sorgfältigem Rühren zu den Kartoffeln geben, Wein oder Essig dazugießen, die Sauce auf kleinem Feuer einkochen, die Kartoffelscheiben aber nicht zu Püree verkochen. Nach Belieben mit Safran oder Tomatenpüree abschmecken. Vor dem Servieren Petersilie oder Schnittlauch darüberstreuen.

Varianten - Den Saucen-Gumeli oder Suuren Gumeli aus der Innerschweiz fügt man vor dem Ablöschen mit der heißen Bouillon 2-3 El feingeschnittene Kräuter, z. B. Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Majoran bei. - Im Kanton Schwyz wird dieses Gericht zu einem Käsekuchen serviert.

12.496 Kartoffel-Waffeln mit Lachs & Schmand

750 g Kartoffeln (vorwiegend fest kochend)	50 g weiche Butter/Margarine
1 Bd. Schnittlauch	4 Eier (Gr. M)
200-250 g Schmand oder Creme fraiche	375 g Magerquark
150 g Magermilch-Joghurt	150 g Mehl
Salz, weißer Pfeffer	etwas Öl fürs Waffeleisen
	200 g geräucherter Lachs in Scheiben

Kartoffeln waschen und in Wasser ca. 20 Minuten kochen. Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden. Mit Schmand und Joghurt verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln abschrecken und die Schale abziehen. Noch heiß durch die Kartoffelpresse

drücken, abkühlen. Fett und Eier cremig rühren. Nacheinander Quark, Mehl, Kartoffeln und 1-2 TL Salz unterrühren.

Waffeleisen vorheizen. Mit etwas Öl einpinseln. Aus dem Teig nacheinander Waffeln goldbraun backen. Mit Lachsscheiben und Schnittlauch-Schmand anrichten. Getränk: kühler Weißwein.

Mengenangabe: 6 Personen:

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

pro Portion ca.: 490 kcal / 2050 kJ; E 27 g, F 24 g, KH 38 g

12.497 Kartoffel-Wedges

1 kg Kartoffeln

Frittierfett

2 TL Mehl

Salz, Pfeffer

Kartoffeln waschen, längs in Spalten schneiden und in Salzwasser 6-8 Min. blanchieren. Dann abgießen, abtropfen lassen und mit Küchenkrepp trockentupfen. Kartoffelspalten ausbreiten und mit Mehl bestäuben. Frittierfett in der Fritteuse oder in einem großen, breiten Topf auf 170 Grad erhitzen und die Kartoffelspalten darin portionsweise 3-4 Min. goldgelb frittieren. Wedges herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz sowie Pfeffer würzen.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereiten ca. 20 Min.

pro Person ca.: 320 kcal; E 5 g, F 15 g, KH 39 g

12.498 Kartoffel-Weißkohl-Rösti

750 g fest kochende Kartoffeln

2 EL Öl

400 g Weißkohl

Salz

2 Eier

Pfeffer

2 EL Sauerrahm

100 g Rasperkäse

Kartoffeln waschen und ca. 10 Min. halbgar kochen. Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Weißkohl waschen, putzen, in Streifen hobeln. Eier, Sauerrahm und Öl verquirlen.

Kartoffeln abgießen, abschrecken, pellen und grob raspeln. Mit Kohl und Eier-Rahm mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Fettpfanne mit Backpapier auslegen. Kartoffelmasse darauf verteilen. 25-30 Min. backen.

5 Min. vor Ende der Backzeit mit Rasperkäse bestreuen. In Stücke schneiden.

Zu den Rösti passt eine fruchtige Tomatensoße oder Tsatsiki und ein gemischter Salat.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

pro Person: 0 kcal; E 16 g, F 17 g, KH 32 g

12.499 Kartoffel-Wirsing-Torte mit Schinken

1.2 kg Kartoffeln (vorwiegend fest kochend)	evtl. Fett für die Form
2 Zwiebeln	1/2 l Milch
1.2 kg Wirsing	8 Eier (Gr. M)
2-3 EL Öl	200 g Schlagsahne
200 g magere Schinkenwürfel	75-100 g geriebener Gouda
Salz, schwarzer Pfeffer	Backpapier

Kartoffeln waschen, ca. 20 Minuten kochen. Abschrecken, schälen und abkühlen lassen. Zwiebeln schälen, würfeln. Wirsing putzen, waschen, vierteln und den Strunk entfernen. Kohl in Streifen schneiden. Beides im heißen Öl ca. 6 Minuten andünsten. Hälfte Schinken zugeben. Würzen.

Eine Springform (26 cm Ø) vollständig (Boden und Rand) mit einem großen Stück Backpapier auslegen, damit die Eiermilch nicht herausläuft. Evtl. fetten. Milch, Eier und Sahne verrühren, würzen. Kartoffeln in Scheiben schneiden.

Hälfte Kartoffeln in die Form H schichten. Den Wirsing und etwas Eiermilch darauf verteilen. Übrige Kartoffeln dachziegelartig darauf schichten. Rest Eiermilch darüber gießen und Rest Schinken darüber streuen.

Die Torte im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) ca. 1 1/4 Stunden backen. Nach 30 Minuten mit Käse bestreuen. Getränk: kühles Bier.

Mengenangabe: 12 Stücke:

Zubereitungszeit ca. 2 Std.

pro Stück ca.: 330 kcal / 1380 kJ; E 16 g, F 21 g, KH 17 g

12.500 Kartoffel-Wirsingsäckchen

500 g Möhren	1 EL Butter
100 ml Fleischbrühe	3 EL Rapsöl
500 g Kartoffeln, mehligkochend	8 Schweinemedallions
Salz	1/2 Zitrone, unbehandelte
Pfeffer	50 ml Sahne
1 kg Wirsing	Zucker
5 EL Milch	Schnittlauch
1 TL Curry	Küchengarn
3 EL Pinienkerne	

Möhren (bis auf eine) in Scheiben 12 Min. in Brühe garen. Kartoffeln schälen, würfeln, in Salzwasser 15 Min. kochen. Bei 8 großen Kohlblättern dicke Rippen flachschnitten, 3 Min. in Salzwasser dünsten. Kartoffeln abgießen, stampfen. Mit Milch, Salz, Pfeffer, Curry glattrühren. Pinienkerne in Pfanne rösten, in Püree rühren. Öl erhitzen, Fleisch je Seite 3 Min. braten, 1 Möhre in schräge Scheiben in Bratfett erhitzen. Zitronenschale abreiben, Saft auspressen. Gegarte Möhren mit Sahne, Zitronensaft, -schale, Salz, Pfeffer, Zucker pürieren. Kohlblätter abtropfen, mit je 2 EL Püree füllen. Säckchen 'zudrehen' (evtl. mit Küchengarnt). Sofort servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.501 Kartoffel-Würstel-Gulasch

4 Scheib. Roggenbrot	150 g Petersilienwurzel
Salz, Pfeffer	1/2 EL Majoran
1 EL Schnittlauch	1 TL Rosmarin
1 EL Petersilie	1 Knoblauchzehe
150 g Paprikaschoten	80 g Frühlingszwiebeln
600 ml Gemüsebrühe	90 g Zwiebeln
1 1/2 EL Tomatenmark	140 g Nürnberger Bratwurst
2 EL Paprikapulver	140 g grobe Bratwurst
1 EL Rapsöl	120 g Rindsbratwurst
200 g Kartoffeln	

Würstel in schräge Stücke schneiden, Zwiebeln schälen und kleinwürfeln. Frühlingszwiebel säubern und in schräge Röllchen schneiden. Knoblauchzehe schälen, feinblättrig schneiden. Majoran abzupfen, Rosmarinnadeln abzupfen, beides feinhacken. Den Schnittlauch und die Petersilie feinschneiden. Petersilienwurzel schälen, in feine Scheibchen schneiden. Paprikaschoten entkernen, säubern und in Rauten schneiden. Kartoffeln schälen, säubern und in grobe Würfel schneiden. Würstel in einer Pfanne mit heißem Rapsöl rundum anbraten. Topf mit Rapsöl erhitzen. Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Knoblauch angehen lassen. Rosmarin, Petersilienwurzel, Majoran, Paprikapulver und Tomatenmark zufügen und kurz anrösten. Mit Brühe aufgießen und 5 Minuten durchkochen lassen. Petersilie, Paprika, Kartoffeln und Würstel begeben, nochmals 8 bis 10 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Würstel-Gulasch in einer Terrine anrichten, mit Schnittlauch bestreuen und dazu Roggenbrot servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 45

12.502 Kartoffel-Wurst-Blech

4 Schweinsbratwürste	1 EL milder Curry
600 g Frühkartoffeln	wenig Cayennepfeffer
500 g Fenchel	1 TL Salz
1 EL Rapsöl	1 Bd. glattblättrige Petersilie

Würste in Scheiben schneiden, Kartoffeln halbieren, Fenchel in Schnitzchen schneiden.

Würste und Gemüse mit Öl, Curry, Cayennepfeffer und Salz mischen, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.

Backen: ca. 30 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Petersilie grob schneiden, darüberstreuen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: 10 Minuten (plus 30 Min. backen)

pro Person: 490 kcal / 2051 kJ; E 25 g, F 31 g, KH 28 g

12.503 Kartoffel-Wurst-Pfanne

<i>Zutaten</i>	(oder 1 Tl getr. Rosmarin)
750 g mittelgroße neue Kartoffeln	1 Pkg. Magerquark
3 EL Öl	1 Becher Crème fraîche (150g)
Salz	1/2 Bd. Schnittlauch
schwarzer Pfeffer	1/2 Bd. Petersilie
3 Kochwürste (Mettenden; à ca. 150g)	etwas Worcestersoße
1 Bd. Lauchzwiebeln oder 1 große Stange	1/2 TL Edelsüß-Paprika
Porree	evtl. grober Pfeffer zum Bestreuen
1 klein. Zweig Rosmarin	

1. Kartoffeln gründlich waschen und abbürsten. Der Länge nach vierteln. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Kartoffelviertel darin unter Wenden 10-15 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. 2. In der Zwischenzeit Wurst in dünne Scheiben schneiden. Lauchzwiebeln oder Porree putzen, waschen und in Stücke bzw. Ringe schneiden. Frischen Rosmarin waschen und die Nadeln abzupfen. Lauchzwiebeln oder Porree, Wurst und Rosmarin zu den Kartoffeln geben. Weitere 5 Minuten unter Wenden bei mittlerer Hitze braten. 3. Quark und Crème fraîche verrühren. Kräuter waschen und trockenschütteln. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Petersilie fein hacken. Quark und Kräuter verrühren. Kräuterquark mit Salz, Pfeffer und einigen Spritzern Worcestersoße pikant abschmecken.

4. Kartoffelpfanne Nochmals mit Salz, Pfeffer und Paprika pikant würzen. Evtl. mit grobem Pfeffer bestreuen. Zusammen mit dem Kräuterdip servieren.

Getränke-Tip: kühles Bier Pro Portion ca. 2560 kJ / 610 kcal.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

12.504 Kartoffel-Wurst-Pfanne

160 g geschälte Kartoffeln	4 geputzte Kirschtomaten
1 1/2 TL Öl	50 g fettreduzierte Fleischwurst (19 % Fett)
Salz	Pfeffer
1 geschälte Knoblauchzehe	getr. Thymian
3 geputzte Lauchzwiebeln (100 g)	1/2 TL Tomatenmark
100 g geputzte Paprika	1 Msp. Gemüsebrühe

Kartoffeln waschen und in Spalten schneiden. 1 TL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin rundherum 15-20 Minuten braten, salzen.

Knoblauch hacken. Gemüse waschen. Lauchzwiebeln in Ringe, Paprika in Stücke schneiden. Tomaten halbieren. Wurst enthäuten, längs halbieren und in Scheiben schneiden.

Kartoffeln herausnehmen, evtl. warm stellen. 1/2 TL Öl in der Pfanne erhitzen. Knoblauch, Lauchzwiebeln und Paprika darin andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Tomatenmark zugeben, kurz anschwitzen. Ca. 100 ml Wasser und Brühe einrühren. Aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln.

Kartoffeln, Wurst und Tomaten mit in die Pfanne geben und kurz erhitzen. Nochmals abschmecken und anrichten.

Variation: Statt Kartoffeln können Sie auch 40 g Reis in 100 ml Salzwasser köcheln. Zum Schluss unter das Gemüse heben.

Mengenangabe: 1 PERSON

Zubereitungszeit ca. 40 Min.

pro Portion ca.: 380 kcal; E 15 g, F 18 g, KH 37 g, BE 2

12.505 Kartoffel-Zucchini-Auflauf

<i>Zutaten</i>	75 g Kräuter-Schmelzkäse
600 g Kartoffeln	Salz
200 g Zucchini	Pfeffer
200 g Fleischwurst	Muskat
1 Becher Schlagsahne (200 g)	

Kartoffeln schälen, waschen, Zucchini putzen, waschen, beides in Scheiben schneiden. Fleischwurst in Scheiben schneiden und in eine gefettete Form schichten. Sahne, Kräuter-Schmelzkäse, Salz, Pfeffer und Muskat verrühren. Darüber geben.

Im Backofen (E-Herd: 200°C; Gasherd: Stufe 3) 40-45 min. garen. Pro Portion ca. 480 Kalorien / 2016 Joule

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit ca. 60 Minuten

12.506 Kartoffel-Zucchini-Moussaka

1 Zwiebel	Salz, Pfeffer
2 Knoblauchzehen	600 g Zucchini
1 EL Olivenöl	800 g fest kochende Kartoffeln
500 g gemischtes Hackfleisch	60 g Butter
2 EL Tomatenmark	200 g Schafskäse
1 Dos. geschälte Tomaten (800 g)	40 g Mehl
1 TL Oregano	500 ml Milch
3 EL gehackte Petersilie	etwas Muskat

Zwiebel, Knoblauch schälen, würfeln und im Öl andünsten. Hackfleisch zugeben, ca. 5 Min. anbraten. Tomatenmark, Tomaten mit Saft sowie Oregano unterrühren und etwa 20 Min. köcheln lassen. Petersilie unterziehen, alles kräftig würzen.

Zucchini putzen, Kartoffeln schälen, beides waschen und in Scheiben teilen. Knollen ca. 10 Min. vorgaren. Eine Auflaufform mit 10 g Butter fetten. Abwechselnd Kartoffelscheiben, Hackfleisch, Zucchini und Käse einschichten, bis die Zutaten aufgebraucht sind. Mit Kartoffeln abschließen.

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Übrige Butter zerlassen. Mehl anschwitzen, Milch angießen, aufkochen, würzen. In die Form gießen, ca. 60 Min. backen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 30 Min.

Backen ca. 30 Min.

Garen ca. 30 Min.

Backen ca. 60 Min.

pro Person: 610 kcal; E 14 g, F 28 g, KH 91 g

12.507 Kartoffel-Zucchini-Reibeküchle mit Räucherlachs und Kräuterschmand

Kräuterschmand:

1 Bd. Schnittlauch
 1/2 Bd. Dill
 1/2 Bd. Kerbel
 250 g Schmand
 Salz
 Pfeffer
 etwas unbehandelte Zitronenschale
 1 Spritzer Zitronensaft, evtl. mehr

Reibeküchle:

1 Zwiebel
 400 g Kartoffeln
 150 g Zucchini
 100 g geriebener Emmentaler Käse
 2 Eier
 1 EL Mehl
 Salz
 Pfeffer
 Muskatnuss
 8 EL Pflanzencreme
 250 g Räucherlachs in Scheiben

Für den Kräuterschmand Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Dill und Kerbel waschen, zupfen, gut trocknen und fein hacken. Schmand und Kräuter verrühren, mit Salz, Pfeffer, Zitronenschale und -saft abschmecken. Für die Reibeküchle die Zwiebel pellen und fein hacken. Kartoffeln waschen und schälen. Zucchini waschen und putzen. Kartoffeln und Zucchini mit dem Schnitzelwerk fein raspeln. Zwiebelwürfel, Käse, Eier, Mehl und Gewürze unterrühren. Etwas Pflanzencreme in einer großen Pfanne auf höchster Einstellung erhitzen und nach und nach 16 kleine knusprige Reibeküchle auf 2 oder Automatik-Kochstelle 8-9 braten. Die Reibeküchle mit Kräuterschmand und Räucherlachs servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.508 Kartoffel-Zucchini-Topf mit Oliven

600 g Kartoffeln	2 Knoblauchzehen
100 g Zwiebeln	3 EL natives Olivenöl
100 g Stangensellerie	1 EL fein gehacktes frisches Oregano
200 g Tomaten	30 g entsteinte grüne Oliven
400 g kleine Zucchini	4 EL gehackte Basilikumblätter

Kartoffeln in 1,5 cm große Würfel schneiden, Zwiebeln würfeln und Stangensellerie quer in 1 cm breite Streifen schneiden. Tomatenhaut kreuzweise einritzen, kurz in kochendes Wasser legen und Haut abziehen. Grünen Stielansatz entfernen, Fruchtfleisch fein würfeln. Zucchini quer in 1 cm dicke Scheiben schneiden und Knoblauch fein hacken. Olivenöl erhitzen und Kartoffeln unter Rühren bei milder Hitze rundum anbraten, Zwiebeln und Stangensellerie zugeben. Dann folgen Knoblauch, Oregano und Tomatenfleisch - zugeeckt bei milder Hitze 10 Minuten garen. Zuletzt Zucchini zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und weitere 7 Minuten garen. Oliven grob hacken, zugeben und abschmecken. Mit Basilikum bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.509 Kartoffel-Zwiebel-Püree

Pfeffer	2 EL Markenbutter
Muskat	250 g Zwiebeln
etwas Brühe	250 g Kartoffeln

Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser garkochen. Die Zwiebeln schälen, fein würfeln und in Butter glasig dünsten. Mit etwas Brühe ablöschen und weiterdünsten, bis sie weich sind. Ausdampfen lassen. Kartoffeln und Zwiebeln durch die Kartoffelpresse drücken, mit Salz und Pfeffer würzen. Dazu passt: Bratwurst

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 30

12.510 Kartoffel-Zwiebel-Rösti mit Dreierlei Kaviar

750 g Kartoffeln, festkochend	1 Zitrone, unbehandelte
2 Zwiebeln	250 g Schmand
2 Eier	1 Endiviensalat
2 EL Mehl	100 g Seehasenrogen
Salz	50 g Lachskaviar
Pfeffer	50 g Forellenkaviar
4 EL Butterschmalz	Kerbel

Kartoffeln schälen, grob raspeln. Zwiebeln schälen, würfeln. Beides mit Eiern, Mehl, Salz, Pfeffer verrühren. In Schmalz 8 Rösti braten. Zitrone heiß abwaschen, trocknen, Schale abreiben. Schale, 3 EL Saft mit Schmand verrühren. Salatblätter waschen, trocknen. Rösti mit Zitronenschmand, Kaviar, Salat, Kerbel servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.511 Kartoffelbratlinge mit pikanter Soße

3 Kartoffeln	500 g reife Tomaten
2 EL Maisstärke	1 EL Olivenöl
gehackte Petersilie	1 EL Fenchelsamen
einige gehackte Minzeblättchen	Chilipulver
Mehl	4 EL Zucker
Öl zum Braten	2 EL Zitronensaft
Salz	2 EL Tomatenmark
<i>Für die Soße:</i>	Salz

Für die Soße: Tomaten kurz überbrühen, abgießen, in kaltem Wasser abschrecken. Abziehen, halbieren und entkernen. Fruchtfleisch grob hacken.

In einer beschichteten Pfanne Öl erhitzen und die Fenchelsamen mit dem Chilipulver anrösten. Tomaten, Zucker, Tomatenmark und Zitronensaft zugeben. Salzen, umrühren und ziehen lassen. Vom Herd nehmen und erkalten lassen.

Für die Bratlinge: Kartoffeln gründlich waschen. In einem Topf Salzwasser aufkochen und Kartoffeln garen. Abgießen, pellen, solange sie warm sind und durch die Presse drücken.

Püree mit Maisstärke mischen, Petersilie, gehackte Minze und eine Prise Salz zugeben. Alles miteinander verkneten und eigroße Frikadellen formen. In Mehl wenden.

In einer beschichteten Pfanne Öl erhitzen und wenige Bratlinge auf einmal braten. Wenn

sie auf einer Seite goldgelb sind, wenden und andere Seite braten. Mit einem Schaumlöffel aus dem Fett nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Bratlinge auf einen vorgewärmten Servierteller geben und mit der pikanten Soße in einer Sauciere sofort servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Vorbereitung: 20 Minuten

Garzeit: 20 Minuten

12.512 Kartoffelbrei mit Leberwurst

Zu Stampfkartoffeln, die man kräftig mit warmer Milch und Butter geschlagen hat, ißt man hier in Mecklenburg Leberwurst, die möglichst angeräuchert sein sollte. Die Kartoffeln werden mit einem Butternest serviert. Dazu reicht man in einem Glasschälchen kleingeschnittene, rohe Zwiebeln in Weinessig, verdünnt mit Pflaumen- oder Himbeersaft. Der Mecklenburger tunkt die Leberwurst hinein.

12.513 Kartoffelburger mit Butterkäse

1 kg mittelgroße fest kochende Kartoffeln	6 Tomaten
3 EL Öl	Pfeffer
2 EL grobes Meersalz	1 Bd. Schnittlauch
1 EL Kümmel	150 g Butterkäse in dicken Scheiben

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Kartoffeln gründlich waschen und halbieren. Ein Backblech mit Alufolie auslegen, mit 1 1/2 EL Öl bestreichen und mit etwas Salz sowie Kümmel bestreuen. Kartoffeln mit der Schnittfläche nach oben darauflegen und mit dem restlichen Öl bestreichen. Meersalz sowie Kümmel darüber streuen und die Knollen 50-60 Min. backen.

Tomaten waschen, putzen, in Scheiben teilen, salzen und pfeffern. Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln, einige Halme beiseite legen, Rest in Röllchen schneiden.

Hälfte der Kartoffeln 5 Min. vor Garzeitende mit Käse, Tomaten belegen, fertig backen. Dann mit den Röllchen bestreuen, übrige Kartoffelhälften daraufsetzen. Mit den Halmen garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 30 Min.

Garen ca. 60 Min.

pro Person: 380 kcal; E 15 g, F 17 g, KH 41 g

12.514 Kartoffelcarpaccio

<i>Zutaten</i>	500 g Blattspinat
8 mittelgroße Kartoffeln (Nicola)	250 g frische Morcheln oder kleine Steinpilze
Salz	250 g Pfifferlinge
100 g Süßrahmbutter	
Muskatnuß, frisch gerieben	

Kartoffeln schälen, in hauchdünne Scheiben schneiden, kurz blanchieren, kalt abschrecken. Ofenfeste Teller buttern und die mit Salz und Muskat gewürzten Scheiben dachziegelartig darauflegen. Spinat waschen und blanchieren, gut ausdrücken, in einem Eßlöffel Butter andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Pilze in der restlichen Butter andünsten. Mit Salz und Muskatnuß würzen. Kartoffelscheiben goldgelb grillen. Spinat und die Pilze darüber verteilen. Mit Kerbel garnieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.515 Kartoffelcrêpes mit Pilzrisotto

<i>Für das Pilzrisotto:</i>	100 ml Milch
100 g Wildreis	60 ml Wasser
Meersalz	2 Eier kleine
175 g Austernpilze	20 g Greyerzer, frisch gerieben
100 g Zwiebeln	10 g Butter zerlassene
30 g Butter	2 TL Zitronensaft
2 EL glatte Petersilie, frisch gehackt	0.25 TL Meersalz
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen	Muskatnuss, frisch gerieben
<i>Für die Crêpes:</i>	150 g Kartoffeln mehligkochende
50 g Dinkel, fein gemahlen	10 g Kokosfett ungehärtetes
	1 EL Schnittlauchröllchen

1. Den Wildreis in einem Sieb kalt abspülen und in 300 ml kaltem Wasser 10 - 12 Stunden einweichen. Anschließend leicht salzen und etwa 30 Minuten bei schwacher Hitze kochen, bis die Körner aufspringen. (Ohne vorhergehendes Einweichen beträgt die Garzeit etwa 45 Minuten.) 2. Die Pilze vom Strunk abtrennen, mit Küchenkrepp säubern und in breite Streifen schneiden. Die Zwiebeln würfeln und in der Butter glasig dünsten. Die Pilze zufügen und unter Umwenden bei mittlerer bis starker Hitze braten, bis sie hellbraun sind. Den Reis und die Petersilie untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Für die Crêpes den Dinkel mit der Milch und dem Wasser verquirlen und 30 Minuten quellen lassen. Die Eier, den Käse, die Butter und den Zitronensaft unter den Teig rühren, mit dem Salz und Muskat würzen. Die geschälten Kartoffeln fein reiben und untermengen. Der Teig sollte dünnflüssig sein.

4. In einer kleinen Omelettepfanne wenig Kokosfett erhitzen oder eine Crêpepfanne verwenden. 2 El. Teig darin verteilen. Die Crêpes bei mittlerer Hitze von beiden Seiten

backen. Im Backofen bei 50 ° auf einem Blech warm halten, bis alle gebacken sind. Die Crêpes mit dem Pilzrisotto füllen und mit dem Schnittlauch bestreuen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Einweichzeit 720 Minuten

Zubereitungszeit 75 Minuten

1500 kJ

12.516 Kartoffelcurry mit Aprikosen

800 g Kartoffeln	4 EL Butterschmalz
Salz	3 EL Currypulver
1 grüne und	2 EL Mehl
1 rote Paprikaschote	400 ml Gemüsebrühe
400 g Aprikosenhälften (Dose)	200 ml Sahne
1 Bd. Frühlingszwiebeln	weißer Pfeffer
1 rote Zwiebel	

Kartoffeln schälen, waschen, in Würfel schneiden und etwa 20 Min. in Salzwasser garen. Paprikaschoten abbrausen, putzen und in Stücke schneiden. Die Aprikosen in ein Sieb abgießen, gut abtropfen lassen und in Achtel schneiden. Frühlingszwiebeln abbrausen, putzen und schräg in ca. 3 cm lange Stücke teilen. Die rote Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden.

Für die Soße 2 EL Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die rote Zwiebel darin weich dünsten. Curry und Mehl darüber stäuben, unter Rühren 2 Min. anschwitzen. Nach und nach Brühe und Sahne unter Rühren angießen. Die Soße zum Kochen bringen und bei geringer Hitze etwa 5 Min. köcheln lassen. Salzen und pfeffern.

Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Übriges Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Paprika, Frühlingszwiebeln hineingeben, ca. 5 Min. braten. Kartoffeln, Aprikosen sowie Currysoße unter das Gemüse rühren, erhitzen. Mit Petersilie bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen ca. 25 Min.

Zubereitung ca. 35 Min.

pro Person: 530 kcal; E 8 g, F 27 g, KH 60 g

12.517 Kartoffelcurry mit Kokosmilch

150 g Kokosflocken	2 TL Curry
1 Zwiebel	1/2 unbeh. Zitrone, abger. Schale von
2 Knoblauchzehen	2 TL Gemüsebrühe (Instant)
1 kl Stück Ingwer	600 g Kartoffeln

300 g Blumenkohl
100 g Spinat

3 TL Zitronensaft
1 EL geh. Koriander

Kokosflocken mit 400 ml Wasser aufkochen, kurz ziehen lassen. Im Mixer pürieren, passieren. Flocken dabei gut ausdrücken.

Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen, fein hacken. Mit Curry, Zitronenschale und Gemüsebrühe im Kokossud 5 Min. köcheln.

Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Blumenkohl putzen, waschen, in Röschen zerteilen. Spinat putzen, abbrausen, abtropfen lassen.

Kartoffeln 8 Min., Blumenkohl 7 Min., Spinat 1 Min. in der Kokosmilch köcheln lassen. Alles mit Zitronensaft und frischem Koriander abschmecken. Dazu passen Naturreis und ein fruchtig-scharfes Mango-Chutney

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 35 Min.

pro Person: 360 kcal; E 8 g, F 24 g, KH 26 g

12.518 Kartoffelcurry mit Zucchini

500 g Zucchini

1 EL Currypulver

300 g Tomaten

Salz, Pfeffer

1 kg Kartoffeln

evtl. Kreuzkümmel

1 Gemüsezwiebel

500 ml Brühe

1 Knoblauchzehe

60 g Cashewkerne

2 EL Butterschmalz

Die Zucchini abbrausen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Tomaten abbrausen, putzen, in Spalten schneiden und entkernen. Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln. Die Gemüsezwiebel sowie die Knoblauchzehe abziehen und in kleine Würfel schneiden.

Das Butterschmalz erhitzen. Die Kartoffelwürfel darin rundum anbraten. Die Zucchinistücke dazugeben und anrösten. Zwiebel- sowie Knoblauchwürfel zufügen und mitbraten. Mit Curry, Salz, Pfeffer und eventuell Kreuzkümmel würzen. Die Tomatenspalten unterheben. Mit der Brühe ablöschen und ca. 15 Min. schmoren. Alles nochmals abschmecken.

Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fettzugabe rösten und über das Curry streuen.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen ca. 15 Min.

Vorbereiten ca. 25 Min.

pro Person ca.: 380 kcal; E 17 g, F 16 g, KH 41 g

12.519 Kartoffelfladen

1 ausgewallter Pizzateig (ca. 260 g)

BELAG

1/2 Becher Saucenrahm (90 g)

150 g kleine Kartoffeln

1/2 TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 Zweiglein Rosmarin, Nadeln abgezupft

Vorbereiten: Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. 3 El Saucenrahm daraufstreichen. Kartoffeln in ca. 2 mm dicke Scheiben hobeln, ziegelartig auf den Teig legen. Mit dem restlichen Saucenrahm bestreichen, würzen, Rosmarin darüberstreuen.

Backen: 15-20 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Servieren: in beliebig große Stücke geschnitten, warm oder kalt zu grilliertem Fleisch.

Mengenangabe: 4 Personen

12.520 Kartoffelfladen mit Fisch

650 g Gschwellti (fest kochende Sorte)

vom Vortag, grob gerieben

1/2 TL Salz

wenig Pfeffer

400 g tiefgekühlte Dorschfilets,

aufgetaut, in ca. 2cm großen Würfeln

1/2 Gurke, geschält,

längs halbiert, entkernt,

am Hobel in ca. 2 mm dicke Scheiben ge-

schnitten,

die Hälfte beiseite gestellt

2 1/2 dl Hollandaise-Sauce

1/4 Bd. Dill, grob gehackt

Kartoffeln würzen, auf dem vorbereiteten Blech verteilen, etwas andrücken. Fisch, die Hälfte der Gurken und die Hollandaise-Sauce mischen, auf den Kartoffeln verteilen.

Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Servieren: Beiseite gestellte Gurke und Dill auf den Fladen verteilen.

Mengenangabe: 1 Wähenblech von ca. 30 cm Ø, mit Backpapier ausgelegt

Backen: ca. 35 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

pro Person: 356 kcal / 1481 kJ; E 22 g, F 15 g, KH 32 g

12.521 Kartoffelfondue mit Quarkdips1.5 kg kleine neue Kartoffeln, festkochende
Sorte

Salz

Schinkendip:

200 g Magerquark

100 g Vollmilchjoghurt

100 g Schinken roher

0.5 Zwiebel

1 Bd. Schnittlauch

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Olivenquark:

200 g Magerquark

4 EL Crème double
 0.5 Zwiebel
 1 Zitrone, Saft von
 100 g Kräuter-Oliven

Aioli-Quark:

200 g Magerquark
 4 EL Crème double
 1 Ei hartgekochtes
 2 EL Olivenöl

6 Knoblauchzehen

Käsedip:

200 g Emmentaler
 50 g Mayonnaise
 200 g Magerquark
 Milch eventuell etwas
 2 Stange(n) Staudensellerie
 2 EL Kerbel gehackter
 1 l Olivenöl für den Fondue-Topf

1. Die Kartoffeln gründlich waschen und bürsten. In Salzwasser aufsetzen und etwa 20 Minuten kochen.
2. Für den Schinkendip den Quark mit dem Joghurt cremig rühren. Den Schinken in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln, einige Stängel zur Seite legen, restliche in Röllchen schneiden. Schinken, Zwiebelwürfel und Schnittlauchröllchen unter den Quark rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, in kleine Schüsselchen füllen und mit den Schnittlauchstängeln garnieren.
3. Für den Olivenquark den Quark mit der Crème double cremig rühren. Die Zwiebel schälen und reiben, unter den Quark mischen. Mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft abschmecken. Die Kräuter-Oliven in Streifen schneiden und untermischen. In Schüsselchen füllen und mit Zitronenscheibchen garnieren.
4. Für den Aioli-Quark den Quark mit der Crème double verrühren. Das hartgekochte Ei schälen, würfeln und mit dem Olivenöl untermischen. Die Knoblauchzehen schälen, grob würfeln und im Mörser mit etwa 1 Tl. Salz zerstampfen. Unter den Quark rühren und mit Pfeffer abschmecken. In Schüsselchen füllen.
5. Für den Käsedip den Emmentaler in Stifte schneiden, mit der Mayonnaise unter den Quark rühren, eventuell noch etwas Milch zugeben. Den Staudensellerie waschen und in feine Scheibchen schneiden, untermischen. Mit dem gehackten Kerbel, Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Alle Dips anrichten, Salz- und Pfeffermühlen und die Kartoffeln bereitstellen. Im Fonduetopf das Olivenöl erhitzen, auf dem Rechaud heiß halten. Lange Fonduegabeln bereithalten. Jeder spießt Kartoffeln auf, brät sie nach Belieben im heißen Öl und dippt sie dann in eine Quarksauce.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 60 Minuten

5100 kJ

12.522 Kartoffelgeheimnis mit Hackfleisch

1 Pkg. Kartoffelklöße (halb und halb Fertigprodukt)	Salz, Pfeffer
350 g Bohnensprossen (Gas)	250 ml Gemüsebrühe (Instant)
1 rote und	Sojasoße
1 grüne Paprikaschote	Sambal Oelek
350 g Hackfleisch	Ketchup
2 EL Speiseöl	1 TL Sherry

Kloßteig nach Packungsanleitung zubereiten, etwa 5 Min. quellen lassen.

Sprossen abtropfen lassen. Paprikaschoten abrausen, putzen, würfeln. Hackfleisch im heißen Öl anbraten, würzen. Sprossen, Paprika unterziehen. Gemüsebrühe angießen, etwa 5 Min. garen. Mit Sojasoße, Sambal Oelek, Ketchup und Sherry abschmecken.

Aus dem Teig Klöße formen, in die Mitte jeweils 1 EL Hackfleischmasse geben. Klöße in siedendem Salzwasser ca. 15 Min. gar ziehen lassen. Mit restlicher Hackfleisch-Gemüse-Masse anrichten.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 30 Min.

pro Person: 510 kcal; E 23 g, F 22 g, KH 49 g

12.523 Kartoffelgemüse aus dem Wok

700 g fest kochende Kartoffeln	4 EL Reissessig
150 g Zuckerschoten	1 EL Palmzucker o. brauner Zucker,
1 rote Paprikaschote	4 EL Sojasoße
100 g Shiitake-Pilze	Salz
1 TL Koriandersamen	Pfeffer
1 TL Szechuan-Pfeffer	20 Thai-Basilikumblätter
5-6 EL Erdnussöl	

Kartoffeln schälen, waschen, in ca. 1/2 cm dicke Stifte schneiden. Zuckerschoten und Paprika waschen, putzen, in Streifen teilen. Pilze putzen, Stiele entfernen, Hüte in Scheiben schneiden.

Koriander und Szechuan-Pfeffer im heißen Wok rösten. In einem Mörser zerstoßen.

Öl im Wok erhitzen. Kartoffeln mit Gewürzen darin ca. 10 Min. garen. Gemüse und Pilze zufügen. 3 Min. braten. Mit Essig, Zucker, Sojasoße, Salz und Pfeffer würzen. Basilikum zufügen, kurz braten.

Mengenangabe: 4 pro Person

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

260 kcal; E 6 g, F 13 g, KH 29 g

12.524 Kartoffelgnocchi in Salbeibutter

750 g Kartoffeln (mehlig kochende Sorte)	225-250 g Mehl
50 g ger. Parmesan	<i>Salbeibutter:</i>
1 Ei	125 Butter
1 Msp. Muskat	1 Bd. bzw. 1 Töpfchen Salbei
1 1/2 TL Salz	evtl. Parmesan

Kartoffeln kochen, pellen, sofort passieren, dann abkühlen lassen. Mit dem Handrührgerät Kartoffelmasse, Ei, Parmesan, Muskat und Salz kneten und je nach Stärkegehalt der Kartoffeln 225-250 g Mehl unterkneten. Teig 30 Min. abgedeckt ruhen lassen. Aus dem Teig fingerdicke Rollen formen, davon 2-3 cm lange Stücke schneiden. Die Stücke über eine Wabenreibe rollen. Wasser und Salz auf 3 oder Automatik-Kochplatte 12 zum Kochen bringen. Die geformten Gnocchi portionsweise im Wasser auf 1/2 oder Automatik-Kochplatte 2-3 gar ziehen lassen. Danach abtropfen lassen und evtl. im vorgewärmten Backofen warm halten. Butter schmelzen, gehackten Salbei dazugeben, dünsten. Kartoffelgnocchi in der Salbeibutter schwenken. Evtl. mit Parmesan bestreuen.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.525 Kartoffelgnocchi mit Shiitakepilzen im Basilikumrahm

Muskat	1 Ei
1/2 EL Rapsöl	3 mehlig Kartoffeln
30 g Rucola	1/2 Zwiebel
1 Tomate	1 EL Basilikum
180 ml Sahne	80 g Shiitakepilze
2 EL Mehl (405)	Jodsalz, Pfeffer

Kartoffeln waschen, trocknen, schälen und gut ausdämpfen lassen. Danach durch eine Presse drücken. Ei und Mehl zugeben. Mit Muskat, Jodsalz und Pfeffer würzen. Auf einem mehlierten Brett zu einer Stange rollen und ca. 3 cm lange Gnocchi abstechen. Basilikum abzupfen und grobschneiden. Eine halbe Zwiebel in feine Würfel schneiden. Tomate abziehen, entkernen und in Filets schneiden. Pilze mit Küchenkrepp gut abreiben und in feine Scheiben schneiden. Rucola waschen und abtropfen lassen. Gnocchi in leichtem Salzwasser aufkochen lassen und ca. 4-5 Minuten ziehen lassen. Die Zwiebeln in heißem Rapsöl glasig angehen lassen, die Pilze zugeben und mit anschwenken. Basilikum dazu und mit Sahne aufgießen. Mit Jodsalz und Pfeffer würzen. Tomatenfilet unterheben und ganz leicht reduzieren lassen. Gnocchi mit Schaumkelle aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und vorsichtig unter die Soße heben. Tiefen Teller mit Rucola auslegen und Gnocchi mit Soße darauf anrichten. Mit Basilikumsträußchen garnieren.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

12.526 Kartoffelgratin

8 mittelgroße Kartoffeln	1/2 TL Salz
2 dl Milch	etwas Pfeffer
1 dl Kaffeerahm	wenig Muskat
100 g Reibkäse	Margarine

Eine feuerfeste Form mit Margarine ausstreichen. Die geschälten, in feine Scheiben geschnittenen Kartoffeln darin verteilen. Milch, Rahm, Käse und Gewürze vermischen und über die Kartoffeln gießen. Restliche Margarine darauflegen und im mittelheißen Ofen (200 Grad) 50-60 Minuten backen.

Tipp: Bei Verwendung einer hohen Form sollte man jede Lage Kartoffeln mit etwas Guss übergießen, damit der Käse und die Gewürze gut verteilt werden.

Mengenangabe: 6 Personen

12.527 Kartoffelgratin

1 Knoblauchzehe	100 g Käse, gerieben
1 kg Kartoffeln	250 g süße Sahne
Salz	Butter
Pfeffer	

Eine Auflaufform mit halbiertes Knoblauchzehe ausreiben. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, die Hälfte in die Form geben, mit Salz und Pfeffer würzen und die Hälfte des Käses darüberstreuen. Restliche Kartoffeln einfüllen, würzen und mit restlichem Käse bestreuen.

Sahne darübergießen, Butterflöckchen daraufsetzen und Form in den kalten Backofen setzen. E: Unten. T: 200°C / 55 bis 60 Minuten, 5 Minuten 0.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.528 Kartoffelgratin

250 g Kartoffeln	Pfeffer
1 Knoblauchzehe	50 g Emmentaler
Salz	100 ml Sahne

Geschälte Kartoffeln mit dem Schnitzelwerk in feine Scheiben schneiden, in einem Sieb unter fließendem, kaltem Wasser abspülen, damit sie nicht aneinander kleben; gut abtropfen lassen, Eine flache Auflaufform mit einer halbierten Knoblauchzehe ausreiben. Die Hälfte der Kartoffelscheiben in die Form geben, mit Salz und Pfeffer bestreuen. Käse reiben, die Hälfte davon auf die Kartoffeln streuen. Die restlichen Kartoffeln einfüllen, würzen, mit Käse bestreuen, Sahne über die Kartoffeln gießen. Im Mikrowellengerät mit 600 Watt und zugeschalteter Grillbeheizung 8 - 12 Min. garen. 21 g Eiweiß, 45 g Fett, 60 g Kohlenhydrate, 3038 kJ, 731 kcal.

Mengenangabe: 6 Portionen

Zubereitungszeit 85 Minuten

12.529 Kartoffelgratin

1 Btl. Ubena Sauce Hollandaise	75 g Butter
4 groß. geschälte Kartoffeln	1/2 Knoblauchzehe
1 EL Sahne	Salz, Pfeffer, Muskat
200 ml Wasser	

Die Kartoffeln auf einem Küchenhobel dünn schneiden und in eine mit der Knoblauchzehe und Butter ausgeriebene, flache Auflaufform fingerdick einschichten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Sauce Hollandaise lt. Packung zubereiten und über die Kartoffeln geben. Sahne angießen. Bei 140 Grad C 40 Min. backen.

12.530 Kartoffelgratin

<i>Zutaten</i>	50 g geriebener Emmentaler
1 Knoblauchzehe	Käse
500 g Kartoffeln	125 g süße Sahne
Salz	20 g Butter

Knoblauchzehe halbieren und eine Gratinform damit ausreiben. Kartoffeln in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden. Die Hälfte der Kartoffeln in die Form geben, salzen und die Hälfte des Käses darüberstreuen. Restliche Kartoffeln einfüllen, salzen, Sahne darübergießen und mit restlichem Käse bestreuen. Butterflöckchen aufsetzen und im Mikrowellen-Kombinationsgerät garen. Einsetzen: Unten. Grillstufe 2. 14 bis 16 Minuten bei 600 Watt.

Mengenangabe: 2 Portionen

12.531 Kartoffelgulasch

Eine kleingeschnittene Zwiebel leicht in Margarine anrösten, gewürfelte Würstchen oder Schinkenwurst dazugeben und etwas braten lassen. Dann gewürfelte rohe Kartoffeln hinzufügen und mit anrösten und soviel Wasser zugießen, daß die Kartoffeln gerade bedeckt sind. Nach dem Dünsten mit Salz und Paprika abschmecken. Man rechnet pro Person 1 Würstchen und 4 Kartoffeln. Dazu schmeckt grüner Salat.

12.532 Kartoffelgulasch mit grünen - Bohnen und Tomaten

250 g grüne Bohnen	250 g Kartoffeln
Salz	500 g Fleischtomaten
1 Zwiebel	2 Stengel Bohnenkraut, (evtl. mehr)
1 EL Butter	100 ml Wasser
2 Knoblauchzehen	1 TL gekörnte Brühe

Die Bohnen putzen, in Stücke schneiden und in reichlich Salzwasser fünf bis acht Minuten garen. Eiskalt abschrecken, damit die schöne Farbe bleibt. Die Zwiebel würfeln, in heißer Butter andünsten, Knoblauch durch die Presse hindrücken. Kartoffeln schälen, in zwei Zentimeter große Würfel schneiden und zufügen. Tomaten häuten, grob würfeln, mitsamt den Kernen zufügen. Wasser angießen, gekörnte Brühe und Bohnenkraut zufügen. Zugedeckt etwa 15 Minuten köcheln. Erst jetzt die Bohnen zufügen. Nicht mehr lange stehen lassen, sondern gleich servieren, weil durch die Säure die Bohnen ihr leuchtendes Grün verlieren. Für vier Personen eine Beilage, für zwei Personen ein Hauptgericht.

Mengenangabe: 2 Portionen

12.533 Kartoffelgulasch mit grünen Bohnen und Tomaten

250 g grüne Bohnen	250 g Kartoffeln
Salz	500 g Fleischtomaten
1 Zwiebel	2 Stengel Bohnenkraut, (evtl. mehr)
1 EL Butter	100 ml Wasser
2 Knoblauchzehen	1 TL gekörnte Brühe

Die Bohnen putzen, in Stücke schneiden und in reichlich Salzwasser fünf bis acht Minuten garen. Eiskalt abschrecken, damit die schöne Farbe bleibt. Die Zwiebel würfeln, in heißer Butter andünsten, Knoblauch durch die Presse hindrücken. Kartoffeln schälen, in zwei Zentimeter große Würfel schneiden und zufügen. Tomaten häuten, grob würfeln, mitsamt den Kernen zufügen. Wasser angießen, gekörnte Brühe und Bohnenkraut zufügen.

Zugedeckt etwa 15 Minuten köcheln. Erst jetzt die Bohnen zufügen. Nicht mehr lange stehen lassen, sondern gleich servieren, weil durch die Säure die Bohnen ihr leuchtendes Grün verlieren. Für vier Personen eine Beilage, für zwei Personen ein Hauptgericht.

Mengenangabe: 2 Portionen

12.534 Kartoffelherzen mit Sonnenblumenkernen

500 g vorwiegend fest kochende Kartoffeln	weißer Pfeffer aus der Mühle
2 EL Sonnenblumenkerne	etwas gemahlener Ingwer
2 Eigelbe	Sonnenblumenöl zum Ausbacken
Salz	

Die Kartoffeln waschen und gar kochen. Pellen, sofort durch eine Kartoffelpresse drücken und abkühlen lassen.

Die Sonnenblumenkerne trocken in einer Pfanne rösten, abkühlen lassen und grob hacken. Eigelbe und geröstete Kerne zu den Kartoffeln geben, gründlich vermischen und mit Salz, Pfeffer und Ingwer würzen.

Die Kartoffelmasse auf einem bemehlten Backbrett 1 cm dick ausrollen und mit einem Ausstecher Herzen ausstechen.

Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Herzen von allen Seiten goldbraun braten.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

12.535 Kartoffelkeilchen mit Spirkel

2 kg rohe Kartoffeln,	3 mittelgroße Zwiebeln (in Ringe geschnitten),
600 g Pellkartoffeln (vom Vortag),	125 g Speck (in feine Streifen geschnitten),
70 g Mehl,	40 g Butter
1 Ei,	
Salz,	

Die rohen und geschälten Kartoffeln in Wasser reiben (damit sie nicht braun werden). Mit einem Küchentuch gut ausdrücken bis eine bröckelige Masse entsteht. Die Pellkartoffeln schälen und durch eine Presse drücken. Beide Kartoffelmassen miteinander vermischen. Mehl, Ei und Salz dazugeben und zu einem festen Teig verarbeiten. 30 Minuten ruhen lassen. Längliche Keilchen formen und im siedenden Salzwasser 15 Minuten garen.

In der Zwischenzeit Speck und Zwiebeln kross braten. Die Keilchen auf einer vorgewärmten Platte mit den 'Spirkeln' übergießen und servieren.

12.536 Kartoffelklößchen Berner Art

100 g Zwiebeln	1/2 TL Majoran
60 g gekochter Schinken	Salz, Pfeffer
1 Bd. Petersilie	1 Pkg. Rohe Klöße
1 Knoblauchzehe	2 EL Butter

Zwiebeln schälen und fein hacken. Schinken in sehr kleine Würfel schneiden. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und grob hacken. Alles in eine Schüssel geben.

Etwa 500 ml Wasser angießen. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Majoran unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kloßpulver mit dem Schneebesen einrühren und 10 Min. quellen lassen. Aus dem Teig 24 walnussgroße Kugeln formen. In nicht mehr kochendem Salzwasser ca. 10 Min. ziehen lassen. Herausnehmen, abtropfen lassen und mit gebräunter Butter beträufeln. Nach Belieben mit grünen Bohnen servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 25 Min.

pro Person: 140 kcal; E 5 g, F 7 g, KH 47 g

12.537 Kartoffelklöße

750 g Kartoffeln (am Vortag gekocht)	3-4 EL Mehl
2 trockene Brötchen	<i>Zum Abkochen:</i>
40 g Butter	4 l Wasser,
1 EL Zwiebeln (fein gehackt)	3 EL Salz
1 EL Petersilie (fein gehackt)	<i>Zum Abschmälzen:</i>
2 Eier	30 g Butter,
1 TL Salz,	1 EL Semmelbrösel
Muskatnuss	

Kartoffel schälen und in eine Schüssel reiben. Brötchen in ca. 1/2 cm große Würfel schneiden und in 20 g heißer Butter goldgelb rösten. Zwiebel und Petersilie in der restlichen Butter dämpfen und zusammen mit den Eiern und dem Salz zu der Kartoffelmasse geben. Mehl darunter mischen (die Menge des Mehles richtet sich nach der Jahreszeit; im Herbst braucht man mehr Mehl als im Frühjahr). Mit Muskatnuss abschmecken.

Mit mehlbestäubten Händen einen Probekloß machen und in das kochende Salzwasser geben. Hält der Kloß zusammen, die restlichen Klöße herstellen und in leise strudelndes Salzwasser geben und im geschlossenen Topf mehr ziehen als kochen lassen. Hält der Kloß nicht, muss dem Kartoffelteig noch etwas Mehl zugefügt werden. Wenn die Klöße an der Oberfläche schwimmen, sind sie fertig.

Zum Abschmälzen Butter in einer Pfanne erhitzen, Semmelbrösel darin angehen lassen

und über die fertigen Klöße geben.

12.538 Kartoffelklöße mit Hack-Gemüse-Soße

1 Pck Kartoffelkloßpulver (halb und halb)	3-4 EL heller Soßenbinder
1 Bd. Suppengrün	Salz, Pfeffer
250 g Rinderhack	4 EL Semmelbrösel
2 EL Öl	40 g Butter
250 ml Fleischbrühe (Instant)	4 EL Schnittlauchröllchen
250 ml Milch	

Kloßpulver in 500 ml kaltes Wasser einrühren und 30 Min. quellen lassen. Suppengrün waschen, putzen, würfeln. Hack im Öl anbraten. Suppengrün hinzufügen, kurz andünsten. Brühe und Milch angießen, ca. 15 Min. garen. Binden, aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus dem Püree mit angefeuchteten Händen Klöße formen. In siedendem Salzwasser in ca. 20 Min. gar ziehen lassen. Semmelbrösel in Butter anrösten.

Klöße aus dem Wasser heben, abtropfen lassen. Brösel darüber geben. Mit der Hack-Gemüse-Soße anrichten und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen ca. 20 Min.

Ruhen ca. 30 Min.

Zubereitung ca. 35 Min.

pro Person: 400 kcal; E 20 g, F 19 g, KH 36 g

12.539 Kartoffelklöße mit Hackfleischfüllung

4 EL Sauerrahm	100 g Zwiebelwürfel
1 EL gehackten Dill	150 g gemischtes Hackfleisch
1 TL Rapsöl	Salz, weißer Pfeffer und Muskat
50 g Zwiebelwürfel	1 Ei
50 g gekochte Schinkenwürfel	2 EL Kartoffelstärke
Salz, Pfeffer und Majoran	500 g gekochte Kartoffeln
1 EL Rapsöl	500 g rohe Kartoffeln
100 g Bauchspeckwürfel	

Kartoffeln waschen, schälen und mit der Reibe fein reiben. Zwiebeln und Speck in Öl angehen lassen, Hackfleisch zugeben, krümelig braten, mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen, abkühlen lassen. Rohe und gekochte Kartoffeln gut vermengen, Ei, Stärke, Salz und Pfeffer, Muskat zugeben und gut durcharbeiten. Kloßmasse auf die Handfläche geben,

etwas von der Hackfleischmasse darauf geben, verschließen und zu einem ovalen Kloß formen, alles wiederholen, bis die Massen aufgebraucht sind. Die Klöße in kochendes Salzwasser geben und sechs bis acht Minuten durchziehen lassen. Für die Soße Schinkenwürfel und Zwiebelwürfel in Öl angehen lassen, Sauerrahm und Schmand zugeben, leicht erhitzen, nicht kochen und mit Salz, Pfeffer und Dill abschmecken. Klöße auf Tellern verteilen, leicht aufreißen und Soße darüber geben.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

12.540 Kartoffelklöße mit Sonnenblumenkernen

750 g Kartoffeln	4 Eier
150 g Sonnenblumenkerne	Vollmeersalz
40 g Butter	Pfeffer aus der Mühle
100 g Weizenvollkornmehl	1 Bd. Schnittlauch

Kartoffeln in der Schale kochen, abpellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Abkühlen lassen. Sonnenblumenkerne in einer trockenen Pfanne hellbraun rösten. Die Hälfte davon mahlen und zu den Kartoffeln geben. Die Kartoffelmasse mit Butterflöckchen, Mehl und Eiern verrühren. Die Masse kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauchröllchen und die restlichen Sonnenblumenkerne untermengen. Mit 2 nassen Esslöffeln ca. 16 Klöße formen und im siedenden Salzwasser ziehen lassen. Abgetropft mit Senfsauce servieren.

Vorbereitungszeit: ca. 60 Minuten

Kochzeit: ca. 15 Minuten

12.541 Kartoffelkuchen

<i>Teig</i>	3/4 dl Milch
150 g Mehl	1/4 TL Salz
1/2 TL Salz	Streuwürze
wenig Pfeffer aus der Mühle	Pfeffer
75 g Margarine	Paprika
75 g Speisequark	Muskat
<i>Füllung</i>	3 Eier, verklopft*
1/2 kg Kartoffeln	250 g Weichkäse (reif, pikant),
30 g Margarine	z. B. Freiburger Vacherin
	1 klein. Lauchstängel, feingeschnitten

Mehl, Salz und Pfeffer mischen, die Margarine in kleine Stücke schneiden, mit dem Quark auf das Mehl geben und mit einem breiten Messer verarbeiten, bis Quark und

Margarine gleichmäßig mit dem Mehl vermischt sind. Mit den Händen schnell zu einem gleichmäßigen Teig zusammenfügen, 1 Stunde kühl stellen.

Kartoffeln in der Schale weichkochen, noch heiß schälen, durch das Passevite treiben. Margarine schmelzen, Milch begeben, würzen, mit den passierten Kartoffeln zu einem Püree verarbeiten. Die verklopften Eier unter das Püree rühren, Käse in feine Scheiben schneiden, begeben.

Teig 3-4 mm dick auswallen, Wähenblech oder Springform auslegen (Rand gut hochziehen), Teigboden einstechen. Zuerst den Lauch, dann die Füllung gleichmäßig darauf verteilen, die Oberfläche mit dem verquirlten Ei bestreichen.

Backen: 45-50 Minuten in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

Varianten - Gebratene Speckwürfeli oder gedämpfte Zwiebelringe auf den Teigboden geben. - Den geschnittenen Lauch unter die Füllung mischen.

2 1/2 Eier für die Füllung 1/2 Ei zum Bestreichen.

Mengenangabe: 1 Pieform 24 cm Ø

12.542 Kartoffelkuchen mit Blauschimmelkäse überbacken

1 Prise Salz	125 g weiche Butter
2 Eigelb	250 g milder Blauschimmelkäse
50 g Speisestärke	Muskat
1 Zitrone, Saft von	weißer Pfeffer aus der Mühle
400 g Zwiebeln geschält	Mehl zum Stäuben
1.5 kg festkochende Kartoffeln geschält	400 g tiefgekühlter Blätterteig
20 g Sahne	

Blätterteig eventuell auftauen lassen, nochmals übereinander legen und ausrollen. Auf das Backblech legen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und mindestens 30 Min. ruhen lassen. Den Käse durch ein Sieb streichen oder durch eine Kartoffelpresse drücken, mit Sahne und Butter aufschlagen. Die Kartoffeln und Zwiebeln grob reiben und in einem Tuch ausdrücken. Mit Zitronensaft, Stärke und Eigelb vermengen, salzen, pfeffern und mit Muskat abschmecken. Die Kartoffelmasse auf dem Teig verteilen und glattstreichen, die Käsemasse daraufföfeln. Auf der unteren Einschubleiste des Ofens 45-60 Min. bei 200°C backen. Etwas auskühlen lassen und in Stücke teilen. Tipps: Wenn Sie den Blätterteig nicht einstechen und ruhen lassen, kann es sein, dass er sich wieder stark zusammenzieht. Der Kartoffelkuchen passt hervorragend zu einem frischen Weißwein oder zum Federweißen. Dazu servieren Sie einen Kopfsalat mit Sahnedressing und Trauben.

Mengenangabe: 8 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 100

12.543 Kartoffelkuchen mit Gänseleber

700 g mehlig kochende Kartoffeln, in Würfeln	evtl. wenig Milch
Salzwasser, siedend	wenig Muskat
80 g Gänseleber, in Würfeli, 1/2 zugedeckt kühl gestellt	Salz, Pfeffer, nach Bedarf
2 Eigelbe	1/2 Pkg. Strudelteig (ca. 60 g)
	20 g Butter, flüssig

Kartoffeln knapp mit Salzwasser bedeckt, offen ca. 25 Min. weich kochen. Wasser abgießen, Restfeuchtigkeit der Kartoffeln unter Hin-und-her-Bewegen der Pfanne auf der ausgeschalteten Platte verdampfen lassen, bis die Kartoffeln weißlich und trocken sind. Kartoffeln durchs Passe-vite in eine Schüssel treiben. Gänseleber, Eigelbe und evtl. Milch daruntermischen, bis eine weiche Masse entsteht. Masse würzen, in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 16 mm O) geben. Teig sorgfältig auseinander falten, auf ein Küchentuch legen. Teigblätter voneinander lösen. Ein Blatt auf ein Backpapier legen, mit wenig Butter bestreichen, zweites Blatt darauflegen. Teig mit dem Papier ins vorbereitete Blech legen, Papier- und Teigecken rund abschneiden, Teigrand etwas einschlagen, mit wenig Butter bestreichen. Mit der Kartoffelmasse Rosetten daraufspritzen, mit restlicher Butter bestreichen.

Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, kühl gestellte Gänseleberwürfeli, darauf verteilen, Kuchen mit der Schere in Stücke schneiden, sofort servieren.

Tipp: Statt Gänseleber 15 g Trüffelbutter unter die Kartoffelmasse mischen. Nach dem Backen 15 g Trüffelbutter-Flöckli darauf verteilen.

Mengenangabe: 1 Blech von ca. 24 cm O, gefettet

Backen: ca. 20 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

Pro Stück (1/8): 169 kcal / 706 kJ; E 4 g, F 9 g, KH 18 g

12.544 Kartoffelkuchen mit Ingwer

1 kg fest kochende Kartoffeln	likum)
2 Porrees	1 Stückchen frische Ingwerwurzel
1 Zwiebel	80 g Butter
2 Knoblauchzehen	40 g geriebener Parmesan-Käse
1 EL getrocknete Provence-Kräuter	Salz
(Thymian, Majoran, Kerbel, Oregano, Basi-	Pfeffer

Kartoffeln abspülen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben, 50 g zerlassene Butter darüber gießen, gut mischen und beiseite stellen.

Abgezogene Porreestangen, Zwiebel und Knoblauchzehen hacken, in 20 g heißer Butter 5 Minuten andünsten. Geriebene Ingwerwurzel, Kräuter, Salz und Pfeffer zugeben. Gut rühren.

In eine gefettete Springform abwechselnd Kartoffelscheiben, Porree und Zwiebel einschichten, zwischendurch leicht salzen. Oberste Schicht mit Parmesan bestreuen und Alufolie abdecken.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 1 Stunde backen. 15 Minuten vor Ende der Backzeit Alufolie abnehmen. Heiß servieren.

Mengenangabe: 6 Personen

Zubereitung 20 Minuten

Koch- und Backzeit 90 Minuten

12.545 Kartoffelkuchen mit Pilzen

500 g mehlig kochende Kartoffeln	2 groß. Zwiebeln (ca. 400 g)
150 g Weizenvollkornmehl	1 Bd. Petersilie
50 g Weizenvollkorngrieß	Kräuter der Provence
1 Ei	20 g Butter oder Margarine
Salz	1/2 B. Sahne
Pfeffer	Salz
Muskat	Pfeffer
500 g Champignons oder Austernpilze	125 g Greyerzer Käse

Pellkartoffeln kochen, pellen, durch eine Kartoffelpresse drücken oder zerstampfen. Vorbereitete Pilze blättrig schneiden. Zwiebelwürfel in Fett auf 2 oder Automatik-Kochplatte 5-6 glasig dünsten, Pilze zugeben, andünsten, Kräuter der Provence, gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer zugeben und unter Rühren 5 Min. dünsten. Sahne zugeben, einkochen lassen und abschmecken. Abgekühlte Kartoffeln mit Mehl, Grieß, Ei, Salz, Pfeffer und Muskat zu einem festen Teig verkneten. Eine Springform (Ø 26 cm) fetten, Teig hineindrücken und einen Rand formen. Pilze darauf verteilen, mit geriebenem Käse bestreuen, backen. Heiß servieren.

Schaltung: 170-190°, 2. Schiebeleiste v. u. 160-180°, Umluftbackofen Ca. 30 Minuten

Mengenangabe: 4 Portionen

12.546 Kartoffelkuchen mit Schinken und Tomatensauce

3 EL gehackte Petersilie	150 ml Sahne (30%)
3 EL Schnittlauchröllchen	weißer Pfeffer
400 g Tomaten	geriebene Muskatnuss
200 ml Milch	1 TL getrockneter Majoran
100 ml Instant-Brühe	50 g Mehl
30 g Butterschmalz und Paniermehl für die Form	3 Eier
	1 Zwiebel

50 g Butterschmalz
150 g gekochter Schinken

750 g mehlig Kartoffeln

Die Kartoffeln waschen und mit der Schale kochen. Die Schwarte vom Schinken abschneiden. Den Schinken würfeln, in 20 g Butterschmalz glasig braten, herausnehmen und beiseite stellen. Die gepellten Kartoffeln durch die Presse drücken. Mit dem Schinken, der geschälten, gehackten Zwiebel, den Eigelben, 30 g Mehl und den Gewürzen verrühren. Die Eiweiße und 100 ml Sahne getrennt steif schlagen und unterziehen. Den Kartoffelteil in eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute, verschließbare Puddingform füllen. Den Deckel schließen und die Form in einen hohen Kochtopf stellen. Soviel heißes Wasser dazugießen, dass die Form zu etwa 2/3 darin steht. Den Kartoffelkuchen in siedendem Wasserbad 70 Minuten garen, herausnehmen und noch 10 Minuten in der Form stehen lassen. Inzwischen für die Sauce das restliche Butterschmalz erhitzen, den Rest des Mehls darin goldgelb rösten. Unter Rühren mit der Brühe und der Milch aufgießen. Zugedeckt bei geringer Hitzezufuhr 10 Minuten kochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die restliche Sahne und die gehäuteten, gewürfelten Tomaten untermischen. Die Sauce erhitzen, aber nicht mehr aufkochen. Die Kräuter untermischen. Die Puddingform kurz in kaltes Wasser tauchen. Den Kuchen rundherum am Rand mit einem spitzen Messer lösen, auf eine Platte stürzen. In Scheiben schneiden und mit der Sauce überziehen. Warm servieren.

Zubereitungszeit (in Min.): 60

12.547 Kartoffelkuchen mit Schinken und Tomatensoße

3 EL gehackte Petersilie	geriebene Muskatnuss
3 EL Schnittlauchröllchen	1 TL getrockneter Majoran
400 g Tomaten	50 g Mehl
200 ml Milch	3 Eier
100 ml Gemüsebrühe	1 Zwiebel
Paniermehl für die Form	50 g Butterschmalz
30 g Butterschmalz	150 g gekochter Schinken
150 ml Sahne (30% Fett)	750 g mehlig Kartoffeln
weißer Pfeffer	

Die Kartoffeln waschen und mit der Schale kochen. Die Schwarte vom Schinken abschneiden. Den Schinken würfeln, in 20 g Butterschmalz glasig braten, herausnehmen und beiseite stellen. Die gepellten Kartoffeln durch die Presse drücken. Mit dem Schinken, der geschälten, gehackten Zwiebel, den Eigelben, 30 g Mehl und den Gewürzen verrühren. Die Eiweiße und 100 ml Sahne getrennt steif schlagen und unterziehen. Den Kartoffelteil in eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute, verschließbare Puddingform füllen. Den Deckel schließen und die Form in einen hohen Kochtopf stellen. Soviel heißes Wasser dazugießen, dass die Form zu etwa 2/3 darin steht. Den Kartoffelkuchen in siedendem

Wasserbad 70 Minuten garen, herausnehmen und noch 10 Minuten in der Form stehen lassen. Inzwischen für die Sauce das restliche Butterschmalz erhitzen, den Rest des Mehls darin goldgelb rösten. Unter Rühren mit der Brühe und der Milch aufgießen. Zugedeckt bei geringer Hitzezufuhr 10 Minuten kochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die restliche Sahne und die gehäuteten, gewürfelten Tomaten untermischen. Die Sauce erhitzen, aber nicht mehr aufkochen. Die Kräuter untermischen. Die Puddingform kurz in kaltes Wasser tauchen. Den Kuchen rundherum am Rand mit einem spitzen Messer lösen, auf eine Platte stürzen. In Scheiben schneiden und mit der Sauce überziehen und warm servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

750 kcal / 3140 kJ

12.548 Kartoffelküchle

1 kg Kartoffeln mehligkochende
1 Zwiebel kleine
0.5 Bd. Petersilie
2 Eier
Salz

1 EL Butter
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
Muskatnuss, frisch gerieben
Butterschmalz Zum Braten:

1. Die Kartoffeln gründlich waschen und in einen Topf geben. Etwa 2 cm hoch Wasser angießen. Die Kartoffeln bei schwacher Hitze in etwa 30 Minuten (je nach Größe) garen.
2. Die Kartoffeln abgießen, eiskalt abschrecken und etwas abkühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Petersilie waschen und trockenschütteln. Die Blättchen abzupfen und ebenfalls fein hacken.
4. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Die Petersilie dazugeben und kurz mitdünsten lassen. Die Pfanne von der Kochstelle ziehen und die Mischung etwas abkühlen lassen.
5. Die Kartoffeln schälen und mit dem Kartoffelstampfer fein zerdrücken. Mit der Zwiebel-Petersilie-Mischung und den Eiern mischen. Den Teig mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskatnuss würzen.
6. Aus dem Teig flache Taler formen. Das Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die Kartoffelküchle darin von beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Dazu schmeckt Sauerkraut.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 120 Minuten

1000 kJ

12.549 Kartoffelküchle mit Käse

400 g Kartoffeln	weißer Pfeffer
Salz	Muskat
1 TL Kümmel	70 g geriebener Käse
75 g feines Weizenvollkornmehl	2 EL TK-Kräuter (8-Kräuter-Mischung)
50 g Quark	Fett zum Braten
1 Ei	

Kartoffeln gründlich waschen, mit 1 Tasse Salzwasser und Kümmel auf 3 zum Kochen bringen, 30 Min. auf 1 oder Automatik-Kochplatte 4-5 im geschlossenen Topf kochen; anschließend pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mehl, Quark und Ei zu den Kartoffeln geben und mit dem Handrührgerät verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen, zuletzt Käse und Kräuter unterrühren. Aus dem Teig kleine Küchlein formen, diese in heißem Fett auf 2 oder Automatik-Kochplatte 8-9 auf beiden Seiten goldgelb backen.

Mengenangabe: 2 Portionen

12.550 Kartoffelküchlein

1 kg Kartoffeln, gegart, geschält und zerdrückt	4 EL Butter, zimmerwarm
375 ml kochende Milch	Salz
4 EL Mehl	frisch gemahlener Pfeffer
	Maiskeimöl zum Braten

Alle Zutaten mit Ausnahme des Öls gründlich vermengen und aus der Masse Küchlein formen. Die Küchlein in heißem Öl von beiden Seiten goldbraun braten, dabei einmal vorsichtig wenden. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und sehr heiß servieren.

Mengenangabe: 8 Personen

12.551 Kartoffelküchlein mit Kirschen

350 g Sauerkirschen (Glas)	3 Eier
600 g Mehligkochende Kartoffeln	1 Prise Salz
10 g Glühweingewürz	70 ml Buttermilch
1 EL Stärke	60 g Brauner Zucker
30 g Mehl	3 EL Rapsöl
1/2 TL Backpulver	

Kirschen abtropfen lassen, dabei den Kirschsafft auffangen. Kartoffeln waschen und ungeschält in Wasser aufkochen. In etwa 25 Min. garen.

Inzwischen Kirschsafft mit Glühweingewürz aufkochen. Stärke mit wenig Wasser anrühren,

in den Kirschsafft geben und 1 Min. sprudelnd kochen. Kirschen zugeben und die Soße abkühlen lassen. Nach Belieben mit etwas Zucker abschmecken.

Kartoffeln abgießen, abschrecken und pellen. Heiß durch die Presse drücken und abkühlen lassen. Mehl mit Backpulver mischen und unter die Kartoffelmasse kneten.

2 Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Eigelb, übriges Ei, Buttermilch und Zucker mit der Kartoffelmasse vermengen. Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

Öl portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Kartoffelteig esslöffelweise in die Pfanne geben, kleine Küchlein formen. Von beiden Seiten goldbraun backen. Zusammen mit den Kirschen servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.552 Kartoffellasagne mit Kasseler

4 groß. Kartoffeln (à ca. 250 g)	200 g Kürbis, ca.
2-3 EL Öl für Blech und Kartoffeln + 1 EL Öl	200 g ausgelöstes Kasselerkotelett
Salz	1 klein. Zwiebel
Pfeffer	4 Stiele glatte Petersilie
50 g Raclette-Käse (Stück)	125 g Schlagsahne
	1/2-1 TL Speisestärke

Kartoffeln schälen, waschen. Jeweils längs auf beiden Seiten einen Deckel abschneiden. Kartoffeln in je 3 knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden. Deckel fein würfeln. Kartoffelscheiben auf ein geöltes Backblech legen und mit Öl bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C/Gas: Stufe 3) 20-25 Minuten backen. Käse raspeln und nach ca. 5 Minuten auf 4 Kartoffelscheiben streuen. Kürbis entkernen, schälen und fein würfeln. Kasseler waschen, trocken tupfen und ebenfalls klein würfeln. Zwiebel schälen, fein würfeln. Petersilie waschen und, bis auf etwas zum Garnieren, hacken. Kasseler in 1 EL heißem Öl rundherum anbraten. Zwiebel kurz mitbraten. Kürbis- und Kartoffelwürfel zufügen, würzen. Ca. 1/8 l Wasser und Sahne angießen, aufkochen und zugedeckt 6-8 Minuten schmoren. Stärke und 2-3 EL kaltes Wasser verrühren. Ins Ragout rühren, ca. 1 Minute köcheln. Petersilie unterrühren, abschmecken. Je 1 Kartoffelscheibe, etwas Ragout, 1 Kartoffelscheibe und wieder etwas Ragout auf Tellern anrichten, mit Käse-Kartoffelscheiben abschließen. Mit Petersilie garnieren. Getränk: kräftiger Weißwein, z.B. Grauburgunder.

Tipp: Nehmen Sie für die Lasagne am besten die extragroßen Grillkartoffeln. Daraus kriegen Sie schöne Scheiben. Raclette-Käse zerläuft im Ofen hervorragend und bringt eine würzige Note.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

pro PORTION ca.: 450 kcal; E 19 g, F 25 g, KH 33 g

12.553 Kartoffeln a l'Indienne

600 g Kartoffel	2 Chili-Pfefferschoten, gehackt
1 EL Kurkuma oder Curry	1 TL Salz
30 g Margarine	

Die geschälten Kartoffeln in 1 1/2 cm große Würfel schneiden. Mit Kurkuma oder Curry vermischen. Die Margarine in der Bratpfanne erhitzen, die Kartoffeln zugeben, Chili-Pfefferschoten darüber verteilen. Zugedeckt auf mittlerem Feuer 30 Minuten garen, dann ohne Deckel weitere 15 Minuten knusprigbraten. Salzen.

12.554 Kartoffeln im Salzbett

4 mehlig kochende Kartoffeln	Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl	4 EL Schmand oder Sauerrahm
1 kg grobes Meersalz	4 Scheib. roher Schinken

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Die Kartoffeln mit einer Gemüsebürste gründlich waschen, trocken tupfen und mit dem Olivenöl einreiben. Das Meersalz in eine Auflaufform geben und die Kartoffeln daraufsetzen, mit Salz sowie Pfeffer würzen. Die Kartoffeln mit Alufolie bedecken und im Ofen ca. 30 Min. garen. Dann die Alufolie entfernen und die Kartoffeln noch weitere 10 Min. garen.

Zum Servieren die Kartoffeln kreuzweise einschneiden, etwas aufklappen und je einen Klecks Schmand oder Sauerrahm hineingeben. Die Kartoffeln mit je einer Scheibe rohem Schinken belegt servieren.

Zu diesen Kartoffeln schmeckt auch ein milder Kräuterquark: 250 g Quark mit 3 EL Milch verrühren. Je 1 TL geh. Petersilie, Kerbel, Dill sowie Schnittlauch unterrühren. Kräuterquark mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mengenangabe: 4 Personen

Vorbereiten ca. 25 Min.

Garen ca. 40 Min.

pro Person ca.: 165 kcal; E 7 g, F 8 g, KH 16 g

12.555 Kartoffeln im Salzbett

4 große, mehlig kochende Kartoffeln (à ca. 200 g)	Pfeffer
Olivenöl	4 EL Schmand
1 kg grobes Meersalz	4 Scheib. roher Schinken

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Kartoffeln gründlich waschen und trockentupfen. Kartoffeln mit Öl bepinseln. Meersalz in Auflaufform verteilen. Kartoffeln hineinsetzen. Mit Pfeffer würzen. Mit Alufolie bedecken und im Backofen ca. 40 Min. backen. Alufolie entfernen und weitere ca. 10 Min. backen.

Kartoffel einmal längs aufschneiden, etwas auseinander klappen und jeweils einen Klecks Schmand hinein füllen. Mit je einer Scheibe Schinken dekorativ belegen.

Dazu schmeckt ein gemischter Salat oder ein bunter Blattsalat

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

pro Person: 270 kcal; E 8 g, F 9 g, KH 36 g, BE 3

12.556 Kartoffeln im Speckmäntelchen

Pfeffer aus der Mühle	30 g Butter
8 lange, dünne Scheiben Bauchspeck	Salz
4 Scheib. würziger Bergkäse	1 EL Kümmel
einige Salbeiblätter	8 mittelgroße Frühkartoffeln
grober schwarzer Pfeffer aus der Mühle	

Frühkartoffeln waschen. Kümmel in Salzwasser geben, die Kartoffeln darin ca. 20 Minuten garen. Kartoffeln abgießen, pellen und der Länge nach halbieren. Butter bei milder Hitze schmelzen. Kartoffelhälften mit Butter bepinseln, mit Pfeffer und Salz bestreuen. Käsescheiben halbieren. Auf jeweils eine Kartoffelhälfte eine Scheibe Käse und zwei Salbeiblätter legen. Die Hälften zusammensetzen. Jede Kartoffel mit einem Speckstreifen umwickeln. Die Enden verdrehen und mit Holzstäbchen zusammenstecken. Kartoffeln auf ein Blech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 10 Minuten braten bis der Speck gebräunt ist und der Käse zu schmelzen beginnt. Dazu passt ein Salat aus Radieschen, Cocktailtomaten und diversen grünen Salaten, angemacht mit einer Kräutervinaigrette.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

775 kcal / 0 kJ

12.557 Kartoffeln im Speckmantel

800 g Frühkartoffeln (ca. 20 Stück), mit der Schale	4 TL Rosmarinnadeln, fein gehackt
20 Tranchen Rohess- oder Frühstücksspeck	1/2 TL Salz

Vorbereiten: Kartoffeln unter fließendem Wasser bürsten, trocken tupfen, längs halbieren.

Zubereiten: Specktranchen mit Rosmarin bestreuen. Kartoffeln würzen, die Hälften wieder

zusammensetzen und auf je eine Tranche Speck legen, diese satt um die Kartoffeln wickeln. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen: Ca. 35 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Passt zu: Salat, Braten, Poulet.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und Zubereiten: ca. 15 Min.

Backen: ca. 35 Min.

12.558 Kartoffeln im Speckmantel

12 junge Kartoffeln (à ca. 100 g)	Salz, Pfeffer
2 Zweige Rosmarin	50 g Butter
200 g Frühstücksspeck (Bacon)	Sauerrahm

Kartoffeln waschen und in Salzwasser 20-25 Min. garen. Nadeln von den Rosmarinzweigen abstreifen. Von Frühstücksspeck jeweils 2 Scheiben leicht überlappend auslegen und mit 3/4 Rosmarin bestreuen.

Kartoffeln längs einschneiden, vorsichtig auseinanderdrücken und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Die Kartoffeln mit übrigen Rosmarinnadeln sowie Butter in Flöckchen füllen, wieder etwas zusammendrücken und mit je 2 Speckscheiben umwickeln. Auf dem mit Alufolie belegten Rost rundum 10-12 Min. knusprig grillen. Dazu schmeckt Sauerrahm.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereiten ca. 40 Min.

pro Person ca.: 380 kcal; E 17 g, F 15 g, KH 45 g

12.559 Kartoffeln in Senfrahm

800 g kleine Kartoffeln (vorwiegend festkochend)	40 g Butter/Margarine
Salz, weißer Pfeffer	40 g Mehl
375 g Porree (Lauch)	1/2 l Milch
1 TL klare Brühe (Instant)	100 g Schlagsahne
1 mittelgroße Zwiebel	2 EL Dijon-Senf (z. B. körniger)
2 Krakauer-Würste (250 g)	1/2 Bd. Petersilie

Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen.

Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. 1/4 l Wasser aufkochen, Brühe einrühren. Porree darin ca. 5 Minuten garen. Zwiebel schälen und hacken. Wurst in Scheiben schneiden.

Porree abtropfen lassen, Brühe auffangen. Fett erhitzen, Zwiebel darin andünsten. Mehl

darüberstäuben und anschwitzen. Mit Brühe, Milch und Sahne unter Rühren ablöschen. Aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken. Petersilie waschen und, bis auf etwas zum Garnieren, hacken. Kartoffeln abgießen. Mit Porree und Wurst in der Soße erhitzen. Mit Petersilie bestreuen und garnieren. Getränk: kühles Weizenbier.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 40 Min.

pro Portion: 580 kcal / 2430 kJ; E 21 g, F 35 g, KH 41 g

12.560 Kartoffeln in Tomatensugo

800 g mehlig kochende Kartoffeln	2 Stängel frischer Oregano
1 Gemüsezwiebel	2 Zweige Thymian
2 Knoblauchzehen	1 Zweig Rosmarin
1 klein. Möhre	125 ml trockener Rotwein
1 Stange Bleichsellerie	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
800 g vollreife Eiertomaten	Salz
4 EL Olivenöl	

Zwiebel und Knoblauch schälen, Möhre und Bleichsellerie putzen und waschen und alles in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten kurz blanchieren, häuten, halbieren und ohne Stängelansätze und Kerne klein schneiden.

Das Öl in einem breiten, halbhohen Schmortopf erhitzen und das Gemüse darin anschwitzen. Tomaten und Kräuter dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Rotwein aufgießen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 15 Minuten köcheln lassen.

In dieser Zeit die Kartoffeln schälen, waschen und vierteln. Unter die Tomaten mischen und zugedeckt bei schwacher Hitze in etwa 35 Minuten gar kochen, dabei gelegentlich umrühren.

Die Oreganoblätter abzupfen, fein hacken und unter die Kartoffeln mischen. Thymian und Rosmarin entfernen, das Kartoffelgericht mit Salz und Pfeffer würzen und noch kurz erhitzen.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit: ca. 50 Min.

12.561 Kartoffeln mit Bärlauchbutter

1 EL Öl	<i>Zitronen-Bärlauchbutter</i>
1 kg Frühkartoffeln, ungeschält, größere halbiert	75 g gesalzene Butter, weich
1/4 TL Salz	3 EL Bärlauch, fein geschnitten
	1 unbehandelte Zitrone, abgeriebene Scha-

le

wenig Pfeffer

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Öl und Kartoffeln in einer Schüssel gut mischen, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.

Backen: ca. 30 Min. in der Mitte des vorgeheizten Ofens. Kartoffeln herausnehmen, salzen.

Zitronen-Bärlauchbutter: Alle Zutaten mit den Schwingbesen des Handrührgerätes ca. 5 Min. rühren, bis die Masse heller ist, Butter zu den Kartoffeln servieren.

Lässt sich vorbereiten: Bärlauchbutter auf Klarsichtfolie geben, verschließen, zu einer Rolle formen. Haltbarkeit: gut verschlossen im Kühlschrank ca. 1 Woche. Oder die Butter tiefkühlen. Haltbarkeit: ca. 1 Monat.

Mengenangabe: 4 Personen

Backen: ca. 30 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

pro Person: 366 kcal / 1529 kJ; E 4 g, F 19 g, KH 45 g

12.562 Kartoffeln mit Blumenkohl

150 g Kartoffeln

1 TL Butter

150 g Blumenkohl

1 TL fein gehackte Petersilie

3 EL Milch

1 Eigelb

1 EL Sahne

Die Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel, schneiden. Den Blumenkohl putzen, waschen und in sehr feine Röschen teilen. Milch und Sahne in einem Topf erhitzen. Kartoffeln und Blumenkohl hineingeben. Bei schwacher Hitze etwa 15 Min. garen. Butter und Petersilie unterziehen. Das Eigelb mit etwas Garflüssigkeit verquirlen. Diese Mischung dann in den Topf rühren. Das Gemüse nicht mehr kochen lassen, weil das Eigelb sonst gerinnt. Den Topf vom Herd nehmen und das Gemüse etwas abkühlen lassen.

Tipp: Probieren Sie die Kartoffeln auch mal mit der gleichen Menge gewürfelter Möhren.

Mengenangabe: 1 Portion

Zubereitung ca. 30 Min.

pro Portion: 260 kcal; E 8 g, F 15 g, KH 26 g

12.563 Kartoffeln mit Chili con Carne

8 groß. fest kochende Kartoffeln

1 rote Chilischote

3 EL Olivenöl

100 g Tomatenmark

Salz, Pfeffer

400 ml Brühe

400 g gemischtes Hackfleisch

1 EL Paprikapulver, edelsüß

1 Zwiebel

1 Dos. Mais (250 g Abtropfgewicht)

1 Dos. Kidneybohnen (285 g Abtropfge- 6 Kirschtomaten
wicht)

Den Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Kartoffeln waschen, trockentupfen. 8 Stücke Alufolie zurechtschneiden, mit 1 EL Öl bestreichen. Je 1 Kartoffel darauflegen, salzen, pfeffern, einwickeln. Auf einem Rost ca. 60 Min. im Ofen garen. In einem Topf 2 EL Öl erhitzen und das Hack darin krümelig braten. Zwiebel abziehen, hacken. Chili waschen, putzen, würfeln. Beides zum Fleisch geben, kurz mitbraten. Tomatenmark einrühren. Brühe angießen, alles aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulverwürzen, ca. 20 Min. köcheln. Mais und Bohnen abgießen, zum Hack geben, erhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und auswickeln. Von den Knollen die obere Hälfte der Schale entfernen. Kartoffeln mit einem Löffel leicht aushöhlen. Ausgelöstes Inneres unter das Chili con Carne rühren. Mischung in die Kartoffeln füllen. Tomaten waschen, halbieren. Je 2 gefüllte Kartoffeln mit Tomaten und evtl. Rosmarin auf Tellern anrichten.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

pro Person ca.: 610 kcal; E 32 g, F 28 g, KH 56 g

12.564 Kartoffeln mit dreierlei Füllungen

1 kg Kartoffeln	50 g Creme fraîche
40 g Thunfisch in Öl (Dose)	2 EL feingehackte gemischte Kräuter
50 g Quark (20 %)	1 Fleischtomate
300 g Frischkäse	100 g geschälte Paprika (Glas)
1 EL Maiskörner (Dose)	1 gewürfelte Zwiebel
1 TL Zitronensaft	1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	

Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Kartoffeln waschen, abtupfen, mehrmals mit einer Gabel einstechen. Fest in Alufolie wickeln. Ca. 40 Min. im Ofen garen.

Thunfisch abtropfen lassen, zerpflücken. Mit Quark, 100 g Frischkäse, Mais verrühren. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer würzen. 200 g Frischkäse, Creme fraîche, Kräuter verrühren, würzen. Tomate überbrühen, häuten, vierteln, entkernen, würfeln. Paprika würfeln. Zwiebel im Öl andünsten. Paprika, Tomaten zufügen, ca. 15 Min. garen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffeln aus der Folie nehmen, einschneiden, mit Käsesoßen und Paprikamischung füllen.

Mengenangabe: 4 Personen

Vorbereiten ca. 20 Min.

Garen ca. 40 Min.

pro Person ca.: 710 kcal; E 26 g, F 31 g, KH 79 g

12.565 Kartoffeln mit Feta

1 kg neue Kartoffeln	350 g Tomaten (enthäutet, entkernt und gewürfelt)
Salz	125 ml Hühnerbrühe
300 g Feta (Schafskäse), in Kräuteröl eingelegt	Pfeffer
1 Bd. Frühlingszwiebeln, in Ringen	2 TL Essig
Olivenöl	einige Basilikumblättchen

Kartoffeln in der Schale kochen, abkühlen lassen. Inneres herauslösen. Ofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen. Feta mit 2 EL Kräuteröl und 2 EL Kartoffelmasse mit einer Gabel zerdrücken, Kartoffeln damit füllen. Backblech mit Alufolie auslegen, Kartoffeln aufsetzen und im Backofen ca. 10 Min. backen.

Frühlingszwiebeln in etwas Öl kurz anbraten, beiseite stellen. Restliche Kartoffelmasse und Tomatenwürfel ins Öl geben. Kurz anschmoren, die Brühe angießen, Aufkochen lassen und pürieren, mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

Kartoffeln mit Soße und Frühlingszwiebeln anrichten, mit Basilikumblättchen bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 50 Min.

Pro Person: 420 kcal; E 11 g, F 21 g, KH 44 g

12.566 Kartoffeln mit Gemüse-Quark

Basilikum zum Garnieren	2 Stiele Basilikum
4 EL Öl	1 Beet Kresse
Zucker	einige Halme Schnittlauch
4 EL Obstessig	1 Zwiebel
1 Salatgurke	3 Tomaten
Pfeffer	Salz
150 g Crème fraîche	200 g Möhre
500 g Magerquark	1 kg Kartoffeln

Kartoffeln in kochendem Wasser 15-20 Minuten garen. Inzwischen Möhre schälen, waschen, in kleine Würfel schneiden. In wenig kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten blanchieren, abtropfen lassen. Tomaten waschen, putzen, vierteln und entkernen. Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen, fein würfeln. Schnittlauch waschen, in kleine Röllchen schneiden. Kresse mit einer Schere kurz abschneiden. Basilikum waschen,

trockentupfen und hacken. Kräuter, Möhren-, Tomaten- und Zwiebelwürfel, Quark und Crème fraîche verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gurke schälen, in dünne Scheiben schneiden. Essig mit Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Öl darunter schlagen. Marinade und Gurken vermengen. Kartoffeln abgießen, abschrecken und pellen. Mit Quark und Gurkensalat portionsweise anrichten. Mit Basilikum und restlichen gehackten Kräutern garniert servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 30

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten.

pro Portion ca.: 500 kcal / 2100 kJ; E 25 g, F 22 g, KH 48 g

12.567 Kartoffeln mit Gemüsequark

4-6 groß. fest kochende Kartoffeln (à ca. 350 g)	1 Beet Kresse
2 mittelgroße Tomaten	500 g Quark (20 % Fett)
1 klein. Salatgurke	3-4 EL Milch
1 Bd. Radieschen	Salz, weißer Pfeffer
1 Bd. Schnittlauch	evtl. Salatblätter zum Garnieren

Kartoffeln gründlich waschen und zugedeckt ca. 35 Minuten kochen. Tomaten waschen, halbieren und entkernen. Gurke putzen, waschen, evtl. schälen, längs halbieren und entkernen. Beides fein würfeln. Radieschen putzen, waschen und in feine Stifte schneiden. Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden. Kresse waschen und vom Beet schneiden. Quark und Milch glatt rühren. Kräuter und Gemüse darunterühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln abgießen und halbieren. Mit Salatblättern und Quark anrichten. Getränk: kühle Saftschorle.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 40 Min.

pro Portion ca.: 360 kcal; E 23 g, F 7 g, KH 49 g

12.568 Kartoffeln mit Grünkohlpüree

8 vorwiegend festkochende Kartoffeln zu je 125 g	1.5 TL Kräutersalz
100 g Erdnüsse in der Schale	0.5 TL Schabzigerklee
80 g Greizer Käse	2 EL frischer Majoran oder 2 Teel. getrockneter
200 g Lauch	Muskatnuss, frisch gerieben
120 g Sahne süße	50 g Butter
4 EL Sahne saure	500 g Grünkohl

1 Zwiebel (etwa 60 g)
2 Gemüsebrühwürfel
300 ml Wasser

2 EL Petersilie, frisch gehackt
Butter für die Form

1. Die Kartoffeln unter fließendem Wasser sauber bürsten und in etwa 25 Minuten nicht ganz weich kochen.
2. Inzwischen die Erdnüsse schälen, dabei auch die braunen Häutchen abreiben. Die Erdnüsse unter Umwenden hellbraun rösten, abkühlen lassen und mit einem großen Messer mittelgrob hacken.
3. Vom Käse 2 El. fein abreiben und beiseite stellen. Den restlichen Käse grob würfeln und in den Blitzhacker geben. Den Lauch putzen, längs aufschlitzen und waschen. 100 g grob schneiden und mit dem Käse im Blitzhacker fein zerkleinern, den Rest beiseite stellen.
4. Die Kartoffeln etwas abkühlen lassen und eventuell schälen. Von jeder Kartoffel einen kleinen Deckel abschneiden. Die Kartoffeln mit einem Messer so aushöhlen, dass noch ein Rand von etwa 1 cm stehen bleibt.
5. 200 g der Kartoffelmasse in einer Schüssel mit einer Gabel fein zerdrücken (den Rest beiseite stellen). Die Lauch- Käse-Mischung, die Erdnüsse, 4 El. süße Sahne und die saure Sahne mit den Kartoffeln vermengen. Die Masse mit dem Salz, dem Schabzigerklee, dem Majoran und Muskat abschmecken.
6. Den Backofen auf 200 ° vorheizen. In jede Kartoffel ein kleines Stück Butter geben, die Farce hineinfüllen und den geriebenen Käse darüber streuen. Die Kartoffeln auf eine gefettete feuerfeste Platte setzen und beiseite stellen.
7. Für das Grünkohlpüree den Grünkohl in lauwarmem Wasser mehrmals gründlich waschen. Die Blätter von den Stielen abstreifen und grob schneiden.
8. Die Kartoffeln im Backofen (Mitte) etwa 20 Minuten überbacken, bis der Käse eine goldgelbe Farbe hat.
9. Die Zwiebel würfeln. Den restlichen Lauch in Streifen schneiden und in der übrigen Butter andünsten. Den Grünkohl, die zurückbehaltene Kartoffelmasse, die zerbröckelten Brühwürfel und das Wasser dazugeben. Das Gemüse bei schwacher Hitze in etwa 15 Minuten bissfest garen, dann mit dem Pürierstab im Topf pürieren.
10. Den Topf von der Kochstelle nehmen, die restliche Sahne und die Petersilie unter das Püree rühren und mit Muskat abschmecken.
11. Die Kartoffeln und das Grünkohlpüree auf vorgewärmten Tellern anrichten. Dazu passen Möhren-Sellerie- Frischkost mit Nüssen und Feldsalat.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 120 Minuten

2800 kJ

12.569 Kartoffeln mit italienischer Füllung

8 groß. Kartoffeln (a ca. 160 g)	(Glas)
Salz	1 Zucchini (ca. 200 g)
1 TL Kümmel	1 EL gehackter Oregano
1 getrocknetes Lorbeerblatt	Pfeffer
150 g Mozzarella	3 EL Olivenöl
100 g eingelegte, getrocknete Tomaten	

Kartoffeln waschen, in Salzwasser mit Kümmel und Lorbeerblatt etwa 25 Min. garen. Abgießen.

Mozzarella sowie Tomaten abtropfen lassen und grob würfeln. Zucchini waschen, putzen und mit einem Sparschäler in dünne Längsscheiben schneiden. Kurz mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken, abtropfen lassen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Käse mit Tomaten, Zucchini, Oregano, Pfeffer und 2 EL Öl vermengen. Oberes Drittel der Kartoffeln schälen, etwas aushöhlen. Mit Käsemasse füllen, in eine mit restlichem Öl ge-fettete Auflaufform setzen. Ca. 10 Min. backen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 30 Min.

Garen ca. 25 Min.

Backen ca. 10 Min.

pro Pers.: 340 kcal; E 15 g, F 13 g, KH 38 g

12.570 Kartoffeln mit Käse

8 groß. Kartoffeln	200 g Magerquark
Salz	1 EL Meerrettich (aus dem Glas)
1 Zwiebel	125 g geriebener Bergkäse
2 Knoblauchzehen	Pfeffer
1 EL Butter	Muskat

Die Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich bürsten und in Salzwasser ca. 20 Min. vorkochen.

Kartoffeln halbieren, das Innere mit einem Teelöffel herauslösen. Inneres weitere 5 Min. kochen. Abtropfen lassen und mit einer Gabel zerdrücken.

Zwiebel und Knoblauch abziehen, hacken und in der Butter glasig dünsten. Mit Kartoffelinnerem, Quark, Meerrettich, Bergkäse verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Die Quark-Käse-Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben, in die Kartoffeln füllen und in eine gefettete Auflaufform setzen. Ca. 12 Min. überbacken. Evtl. mit Tomatenstücken und Kräutern garniert servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit.: ca. 60 Min.

pro Person: 340 kcal; E 20 g, F 30 g, KH 33 g

12.571 Kartoffeln mit Kräutercreme

4 vorwiegend festkochende Kartoffeln (je etwa 250 g)	1 Schalotte
100 g Kräuter gemischte	Salz
100 g Sahne saure	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
200 g Quark, gut abgetropft	2 TL Zitronensaft
1 TL Dijon-Senf	Alufolie Außerdem:

1. Den Backofen auf 225 ° vorheizen. Die Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und trockenreiben. Mit einer Gabel mehrmals einstechen.
 2. Jede Kartoffel in ein Stück Alufolie wickeln. Auf den Rost legen und im Ofen (Mitte, Gas Stufe 4, Umluft 200 °) 60 - 70 Minuten backen, bis die Kartoffeln weich sind.
 3. Inzwischen die Kräuter kurz waschen, die dicken Stiele entfernen. Die Kräuter gut trockenschütteln, zwei bis drei Zweige beiseite legen. Den Rest grob hacken und mit der sauren Sahne zu einer glatten, cremigen Masse pürieren. Den Quark und den Senf unterrühren. Die Schalotten schälen, sehr fein hacken und hinzufügen. Die Creme mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft abschmecken.
 4. Von jeder Kartoffel der Länge nach einen Deckel abschneiden und die Kartoffeln bis auf einen etwa 1 cm breiten Rand aushöhlen. Die Kräutercreme hineinfüllen und mit den übrigen Kräutern verzieren.
- Schmeckt auch als Beilage zu Fleisch gut.

Mengenangabe: 2 Portionen

Zubereitungszeit 30 Minuten

Backzeit 60 Minuten

2400 kJ

12.572 Kartoffeln mit Kräutern & Zwiebeln

900 g fest, kochende Kartoffeln, gewürfelt	1 TL Zitronensaft
125 g Butter	2 EL frisch gehackter Thymian
1 rote Zwiebel, in Achteln	Salz
2 Knoblauchzehen, zerdrückt	Pfeffer

Die Kartoffeln in einem Topf mit kochendem Wasser 10 Minuten garen und gründlich abgießen.

Die Butter in einer großen Pfanne zerlassen, Zwiebel, Knoblauch und Zitronensaft zugeben und unter ständigem Rühren 2-3 Minuten dünsten.

3 Die Kartoffeln zufügen und gut in der Butter wenden.

Die Hitze reduzieren und alles zugedeckt 25-30 Minuten leise kochen, bis die Kartoffeln goldbraun und gar sind.

Mit Thymian bestreuen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sofort als Beilage zu gegrilltem Fleisch oder Fisch servieren.

Tipp: Zwischendurch immer wieder in die Pfanne schauen und rühren, damit die Kartoffeln nicht anbrennen oder am Pfannenboden anhaften.

Tipp: Zwiebeln gehören zu vielen Kartoffelgerichten einfach dazu. Die rote Zwiebel verleiht diesem Rezept nicht nur einen milden, leicht süßlichen Beigeschmack, sondern auch eine attraktive farbige Note. Rote Zwiebeln schmecken auch besonders gut roh in Salaten.

Mengenangabe: 4 Personen

12.573 Kartoffeln mit Kräuterquark

1 kg kl. Kartoffeln	4 EL Milch
Salz	Pfeffer
1 Bd. Radieschen	Muskat
2 Zwiebeln	20 g Butterschmalz
1 Bd. Schnittlauch	1 TL grobes Salz
1 Bd. Kerbel	frische Kräuter und
1 Bd. Petersilie	Radieschen zum Garnieren
500 g Magerquark	

Gut gewaschene Kartoffeln mit 1 Tasse Wasser zum Kochen bringen und 12 - 15 Minuten auf 1 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 garen, danach abgießen, Inzwischen Radieschen putzen, waschen und raspeln oder würfeln, Zwiebeln und Kräuter hacken. Quark, Milch, Radieschen, Zwiebeln und Kräuter verrühren, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuß abschmecken. Kartoffeln in heißem Butterschmalz auf 2 oder Automatik-Kochstelle 9 - 10 goldbraun braten. Mit grobem Salz bestreuen, mit frischen Kräutern und Radieschen garniert servieren.

113 g Eiweiß, 30 g Fett, 180 g Kohlenhydrate, 6107 kJ, 1458 kcal,

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 40 Minuten

12.574 Kartoffeln mit Mangold und Kalbfleisch

400 g Kalbfleisch (Schnitzfleisch)	2 EL Zitronensaft
1 Zwiebel	Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Knoblauchzehe	500 g Kartoffeln
2 EL Olivenöl	400 g Mangold
300 ml Fleischbrühe	3 EL frisch geriebener Parmesan

Das Fleisch abbrausen, trockentupfen und in mundgerechte Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln.

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Fleischwürfel darin bei mittlerer Hitze anbraten. Zwiebel sowie Knoblauch dazugeben und mitbraten. Brühe und Zitronensaft angießen. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Alles zugedeckt bei mittlerer Hitze 15 Min. köcheln lassen.

Die Kartoffeln schälen, waschen und längs in gleich große Spalten schneiden. Den Mangold waschen, putzen und die Stiele keilförmig herausschneiden. Die Stiele quer in ca. 2 cm breite Stücke und die Blätter in Streifen schneiden.

Kartoffeln sowie Mangoldstiele zum Fleisch geben. Ca. 15 Min. weitergaren. Wenn die Kartoffeln fast gar sind, die in Streifen geschnittenen Mangoldblätter unterheben. Zugedeckt ca. 5 Min. garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Eintopf auf 4 Teller verteilen und mit dem geriebenen Parmesan bestreut servieren. Zu diesem Gericht passt ein spritziger Grauer Burgunder aus dem Rheingau.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 20 Min.

Garen ca. 35 Min.

pro Person: 270 kcal; E 13 g, F 12 g, KH 25 g

12.575 Kartoffeln mit Matjes-Tatar

300 g Matjes auf nordische Art eingelegt	3 EL Distelöl oder Sonnenblumenöl
1 milde weiße und	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 rote Zwiebel	1 Prise gemahlener Piment
1 säuerlicher Apfel	1/2 Becher (100 g) süße Sahne
1 roter Rettich von etwa 200 g	1 Bd. Dill
200 g in Essig eingelegte kleine rote Beten	Friséesalatblätter zum Garnieren
1 mittelgroße Gewürzgurke	

Die Matjes abtropfen lassen und klein würfeln. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Apfel schälen, vierteln, Kerngehäuse herausschneiden und die Viertel in Scheibchen schneiden. Vom Rettich das Grün und die Wurzelspitze abschneiden, waschen. Fadenwurzeln rundum und schadhafte Stellen mit dem Küchenmesser abschaben. Den Rettich würfeln.

Rote Bete in ein Sieb geben, den Saft auffangen. Rote Bete und Gewürzgurke klein würfeln. Alle Zutaten mit 3 EL Rote-Bete-Saft und dem Öl vermischen. Mit Pfeffer und Piment würzen und 30 Minuten ziehen lassen.

Sahne steif schlagen. Dill und Salatblätter abspülen, das Wasser gut abschütteln. Die Hälfte vom Dill hacken und unter die Sahne ziehen.

Matjes-Tatar mit dem restlichen Dill und dem Salat garnieren und mit der Sahne zu heißen Pellkartoffeln servieren.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

12.576 Kartoffeln mit Mettfüllung

8 groß. Kartoffeln (à ca. 160 g)	250 g Schweinemett
150 g Tomaten	100 g abgetropfter Mais (Dose)
3 Lauchzwiebeln	Salz, Pfeffer
1 Knoblauchzehe	100 g mittelalter Gouda in Scheiben
2 EL Öl	2 EL gehackter Thymian

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Kartoffeln gründlich waschen, noch feucht einzeln in Alufolie wickeln, auf einen Rost legen, ca. 60 Min. backen.

Tomaten abbrausen, entkernen, würfeln. Lauchzwiebeln abbrausen, putzen, in Ringe teilen. Knoblauch schälen, hacken. Zwiebeln, Knoblauch im Öl andünsten. Mett zufügen, ca. 5 Min. braten. Tomaten sowie Mais unterheben, salzen und pfeffern.

Kartoffeln auswickeln, die Schale oben einritzen. Knollen etwas ausholen, dann auf ein Blech setzen. Fleischmasse einfüllen. Käse in Streifen schneiden, gitterartig auf die Kartoffeln legen.

Im noch heißen Ofen etwa 5 Min. überbacken. Mit Thymian bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 30 Min.

Backen ca. 65 Min.

pro Person: 580 kcal; E 26 g, F 29 g, KH 51 g

12.577 Kartoffeln mit Möhren und Sellerie zu Schmorrippchen

1/2 Bd. glatte Petersilie	500 g mehligkochende Kartoffeln
2 EL Butterschmalz	1/2 l Instant-Fleischbrühe
4 Zwiebeln	3 EL Rapsöl
1 klein. Sellerieknolle	Salz, Pfeffer
350 g Möhren	4 Fleischrippchen

Fleisch waschen, trockentupfen und rundherum mit Salz und Pfeffer einreiben. Öl in einem großen Topf erhitzen. Rippen darin anbraten. Mit Brühe ablöschen und ca. 50 Minuten garen. Kartoffeln in der Schale 20 Minuten kochen, pellen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Inzwischen Möhren und Sellerie schälen. Möhren in Scheiben, Sellerie in Stücke schneiden. Gemüse nach 50 Minuten zum Fleisch geben, nochmals 10 Minuten garen und die Kartoffeln kurz miterhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin goldbraun braten. Petersilie waschen, Blättchen von den Stielen zupfen, hacken und untermischen.

Möhren-Kartoffel-Topf und Rippchen anrichten und mit der Zwiebel-Petersilien-Mischung bestreuen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 90

12.578 Kartoffeln mit Munsterkäse gratiniert

Pfeffer	140 g Munsterkäse
20 g Butter	8 EL Sahne
2 Frühlingszwiebeln	3 rote Paprika
6 Tomaten	5 dicke Kartoffeln vorwiegend festkochend
Salz, weißer Pfeffer, Paprikapulver scharf	

4 Kartoffeln gut waschen und nicht ganz gar dämpfen. Kartoffeln längs durchschneiden und aushöhlen. 1 Paprika waschen, putzen und halbieren. Eine Hälfte fein würfeln, die andere Hälfte mit 4 EL Sahne und 40 g Münsterkäse mit dem Pürierstab zu einer sämigen Masse verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Gewürfelte Paprika unterheben und Kartoffeln damit füllen. Mit Scheiben von restlichem Munsterkäse belegen. Kartoffeln auf Alufolie in flache Auflaufform legen und in einem auf 225 ° C vorgeheizten Backofen 20 bis 30 Minuten - je nach Größe der Kartoffeln - überbacken. Für die Soße restliche 2 Paprika putzen und in Vierteln etwa 5 Minuten auf Backpapier in den Backofen legen, bis die Haut Blasen wirft. Haut der Paprika entfernen, Fruchtfleisch fein würfeln. Tomaten würfeln, mit 1 EL Wasser erhitzen und durch ein feines Sieb geben. Übrige Kartoffel schälen und fein reiben. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Butter erhitzen und die Frühlingszwiebeln darin dünsten. Durchgeseigte Tomaten, Paprika, Gewürze mischen und unter Rühren fein geriebene Kartoffel und restliche Sahne hinzufügen. Soße ebenfalls unter Rühren gut durchkochen, zu den gratinierten Kartoffeln servieren. Dazu schmecken gebratene Putenstreifen oder gedünstete Zucchini.

Mengenangabe: 4 Personen

12.579 Kartoffeln mit Paprikaquark

220 g neue Kartoffeln	125 g Magerquark
150 g geputzte Paprikaschoten	75 g Vollmilch-Joghurt
1 Stück (50 g) geschälte Salatgurke	1 klein. Knoblauchzehe
2-3 Stiele Petersilie	Salz
1/4 Beet Kresse	Pfeffer

Kartoffeln gründlich waschen und in Wasser zugedeckt ca. 20 Minuten kochen. Paprika waschen und in feine Würfel schneiden. Gurke ebenfalls fein würfeln. Petersilie waschen

und fein hacken. Kresse abspülen, vom Beet schneiden.

Quark und Joghurt glatt rühren. Knoblauch schälen, in den Quark pressen. Paprika, Gurke, Petersilie und Kresse, bis auf etwas zum Garnieren, darunterrühren. Quark mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln abgießen, abschrecken und evtl. die Schale abziehen. Kartoffeln und Quark anrichten. Mit übrigem Gemüse und Kräutern bestreuen.

Mengenangabe: 1 PERSON

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

pro Portion ca.: 320 kcal; E 26 g, F 4 g, KH 44 g, BE 3

12.580 Kartoffeln mit Pesto

700 g mittelgroße Frühkartoffeln, festkochend	80 g Rucola
1 Knoblauchzehe	1 Bd. Petersilie
2 EL Rapsöl	3 Knoblauchzehen
1 TL Salz	50 g geschälte Mandeln
Zitronenpfeffer	125 ml Rapsöl
Rosmarinnadeln	80 g fein geriebener Bergkäse
<i>Rucola-Pesto</i>	Salz
	Pfeffer

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Frühkartoffeln unter fließendem Wasser gründlich säubern. Kartoffeln längs halbieren, die Rundung einige Male einritzen. Kartoffeln mit der Schnittfläche auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Knoblauchzehe abziehen, fein zerdrücken, mit Öl und Salz verrühren. Kartoffeln damit bepinseln, mit Zitronenpfeffer und Rosmarinnadeln bestreuen. Im Ofen ca. 25 Min. backen.

Für das Pesto Rucola und Petersilie waschen, grobe Stiele entfernen. Knoblauch abziehen. Rucola, Petersilie, Knoblauch und Mandeln mit dem Rapsöl pürieren. Mit dem geriebenen Käse verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 35 Min.

Pro Person: 590 kcal; E 50 g, F 24 g, KH 12 g

12.581 Kartoffeln mit Pestohaube und Gemüse

110 g Mandeln	2 EL Olivenöl kaltgepresstes
50 g Parmesan	3 Knoblauchzehen
40 g Schafkäse	1 Bd. Basilikum, mittelfein gehackt
1 Ei großes	Meersalz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen	250 g Eiertomaten reife
400 g Kartoffeln festkochende	0.5 TL Curry
100 g Zwiebelwürfel	1 Prise(n) Cayennepfeffer
250 g Zucchini junge	1 EL glatte Petersilie, frisch gehackt

1. Die Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen, etwa 20 Minuten darin liegen lassen, dann abziehen. 50 g für das Gemüse beiseite stellen. 8 Mandeln blättrig schneiden. Die übrigen mit dem Parmesan und dem Schafkäse im Blitzhacker fein zerkleinern.
2. Den Backofen auf 200 ° vorheizen. Das Ei, 1 EL. Öl, 2 durchgepresste Knoblauchzehen und das Basilikum unter den Käse rühren, salzen und pfeffern.
3. Die Kartoffeln sauber bürsten und längs in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. In eine gefettete Pizaform (24 cm Durchmesser) legen und im Backofen (Mitte) etwa 15 Minuten backen.
4. Die Käsemischung auf den Kartoffeln verteilen, die Mandelblättchen aufstreuen. Etwa 15 Minuten im Backofen (oben) backen, bis die Pestohaube goldgelb ist.
5. Die Zwiebeln und 1 feingehackte Knoblauchzehe in 1 EL. Öl goldgelb braten. Die Zucchini in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit den Zwiebeln etwa 5 Minuten braten. Die Tomaten achteln, mit dem Curry und dem Cayennepfeffer zu den Zucchini geben und etwa 5 Minuten dünsten. Die restlichen Mandeln hacken oder raspeln und mit der Petersilie unter das Gemüse mischen. Mit den Kartoffeln anrichten.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 105 Minuten

1700 kJ

12.582 Kartoffeln mit Pestohaube und Gemüse

400 g Kartoffeln, neue	Pfeffer
4 EL Olivenöl	50 g Mandelblätter
Salz	<i>Gemüse:</i>
50 g Mandeln, abgezogene	1 Knoblauchzehe
50 g Parmesankäse	100 g Zwiebeln
50 g Schafskäse	250 g Zucchini
1 Ei	250 g Tomaten
1 EL Olivenöl	1 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen, zerdrückte	1/2 TL Curry
1 Bd. Basilikum, gehackt	Cayennepfeffer
Salz	20 g Mandelblätter

Kartoffeln gründlich waschen und längs in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Eine Auflaufform mit Öl ausstreichen und Kartoffelscheiben hineinlegen. Restliches Öl auf die Kartoffeln träufeln, mit Salz würzen. Form in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T. 200 C / 20 bis 25 Minuten.

Für die Pestohaube Mandeln, Parmesankäse und Schafskäse fein hacken, mit Ei, Öl, Knoblauch und Basilikum verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf die Kartoffeln geben. Mandelblätter darüberstreuen und Form wieder in den Backofen setzen. E: Mitte. T. 200 C / 20 bis 25 Minuten.

Für das Gemüse Knoblauchzehe zerdrücken, Zwiebeln in feine Würfel, Zucchini in Scheiben und Tomaten in Achtel schneiden. Öl erhitzen, Knoblauch und Zwiebeln darin glasig dünsten. Zucchini dazugeben und 5 Minuten dünsten. Tomaten hinzufügen und 5 Minuten schmoren. Mit Curry und Cayennepfeffer würzen. Mandelblätter darüberstreuen. Gemüse mit Kartoffeln anrichten.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.583 Kartoffeln mit Quark

1 EL Schnittlauch, in Röllchen geschnitten	etwas Salz
1 EL fein gehackter Kerbel	65 g Crème double
etwas schwarzer Pfeffer aus der Mühle	4 groß. Kartoffeln

Kartoffeln säubern, unter fließendem Wasser abbürsten und abtrocknen. Eine Platte mit Küchentrepp auslegen, darauf die Kartoffeln setzen. Mit Küchentrepp bedecken. In der Mikrowelle 14 Minuten bei 600 Watt garen. Crème double mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken, Kerbel und Schnittlauch unterrühren. Die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Mit gekrauteter Crème double servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 30

12.584 Kartoffeln mit Quark

800 g Kartoffeln	Pfeffer
1 Bd. Basilikum	2 Knoblauchzehen
500 g Magerquark	3 Tomaten
50 ml kohlenstoffhaltiges Mineralwasser	3 EL Öl
Salz	

Die Kartoffeln unter fließendem Wasser waschen, mit einer Gemüsebürste gründlich abbürsten und mit der Schale in Wasser ca. 20 Min. kochen. Dann die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, pellen und abkühlen lassen. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden.

Das Basilikum abbrausen, trockenschütteln und in feine Streifen schneiden. Den Magerquark mit Mineralwasser, Basilikum, Salz sowie Pfeffer verrühren. Knoblauchzehen abziehen, dazupressen. Tomaten waschen, putzen, feinwürfeln und untermischen.

Das Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben darin unter

Wenden 5-10 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die Kartoffeln mit dem Tomatenquark anrichten. Eventuell mit Kräutern garniert servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: 40 Min.

pro Person: 270 kcal; E 20 g, F 6 g, KH 30 g

12.585 Kartoffeln mit Sauerkraut & Kasseler

700 g Kartoffeln	300 g Kasseler am Stück
300 g Äpfel	2 Eier
1 EL Zitronensaft	200 ml Sahne
1 Zwiebel	1 EL süßer Senf
20 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer
500 g Sauerkraut	60 g geriebener Bergkäse
200 ml trockener Weißwein	2 EL Semmelbrösel

Die Kartoffeln waschen und in Wasser ca. 20 Min. garen.

Äpfel schälen, das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen. Die Früchte in Scheiben teilen und sofort mit Zitronensaft beträufeln.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig braten. Das Sauerkraut dazugeben. Den Wein angießen, alles bei aufgelegtem Deckel ca. 15 Min. köcheln lassen.

Kartoffeln abgießen, etwas abkühlen lassen, pellen und in dünne Scheiben schneiden. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Das Kasseler abrausen, trockentupfen und in kleine Würfelschneiden. Eine Auflaufform mit Butter fetten. Kartoffel- und Apfelscheiben, Kasseler sowie Sauerkraut einschichten.

Eier, Sahne und Senf in einer hohen Schüssel mit einem Schneebesen verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eiermischung über den Kartoffelaufbau geben. Käse mit Semmelbröseln mischen und da rüber streuen. Etwa 40 Min. im Ofen backen. Dazu passt Feldsalat mit Croûtons.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 45 Min.

Garen ca. 20 Min.

Backen ca. 40 Min.

pro Person: 690 kcal; E 29 g, F 40 g, KH 44 g

12.586 Kartoffeln mit Sauerkrautfüllung

4 groß. Kartoffeln (à ca. 200 g)	Zucker
1 Bd. Lauchzwiebeln	150 g Schweinefilet
1 Dos. Sauerkraut mit Ananas (400 g Füllmenge)	2 EL Öl
40 g Butter oder Margarine	1/2 Topf Majoran
1/8 l Apfelsaft	100 g Schafskäse
Salz	60 ml Sahne
Pfeffer	1 Ei

Kartoffeln waschen und mit Schale 20-25 Minuten kochen. Lauchzwiebelringe und Sauerkraut im heißen Fett andünsten. Mit Saft ablöschen, würzen, ca. 15 Minuten garen. Fleischscheiben im heißen Öl ca. 2 Minuten braten. Würzen. Gehackten Majoran und Fleisch unter das Sauerkraut mischen. Kartoffeln pellen, längs halbieren und aushöhlen. Inneres zerdrücken, zum Sauerkraut geben. Kartoffeln füllen, in eine gerettete Form setzen. Restliche Zutaten verrühren, auf die Kartoffeln verteilen. Bei 200 Grad ca. 20 Minuten überbacken.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.587 Kartoffeln mit Sauerkrautfüllung

4 Kartoffeln (à ca. 100 g)	4 EL Weißweinessig
2 klein. Zwiebeln	Salz, Pfeffer
300 g Sauerkraut	100 g Feldsalat
6 Scheib. Cornedbeef	1/4 Salatgurke
1 TL Öl	1 Tomate
1 TL Kümmel	

Kartoffeln waschen und in der Schale garen. Zwiebeln schälen, fein hacken. Sauerkraut mit einer Gabel zerpfücken. Cornedbeef würfeln.

Zwiebeln im heißen Öl bräunen. Sauerkraut, Kümmel und Cornedbeef hinzufügen, erhitzen.

Die Kartoffeln abgießen und halbieren. Mit einem Löffel aushöhlen. Ausgelöstes Frucht-
fleisch mit 3 EL Weißweinessig unter das Sauerkraut mischen. Salzen und pfeffern. Die
Kartoffelhälften damit füllen.

Feldsalat putzen, waschen. Gurke und Tomate abbrausen. Gurke in Scheiben teilen.
Tomate achteln. Alles auf Tellern anrichten, mit Essig beträufeln, salzen, pfeffern. Mit den
Kartoffeln servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen ca. 25 Min.

Zubereitung ca. 15 Min.

pro Person: 370 kcal; E 5 g, F 7 g, KH 10 g

12.588 Kartoffeln mit Schinkenfüllung

4 mittelgroße Kartoffeln	1 EL Butter
Salz	Pfeffer aus der Mühle
4 EL Mais (Dose)	4 Scheib. Schinken

Kartoffeln gründlich waschen und mit der Schale in Salzwasser ca. 25 Min. garen. Mais in heißer Butter 5 Min. garen, mit Salz sowie Pfeffer würzen und mit einer Gabel zermusen. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, einschneiden und etwas auseinanderdrücken. Die Kartoffeln mit dem Maismus und den Schinkenscheiben füllen und sofort servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Vorbereiten ca. 15 Min.

Garen ca. 25 Min.

pro Person ca.: 145 kcal; E 7 g, F 4 g, KH 20 g

12.589 Kartoffeln mit Sherry

750 g kleine, gleich große Kartoffeln	3 EL Butter
1/8 l trockener Sherry	Salz
4 EL Olivenöl	Pfeffer

Kartoffeln gründlich waschen und in Wasser 10 Min. vorrugen, dann etwas auskühlen lassen und pellen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und 1 EL Butter darin schmelzen lassen. Die Kartoffeln hineingeben und kurz darin anbraten.

Ein EL Butter in Flöckchen darüber verteilen und ca. 5 Min. weiterbraten.

Mit Sherry ablöschen, nochmals 1 EL Butter zugeben, die Kartoffeln salzen und in 10-15 Min. (je nach Kartoffelgröße) fertig braten. Zwischendurch wenden.

Die knusprig gebratenen Kartoffeln mit Pfeffer aus der Mühle bestreuen und sofort servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.590 Kartoffeln mit Shiitake-Pilzen

60 g Shiitake-Pilze	1 EL Reiswein
8 neue Kartoffeln (à ca. 40 g)	1 EL Sojasoße
1 Zwiebel	Salz
1 rote Paprikaschote	Pfeffer
3 EL Öl	1 Ei

Pilze putzen, feucht abreiben und klein schneiden. Kartoffeln waschen, mit Schale ca. 10 Min. garen.

Zwiebel pellen, fein hacken. Paprika abrausen, putzen, fein würfeln. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel darin glasig dünsten. Paprika sowie Pilze zufügen und ca. 3 Min. unter Rühren braten. Reiswein und Sojasoße angießen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Kartoffeln abgießen, längs halbieren, aushöhlen. Dabei einen 1 cm breiten Rand stehen lassen. Kartoffelmasse fein zerdrücken. Mit dem Ei unter die Gemüsemischung rühren. Kartoffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen, mit der Gemüsemasse füllen und mit 2 EL Öl beträufeln. Etwa 15 Min. backen. Sofort servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 20 Min.

Garen ca. 10 Min.

Backen ca. 15 Min.

pro Person: 170 kcal; E 4 g, F 11 g, KH 9 g

12.591 Kartoffeln mit Spinat und Kartoffel-Gorgonzola-Sauce

700 g kleine festkochende Kartoffeln	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
500 g frischer Spinat	1/4 Becher (50 g) süße Sahne
1 klein. weiße Zwiebel	100 ml Milch
2 mittelgroße rote Zwiebeln	4 EL trockener Weißwein
30 g Butter	100 g Gorgonzola
Salz	2 EL gebackte Pistazien

Die Kartoffeln waschen, mit Wasser bedeckt in 25 Minuten garen. In der Zwischenzeit den Spinat waschen, Wurzeln, harte Stängel und welke Blätter abschneiden. Spinat abtropfen lassen und grob schneiden. Die weiße Zwiebel schälen und würfeln. Die blauen in Streifen schneiden.

In einem großen Topf die Butter erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Den Spinat zufügen und bei starker Hitze und unter Wenden zusammenfallen und den Saft verdampfen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm stellen.

Die Kartoffeln pellen. 200 g beiseitelegen. Die übrigen bis zum Servieren warm halten. Die 200 g Kartoffeln durch die Kartoffelpresse in einen Topf pressen. Sahne, Milch und Wein unterrühren und alles zum Sieden bringen. Gorgonzola in Bröckchen teilen und in die heiße Kartoffelsauce geben. Anschließend rühren, bis er sich völlig aufgelöst hat.

Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben mit mehr Milch flüssiger machen. Auf vorgewärmten Tellern Kartoffeln mit dem Spinat anrichten und mit der Sauce überziehen. Alles mit Pistazien bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

12.592 Kartoffeln mit Spinatfüllung

8 groß. Kartoffeln	Salz
1 kg Blattspinat	gemahlener schwarzer Pfeffer
4 Frühlingszwiebeln	1 Msp. Muskat
1 EL Olivenöl	4 Eigelbe
1 EL Schnittlauchröllchen	50 g Parmesan

Die Kartoffeln unter fließendem Wasser gut abbürsten und etwa 30 bis 40 Minuten garen. Inzwischen den Spinat waschen und verlesen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und klein schneiden.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Spinat sowie die Frühlingszwiebeln darin etwa 5 Minuten dünsten. Das Gemüse anschließend herausnehmen und grob hacken. Den Backofen auf 200 °C (Gas: Stufe 3) vorheizen.

Die gegarten Pellkartoffeln abkühlen lassen, danach jeweils einen Deckel abschneiden, das Fruchtfleisch bis auf einen 1 cm dicken Rand herauslösen und mit einer Gabel zerdrücken. Den Spinat mit dem Kartoffelmus und dem Schnittlauch mischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer sowie Muskat abschmecken und die Eigelbe darunter ziehen.

Die Spinat-Kartoffel-Mischung in die ausgehöhlten Kartoffeln füllen. Den Parmesan reiben und über die Kartoffeln streuen. Die Kartoffeln etwa 5 Minuten im Backofen oder etwa 3 Minuten unter dem Grill überbacken.

VARIATIONEN: Anstelle des Spinats können Sie auch Mangold oder Chinakohl verwenden. Für eine besonders feine Füllung 200 g frische Steinpilze und eine Zwiebel klein schneiden und anbraten. Zu der Kartoffelmasse geben und mit 1 Esslöffel Creme fraîche und 1 Eigelb verrühren. Mit Kräutern und Gewürzen abschmecken.

TIPP: Sie können viel Zeit sparen, wenn Sie die Kartoffeln in einem Schnellkochtopf zwischen 10 und 15 Minuten garen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

12.593 Kartoffeln mit Steinpilzen

20 g getrocknete Steinpilze	1/2 Bd. Petersilie, fein gehackt
2 EL Butter	Salz
1 Zwiebel, fein gehackt	Pfeffer
500 g fest kochende Kartoffeln, 0.5 cm dünne Scheiben	100 g Sahne

Steinpilze in 200 ml kaltem Wasser 30 Minuten einweichen, in ein feines Sieb abgießen, dabei das Einweichwasser auffangen. Steinpilze grob hacken.

In einem Topf mit dickem Boden die Butter schmelzen. Zwiebeln darin zuerst glasig dünsten, dann unter Rühren goldgelb braten. Kartoffeln, Petersilie und Steinpilze dazugeben,

salzen und pfeffern und unter Rühren kurz anbraten.

Kartoffeln mit dem Einweichwasser aufgießen. Zugedeckt 20 Minuten bei sehr milder Hitze schmoren. Ab und zu umrühren, damit die Kartoffeln gleichmäßig mit der Sauce überzogen sind.

Die Kartoffeln mit Sahne aufgießen. Vorsichtig alles vermischen. Bei milder Hitze noch etwa 15 Minuten schmoren, bis die Kartoffeln gar und von einer cremigen Sauce umhüllt sind. Ab und zu mit einem breiten Kochlöffel am Topfboden entlangfahren, damit die Kartoffeln nicht ankleben.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit: ca. 55 Min.

12.594 Kartoffeln mit warmem Spargel-Salat

500 g kleine festkochende Kartoffeln	1 Bd. Schnittlauch
500 g weißer und	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
500 g grüner Spargel	2 EL Sherry-Essig
Salz	2 EL Nussöl
Zucker	2 EL Sonnenblumenöl
1 mittelgroße rote Zwiebel	30 g Butter
1 mittelgroße Tomate	1/2 Bd. glatte Petersilie

Kartoffeln waschen, mit Wasser bedeckt in 20 bis 25 Minuten garen. Den Spargel abspülen. Die weißen Stangen schälen und die holzigen Enden abschneiden. Beim grünen Spargel werden nur die holzigen Enden abgeschnitten. Alle Stangen in mundgerechte Stücke schneiden.

In einem Topf Wasser mit 1/2 TL Salz und 1 Prise Zucker zum Kochen bringen. Die Spargelstücke 10-15 Minuten kochen, so dass sie noch Biss haben. Spargel in ein Sieb geben und über dem Topf mit dem Kochwasser zugedeckt warm halten.

Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Tomate abspülen und das Tomatenfleisch würfeln. Den Schnittlauch abspülen und in Röllchen schneiden. Alles mit etwas Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und dem Essig in ein Schüsselchen geben, vermischen und nach und nach beide Öle unterrühren, so dass sie sich mit dem Essig wie eine Emulsion verbinden.

Kartoffeln pellen, mit der Butter in einen Topf geben und erhitzen. Petersilie abspülen, Wasser abschütteln und die Petersilienblättchen fein hacken. Zu den Kartoffeln geben, die Kartoffeln in Butter und Petersilie wenden. Leicht mit Salz und Pfeffer bestreuen.

Kartoffeln auf vorgewärmten Tellern verteilen. Den warmen, abgetropften Spargel daneben anrichten und mit der Marinade begießen. Sofort servieren.

TIPP: Sehr dicke Spargelstangen nach dem Garen zur Abwechslung einmal längs in Streifen schneiden. Die dicken Enden können auch in Scheibchen geschnitten werden, die oberen dünneren Teile bleiben ganz. Diese ungewöhnlichen Spargelformen machen den Salat noch interessanter, und das Gemüse lässt sich leichter essen.

Mengenangabe: 4 PERSONEN**12.595 Kartoffeln Tiroler Art**

800 g Pellkartoffeln vom Vortag	150 g halbierte Kirschtomaten
200 g gekochtes Rindfleisch in dünnen Scheiben	Salz, Pfeffer
100 g Räucherspeck in Scheiben	1/2 TL Paprikapulver, edelsüß
2 Zwiebeln	1/2 TL getr. Thymian
2 EL Butterschmalz	1/2 TL getr. Majoran
	2 TL frische Majoranblättchen

Kartoffeln pellen, in Scheiben teilen. Rindfleisch sowie Speck in Streifen schneiden. Zwiebeln abziehen, achteln. Etwas Butterschmalz erhitzen, Zwiebeln, Speck darin anrösten. Rindfleisch dazugeben, mit Salz, Pfeffer sowie Paprikapulver abschmecken, braten, dann herausnehmen.

Kartoffeln im übrigen Fett knusprig braten. Zum Schluss Speck-Mix und Tomaten dazugeben, mitbraten. Mit Salz, Pfeffer, Thymian sowie Majoran abschmecken, mit Majoran-blättchen bestreut servieren.

Zu einem perfekten Tiroler Gröstl schmeckt am besten ein Spiegelei.

Mengenangabe: 4 Personen**Braten:** ca. 20 Minuten**pro Person ca.:** 370 kcal; E 23 g, F 17 g, KH 31 g**12.596 Kartoffeln und Mohrrüben in Senfsahne**

750 g Kartoffeln	2 Eigelb
500 g Möhren	4 TL Dijonsenf
250 ml Sahne	50 g kleine Kapern
250 ml Milch	1 Bd. Basilikum
Salz	

Kartoffeln schälen, waschen, der Länge nach vierteln. Mohrrüben putzen und in ca. 4 cm lange Stifte schneiden. Sahne und Milch im Topf vermischen, salzen und aufkochen. Dann die Kartoffeln dazugeben und auf mittlerer Gasflamme kochen lassen. Nach 10 Minuten die Mohrrüben dazugeben. Anschließend das Gemüse zum Abtropfen auf einen Durchschlag schütten und die Sahnemilch auffangen. Eigelb mit Senf und 4 EL Sahnemilch verquirlen. Die restliche Sahnemilch aufkochen, verquirltes Eigelb mit dem Schneebesen unterrühren und ein wenig köcheln lassen, dann mit dem Gemüse unter die Sauce heben. Basilikumblätter abzupfen, hacken und unter das Gemüse ziehen. Beigabe: Schweinefilet

Mengenangabe: 4 Portionen

Vorbereitungszeit ca. 30 Minuten

Kochzeit insges. ca. 30 Minuten

12.597 Kartoffeln vom Blech

Zutaten

1 kg kleine neue Kartoffeln
3 EL Olivenöl
2 TL Kräuter der Provence

Salz

Pfeffer
2 Knoblauchzehen
2 TL Rosmarinnadeln

Kartoffeln waschen, auf ein Blech legen. Olivenöl darüber träufeln. Mit Kräutern der Provence, Salz und Pfeffer würzen. Im Backofen (E-Herd: 200°C; Gasherd: Stufe 3) 34-34 Minuten garen.

Knoblauchzehen abziehen, in Scheiben schneiden, 10 Minuten vor Garzeitende mit Rosmarinnadeln zugeben.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit ca. 60 Minuten

12.598 Kartoffeln vom Grill mit Kräuterdip

1 Prise Zucker

Gewürze

1 Zitrone

1 Knoblauchzehe

1 Bd. Kräuter, mixed (Schnittlauch, Petersilie etc.)

500 g Speisequark (nicht Magerstufe)

Salz, Pfeffer

1 Holzspieß

1 Knoblauchzehe

4 EL Feines Rapsöl

500 g neue Kartoffeln, gekocht

Knoblauch pellen, klein schneiden und in einer Schüssel mit dem Öl vermengen. Die gekochten Kartoffeln rundherum mit dem Spieß ca. 20 mal einstechen und die Schüssel mit der Knoblauch-Öl- Marinade geben. Die Kartoffeln zwei Stunden ziehen lassen und etwa drei Minuten von jeder Seite grillen. Dann mit Salz + Pfeffer würzen. Für den Dip den Knoblauch halbieren und eine Schale damit ausreiben. Quark zufügen, mit Salz, Pfeffer Zucker und etwas Zitronenschale würzen. Kräuter klein schneiden und zufügen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 140

12.599 Kartoffelnocken mit Apfelsoße

750 g Pellkartoffeln	1/2 l Gemüsebrühe
150 g Weizenvollkornmehl, evtl. mehr	100 ml Apfelsaft
1 Ei	1 Zitrone, Saft von
1 TL Salz	1/2 Bd. Majoran
3 Äpfel (z. B. Jonagold)	2 EL Creme fraîche
100 g Porree	Salz
100 g Bleichsellerie	Pfeffer
1 EL Butter	

Die heißen Kartoffeln pellen, sofort durch eine Kartoffelpresse drücken und abkühlen lassen. Kartoffelmasse mit Mehl, Ei und Salz mischen und gut verkneten. Teig etwa 15 Minuten ruhen lassen. Wasser mit Salz ankochen, mit zwei Teelöffeln Nocken vom Kartoffelteig abstechen und im kochenden Wasser 5 Minuten ziehen lassen. Sobald die Nocken an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und warm stellen. Für die Apfeloße ungeschälte Äpfel, Porree und Bleichsellerie in Würfel schneiden. Butter erhitzen und alles darin andünsten. Brühe, Apfelsaft und Zitronensaft angießen, gehackten Majoran hinzufügen und alles einkochen lassen, bis die Soße sehr sämig ist. Creme fraîche unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffelnocken mit Apfeloße servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Eine Portion enthält: 412 kcal / 1720 kJ

12.600 Kartoffelnocken mit Bergkäse

Salz, Pfeffer und Muskat	3 EL Mehl
2 EL Schnittlauch	2 Eier
2 EL Butterschmalz	3 EL Gemüsebrühe
2 Tomaten	120 g geräucherter Bauchspeck
160 g Bergkäse	450 g fest kochende Kartoffeln

Kartoffeln schälen, fein reiben, im Kartoffelsack gut ausdrücken, Eier und Mehl dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles gut vermengen. Räucherspeck in Streifen schneiden, Schnittlauch in grobe Röllchen schneiden und den Bergkäse mit der Gabel zerdrücken. Tomaten abziehen, entkernen und Filets schneiden. Leichtes Salzwasser zum Kochen bringen, Kartoffelmasse auf ein befeuchtetes Spätzle Brett geben, mit der Palette dünn streichen und Nocken abschaben, dabei das Wasser immer sprudeln lassen. Pfanne mit etwas Gemüsebrühe erhitzen, Nocken mit einer Schaumkelle herausnehmen und gut abtropfen lassen. Anschließend in Butter anschwemmen, Käse und Speckstreifen mit unterheben, nachwürzen. Kartoffelnocken auf einem Teller anrichten, mit Tomatenfilets garnieren und mit Schnittlauch bestreuen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 40

12.601 Kartoffelnocken mit Tomaten

750 g mehlig kochende Kartoffeln	3 EL (à 20 g) Butter
Salz	150 g + etwas Mehl
Pfeffer	600 g Tomaten
Muskat	4 -6 Salbeiblätter
3 Eigelb (Gr. M)	50 g Parmesan (Stück)

1. Kartoffeln schälen, waschen, in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen. Dann abgießen, abdämpfen und durch die Kartoffelpresse drücken.
2. Mit Eigelb und 1 EL Butter verkneten, abkühlen lassen. Ca. 150 g Mehl, Salz, Pfeffer und Muskat darunter kneten. Auf etwas Mehl zu fingerdicken Strängen rollen und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Mit der Gabel leicht eindrücken.
3. Tomaten überbrühen, abschrecken, häuten und würfeln. Mit Salbei in 2 EL heißer Butter schwenken. Die Nocken in siedendem Salzwasser ca. 5 Minuten gar ziehen und dann abtropfen lassen. Alles anrichten. Parmesan darüber hobeln.
Wein-Tipp: Südtiroler Meraner Vernatsch.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

Portion ca.: 470 kcal / 1970 kJ; E 15 g, F 21 g, KH 53 g

12.602 Kartoffelnocken überbacken

<i>Für die Nocken</i>	40 g Pflanzencreme
800 g mehlig kochende Kartoffeln	40 g Mehl
2 Eier	800 ml Milch
160 g Mehl	100 g ger. Emmentaler
50 g ger. Parmesan	Salz
4 EL geh. Basilikum	Muskat
Salz	Cayennepfeffer
Muskat	2 Bläser Bertolli Sugo di Pasta
<i>Für die Käsesoße</i>	-Auberginen & Balsamico Essig

Für die Nocken zuerst Kartoffeln waschen, mit Schale in wenig Wasser 20-25 Min. garen. Dann abgießen, pellen, durch die Presse drücken und abkühlen lassen. Eier, Mehl, Parmesan und Basilikum unterrühren, mit Salz und Muskat würzen. Salzwasser in einem weiten Topf zum Kochen bringen. Mit einem Esslöffel 16 Nocken vom Teig abstechen und ins Wasser geben. Bei schwacher Hitze garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Die

Nocken in eine gefettete Form legen. Ofen auf 225 Grad (Umluft 205 Grad) vorheizen. Für die Soße Pflanzencreme in einem Topf schmelzen, Mehl zufügen und kurz anschwitzen. Milch langsam unter Rühren dazugießen. Soße bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen. Käse zufügen. Mit Salz, Muskat und etwas Cayennepfeffer abschmecken. Die Soße über die Nocken gießen. 'Sugo di Pasta' darauf verteilen und ca. 15 Min. im Ofen überbacken.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Garzeit: ca. 50 Minuten

pro Person ca.: 760 kcal; E 32 g, F 34 g, KH 79 g

12.603 Kartoffelnockerl mit Salbei und Speck

600 g Mehligkochende Kartoffeln	1 Ei
Salz	175 g Spätzlemehl zzgl. etwas mehr zum Bearbeiten
1 Unbehandelte Zitrone	Muskat
1 EL Zucker	125 g Butter
1 Bd. Salbei	75 g Frühstücksspeck
150 g Milder Joghurt (3,5%)	

Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, abgießen und im heißen Topf ausdampfen lassen. Kartoffeln pellen, durch die Kartoffelpresse drücken, abkühlen lassen. Zitrone waschen, die Schale dünn abschälen und in Streifen schneiden, mit Zucker und 125 ml Wasser 15 Min. kochen. 1 EL Zitronensaft auspressen, zur Schale geben und kochen, bis die Flüssigkeit fast verdunstet ist. Salbei zupfen.

Kartoffelmasse mit dem Joghurt, Ei, Mehl, Salz und Muskat verkneten. Ein kleines Stück Kartoffelmasse rund rollen und in schwach kochendem Salzwasser eine Probenocke kochen - ist sie zu weich, noch etwas Mehl zugeben. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche fingerdicke Teigrollen formen und in 2 cm lange Stücke schneiden. In reichlich kochendes Salzwasser geben, die Hitze reduzieren. Sobald die Nocken nach oben steigen, noch 5 Min. ziehen lassen.

Salbeiblätter mit der Butter bei mittlerer Hitze knusprig braten, aus der Pfanne heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen, leicht salzen. Speckscheiben in der Salbeibutter ausbraten, ebenfalls abtropfen lassen. Joghurtnocken aus dem Wasser heben, tropfnass mit den Zitronenschalen in der Butter schwenken und mit Salbei und Speck anrichten.

TIPP: Spätzlemehl heißt auch Wiener Griessler oder doppelgriffiges Mehl. Durch die Zugabe von Grieß ist es besonders quellfähig.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.604 Kartoffelnockerln mit Kräutern

500 g Kartoffeln, geschält, gekocht und warm zerdrückt	ben
Salz, frisch geriebene Muskatnuss	2 Eigelb
Butter zum Einfetten und für Butterflöckchen	1 EL frischer Majoran, fein gehackt
einige Tropfen Zitronensaft	1 EL frischer Basilikum, fein gehackt
75 g Mehl	1 EL Schnittlauch, fein gehackt
175 g Allgäuer Emmentaler Käse, fein gerieben	4 EL Petersilie, fein gehackt
	1 EL Butter
	100 g frischer Spinat

Den Kartoffelbrei mit 1/2 EL Butter und Salz auf den Herd stellen und unter ständigem Rühren trocknen. Den Spinat in einem gesonderten Topf garen. Kartoffeln, Spinat, Eier, 100 g geriebener Käse und alle Kräuter gut vermischen. Mehl hinzufügen und mit Salz, Muskat und einigen Tropfen Zitronensaft abschmecken. Gründlich durchrühren. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Mit zwei Teelöffeln die Nockerln formen. Der Teig ist sehr klebrig und das vereinfacht die Zubereitung! Reichlich Wasser mit Salz zum Kochen bringen und die Nockerln in dem leicht siedenden Wasser gar kochen. Nockerln sind gar, wenn sie oben schwimmen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen und in eine große gebutterte Auflaufform geben. Mit dem restlichen Käse bestreuen und mit Butterflöckchen besetzen. Kurz in den vorgeheizten Ofen stellen bis der Käse ganz verlaufen ist.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 45

395 kcal / 0 kJ

12.605 Kartoffelnudel-Pfanne mit Räucherspeck und Champignons

500 g Champignons	Muskat
100 g durchwachsener Räucherspeck	2 EL Öl
4 Eier	1 Pkg. 'Henglein Kartoffelnudeln' (500 g, aus dem Kühlregal)
Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch)	
Salz, Pfeffer	

Die Champignons putzen, feucht abreiben und in Scheiben schneiden. Räucherspeck in Streifen schneiden.

Die Eier in einer Schüssel verquirlen. Die gehackten Kräuter unterrühren und mit Salz, Pfeffer sowie Muskat würzen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelnudeln darin unter Wenden goldgelb braten. Speck sowie Champignons zufügen und einige Minuten mitbraten. Die Eiermasse zugießen und bei gelegentlichem Rühren stocken lassen. Die Kartoffelnudel-Pfanne nach Wunsch mit Petersilie garniert servieren.

Mengenangabe: 3 Personen

Zubereitungszeit ca. 25 Min.

pro Person ca.: 545 kcal; E 24 g, F 27 g, KH 54 g

12.606 Kartoffelnudeln mit Salami

4 Zweige Thymian	3 1/2 EL Mehl
Muskat	2 1/2 EL Kartoffelstärke
Salz, Pfeffer	3 Eigelbe
1/2 TL Kümmel	160 g Blauschimmelkäse
160 ml Milch	120 g Salami
40 g Butter	120 g Frühlingszwiebeln
1 1/2 EL Butterschmalz	1 Zwiebel
200 ml Gemüsebrühe	480 g mehlig kochende Kartoffeln

Vorbereitung: Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln säubern und in Röllchen schneiden. Salami in Streifen schneiden. Blauschimmelkäse in Stücke zerteilen. Kartoffeln gut waschen und in leicht gesalzenem Wasser mit etwas Kümmel kochen. Anschließend pellen, fein pressen und mit den Eigelben und der Kartoffelstärke gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Von der Masse kleine Fingernudeln abdrehen (Handflächen am besten mit Mehl bestäuben).

Zubereitung: Kartoffelnudeln in sprudelndem Salzwasser 4-5 Minuten ziehen lassen und auf einem Abtropfsieb abtropfen lassen. Anschließend in heißem Butterschmalz leicht anbraten. Zwiebeln und Frühlingszwiebeln in heißem Butterschmalz angehen lassen, Salami zufügen - nur kurz mit erwärmen. Topf mit Butter erhitzen, Mehl hinzugeben und mit kalter Gemüsebrühe angießen. Mit der Milch auffüllen, gut glatt rühren und aufkochen lassen. Kurz durchkochen, Käse zufügen - nicht mehr verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten: Kartoffelnudeln auf Tellern anrichten, Zwiebeln mit der Salami darüber verteilen, Käsesoße darüber geben. Mit Thymiansträußchen garnieren.

Tipp: Man kann das Gericht auch kurz überbacken

Mengenangabe: 4 Personen

12.607 Kartoffelnudeln mit Speck und Sauerkraut

600 g Sauerkraut	1 1/2 EL Mehl
1000 g Kartoffeln (festkochend)	270 ml brauner Kalbsfond
80 g Räucherspeck	3 EL Butterschmalz
120 g rote Zwiebeln	je 1 1/2 EL Schnittlauch, Petersilie
2 Eigelb	Salz, Pfeffer
1 EL Kartoffelstärke	Muskat

Kartoffeln säubern, kochen, schälen und gut ausdampfen lassen. Anschließend durch eine Kartoffelpresse pressen und mit Eigelb, Kartoffelstärke und Mehl vermengen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit mehlbestäubter Hand kleine Kugeln formen und zur Nudel abdrehen. In leicht gesalzenem Wasser köcheln, bis die Nudeln obenauf schwimmen. Den Räucherspeck feinkwürfeln, die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Schnittlauch und Petersilie säubern und feinschneiden. Sauerkraut kurz kalt abbrausen und abtropfen lassen. Zwiebeln in heißem Butterschmalz angehen lassen, Speck zufügen, kurz unterheben, mit braunem Kalbsfond angießen und aufkochen lassen. Schnittlauch und Petersilie einstreuen, Sauerkraut zugeben und gut vermischen. Kartoffelnudeln gut abtropfen lassen, in heißem Butterschmalz rundum bräunen, unter das Sauerkraut geben. Krautnudeln auf Teller anrichten oder in der Pfanne servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

12.608 Kartoffelpfanne

1 kg gekochte Kartoffeln	4 Zweige Rosmarin
500 g kleine Zucchini	Salz, Pfeffer
1 Knoblauchzehe	8 Scheib. Frühstücksspeck
8 EL Olivenöl	8 klein. grüne, eingelegte Pfefferschoten
250 g Kirschtomaten	

Kartoffeln pellen, Zucchini putzen, waschen, längs vierteln. Kartoffeln sowie Zucchini in kleine Stücke schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und in Scheiben schneiden. 5 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, die Kartoffeln und die Zucchini darin in ca. 15 Min. goldbraun rösten.

Tomaten, Knoblauch sowie Rosmarin dazugeben und weitere 2-3 Min. braten. Die Tomaten sollen nicht zerfallen. Die Kartoffelpfanne kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das übrige Olivenöl in einer zweiten Pfanne erhitzen, den Frühstücksspeck darin knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Frühstücksspeck, Pfefferschoten auf der Kartoffelpfanne verteilen und eventuell mit Rosmarin garniert sofort servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: 25 Min.

pro Person: 455 kcal; E 12 g, F 29 g, KH 35 g

12.609 Kartoffelpfanne

750 g Kartoffeln	Pfeffer a. d. Mühle
2 Frühlingszwiebeln	1 Bd. Basilikum
500 g Tomaten	8 Eier
40 g Butterschmalz	50 g Butter oder Margarine
Salz	

Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Frühlingszwiebeln in Scheiben schneiden. Tomaten waschen, den Blütenansatz herausschneiden, Tomaten in Spalten schneiden. Die Kartoffeln abtropfen lassen und in heißem Butterschmalz bei mittlerer Hitze 10 Minuten braten. Frühlingszwiebeln und Tomaten zugeben und weitere 10 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Basilikum von den Stielen zupfen und darüberstreuen. Eier in der Butter oder Margarine braten, salzen, pfeffern und dazu servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Garzeit: 20 Minuten

Vorbereitungszeit: 25 Min.

Pro Portion ca.: 500 kcal / 2092 kJ; E 20 g, F 30 g, KH 34 g

12.610 Kartoffelpfanne

800 g kleine Kartoffeln	200 g Chorizo (spanische Paprikawurst)
Salz	3 EL Olivenöl
2 groß. Zwiebeln	Pfeffer aus der Mühle
6 reife Tomaten	Zucker
2 rote Paprikaschoten	

Kartoffeln waschen, dabei gut abbürsten und danach mit der Schale in reichlich Salzwasser in 25-30 Min. gar kochen. Abgießen und warm halten.

Inzwischen Zwiebeln abziehen, in Spalten schneiden. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, die Haut abziehen. Früchte halbieren, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Paprikaschoten waschen, halbieren, putzen, entkernen und in Spalten schneiden. Von der Chorizo die Haut entfernen und die Wurst in Scheiben schneiden.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Paprika dazugeben und 1-2 Min. mitdünsten. Tomaten und 2-3 EL Wasser dazugeben, zugedeckt bei geringer Hitze 20-25 Min. schmoren (sollte die Soße zu sehr einkochen, immer wieder etwas Wasser da- zugeben), bis die Paprikastücke ganz weich sind. Mit Salz, Pfeffer und 1 TL Zucker würzen. Die Kartoffeln der Länge nach halbieren, mit den Chorizoscheiben in die Pfanne geben, gut durchmischen und zugedeckt bei geringer Hitze weitere ca. 3 Min. ziehen lassen. Noch mal abschmecken und eventuell nachwürzen. Heiß servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen: ca. 30 Minuten

pro Person ca.: 420 kcal; E 13 g, F 6 g, KH 8 g

12.611 Kartoffelpfanne

700 g fest kochende Kartoffeln	4 EL Öl
Salz	250 g Champignons
300 g durchwachsener Räucherspeck	Pfeffer
2 Stangen Porree	1 Bd. gehackte Petersilie

Am Vortag die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser ca. 20 Min. garen. Abgießen, ausdampfen lassen.

Am nächsten Tag die Kartoffeln pellen und in dünne Scheiben teilen.

Den Speck in feine Streifen schneiden. Porree abbrausen, trockentupfen, putzen, dabei das Grüne entfernen. Das Weiße in Ringe schneiden.

2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen und den Speck darin auslassen. Den Porree hinzufügen und glasig dünsten. Gemüse und Speck aus der Pfanne nehmen.

Pilze putzen, abreiben, blättrig schneiden. Übriges Öl zum Speckfett geben. Kartoffeln in der Pfanne knusprig braten. Pilze zufügen und mitdünsten. Wenn die Kartoffeln braun sind, restliche Zutaten wieder hinzufügen, würzen und mit Petersilie bestreuen. In der Pfanne servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

770 kcal; E 10 g, F 70 g, KH 28 g

12.612 Kartoffelpfanne

<i>Zutaten</i>	Pfeffer aus der Mühle
750 g Kartoffeln	1 Dos. Tomaten (825g Ew.)
250 g Zwiebeln	1 Bd. Schnittlauch
6 EL Öl	150 g Emmentaler (in Scheiben)
Salz	

1. Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln pellen, halbieren und in feine Ringe schneiden. 2. In einer großen Pfanne die Kartoffeln in Öl rundherum anbraten. Zwiebeln zugeben und glasig werden lassen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

3. Tomaten in einem Sieb abtropfen lassen, entkernen und zu den Kartoffeln geben. Zgedeckt weitere 15 Minuten garen. 4. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und über die Kartoffeln streuen. 5. Käsescheiben darauf verteilen und bei geschlossenem Deckel 10 Minuten schmelzen lassen. In der Pfanne servieren. Dazu passen grüner Salat und Bier. Pro Portion ca. 16g E, 25 g F, 44g KH = 488 kcal (2043 kJ) Als Menüvorschlag: Vorspeise: Tomatensalat mit Basilikum-Vinaigrette Hauptspeise: Kartoffelpfanne Nachspeise: Quarkklößchen mit Zimtucker und Butter

Mengenangabe: 4 Portionen
Zubereitungszeit 45 Minuten

12.613 Kartoffelpfanne auf rustikale Art

5 mittelgr. Kartoffeln	50 g Butter
150 g durchw. Speck	Salz, Pfeffer
1 Zwiebel	200 g Formagella (Tessiner Ziegenkäse)
15 g Schweineschmalz	2 Zweige frischer Majoran

Kartoffeln schälen, waschen, in dünne Scheiben teilen oder hobeln. Speck in feine Streifen schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken.

Schweineschmalz und Butter in einer schweren Pfanne erhitzen. Speck, Kartoffeln und Zwiebel hineingeben und unter häufigen Wenden bei schwacher Hitze etwa 40 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Käse in kleine Würfel schneiden, unterheben und kurz mitgaren.

Majoran unter fließendem Wasser abbrausen, trockenschütteln und Blättchen von den Stielen zupfen. Zu den Kartoffeln geben und alles knusprig fertig braten.

Tipp: Statt Ziegenkäse können Sie französischen Münster verwenden.

Mengenangabe: 4 Personen
Zubereitung ca. 50 Min.
pro Person: 610 kcal; E 14 g, F 54 g, KH 17 g

12.614 Kartoffelpfanne auf toskanische Art

1 Bd. Frühlingszwiebeln	1 gelbe Paprika
2 Möhren	3 EL Olivenöl
2 Zucchini	800 g kleine Kartoffeln, in der Schale gegart
1 klein. Aubergine	1 EL fein gehackter Rosmarin
1 rote und	Salz, Pfeffer

Die Frühlingszwiebeln abbrausen, putzen, evtl. längs halbieren und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden.

Das Gemüse waschen und putzen. Die Möhren in dünne Scheiben teilen. Zucchini und Aubergine halbieren, ebenfalls in Scheiben schneiden. Paprika in Rauten teilen.

Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Möhren, Frühlingszwiebeln, Paprika und Kartoffeln darin ca. 3 Min. unter Rühren anbraten. Zucchini, Aubergine und Rosmarin dazugeben und weitere 7 Min. braten. Alles mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

Die Kartoffelpfanne anrichten und nach Wunsch mit einem Rosmarinzwig garnieren.

Tipp: Sie können das Gericht auch auf dem Grill zubereiten. Wickeln Sie die Zutaten

portionsweise mit jeweils 1 EL Olivenöl beträufelt in Alufolie und garen Sie alles etwa 15-20 Min. auf dem heißen Grill. Die Kartoffel-Gemüse- Pfanne passt hervorragend zu gegrilltem Fleisch oder Fisch.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 25 Min.

Garen ca. 10 Min.

pro Stück: 240 kcal; E 6 g, F 10 g, KH 31 g

12.615 Kartoffelpfanne Kaschmir

1 EL Öl	Streifen
1 EL Butter	Salz
1 TL Cumin	500 g fest kochende, gekochte Kartoffeln,
1 TL Koriander	kleine Schnitze
1 Prise Chili	150 g Sahne
1 Prise Zimt	1/4 unbeh. Zitrone, abger. Schale von
1 Prise Kardamom	1 EL frischer Koriander oder Petersilie, fein
3 EL gehackte Mandeln	gehackt
300 g Lauch, längs halbiert, 1 cm breite	

Öl und Butter in einer Pfanne mit dickem Boden erhitzen. Cumin, Koriander, Chili, Zimt, Kardamom und Mandeln darin unter Rühren kurz anrösten.

Lauch dazugeben, leicht salzen und unter Rühren kurz braten. Kartoffeln untermischen, salzen, unter Rühren anbraten. Mit Sahne aufgießen, mit Zitronenschale und Salz würzen, zugedeckt 7 Minuten bei milder Hitze schmoren.

Kartoffelpfanne mit frischem Koriander (oder Petersilie) bestreut servieren. Dazu schmeckt z. B. Pfirsich- Chutney hervorragend.

Mengenangabe: 2 -3 Personen

Zubereitungszeit: 30 Min.

12.616 Kartoffelpfanne mit buntem Gemüse

800 g kleine Kartoffeln	6 EL Olivenöl
1 Bd. Frühlingszwiebeln	Salz
2 Möhren	Pfeffer aus der Mühle
2 Zucchini	4 Zweige Thymian
500 g Kirschtomaten	3 Zweige Rosmarin

Die Kartoffeln gründlich waschen, evtl. abbürsten und mit der Schale in etwas Wasser ca. 20 Min. garen. Abgießen und ausdampfen lassen.

Die Frühlingszwiebeln abbrausen, putzen und in etwa 4 cm lange Stücke schneiden. Diese gegebenenfalls längs halbieren. Die Möhren waschen, schälen und in nicht zu dicke Scheiben schneiden. Die Zucchini abbrausen, putzen, trockentupfen und in dünne Scheiben teilen. Die Kirschtomaten waschen, putzen und in Spalten schneiden.

Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Möhren und Frühlingszwiebeln hineingeben und unter Rühren ca. 5 Min. anbraten.

Die Zucchinischeiben sowie die gegarten ungeschälten Kartoffeln hinzufügen und weitere 5 Min. braten. Anschließend vorsichtig die Kirschtomaten unterziehen. Kräftig mit Salz sowie Pfeffer würzen und die Tomaten kurz erhitzen.

Thymian sowie Rosmarin abbrausen, trockentupfen und die Blättchen bzw. Nadeln abzupfen. Die Kräuternach Beheben etwas klein schneiden und über die Kartoffelpfanne streuen. Sofort servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 35 Min.

Garen ca. 30 Min.

pro Person: 350 kcal; E 8 g, F 16 g, KH 42 g

12.617 Kartoffelpfanne mit Cabanossi

2 Stangen Porree	200 g Cabanossi
500 g fest kochende Kartoffeln	4 Eier
4 EL Keimöl	200 ml Milch
Salz, Pfeffer	Muskat
100 g Kirschtomaten	12 EL Schnittlauchröllchen

Den Porree halbieren, gründlich waschen, putzen und in ca. 1 cm breite Ringe teilen. Die Kartoffeln schälen, waschen und in gleichmäßige dünne Scheiben schneiden. Das geht besonders gut mit einem Gemüsehobel.

Keimöl in einer Pfanne erhitzen, Kartoffeln darin bei aufgelegtem Deckel bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden zugedeckt 15 Min. braten. Dann den Deckel entfernen, den Porree zufügen, die Kartoffeln in ca. 5 Min. goldgelb und knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Cabanossi in feine Scheiben schneiden. Beides zu den Kartoffeln geben und vorsichtig unterheben. Eier mit Milch verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Eiermilch über die Kartoffeln gießen und bei schwacher Hitze stocken lassen. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen und sofort servieren. Dazu nach Wunsch einen gemischten Blattsalat reichen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 15 Min.

Garen ca. 20 Min.

470 kcal; E 19 g, F 35 g, KH 20 g

12.618 Kartoffelpfanne mit Cicorino

800 g Gschwellti	wenig Pfeffer
250 g Cicorino rosso (Radicchio)	200 g Hüttenkäse nature
2 EL Olivenöl	1 TL Sambal Oelek
1/4 TL Salz	

Gschwellti schälen, in Viertel schneiden. Cicorino rosso in Streifen schneiden. Öl in einer Bratpfanne heiß werden lassen. Gschwellti ca. 15 Min. anbraten, Cicorino beigegeben, kurz mitbraten, würzen.

Hüttenkäse in einem Sieb abspülen, mit Sambal Oelek mischen, darauf verteilen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit 25 Minuten

pro Person: 243 kcal / 1015 kJ; E 11 g, F 9 g, KH 31 g

12.619 Kartoffelpfanne mit Fenchel

750 g kleine Kartoffeln	Salz, Pfeffer
5 EL Rama Culinesse Pflanzencreme	Zucker
500 g Fenchel	4 EL Pernod (Absinth)
500 g Hähnchenbrustfilet	1 Zitrone, Saft
1 Bd. Estragon	

Kartoffeln schälen, waschen, trocken tupfen, evtl. halbieren. 3 EL Pflanzencreme in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffeln darin ca. 20 Min. rundum braten.

Fenchel putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Hähnchenbrustfilet abbrausen, trocken tupfen und würfeln. Den Estragon abbrausen, trocken schütteln und fein hacken.

Die übrige Pflanzencreme erhitzen und das Fleisch darin rundum 5-8 Min. braten. Den Fenchel dazugeben, salzen, pfeffern und etwas Zucker darüberstreuen. Ca. 5 Min. braten, dann alles zu den Kartoffeln geben. Pernod, Zitronensaft sowie Estragon untermengen.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen ca. 35 Min.

Vorbereiten ca. 30 Min.

pro Person ca.: 390 kcal; E 36 g, F 12 g, KH 28 g

12.620 Kartoffelpfanne mit Feta

750 g festkochende Kartoffeln	1-2 klein. Zweige frischer oder
2-3 EL Öl	1-2 TL getr. Rosmarin
Salz, Pfeffer	4-5 milde Peperoni (Glas)
2 Paprikaschoten (z. B. gelb und rot)	3 EL schwarze Oliven
1 Knoblauchzehe	100 g Fetakäse
1 mittelgroße Zwiebel	

Kartoffeln schälen, waschen und klein würfeln. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin ca. 15 Minuten goldbraun braten und dabei würzen.

Paprika putzen, waschen und in Stücke schneiden. Knoblauch und Zwiebel schälen, fein hacken. Rosmarin waschen, die Nadeln abzupfen und hacken. Peperoni in Ringe schneiden, Stiel dabei entfernen.

Zwiebel und Paprika zu den Kartoffeln geben und etwa 4 Minuten mitbraten. Knoblauch, Peperoni, Rosmarin und Oliven zugeben. Alles ca. 2 Minuten weiterbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Feta zerbröckeln und darüberstreuen.

Mengenangabe: 3 Personen

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

pro Portion ca.: 340 kcal; E 12 g, F 15 g, KH 37 g

12.621 Kartoffelpfanne mit Garnelen-Spießen

250 g große geschälte TK-Garnelen	3-4 EL Öl (z. B. Olivenöl)
750 g kleine neue Kartoffeln	Salz, weißer Pfeffer
1 mittelgroße Zwiebel	20 g Kräuterbutter
einige Stiele frischer Salbei oder Schnittlauch	125 g Mozzarella-Käse
	Holzspieße

Garnelen abspülen, auftauen. Kartoffeln gründlich waschen oder schälen, halbieren oder vierteln. Zwiebel schälen, hacken. Salbei waschen und, bis auf etwas, fein schneiden.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin 15-20 Minuten goldbraun braten. Zwiebeln und Salbei 10 Minuten vor Ende der Bratzeit zu den Kartoffeln geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Garnelen trockentupfen. Jeweils 4-5 Garnelen auf Spieße stecken. Kräuterbutter in einer zweiten Pfanne erhitzen. Garnelen unter Wenden darin ca. 3-4 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mozzarella abtropfen lassen, würfeln. Käse kurz vor Ende der Bratzeit zu den Kartoffeln geben und schmelzen lassen. Spieße darauf anrichten. Getränk: kühler Weißwein.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 40 Min.

pro Portion ca.: 350 kcal / 1460 kJ; E 21 g, F 18 g, KH 24 g

12.622 Kartoffelpfanne mit Gemüse

750 g Pellkartoffeln	125 g durchwachsener Speck
300 g Mohren	60 g Butterschmalz
300 g Porree	Pfeffer
Salz	150 g Allgäuer Bergkäse
150 g Champignons	4 EL Schnittlauchröllchen
100 g Zwiebeln	

Kartoffeln pellen und je nach Größe vierteln oder achteln. Mohren und Porree abbrausen, putzen, in Scheiben bzw. Ringe schneiden.

Mohren in Salzwasser ca. 2 Min., Porree ca. 1 Min. blanchieren. Abgießen, kalt abbrausen, abtropfen lassen.

Champignons abreiben, vierteln. Zwiebeln schälen, achteln. Speck in Streifen schneiden.

Speck im Butterschmalz anbraten, herausnehmen. Kartoffeln, Gemüse im Fett braten, Speck zufügen. Mit Salz, Pfeffer abschmecken. Käse würfeln, darauf streuen. Deckel auflegen, Käse bei schwacher Hitze schmelzen. Kartoffelpfanne mit Schnittlauch bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 30 Min.

pro Person: 700 kcal; E 21 g, F 47 g, KH 41 g

12.623 Kartoffelpfanne mit Käse

1 Bd. Schnittlauch	150 g Champignons
150 g Allgäuer Bergkäse	300 g Porree
60 g Butterschmalz	300 g Möhren
125 g durchwachsener Speck	750 g festkochende Kartoffeln
100 g Zwiebeln	

Die gewaschenen Kartoffeln mit Schale ca. 25 Minuten kochen. In der Zwischenzeit die Möhren und den Porree putzen, waschen und in Scheiben bzw. Ringe schneiden. In kochendem Salzwasser blanchieren. Anschließend kalt abbrausen. Die Champignons putzen und halbieren oder vierteln. Die Zwiebeln schälen und achteln. Die Kartoffeln pellen und je nach Größe vierteln oder sechsteln. Den Speck in feine Streifen schneiden. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Den Speck darin anbraten, herausnehmen und zur Seite stellen. Die Kartoffeln und das Gemüse portionsweise in dem Fett braten. Zusammen mit dem Speck wieder in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Den gewürfelten Käse darüber streuen, Deckel auflegen und bei schwacher Hitze den Käse schmelzen lassen. Mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 30

12.624 Kartoffelpfanne mit Kräutern

1 kg Pellkartoffeln	200 g Cabanossi
1 rote und	4 EL Pflanzencreme
1 gelbe Paprikaschote	3 Zweige Thymian
1 Zucchini	1 Zweig Rosmarin
1 Zwiebel	Salz, Pfeffer
1 Knoblauchzehe	

Kartoffeln schälen, vierteln. Paprika, Zucchini putzen, waschen, in Würfel bzw. Scheiben teilen. Zwiebel sowie Knoblauch schälen und fein hacken. Wurst in Scheiben schneiden. Pflanzencreme in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch darin etwa 5 Min. goldbraun braten.

Gemüse und Wurst zufügen und unter mehrmaligem Wenden weitere 5 Min. braten.

Kräuter abbrausen und trockenschütteln. Thymianblättchen abzupfen. Rosmarinnadeln fein hacken. Kräuter unter die Kartoffelpfanne heben und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. In der Pfanne servieren.

Mengenangabe: 4 Pers

Zubereitung ca. 30 Min.

pro Person: 450 kcal; E 12 g, F 26 g, KH 38 g

12.625 Kartoffelpfanne mit Oliven

1 kg Pellkartoffeln vom Vortag	100 g in Öl und Kräutern eingelegte schwarze bzw. grüne Oliven
4 klein. Zwiebeln	Salz, Pfeffer
3 EL Olivenöl	2 Zweige glatte Petersilie
200 g Schafskäse	
je	

Kartoffeln pellen und in Würfel schneiden. Zwiebeln abziehen, vierteln. Öl erhitzen, Kartoffeln darin unter Wenden knusprig braten, zum Schluss Zwiebeln dazugeben.

Schafskäse grob würfeln, Oliven abtropfen lassen. Beides zu den Kartoffeln geben, kurz miterhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilie abbrausen, trockentupfen, Blättchen von den Stielen zupfen, Kartoffelpfanne damit garnieren.

Mit gewürfeltem Schafkäse aus dem Glas geht's noch schneller. Er ist pikant eingelegt, Salz und Pfeffer deshalb sehr sparsam dosieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Braten: ca. 20 Minuten

pro Pers. ca.: 550 kcal; E 14 g, F 40 g, KH 33 g

12.626 Kartoffelpfanne mit Paprika

500 g Kartoffeln	Salz, Pfeffer
2 rote und	Paprikapulver
2 grüne Paprikaschoten	250 g Feta-Käse
4 EL Olivenöl	

Kartoffeln schälen, waschen und in sehr dünne Scheiben hobeln. Paprikaschoten abbrausen, putzen, halbieren und Kerne sowie weiße Trennhäute entfernen. Die Paprikahälften in schmale Spalten schneiden. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, die Kartoffeln zufügen und in ca. 20 Min. knusprig braun braten. Die Paprikaspalten dazugeben und kurz mitbraten. Die Kartoffelpfanne mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzig abschmecken. Den Schafskäse würfeln und über die Kartoffel-Paprika-Pfanne streuen. Nach Wunsch mit Thymian garnieren und servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

pro Person ca.: 355 kcal; E 15 g, F 22 g, KH 23 g

12.627 Kartoffelpfanne mit Pfifferlingen

7 kg kleine, runde Kartoffeln	250 g Pfifferlinge
Salz	schwarzer Pfeffer
2 Stangen Porree	200 g Putenaufschnitt
2 EL Olivenöl	

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser etwa 15 Min. nicht zu weich kochen.

Inzwischen Porree putzen, abbrausen, der Länge nach halbieren und in feine Streifen schneiden.

Die Kartoffeln abgießen und etwas abkühlen lassen. Vierteln und in einer beschichteten Pfanne im Olivenöl rundherum anbraten. Die Pilze putzen und gründlich säubern.

Porreestreifen und Pfifferlinge zu den Kartoffeln geben. Unter gelegentlichem Wenden ca. 5 Min. dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Putenaufschnitt in Streifen schneiden und mit der Kartoffelpfanne anrichten. Nach Wunsch mit glatter Petersilie garnieren und servieren.

Statt Pfifferlingen kann man auch in Streifen geschnittene Austernpilze verwenden

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 25 Min.

Garen ca. 15 Min.

pro Person: 350 kcal; E 20 g, F 6 g, KH 47 g

12.628 Kartoffelpfanne mit Putenbrust in Kräutersauce

100 Stk. Gewürzpauschale (Currypulver, Salz, Pfeffer)	300 g Mehl, Typ 405
400 g Kräutermischung, TK	200 g Butter
400 ml Rapsöl	500 ml Weißwein, alternativ Wasser
12000 g Putenbrust, Schnitzel, klein, à 60 g	2000 g Zwiebeln, gewürfelt
250 g Kräutermischung, TK	1500 g Lauchzwiebeln
2000 ml Sahne, 30 %	5000 g Kirschtomaten
2000 ml Geflügelfond, aus Instantpulver	7500 g Kartoffeln, fest kochend, klein

Kartoffeln gründlich waschen und in Salzwasser garen. Abkühlen lassen und halbieren, gegebenenfalls vierteln. Kirschtomaten waschen und halbieren. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in 1 bis 2 cm große Rauten schneiden. Zwiebelwürfel in Butter angehen lassen. Mit Mehl bestäuben und mit einem Löffel verrühren. Sofort mit Weißwein ablöschen und mit Brühe auffüllen. Unter ständigem Rühren einmal aufkochen lassen und die Sahne zufügen. Die Kräuter zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch mit Curry würzen und in erhitztem Öl anbraten. Auf Bleche setzen und dann erst mit Salz würzen. Gleichzeitig Kartoffeln in Öl goldgelb braten. Erst die Frühlingszwiebeln und dann die Tomaten zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anrichtehinweis: Kartoffelpfanne und Fleisch auf Tellern anrichten, mit etwas Sauce nappieren und die restliche Sauce dazu reichen. Mit Kräutern dekorieren.

Mengenangabe: 100 Personen

je Portion: 459 kcal / 1259 kJ

12.629 Kartoffelpfanne mit Schafskäse und Oliven

1 kg Pellkartoffeln vom Vortag	1 Zweig Rosmarin
2 Schalotten	200 g Schafskäse
3 EL Butterschmalz	Pfeffer
100 g schwarze und	3 Zweige glatte Petersilie
100 g grüne Oliven ohne Stein	

Die Kartoffeln pellen und in Würfel schneiden. Die Schalotten abziehen und je nach Größe vierteln oder achteln. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin unter Wenden knusprig braten. Mit Salz pikant würzen. Die schwarzen und grünen Oliven hinzufügen. Den Rosmarinweig abbrausen, trockentupfen, die Nadeln

abstreifen und grob zerkleinern. Zu den Kartoffeln in die Pfanne geben und kurz mitbraten. Den Schafskäse in grobe Würfel schneiden, zu den Kartoffeln geben und kurz miterhitzen. Danach alles mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Die Petersilienzweige abbrausen, gut trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Anschließend die Kräuter über die Kartoffelmischung streuen und alles in der Pfanne servieren. Dazu nach Belieben einen grünen oder gemischten Salat reichen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 25 Min.

pro Person: 530 kcal; E 16 g, F 24 g, KH 56 g

12.630 Kartoffelpfanne mit Speck

800 g Pellkartoffeln mit Schale vom Vortag	4 rote Zwiebeln
200 g Frühstücksspeck	4 Stangen Staudensellerie
2 TL grober Senf	Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und halbieren. Den Frühstücksspeck in Streifen schneiden und in einer großen Pfanne kross braten. Den Senf hinzufügen und unterziehen.

Die Zwiebeln abziehen und in Scheiben teilen. Zum Speck geben und mitdünsten. Den Staudensellerie abbrausen, trockentupfen. Grün entfernen, harte Außenfäden abziehen. Sellerie in Scheiben schneiden. Grün klein schneiden, beiseitelegen. Gemüse in die Pfanne geben und mitdünsten.

Die Kartoffelhälften hinzufügen und unter gelegentlichem Wenden goldbraun und knusprig braten. Mit Salz sowie Pfeffer abschmecken und mit Selleriegrün garniert servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 30 Min.

pro Person: 530 kcal; E 11 g, F 33 g, KH 40 g

12.631 Kartoffelpfanne mit Speck und Ei

1 kg kleine, fest kochende Kartoffeln	2 EL Öl
4 rote Peperoni	1 klein. Dose rote Bohnen (425 ml)
2 Zwiebeln	1 klein. Dose Maiskörner (425 ml)
150 g Frühstücksspeck	4 Eier
Salz, Pfeffer	1 EL Butter
Cayennepfeffer	

Die Kartoffeln waschen und halbieren. Die Peperoni abbrausen, längs halbieren, putzen und in Streifen schneiden. Die Zwiebeln abziehen und in Spalten teilen. Den Speck in ca. 4 cm breite Streifen schneiden.

Ofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Kartoffeln, Zwiebeln und Peperoni in einen Bräter geben. Mit Salz, Pfeffer sowie Cayennepfeffer würzen und mit Öl beträufeln. Mit Speckstreifen belegen und ca. 45 Min. im Backofen braten. Dabei gelegentlich wenden.

Bohnen und Mais abtropfen lassen. Unter die Kartoffeln heben und erhitzen.

Die Eier in heißer Butter zu Spiegeleiern braten, salzen und pfeffern. Auf die Kartoffelpfanne setzen, evtl. mit Petersilie garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 30 Min.

Garen ca. 45 Min.

pro Person: 810 kcal; E 29 g, F 39 g, KH 75 g

12.632 Kartoffelpfanne mit Spinat

750 g Kartoffeln	Salz
6 Nürnberger Rostbratwürstchen	Pfeffer
200 g Zwiebeln	Muskat
3 EL Öl	100 g geriebener Goudakäse
1/8 l Gemüsebrühe	20 g gehackte Kürbiskerne
300 g TK-Blattspinat	

Kartoffeln und Würstchen in Scheiben, Zwiebeln in Spalten schneiden. Öl erhitzen, Wurstscheiben darin knusprig braten und herausnehmen. Zwiebeln im Bratfett glasig dünsten. Kartoffeln und Brühe dazugeben, aufkochen und etwa 15 Minuten schmoren.

Angetauten Spinat grob hacken, dazugeben und erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Wurst und Käse untermischen und erwärmen.

Mit Kürbiskernen bestreut servieren.

12.633 Kartoffelpfanne mit Zucchini, Tomaten und Oliven

750 g vorwiegend fest kochende Kartoffeln	6 Sardellenfilets
6 EL Olivenöl	einige Zweige Thymian
2 Zwiebeln	100 g schwarze Oliven
1 Zucchini	Salz, Pfeffer
200 g Kirschtomaten	

Kartoffeln schälen, waschen und in Stücke schneiden. Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln darin unter gelegentlichem Wenden 25-30 Min. braten.

Die Zwiebeln abziehen und würfeln. Etwa 5 Min. vor Ende der Garzeit zu den Kartoffeln geben und mitbraten.

Zucchini und Kirschtomaten waschen. Zucchini putzen, grob würfeln, Tomaten halbieren oder vierteln. Die Sardellenfilets abrausen und trockentupfen. 2 Filets fein hacken. Thymian abrausen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen.

Zucchini, Tomaten, gehackte Sardellen, Thymian und Oliven zu den Kartoffeln geben. Unterheben und etwa 5 Min. weiterbraten.

Die Kartoffelpfanne mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den restlichen Sardellen garniert servieren. Dazu nach Wunsch einen trockenen italienischen Rotwein reichen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 25 Min.

Garen ca. 35 Min.

pro Person: 380 kcal; E 6 g, F 28 g, KH 26 g

12.634 Kartoffelpfanne mit Zuckerschoten

400 g kleine Pellkartoffeln

(evtl. vom Vortag)

300 g Zuckerschoten

300 g junge Möhren

2 Zwiebeln

200 g Bulgur

13 EL Butterschmalz

Salz, Pfeffer

1 Zweig Rosmarin

Die Kartoffeln pellen. Die Zuckerschoten waschen, putzen, schräg halbieren und in kochendem Salzwasser ca. 1 Min. blanchieren. Dann abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

Die Möhren waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln abziehen und sehr fein hacken.

100 ml Wasser aufkochen. Den Bulgur damit übergießen und ca. 10 Min. quellen lassen. Mit einer Gabel auflockern.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin braun braten. Zwiebeln sowie Möhren dazugeben und weich dünsten. Zuckerschoten so wie Bulgur unterrühren und kurz erhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Rosmarin abrausen und trockenschütteln. Die Nadeln abzupfen, evtl. grob hacken und unter die Kartoffelpfanne rühren. Nach Wunsch mit Petersilienblättchen garnieren und servieren.

Tipp: Verwenden Sie zum Braten eine große Pfanne, damit die Kartoffeln rundum schön bräunen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 30 Min.

Quellen ca. 10 Min.

pro Person: 390 kcal; E 11 g, F 8 g, KH 64 g

12.635 Kartoffelpfannkuchen

600 g mehlig kochende Kartoffeln	4 Eier
Salz	weißer Pfeffer
2 Zwiebeln	1 Prise Kurkuma
8 EL Öl	1 Prise Ingwerpulver

Kartoffeln halbieren und 25 Minuten kochen. Abgießen und ausdämpfen. Durch Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken oder mit einem Stampfer pürieren.

Zwiebeln in 3 mm dicke Scheiben schneiden. 4 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln braun braten. Über das fertige Püree geben. Nacheinander die Eier zufügen und unterrühren. Mit Pfeffer, Kurkuma, Ingwerpulver und Salz abschmecken.

Restliches Öl in der Pfanne erhitzen. Kartoffelpüree hineingeben. Mit einem Löffelrücken gleichmäßig in der Pfanne verteilen. Das Püree zugedeckt bei schwacher Hitze 5 Minuten braten. Es soll am Rand fest, in der Mitte noch feucht sein.

Deckel abnehmen. Das Püree mit einem Messer vom Pfannenrand lösen. Noch 2 Minuten braten. Dabei die Pfanne rütteln, damit der Pfannkuchen nicht ansetzt.

Den Pfannkuchen auf einen entsprechend großen Deckel gleiten lassen. Umdrehen und bei mittlerer Hitze noch 4 Minuten braten.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

12.636 Kartoffelpfannkuchen mit Kräutern

800 g Kartoffeln	5 Schalotten
75 ml Milch	1 rote und
2 Eier	1 gelbe Paprikaschote
2-3 EL Mehl	1 EL Öl
Salz, Pfeffer	100 ml Weißwein
1 Prise Muskat	200 ml Gemüsebrühe
1 Prise Cayennepfeffer	200 ml Sahne
75 g gemischte Kräuter	2 TL Speisestärke
(z. B. Sauerampfer, Pimpinelle, Kerbel, Kresse)	einige Spritzer Zitronensaft
4 EL Butterschmalz	Kräuterzweige

Kartoffeln schälen, waschen, sehr fein reiben. Mit Milch, Eiern sowie Mehl verrühren, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Cayennepfeffer würzen. Kräuter verlesen, abbrausen, trocken-schütteln und fein hacken. Die Hälfte davon unter den Kartoffelteig ziehen. Butterschmalz portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Darin aus dem Kartoffelteig nacheinander Pfannkuchen ausbacken und diese jeweils warm stellen. Die Schalotten abziehen und würfeln. Paprikaschoten waschen, putzen, von Kernen sowie Trennhäutchen befreien und in Stücke

teilen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten darin glasig dünsten. Paprika zufügen, mitdünsten. Wein, Brühe, Sahne angießen und bei mäßiger Hitze ca. 8 Min. reduzieren. Die Soße mit Stärke binden, mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Muskat, Cayennepfeffer, übrigen gehackten Kräutern abschmecken. Die Pfannkuchen mit Paprikasoße anrichten. Mit Kräutern garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen ca. 8 Min.

Zubereitung ca. 45 Min.

pro Person: 500 kcal; E 13 g, F 28 g, KH 48 g

12.637 Kartoffelpiroggen mit Fleisch (Pirostzki Kartoffeinyje s majason)

1000 g Kartoffeln, gekocht	Salz
100 g Mehl	Pfeffer
1 Ei	1 EL Petersilie, gehackt
Salz	1 Eiweiß
1 klein. Zwiebel	Mehl
30 g Butter	150 g Öl
150 g Rindergehacktes	

Kartoffeln durchpressen. Mehl, Ei, Salz zugeben und zu einem Teig verarbeiten. Den Teig ca. 3/4 cm dick auf einem bemehlten Tisch ausrollen und kleine Plätzchen ausstechen. Zwiebel fein würfeln und in Butter anrösten. Rindergehacktes, Salz, Pfeffer, Petersilie und die gerösteten Zwiebeln vermengen. Die Fleischmasse auf die Hälfte der Plätzchen verteilen und mit der zweiten Hälfte der Plätzchen abdecken. Teigländer mit Eiweiß bestreichen und gut zusammendrücken. Die Plätzchen in Mehl wälzen und in Öl von beiden Seiten goldgelb backen. Die Kartoffelplätzchen heiß servieren.

12.638 Kartoffelpizza

1 kg Kartoffeln	Fett für das Blech
1 Becher saure Sahne (150 g)	4 EL Tomatenmark
4 Eier	4 EL Löwensenf, mittelscharf
300 g ger. mittelalter Gouda	1 klein. rote Paprikaschote
1 EL gehackter Schnittlauch	1 klein. grüne Paprikaschote
1 Bd. Petersilie	200 g Champignons
Salz	1 Bd. Frühlingszwiebeln
Pfeffer	1 klein. Dose Mais (285 g)
Thymian	100 g schwarze Oliven
Oregano	

Kartoffeln waschen, schälen und reiben. Mit 3/4 der sauren Sahne, den Eiern, 100 g Käse und dem Schnittlauch verrühren. Petersilie waschen, trockenschütteln, hacken, hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, Thymian und Oregano würzen.

Die Masse auf ein gefettetes Backblech streichen und bei 200°C (Umluft: 180°C, Gas: Stufe 3-4) etwa 20 Minuten vorbacken.

Das Tomatenmark mit Senf und der restlichen Sahne verrühren, mit Thymian und Oregano würzen. Paprika halbieren, putzen, waschen und in Streifen schneiden. Pilze und Frühlingszwiebeln putzen, Pilze in Scheiben schneiden, Frühlingszwiebeln waschen, entkernen und in Ringe schneiden, Mais abtropfen lassen.

Den Vorgebackenen Pizzaboden mit der Tomaten-Senf-Mischung bestreichen, mit dem vorbereiteten Gemüse, Mais und Oliven belegen und mit dem restlichen Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 170°C (Umluft: 150°C, Gas: Stufe 3-4) etwa 20 bis 25 Minuten backen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Pro Portion: ca.: 847 kcal / 3545 kJ

12.639 Kartoffelpizza

750 g Kartoffeln	1 EL Petersilie, gehackte
150 g Speck, durchwachsener	Knoblauchsatz
500 g Tomaten	Pfeffer
1/4 TL Oregano, gerebelter	250 g Allgäuer Emmentaler

Die Kartoffeln schälen, waschen, in dünn Scheiben schneiden und zum Trocknen eine Zeit lang auf Haushaltspapier legen. Den Speck in kleine Würfel schneiden, auslassen, zu den Kartoffelscheiben hinzugeben und etwa 5 Minuten unter öfterem Wenden braten lassen. Die Tomaten waschen, abtrocknen, in Scheiben schneiden, mit den Kartoffelscheiben vermengen und beide Zutaten gleichmäßig auf einem gefetteten Backblech verteilen. Mit Oregano, Petersilie, Knoblauchsatz und Pfeffer bestreuen. Die Pizza gleichmäßig mit dem Allgäuer Emmentaler belegen und das Blech in den vorgeheizte Backofen schieben. Nach dem Backen die Pizza in Stücke teilen und heiß servieren Strom: 200-225 °C Gas: Stufe 4-5 Backzeit: Etwa 25 Minuten

Mengenangabe: 4 Portionen

12.640 Kartoffelpizza

100 Stk. Gewürzpauschale (Pfeffer, Salz, Muskatnuss)	4000 g Tomaten, in Scheiben
200 g Basilikum, TK	5000 g Mozzarella, in Scheiben
	3000 g Salami, in Scheiben

100 g Oregano, gerebelt
 1000 ml Tomatensauce
 400 ml Rapsöl
 400 g Kartoffelpüreepulver

2000 g Zwiebeln, gewürfelt
 1500 ml Vollei, Tetra
 20000 g Kartoffeln, fest kochend, küchenfertig

Kartoffeln raspeln. Mit Salz und Muskat würzen. Vollei, Zwiebeln und Püreepulver zufügen und gut vermengen. Röstis formen, in heißem Öl kurz von beiden Seiten anbraten. Auf Bleche legen und zur Seite stellen. Die Röstis mit Tomatensauce bestreichen und mit Oregano würzen. Salami darauf verteilen. Tomaten darauf legen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss die Mozzarellascheiben darauf legen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C gut 10 Min. backen. Anrichtehinweis: Überbackene Kartoffelpizza dekorativ auf Tellern anrichten. Nach Wunsch mit frischem Basilikum garnieren.

Mengenangabe: 100 Personen

je Portion: 454 kcal / 1715 kJ

12.641 Kartoffelpizza

300 g Kartoffelkloßteig
 250 g Champignons
 100 g Salami
 100 g Blauschimmelkäse
 4 EL Gouda, gerieben
 100 g Mozzarella
 6 EL Tomatenpüree
 400 g Tomaten
 1 Chilischote

1/4 Bd. Schnittlauch
 1/4 Bd. Petersilie
 1/2 EL Oregano
 1 Schale(n) Kresse
 1 1/2 EL Butterschmalz
 1/2 EL Rapsöl
 Salz, Pfeffer
 Muskat

Tomaten säubern, Kernhaus ausstechen, in Scheiben schneiden. Schnittlauch und Petersilie säubern und feinschneiden. Blauschimmelkäse in Würfel, Mozzarella in Scheiben schneiden. Champignons mit Küchenkrepp gut abreiben und in Scheiben schneiden. Chilischote in feine Röllchen zerteilen, Kresse abschneiden. Kartoffelteig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, Petersilie und Schnittlauch unterheben. Pfanne mit Rapsöl erhitzen, Champignons kurz anbraten. In einer anderen Pfanne Butterschmalz erhitzen, die Kartoffelmasse in der Pfanne flachdrücken, beidseitig goldgelb ausbacken. Diesen Kartoffelboden mit Tomatenpüree bestreichen, mit Salami belegen, Champignons darüber verteilen, Tomaten rundum auflegen, Mozzarella darauf verteilen und in der Mitte Blauschimmelkäse anhäufeln. Das Ganze mit Reibkäse bestreuen, Chili und Oregano darüber verteilen. Pizza im Ofen bei 180 °C etwa 5-6 Minuten überbacken. Pizza auf runder Glasplatte oder Teller anrichten, mit Kresse bestreuen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

12.642 Kartoffelpizza

2 kg vorwiegend fest kochende Kartoffeln	1 Dos. Tomatenmark (140 g)
2 Zwiebeln	1 Becher Magermilchjogurt (150g)
150 g saure Sahne	1 Bd. Thymian
6 Eier	1 groß. rote Paprikaschote
500 g mittelalter Gouda	1 groß. grüne Paprikaschote
Salz	125 g Champignons
gemahlener weißer Pfeffer	100 g gefüllte Oliven
etwas Fett für das Blech	150 g Cabanossi

Die Kartoffeln waschen, schälen, fein reiben und die Kartoffelmasse etwas ausdrücken. Den Backofen auf 225°C (Gas: Stufe 4) vorheizen.

Die Zwiebeln schälen, hacken und mit der Hälfte der sauren Sahne, den Eiern und 200 g geriebenem Käse unter die Kartoffelmasse rühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Die Masse auf ein gefettetes Backblech streichen und etwa 30 Minuten vorbacken.

In der Zwischenzeit den Thymian fein hacken und mit der restlichen sauren Sahne, dem Tomatenmark und dem Jogurt verrühren.

Die Paprikaschoten putzen, waschen und in Würfel schneiden. Die Pilze putzen, mit einem feuchten Tuch abreiben und in dünne Scheiben schneiden. Die Oliven und die Cabanossi in Scheiben schneiden.

Die Pizza dünn mit der Tomatencreme bestreichen, dann mit dem Gemüse und der Cabanossi belegen. Zum Schluss mit dem restlichen geriebenen Käse bestreuen und im Backofen etwa 25 Minuten backen.

VARIATIONEN: Grundzutaten einer Pizza, die jedoch nach Geschmack variiert und ergänzt werden können, sind Tomaten, Käse und Kräuter. Im Übrigen eignet sich fast alles als Pizzabelag - auch Essensreste vom Vortag können auf diese Weise noch einmal zu Ehren kommen.

TIPP: Lange gereifter, alter Käse lässt sich leicht reiben, bei jungem oder mittelaltem Käse ist dies schwieriger. Legen Sie diesen vorher kurz in das Gefrierfach, danach lässt auch er sich problemlos reiben.

Mengenangabe: 8 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde 45 Minuten

12.643 Kartoffelpizza mit Rosmarin Pizza di patate e rosmarino

1/2 Würfel Hefe	500 g Festkochende Kartoffeln
1 EL Zucker	400 g Crème fraîche
500 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten	1 Ei
6 EL natives Olivenöl extra	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
4 Zweige Rosmarin	

Hefe mit Zucker in 300 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde in der Mitte bilden und die Hefemischung hineingießen. Mit etwas Mehl vom Rand bestäuben und 15 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

2 EL Olivenöl und 1 TL Salz zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt weitere 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Inzwischen Rosmarin waschen, trocken tupfen und die Nadeln abzupfen. Kartoffeln schälen, waschen und auf einem Gemüsehobel in dünne Scheiben hobeln. Crème fraîche mit dem Ei verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Ofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und zu 4. Fladen formen. Jeweils mit Crème fraîche-Mischung und Kartoffelscheiben belegen. Kartoffelscheiben mit übrigem Öl bestreichen und mit Rosmarin bestreuen. Auf zwei mit Backpapier belegte Bleche geben und portionsweise im heißen Ofen in 15-20 Minuten goldbraun backen.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.644 Kartoffelpizza mit Spinat

500 g vorwiegend fest kochende Kartoffeln	250 g Tomaten
1/2 Zwiebel	1 klein. Zwiebel
50 g saure Sahne	3 EL Öl Kräutersalz
1 Ei	gemahlener schwarzer Pfeffer
150 g mittelalter Gouda	2 TL fein gehackte Kräuter der Provence
Salz	1 Knoblauchzehe
gemahlener schwarzer Pfeffer	350 g Spinat
etwas Fett für das Blech	

Die Kartoffeln waschen, schälen, fein reiben und die Kartoffelmasse etwas ausdrücken. Den Backofen auf 225 °C (Gas: Stufe 4) vorheizen.

Die Zwiebel schälen, hacken und mit der Hälfte der sauren Sahne, dem Ei und 50 g geriebenem Käse unter die Kartoffelmasse rühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Die Masse auf ein gefettetes Backblech streichen und etwa 30 Minuten vorbacken.

Die Tomaten enthäuten und das Fruchtfleisch würfeln. Die Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden.

Die Zwiebel in 1 Esslöffel Öl glasig dünsten. Tomaten, Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence hinzufügen und alles einmal aufkochen lassen, mit dem Pürierstab pürieren.

Die Knoblauchzehe zerdrücken, dazugeben und die Tomatensauce gleichmäßig auf die Kartoffelmasse streichen.

Den Spinat in feine Streifen schneiden und in dem restlichen Öl so lange dünsten, bis er zusammengefallen ist. Mit Pfeffer und eventuell Knoblauch abschmecken.

Das Gemüse auf der Pizza verteilen, mit dem restlichen Käse bestreuen. Die Kartoffelpizza in den Backofen schieben und nochmals 15 bis 20 Minuten überbacken.

TIPP: Dazu passt sehr gut ein Tomatensalat.

Mengenangabe: 2 Portionen**Zubereitungszeit:** ca. 2 Stunde**12.645 Kartoffelpizza mit Thunfisch**

1.5 kg mehlig kochende Kartoffeln	1 Dos. Thunfisch (200 g)
Salz	3 Schalotten
2 EL Olivenöl	250 g Mozzarella
1.5 kg Tomaten	100 g Mehl
2 Knoblauchzehen	80 g schwarze Oliven
Pfeffer	3 EL Petersilie
2 TL Oregano	

Kartoffeln waschen, schälen, in ca. 25 Min. garen. Durch die Kartoffelpresse drücken. Mit 2 TL Salz und Olivenöl verkneten. Masse erkalten lassen.

Tomaten häuten, entkernen und würfeln. Knoblauch schälen, fein hacken, zu den Tomaten geben. Mit Salz, Pfeffer und Oregano kräftig würzen.

Ofen auf 225 Grad vorheizen. Thunfisch abtropfen lassen, zerpflücken. Schalotten schälen, in Ringe schneiden. Mozzarella in Scheiben teilen.

Blech mit Backpapier belegen. Mehl unter die Kartoffeln kneten, Masse auf das Blech streichen, ca. 25 Min. backen. Tomaten darauf verteilen. Mit Mozzarella, Thunfisch, Schalotten und Oliven belegen. Ca. 25 Min. backen, mit Petersilie bestreuen.

Mengenangabe: 4 Personen**Backen** ca. 50 Min.**Zubereitung** ca. 30 Min.**pro Person:** 720 kcal; E 25 g, F 33 g, KH 76 g**12.646 Kartoffelpizzas**

300 g Frühkartoffeln, mit der Schale	250 g Pizzateig
wenig Olivenöl	2 Scheib. Mortadella (ca. 50 g)
1/4 TL Salz	Rucola- oder Rettichsprossen für die Garnitur
BELAG	SAUCE
1 Bd. Frühlingszwiebeln, mit dem Grün, in ca. 2 cm langen Stücken	60 g Creme fraîche
wenig Butter oder Margarine	1/4 TL Salz
60 g Creme fraîche	Pfeffer aus der Mühle
Pfeffer aus der Mühle	wenig Rucola- oder Rettichsprossen

Vorbereiten: Kartoffeln unter fließendem Wasser bürsten, trocken tupfen, längs halbieren. Ringsum mit dem Öl bestreichen, würzen. Mit der Schnittfläche nach unten auf ein mit

Backpapier belegtes Blech legen.

Vorbacken: Ca. 15 Min. in der Mitte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens, herausnehmen.

Belag: Frühlingszwiebeln in der warmen Butter oder Margarine kurz andämpfen, auskühlen. Mit der Creme fraîche mischen, würzen. Pizzateig halbieren, jede Hälfte ca. 5 mm dick rund auswallen, je mit einer Scheibe Mortadella belegen. Je die Hälfte der Frühlingszwiebel-Masse und der noch warmen Kartoffeln darauf verteilen.

Backen: Ca. 10 Min. auf der untersten Rille des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens, herausnehmen, garnieren.

Soße: Alle Zutaten mischen, Soße zu den Pizzas servieren.

Tipp: Für 4 Personen die Zutatenmenge verdoppeln. Den Pizzateig viereckig auswallen, in ein mit Backpapier belegtes Blech (ca. 33x30x3 cm) legen.

Mengenangabe: 2 Personen

Vor- und Zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 25 Min.

12.647 Kartoffelplätzchen

800 g Kartoffeln

500 g Paprika

3 EL Mehl

2 EL Schnittlauchröllchen

1 Ei

Salz, Pfeffer

Muskat

je

500 g Auberginen, Zucchini und Tomaten

2 rote Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

6 EL Olivenöl

1 TL Thymianblättchen

4 EL geh. Basilikum

1 EL geh. Petersilie

Die Kartoffeln waschen, garen, schälen, durch eine Presse drücken und abkühlen lassen. Paprika putzen, waschen. 1/2 Paprika fein, Rest grob würfeln. Mehl, Schnittlauch, Ei, feine Paprikawürfel mit Kartoffeln verkneten, würzen. Teig zu Plätzchen formen.

Gemüse putzen, waschen, grob zerkleinern. Zwiebeln, Knoblauch schälen, hacken. 3 EL Olivenöl erhitzen, Gemüse und Paprika darin unter Rühren ca. 12 Min. dünsten. Kräuter zufügen, würzen. Zugedeckt weitere 4 Min. garen.

Die Kartoffelplätzchen im restlichen Olivenöl auf beiden Seiten goldbraun backen.

Mengenangabe: 4 Personen

pro Person: 350 kcal; E 13 g, F 12 g, KH 47 g

12.648 Kartoffelplätzchen

500 g mehlig Kartoffeln	Salz
25 g Schalottenwürfel	frisch ger. Muskat
10 g Butter	1 Stängel Rosmarin
1 Ei	Kartoffelmehl
50 g Mehl	30 g Butterschmalz

Kartoffeln waschen, kochen, pellen und noch warm durch die Kartoffelpresse drücken. Schalottenwürfel in 10 g Butter anschwitzen, zur Kartoffelmasse geben mit Ei, Mehl zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig mit Salz frisch ger. Muskat, Rosmarin würzen. Arbeitsfläche mit Kartoffelmehl bestreuen und den Teig 1 cm dick ausrollen, mit Sternchenform ausstechen. In 30 g Butterschmalz goldgelb braten.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.649 Kartoffelplätzchen auf leckerem Kürbis-Pilz-Gemüse

500 g Pellkartoffeln (Vortag)	Salz, Pfeffer
2 Zwiebeln	1 kg Hokkaido-Kürbis
1 Knoblauchzehe	200 g ganze Champignons (Glas)
3 EL Semmelbrösel	5 EL -Rama Culinesse Pflanzencreme"
1 TL Thymian	250 ml -Rama Cremefine Saucen Pilz & Weißer Balsamico"
2 EL TK-Petersilie	

Kartoffeln schälen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. 1 Zwiebel sowie Knoblauch abziehen und fein würfeln. Alles mit Semmelbröseln, Thymian, Petersilie, Salz sowie Pfeffer verkneten. Aus dem Kartoffelteig ca. 12 Plätzchen formen.

Kürbis halbieren, entkernen und würfeln. Pilze abtropfen lassen und halbieren. 1 Zwiebel abziehen, würfeln und in 2 EL Pflanzencreme andünsten. Kürbis sowie Pilze zufügen und zugedeckt ca. 15 Min. schmoren.

Plätzchen in 3 EL Pflanzencreme auf jeder Seite ca. 5 Min. braten. -Cremefine Sauce" zum Gemüse geben, aufkochen. Mit Kartoffelplätzchen anrichten. Nach Wunsch mit Thymian garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen ca. 25 Min.

Vorbereiten ca. 30 Min.

pro Person ca.: 380 kcal; E 10 g, F 21 g, KH 37 g

12.650 Kartoffelplätzchen mit Eier-Ragout

800 g Kartoffeln	Muskat
6-8 Eier	2 EL (30 g) Margarine
1 mittelgroße Zwiebel	1 Milch (1,5% Fett)
50 g + 2 EL (30 g) Mehl	1 EL Gemüsebrühe (Instant)
50 g Magerquark	1 Bd. Schnittlauch
1 EL Mandelblättchen	75 g Radieschen-Sprossen
Salz, Pfeffer	1-2 EL Öl

Kartoffeln waschen und ca. 20 Minuten kochen. 4-6 Eier 8 Minuten kochen. Abschrecken und schälen.

Kartoffeln abschrecken, schälen, durch eine Kartoffelpresse drücken. Zwiebel schälen, hacken. Beides mit 2 Eiern, 50 g Mehl, Quark, Mandeln (bis auf einige), Salz, Pfeffer und Muskat verkneten. Aus der Masse mit bemehlten Händen 8 Küchlein formen.

Fett erhitzen. 2 EL Mehl darin anschwitzen. Unter Rühren mit Milch und 1/4 l Wasser ablöschen und aufkochen. Brühe einrühren und ca. 3 Minuten köcheln, abschmecken.

Schnittlauch waschen, fein H1 schneiden. Eier sechsteln. Beides in die Soße geben und warm stellen. Sprossen abspülen, abtropfen lassen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffelplätzchen darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite 2-3 Minuten braten. Mit dem Eier-Ragout anrichten. Sprossen und übrige Mandelblättchen darüberstreuen.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 50 Min.

pro Portion ca.: 480 kcal / 2010 kJ; E 22 g, F 23 g, KH 43 g

12.651 Kartoffelplätzchen mit Saibling und Kräuterschmand

250 g Kartoffeln	weißer Pfeffer (a. d. Mühle)
1 Ei (Kl. L)	2 EL Zitronensaft
1 Bd. Kerbel	14 EL Öl
1 Bd. Dill	200 g Radieschen
1 Bd. Schnittlauch	3 Saiblingsfilets
125 g Schmand (24%)	(à 100 g, ohne Haut,
Salz	ersatzweise kleine Lachsforellenfilets)

Die Kartoffeln schälen und mit einem Gemüsehobel in feinen langen Streifen direkt in eine Schüssel mit kaltem Wasser hobeln. Das Ei hart kochen und pellen. Eigelb und Eiweiß getrennt fein hacken.

Von den Kräutern 2/3 fein schneiden und mit Schmand, dem gehacktem Ei, Salz und Pfeffer verrühren, kalt stellen. Etwas vom verbliebenen Dill fein schneiden und mit Zitronensaft, 3 El Öl, Salz und Pfeffer verrühren. Die Radieschen putzen und in hauchdünne Scheiben schneiden.

Die Kartoffeln in einem Sieb gut abtropfen lassen, zwischen Küchentüchern sorgfältig

trockenreiben und salzen. Aus den Kartoffelstreifen 8 Plätzchen formen (à ca. 9 cm Ø) und im restlichen Öl bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Kartoffelplätzchen auf ein Backblech legen. Die Saiblingsfilets in passende Stücke schneiden, daraufsetzen, salzen und pfeffern. Restliche Kräuter von den Stielen zupfen, Schnittlauch grob schneiden. Radieschen und Kräuter getrennt mit der Vinaigrette marinieren.

Die Kartoffelplätzchen mit dem Fischfilet im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der obersten Ein- schubleiste 3 Minuten garen (Gas 3, Umluft 180 Grad).

Kartoffelplätzchen auf Teller legen, die marinierten Kräuter daraufgeben, Kräuterschmand und Radieschensalat daneben verteilen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Stunde, 20 Minuten

pro Portion: 516 kcal / 2162 kJ; E 19 g, F 44 g, KH 10 g

12.652 Kartoffelplätzchen mit Schafskäse

1 kg mehligkochende Kartoffeln

2 Eier

160 - 200 g Mehl

1 - 2 EL Grieß

etwas geriebener Knoblauch

frisch gemahlener Pfeffer

1 TL fein gehackter Rosmarin und Thymian

1 rote Paprika

100 g Weichkäse in Salzlake

Salz

Rapsöl zum Braten

Friséesalat zum Garnieren

Kartoffeln waschen und mit Schale dämpfen. Abdampfen lassen, pellen und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Gut abkühlen lassen. Eier, nach und nach so viel Mehl und Grieß unterkneten, bis ein gut formbarer Teig entsteht. Mit Knoblauch, Pfeffer und gehackten Kräutern würzig abschmecken. Rote Paprika putzen, waschen und mit dem Weichkäse in kleine Würfel schneiden und untermischen. Nur falls nötig mit Salz abschmecken. Aus dem Teig kleine runde oder ovale Plätzchen formen und im heißen Öl bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Mit Friséesalat servieren. Dazu passen Tomatensoße oder Knoblauchjoghurt.

Tipp: Wer wenig Zeit hat, nimmt Kartoffelteig aus der Packung und mischt nach dem Quellen Weichkäse und rote Paprika darunter. Mit Knoblauch, Pfeffer und Kräuter würzen. Kartoffelplätzchen braten und heiß mit Friséesalat servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

12.653 Kartoffelplätzchen mit Tomaten-Dip

1 kg Kartoffeln (z. B. vorwiegend festkochend)	1 TL getr. Thymian
1 mittelgroße Zwiebel	Salz
1 Knoblauchzehe	Pfeffer
3 EL Öl	Zucker
2 EL Tomatenmark	3 mittelgroße Möhren
1 geh. TL + ca. 50 g Mehl	2-3 Stiele Petersilie
2 Dos. (à 425 ml) stückige Tomaten	2 EL Magerquark
	2 Eier (Gr. M)

Kartoffeln waschen und zugedeckt ca. 20 Minuten kochen.

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. In 1 EL heißem Öl andünsten. Tomatenmark und 1 TL Mehl zufügen, anschwitzen. Tomaten und Thymian einrühren, aufkochen. Ca. 20 Minuten köcheln. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Möhren schälen, waschen und raspeln. Petersilie waschen, hacken. Kartoffeln abschrecken und die Schale abziehen. Noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Quark, Eiern, ca. 50 g Mehl, Möhren und Petersilie verkneten. Würzen. 12 Plätzchen daraus formen.

2 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Plätzchen darin in 2 Portionen goldbraun braten. Plätzchen und Tomaten-Dip anrichten.

Dazu passt Salat.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 50 Min.

pro Portion ca.: 360 kcal; E 10 g, F 12 g, KH 50 g

12.654 Kartoffelplatz

1.5 kg Kartoffeln	6 EL Zucker
2 Eier	<i>Für die Garnitur</i>
400 g Mehl	Eischeiben
1 EL Salz	Karotten
etwas Fett für das Blech	Lauchstreifen
2 Becher saure Sahne (à 150 g)	

Die ungeschälten Kartoffeln in Salzwassergaren, herausnehmen, unter kaltem Wasser abschrecken, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Den Backofen auf 225 °C (Gas: Stufe 4) vorheizen.

Die Kartoffeln, die Eier, das Mehl und das Salz zu einem kompakten Teig verarbeiten.

Ein Backblech mit Fett bestreichen und den Kartoffelteig darauf gleichmäßig verteilen. In den Backofen schieben und 10-15 Minuten backen.

Anschließend die saure Sahne darüber verteilen, mit Zucker bestreuen und nochmals 10-15 Minuten backen. Herausnehmen, warm oder kalt servieren.

Verziert wird der Kartoffelplatz mit aus Eischeiben, Karotten und Lauchstreifen geformten Blumen.

VARIATION: Aus Kartoffelteig kann man durchaus auch Süßspeisen herstellen, z. B. Sächsische Quarkkeulchen

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde 45 Minuten

12.655 Kartoffelpüree

800 g mehlig kochende Kartoffeln
Meersalz
300 ml Milch

80 g Butter
frisch geriebene Muskatnuss

Die Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln. In einem großen Topf in kochendem Salzwasser etwa 20 Minuten weich kochen.

Die Kartoffeln abgießen und einige Minuten ausdämpfen lassen, bis sie trocken sind, dafür die Kartoffeln wieder in den Topf geben, auf die noch heiße Herdplatte stellen und ein Küchentuch zwischen Topf und Deckel klemmen.

Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse oder ein feines Sieb drücken.

Die Milch aufkochen. Die Butter hinzugeben, die Mischung mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und unter den heißen Kartoffelbrei rühren. Abschmecken.

Mengenangabe: 4 Personen

12.656 Kartoffelpüree mit Käse überbacken

1 kg mehlig kochende Kartoffeln
100 ml Gemüsebrühe (Instant)
1 Zwiebel
2 Tomaten
1 rote Paprikaschote

2 TL Öl
Salz
Pfeffer
2 EL geriebener Emmentaler
2 TL Butter

Kartoffeln waschen und in Wasser garen. Abgießen, pellen und heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Mit der Brühe zu einem Püree verrühren.

Zwiebel schälen und grob hacken. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten und entkernen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Paprikaschote putzen, entkernen, waschen und in Streifen teilen. Im Öl dünsten.

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Zwiebel, Tomaten unter das Püree heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Püree in eine gefettete Form füllen, mit Käse bestreuen. Butter in Flöckchen aufsetzen, Die Paprikastreifen darübergeben und ca. 10 Min. backen. Evtl. mit Majoran garniert servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 35 Min.

Backen ca. 10 Min.

pro Person: 370 kcal; E 8 g, F 11 g, KH 47 g

12.657 Kartoffelpüree mit Pilzschmarrn

700 g Knollensellerie	10 EL Milch
600 g Kartoffeln mehligkochende	40 g Weizen, fein gemahlen
2 EL Haselnüsse	300 g Austernpilze
10 EL Sahne	1 Zwiebel große
90 g Butter	weißer Pfeffer, frisch gemahlen
Meersalz	2 EL glatte Petersilie, frisch gehackt
2 Eier	

1. Den Sellerie putzen, waschen, dünn schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Kartoffeln waschen, dünn schälen und würfeln.
2. 1/8 l Wasser aufkochen, den Sellerie und die Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze in etwa 25 Minuten weich kochen.
3. Die Nüsse mit einem großen Messer mittelgroß hacken, in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und beiseite stellen.
4. Die Kochbrühe von den Kartoffeln abgießen. Den Sellerie und die Kartoffeln mit den Quirlen des Handrührgerätes zu Püree verarbeiten. Die Sahne und 40 g Butter darunter schlagen und salzen. Das Püree mit den Nüssen bestreuen.
5. Für den Pilzschmarrn das Ei mit der Milch verquirlen. Die Pilze vom Strunk abtrennen, mit Küchenkrepp säubern und in breite Streifen oder Würfel schneiden.
6. Die Zwiebeln grob würfeln und in 30 g Butter glasig dünsten. Die Pilze dazugeben und bei starker Hitze unter Umwenden 2- 3 Minuten anbraten.
7. Die restlichen 20 g Butter unter die Pilze rühren. Die Mehlmischung darüber gießen. Bei mittlerer Hitze backen, bis die Unterseite fest ist. Dann umwenden und mit dem Bratenwender in Stücke teilen. Den Schmarrn noch einige Minuten unter Umwenden braten, bis er goldgelb ist. Die Petersilie darüber streuen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 75 Minuten

2400 kJ

12.658 Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln und Dörräpfeln

650 g Zwiebeln	600 g Creme fraîche
200 g Butter	250 ml Schlagsahne
100 g Dörräpfel	Salz
2.5 kg Kartoffeln	weißer Pfeffer (a. d. Mühle)
Salz	Muskatnuss (frisch gerieben)

1. Die Zwiebeln pellen und grob würfeln. Die Butter in einem kleinen Topf einmal aufschäumen lassen. Die Zwiebeln dazugeben und bei milder Hitze etwa 45 Minuten goldbraun rösten, dabei ab und zu umrühren.
2. Die Dörräpfel in 1/2 cm große Stücke schneiden und nach 35 Minuten zu den Zwiebeln geben.
3. Die Kartoffeln waschen und schälen. In Salzwasser weich kochen und kurz in einem Sieb abtropfen lassen, dann durch die Kartoffelpresse drücken.
4. Die Creme fraîche und die Sahne mit einem Holzlöffel untermischen, dabei mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. 2/3 der heißen Zwiebelbutter unterrühren. Das Püree in einer Schüssel anrichten und die restliche Zwiebelbutter darüber verteilen. Zu Rippchen servieren.

Mengenangabe: 12 Portionen:

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Pro Portion: 484 kcal / 2023 kJ; E 6 g, F 36 g, KH 34 g

12.659 Kartoffelpüree mit Salbeibutter und italienischen Hackbällchen

1 Zwiebel	Muskatnuss
1 Knoblauchzehe	1 TL Majoran
1/3 Glas getrocknete Tomaten	750 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
500 g gemischtes Hackfleisch	250 ml Milch
1 Ei	100 g Butter
2 EL Semmelbrösel	8 Blätter frischer Salbei
Salz, Pfeffer aus der Mühle	

1. Zwiebel, Knoblauch abziehen, Tomaten leicht abtropfen lassen, alles fein hacken.
2. Hackfleisch mit Zwiebel, Knoblauch, Tomaten, Ei, Semmelbröseln mischen, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Majoran würzig abschmecken.
3. Mit nassen Händen ca. 8 Hackbällchen formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Im 180 Grad heißen Ofen ca. 30-35 Min. garen.
4. Kartoffeln waschen, schälen, in Würfel schneiden. In leicht gesalzenem Wasser weich garen.
5. Kartoffeln abgießen, wieder in den Topf geben, kurz ausdämpfen lassen.
6. Milch mit 30 g Butter, Muskatnuss, Salz, Pfeffer aufkochen, nach und nach mit einem Handrührgerät unter die Kartoffeln rühren, bis ein cremiges Püree entsteht.
7. Restliche Butter in der Pfanne zerlassen, Salbeiblätter darin andünsten, mit Salz, Pfeffer leicht würzen.
8. Kartoffelpüree mit Salbeibutter beträufeln, mit Hackbällchen zusammen servieren. Schmeckt gut dazu: Ein frischer Gurkensalat mit Joghurt-Dressing.

Mengenangabe: 4 Personen

Garzeit: ca. 30-35 Min.

Zubereitungszeit: ca. 35 Min.

12.660 Kartoffelpüree Provencale

500 g mehlig kochende Kartoffeln	2 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl	1 Zwiebel
1 klein. Bund Majoran	2 gehäutete Tomaten
etwas Blattpetersilie	50 ml Sahne
2-3 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und mit wenig Wasser und einer Prise Salz garen. Noch warm mit der Kartoffelpresse durchdrücken. Die Zwiebel würfeln, Tomate in kleine Stücke schneiden, Knoblauch klein schneiden, Majoran, Thymian abzupfen, Petersilie fein schneiden. Die gewürfelte Zwiebel in etwas Olivenöl anbraten, Knoblauch und die Kräuter dazu geben, kurz durchschwenken und zusammen mit den Tomatenwürfeln in den heißen Kartoffelschnee mit Sahne, Salz und Pfeffer geben, mit dem Holzlöffel gut verrühren. Fertig zum Servieren.

12.661 Kartoffelpuffer

6 groß. Kartoffeln	150 g Schnittbohnen
1 mittelgroße Zwiebel	100 g Rosenkohl
1 Ei	1 Bd. Schnittlauch
1-2 EL Mehl	20 g Butter
1 Stange Lauch	Öl zum Braten
2 Tomaten	Salz
1 klein. Broccoli	Zucker
2 Möhren	Muskat

Die rohen geschälten Kartoffeln reiben. Geben Sie die Zwiebel mit hinein oder später feingehackt dazu. Das Ei, Mehl und Salz mit der Kartoffelmasse schnell vermischen. In einer nicht zu großen, zuvor erhitzten Pfanne dünne, goldbraune Puffer in Öl backen. Broccoli, Schnittbohnen und Möhren klein schneiden und den Rosenkohl ein bis zwei Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren und in kaltem Wasser abschrecken. Lauch in Ringe schneiden und die Tomaten enthäuten, die Kerne entfernen und würfeln. Lauch, Broccoli und Möhren mit Butter anschwanken und mit Salz, Zucker und Muskat würzen. Gemüse auf den Kartoffelpuffern anrichten und mit einem halbierten Puffer bedecken. Die Tomatenwürfel mit Butter und Schnittlauch schmelzen lassen und um die Puffer geben.

12.662 Kartoffelpuffer

1 kg fest kochende Kartoffeln,	1 Zwiebel,
30 g Mehl,	Salz,
2 Eier,	Öl

Kartoffeln schälen und reiben. Auf einem Sieb abtropfen lassen. In einer Schüssel mit dem Mehl und den Eiern sowie mit der geriebenen Zwiebel und Salz verrühren. Öl in der Pfanne erhitzen und mit einem Esslöffel Teighäufchen hineingeben. Flach drücken und auf beiden Seiten knusprig braten. Die Kartoffelpuffer werden heiß serviert.

12.663 Kartoffelpuffer mit Dreimus

2 Äpfel	1 kg Kartoffeln
2 Birnen	2 Zwiebeln
400 g Pflaumen	2 Eier
375 g Zucker	50 g Mehl
Satz	2 EL Butterschmalz
4-6 EL Essig	

Äpfel und Birnen schälen, vierteln, entkernen und in Stücke teilen. Pflaumen abbrausen, halbieren, entsteinen und klein schneiden.

Früchte in einen Topf geben. Mit Zucker, 1 Prise Salz verrühren, langsam zum Kochen bringen. Unter Rühren köcheln lassen, bis die Birnen weich sind. Essig zufügen, einmal aufkochen, auskühlen lassen.

Kartoffeln schälen, waschen und raspeln. Zwiebeln schälen und fein reiben oder würfeln. Kartoffeln, Zwiebeln, Eier, Mehl und Salz vermengen. Butterschmalz erhitzen und Kartoffelpuffer portionsweise darin knusprig ausbacken. Zusammen mit dem Dreimus servieren. Nach Wunsch mit Minze-blättchen garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 60 Min.

pro Person: 610 kcal; E 12 g, F 27 g, KH 78 g

12.664 Kartoffelpuffer mit feinen Pilzen

1 Pkg. TK-Kartoffelpuffer (450 g)	100 g gek. Schinken
250 g Broccoli	2 EL Öl
Salz	200 g Sahne
500 g Champignons	weißer Pfeffer
1 mittelgr. Zwiebel	Petersilie

TK-Kartoffelpuffer nach Packungsanweisung zubereiten. 1. Broccoli putzen, waschen, in

Röschen teilen. Mit 1 Tasse Salzwasser zum Kochen bringen und 5 Minuten auf 1 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 garen. Inzwischen Pilze putzen, waschen und in Scheiben schneiden.

2. Zwiebel in feine Würfel, Schinken in feine Streifen schneiden. Öl erhitzen, Zwiebel und Champignons auf 2 oder Automatik-Kochstelle 5 - 6 dünsten. Broccoli abgetropft zu den Pilzen geben.

3. Sahne zugießen, aufkochen, im offenen Topf auf 1 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 einkochen, Schinken zugeben, gut abschmecken. Kartoffelpuffer mit Gemüse und Petersilie garniert servieren.

59 g Eiweiß, 150 g Fett, 136 g Kohlenhydrate, 9101 kJ, 2170 kcal. Tip: Kartoffelpuffer selbstgemacht: 750 g geschälte Kartoffeln reiben oder im Mixer pürieren. 1/2 TL Salz, 1 Ei und 1 EL Mehl zugeben und vermischen. Bratfett in der Pfanne erhitzen, handgroße Kartoffelpuffer darin auf 2 oder Automatik-Kochstelle 9 - 10 auf beiden Seiten hellbraun und knusprig braten.

Mengenangabe: 2 Portionen

Zubereitungszeit 40 Minuten

12.665 Kartoffelpuffer mit gedünsteten Beeren

500 g mehlig kochende Kartoffeln	taute TK-Beeren)
1 Ei	1 EL Butter
Salz	1 EL Puderzucker
30 g Kartoffelmehl	2 EL Rum oder Ahornsirup
200 g gemischte Beeren (frische oder aufge-	Butterschmalz

Kartoffeln waschen, schälen und mit dem Schnitzelwerk fein reiben. Kartoffeln, Ei, Salz und Kartoffelmehl mit dem Handrührgerät verrühren.

Beeren waschen und putzen.

Butter auf höchster Einstellung in einer großen Pfanne erhitzen und aufschäumen, Beeren 1 Min. darin dünsten. Mit Puderzucker bestäuben, mit Rum ablöschen und 1-2 Min. kochen, so dass der Alkohol verdunstet, die Beeren aber nicht zu weich werden lassen. Pfanne von der Kochstelle nehmen und Beeren etwas abkühlen lassen.

Für die Kartoffelpuffer reichlich Butterschmalz in einer großen Pfanne auf höchster Einstellung erhitzen und kleine Kartoffelhäufchen hineinsetzen. Glatt streichen und die Puffer von beiden Seiten jeweils 3-4 Min. auf 2 oder Automatik-Kochstelle 8-9 goldgelb braten. Kartoffelpuffer mit den Beeren anrichten.

Mengenangabe: 2 Portionen

12.666 Kartoffelpuffer mit Käse

1 kg fest kochende Kartoffeln,	Salz,
30 g Mehl,	Öl,
2 Eier,	200 g Reibekäse, ca.
1 Zwiebel,	

Kartoffeln schälen und reiben. Auf einem Sieb abtropfen lassen. In einer Schüssel mit dem Mehl und den Eiern sowie mit der geriebenen Zwiebel, Salz und dem geriebenen Käse verrühren. Öl in der Pfanne erhitzen und mit einem Esslöffel Teighäufchen hineingeben. Flach drücken, auf beiden Seiten knusprig braten und heiß servieren.

12.667 Kartoffelpuffer mit Lachs und Quark

1 Pkg. Kartoffelpuffer (Fertigprodukt)	3 EL Milch
1/2 l Wasser	2 Packungen Kräuterquark
40 g Butterschmalz	1 Bd. Dill
200 g geräucherter Lachs, in dünne Scheiben geschnitten	2 Frühlingszwiebeln

Das Kartoffelpuffermehl in Wasser geben und verrühren und zehn Minuten quellen lassen. Butterschmalz in einer Pfanne auf 3 oder Automatik-Kochplatte 9-12 erhitzen. Aus der Kartoffelmasse auf 2 oder Automatik-Kochstelle 5-7 etwa 8 handtellergroße Kartoffelpuffer beidseitig backen.

Kräuterquark mit Milch verrühren. Dill und Frühlingszwiebeln abrausen, trocken schwenken; die Hälfte des Dills fein schneiden; die Frühlingszwiebeln in feine Röllchen schneiden. Den geschnittenen Dill und die Hälfte der Frühlingszwiebeln unter den Quark rühren. Die Puffer mit dem Lachs und dem Quark servieren. Mit restlichem Dill und Frühlingszwiebeln garnieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Pro Portion: ca.: 459 kcal / 1927 kJ

12.668 Kartoffelpuffer mit Räucherforelle

1 kg mehlig kochende Kartoffeln	1 kl. Bund Kerbel
1 Zwiebel	1 TL scharfer Senf
2 Eier	150 g Schmand
Salz	Salz
Pfeffer	1 Prise gemahlener Kreuzkümmel
1 kl. Salatgurke	Butterschmalz zum Braten
2 Räucherforellenfilets ohne Haut	

Kartoffeln waschen, schälen und mit dem Schnitzelwerk fein reiben. In einem Tuch ausdrücken und die abtropfende Flüssigkeit auffangen. Zwiebel pellen, fein hacken und mit Eiern unter die Kartoffeln rühren. Kartoffelwasser so vorsichtig abgießen, dass die abgesetzte Stärke übrig bleibt und diese unter den Kartoffelteig rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gurke waschen, schälen, längs halbieren und Kerne entfernen. Gurkenhälften quer in dünne Scheiben schneiden.

Räucherforellenfilets vorsichtig mit 2 Gabeln zerpfücken bzw. in Streifen schneiden.

Für die Kerbelcreme Kerbel waschen, zupfen, gut trocknen und im Universalzerkleinerer fein hacken, mit Senf und Schmand mischen, mit Salz und Kreuzkümmel abschmecken.

In einer großen Pfanne reichlich Butterschmalz auf höchster Einstellung erhitzen, Kartoffelpuffer portionsweise darin auf 2 oder Automatik-Kochstelle 8-9 ausbacken. Dafür jeweils mit einem Esslöffel kleine Teighäufchen in die Pfanne geben, glatt streichen und Puffer von beiden Seiten jeweils 3-4 Min. goldbraun braten. Kartoffelpuffer mit Gurkenscheiben und Forellenfilets belegen und mit Kerbelcreme servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.669 Kartoffelpuffer mit Räucherlachs

<i>Zutaten</i>	200 g Schmand
750 g Kartoffeln	1 EL Zitronensaft
1 Ei	1 Bd. Dill
1 EL Mehl	150 g Räucherlachs
1/2 TL Salz	

Kartoffeln schälen, waschen und reiben. Mit Ei, Mehl und Salz verrühren. Im heißen Öl nacheinander 12 Puffer braten.

Schmand und Zitronensaft verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Gehackten Dill unterheben. Mit Räucherlachsstückchen zu den Puffern servieren. Pro Portion ca. 360 Kalorien / 1512 Joule

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

12.670 Kartoffelpuffer mit Räucherlachs

1 kg festkochende Kartoffeln,	Salz,
30 g Mehl,	Öl,
2 Eier,	Räucherlachs
1 Zwiebel,	

Kartoffeln schälen und reiben. Auf einem Sieb abtropfen lassen. In einer Schüssel mit dem Mehl und den Eiern sowie mit der geriebenen Zwiebel und Salz verrühren. Öl in der Pfanne erhitzen und mit einem Esslöffel Teighäufchen hineingeben. Flach drücken und auf beiden Seiten knusprig braten.

Auf die fertig gebratenen Puffer jeweils eine Lachsscheibe legen und heiß servieren.

12.671 Kartoffelpuffer mit Sauce tartare

1 kg mehlig kochende Kartoffeln	10 EL Sonnenblumenöl
4 Eigelb	160 g Feta
4 TL scharfer Senf	8 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	2 Gewürzgurken
Muskat	1 Bd. Petersilie, gehackt
evtl. etwas Mehl	

Kartoffeln schälen, waschen, trockentupfen, reiben. In einem Sieb abtropfen lassen, Sud auffangen und ca. 10 Min. stehen lassen. Hat sich die Stärke abgesetzt, die Flüssigkeit darüber abgießen. Stärke zu den Kartoffeln geben. Kartoffelmasse mit 2 Eigelb mischen. Mit 2 TL Senf, Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Falls der Teig zu flüssig ist, etwas Mehl zufügen.

In einer beschichteten Pfanne 2 EL Sonnenblumenöl erhitzen, 3 EL der Kartoffelmasse hineingeben und ca. 1 Min. von einer Seite braten. Je etwas Feta darüber bröckeln, mit je 1 EL Kartoffelmasse bedecken, festdrücken, 4 Min. braten. Puffer umdrehen und in etwa 5 Min. goldbraun braten. Mit übrigem Teig ebenso verfahren.

2 Eigelb, 2 TL Senf verrühren. Zuerst tropfenweise, dann in dünnem Strahl die übrigen Öle unter ständigem Rühren mit dem Handrührgerät zufügen. Gurken würfeln, mit der Petersilie unterziehen. Soße salzen und pfeffern. Mit den Puffern anrichten. Evtl. mit Salat und Tomate garniert servieren.

Garen ca. 40 Min.

Zubereitung ca. 45 Mi

pro Person: 660 kcal; E 9 g, F 52 g, KH 38 g

12.672 Kartoffelpuffer mit Spargel und Lachs

500 g weißer Spargel	5 EL Öl
Salz	500 g neue Kartoffeln
1 Prise Zucker	1 Eigelb
1/2 Zitrone, Saft von	2 EL Butter/Margarine
2 EL körniger Senf	4 Scheib. Räucherlachs (ca. 125g)
weißer Pfeffer	evtl. Zitronenspalten und Dill zum Garnieren

Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. In kochendem Salzwasser mit 1 Prise Zucker ca. 15 Minuten garen.

Für die Marinade Zitronensaft, Senf und 2 EL vom Spargelfond verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Öl kräftig darunterschlagen.

Spargel herausnehmen und in Stücke schneiden. Mit der Marinade mischen und etwas ziehen lassen.

Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln. Mit Eigelb vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Fett portionsweise in einer Pfanne erhitzen und darin ca. 12 knusprig-goldbraune Kartoffelpuffer braten.

Kartoffelpuffer, Spargelsalat und Lachs auf Tellern anrichten. Nach Belieben mit Zitrone und Dill garnieren.

Getränk: leichter Weißwein.

Mengenangabe: 4 Personen

Pro Portion ca.: 310 kcal / 1300 kJ; E 11 g, F 22 g, KH 17 g

12.673 Kartoffelpuffer Parisienne

16 Scheib. gekochter Schinken	400 g frische Champignons
Salz und frisch gemahlener Pfeffer	400 g Kartoffeln
4 EL Butterschmalz	1 Prise Zucker, Salz
3 EL Mehl	10 Blättchen frischer Basilikum
2 EL gehackte Petersilie	1 Zwiebel, klein gehackt
3 Eier	80 g Butter
4 EL saure Sahne	1 kg reife Tomaten

Zur Zubereitung der Tomatensauce die Tomaten ganz kurz in kochendes Wasser legen, Schale abziehen und Tomaten in kleine Stückchen schneiden. Harten, gelben Tomatenkern ausschneiden und zurücklassen. Butter erhitzen, Zwiebel goldgelb braten, Tomatenstückchen dazugeben und unter Rühren ca. 15 Min, kochen lassen. Tomatenmasse durch ein Sieb streichen. Mit Kartoffelwasser binden und noch einmal aufkochen lassen. Basilikum in kleine Streifen schneiden und untermischen. Mit Zucker und Salz abschmecken. Für die Zubereitung der Kartoffelpuffer rohe Kartoffeln schälen, fein reiben und in einem Tuch gut ausdrücken. Kartoffelwasser abfangen und später weiterverwenden. Champignons klein hacken und zu den Kartoffeln geben. Die restlichen Zutaten dazu rühren, zu kleinen Puffern formen und in Butterschmalz ausbraten. Fertige Puffer im Ofen warm halten. Alle Puffer mit Schinkenscheiben belegen und mit Tomatensauce überziehen. Heiß servieren. Dazu passt: Salat.

Tipps für Variationen: - Kartoffel-Champignon-Masse in eine flache Auflaufform geben und bei 200 Grad 20 bis 30 Min. backen. Als Beilage zu Wild servieren. - Minipuffer herstellen und als Vorspeise servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 50

645 kcal / 0 kJ

12.674 Kartoffelragout mit Erbsen und Tomaten

500 g Erbsen (TK)	2 EL Dillspitzen
500 g Kartoffeln	1 EL Oreganoblättchen
4 EL Olivenöl	1 Spritzer Zitronensaft
400 g stückige Tomaten (Dose)	Salz, Pfeffer

Erbsen auftauen lassen. Inzwischen die Kartoffeln schälen und waschen. Dann in kleine Würfel schneiden.

Das Olivenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Kartoffeln kurz darin anbraten. Erbsen sowie Tomaten samt Saft zufügen, unterheben und das Ganze zugedeckt bei geringer Hitze ca. 30 Minuten schmoren lassen. Bei Bedarf noch etwas Wasser angießen.

Zum Schluss die Kräuter unter das Kartoffelragout mischen und das Ganze mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen ca. 30 Min.

Vorbereiten ca. 10 Min.

pro Person ca.: 295 kcal; E 12 g, F 11 g, KH 36 g

12.675 Kartoffelragout mit grünen Bohnen

600 g grüne Bohnen junge	8 Zweig(e) Bohnenkraut
800 g Kartoffeln vorwiegend festkochende	300 g Paprikaschoten grüne
1 Zwiebel große	300 g Tomaten feste, reife
2 Knoblauchzehen	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
2 EL Olivenöl kaltgepresstes	2 Handvoll Basilikum
2 TL Gemüsebrühe gekörnte	2 EL glatte Petersilie, frisch gehackt
Meersalz	200 g Sahne saure

1. Die Bohnen waschen, putzen und quer halbieren. Die Kartoffeln sauber bürsten und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel würfeln und den Knoblauch fein hacken.

2. Das Öl mit 2 Esslöffeln Wasser in einem Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel und den Knoblauch darin andünsten.

3. Die Bohnen, die Kartoffeln, die Brühe, 1 Tl. Salz, das Bohnenkraut und 1/4 l Wasser dazugeben und alles bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten garen.

4. Die Paprikaschoten vierteln, entkernen und quer in Streifen schneiden. Zu den Kartoffeln geben und etwa 10 Minuten kochen.

5. Die Tomaten würfeln, unter das Gemüse mischen und etwa 2 Minuten ziehen lassen. Das

Bohnenkraut entfernen und das Ragout mit Pfeffer und wenig Salz abschmecken.

6. Das Basilikum und die Petersilie unter die saure Sahne rühren. Auf jede Portion etwas Kräutersahne geben.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 60 Minuten

1500 kJ

12.676 Kartoffelring zu Käse-Kerbelsauce

400 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend	100 g Frühstücksspeck in Streifen
400 g Mehl	Fett für die Form
1 Pkg. Trockenhefe	200 ml Instant-Gemüsebrühe
3 Eier	100 g Creme double
250 g Rosenkohl	150 g Schmelzkäse
250 g Möhren	2 Bd. Kerbel
Salz	Muskatnuß, geriebene
Pfeffer	

Kartoffeln in Schale 25 Min. kochen, pellen, abkühlen. Mehl und Hefe mischen, durchgepreßte Kartoffeln zum Mehl geben. Eier, ca. 175 ml lauwarmes Wasser mit Handrührer verkneten. 30 Min. gehen lassen. Halbierter Rosenkohl, Möhrenscheiben ca. 5 Min. blanchieren. Frühstücksspeck, Gemüse im Kartoffelteig verrühren. Backofen auf 175° C vorheizen. Teig in gefettete Kranzform (1,5l) geben, glattstreichen, 10 Min. gehen lassen, dann ca. 1 Stunde backen. Brühe, Creme double, Schmelzkäse erhitzen, zufügen. Kerbel hacken, unterrühren. Soße abschmecken. Kartoffelring auf Platte stürzen, mit Kerbelblättchen garnieren, mit heißer Käsesoße servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.677 Kartoffelrisotto

2 EL geschlagene Sahne	50 ml trockener Weißwein
300 ml heiße Geflügelbrühe	1 Lorbeerblatt
Liebstöckel zum Garnieren	500 g Frühkartoffeln (in kleine Würfel geschnitten)
2 EL Blattpetersilie (fein geschnitten)	3 Schalotten (geschält und fein gewürfelt)
50 g Allgäuer Bergkäse	30 g Butter
Salz, Pfeffer und Muskat	

Butter in einem Topf zerlassen und die Schalottenwürfel darin anschwitzen. Die Kartoffelwürfel zugeben, mit anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, das Lorbeerblatt zugeben und nach und nach während 15 - 25 Minuten

den heißen Geflügelfond unter gelegentlichem Rühren zugießen. Direkt vor dem Servieren den geriebenen Käse, die geschlagene Sahne und die Petersilie locker unterheben. Das 'Kartoffelrisotto' auf Tellern anrichten und mit Liebstöckel garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 50

12.678 Kartoffelröllchen mit Walnussfüllung

1 kg mehlig kochende Kartoffeln	60 g Butterschmalz
200 g Mehl	Pfeffer
400 g Zwiebeln	100 g gehackte Walnüsse
3 Zweige Petersilie	250 ml Sahne
2 Zweige Majoran	2 EL Schmand

Ofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Kartoffeln waschen, auf ein Blech legen, ca. 60 Min. im Ofen garen. Herausnehmen, halbieren, mit einem Löffel aushöhlen, Inneres durchpressen, erkalten lassen.

Kartoffelmasse, 2 Eier, 1 TL Salz und Mehl verkneten. Etwa 15 Min. ruhen lassen.

Für die Füllung Zwiebeln abziehen und hacken. Die Kräuter abrausen, trockenschütteln, hacken. Zwiebeln und Kräuter in 20 g Butterschmalz 5 Min. dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen, abkühlen lassen.

Den Teig auf der bemehlten Fläche 5 mm dick zu einer Platte (80x80 cm) ausrollen. Die Füllung darauf streichen, mit den Nüssen bestreuen. Teigplatte aufrollen, in 2 cm dicke Scheiben schneiden und diese in 40 g Butterschmalz von jeder Seite 2 Min. braten.

Sahne, 3 Eier, Schmand, Salz, Pfefferverquirlen. Kartoffelrollen in feuerfeste Förmchen geben, Sahneguss darum gießen. Im 180 Grad heißen Ofen (Umluft: 160 Grad) 15 Min. backen. Evtl. mit Kräutern, Nüssen garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen ca. 90 Min.

Zubereitung ca. 90 Min.

pro Person: 330 kcal; E 3 g, F 6 g, KH 78 g

12.679 Kartoffelrösti mit gebeiztem Wildlachs und Kaviar

<i>Lachs:</i>	500 g grobes Meersalz
800 g Wildlachsfilet	350 g Zucker
mit Haut, entschuppt und entgrätet (ca. 1 Seite)	50 g schwarzer Pfeffer, angedrückt (oder sehr grob gemahlen)
<i>Beize:</i>	80 g Fenchelsamen
	800 g Sahne:

3 EL Crème fraîche
 2 EL geschlagene Sahne
 1 EL flüssige Sahne
 feines Meersalz
 ein paar Tropfen Zitronensaft

Rösti:

800 g Kartoffeln (festkochend)

Öl zum Braten
 feines Meersalz
 Pfeffer aus der Mühle

Zum Anrichten:

Sevruga Kaviar (ca. 8 - 10 g pro Person)
 Schnittlauchspitzen zum Garnieren

(Der gebeizte Lachs ist mindestens 2 Tage im Voraus vorzubereiten!) Lachs: Salz, Zucker, Pfeffer und Fenchel miteinander mischen. 1/3 der Beizmischung in eine längliche Schüssel geben, das Lachsfilet - Hautseite nach unten - auf die Beize legen und mit der restlichen Mischung großzügig bedecken. Mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank je nach Dicke 36 - 48 Stunden beizen lassen.

Das Filet aus der Beize nehmen, gründlich unter kaltem Wasser abwaschen und mit Küchenpapier trocknen. Den gebeizten Lachs mit Hilfe eines scharfen Lachsmessers (Tranchiermesser) in schöne dünne Scheiben schneiden. Jeweils zwei bis drei Lachsscheiben übereinander legen und mit einem Ausstecher von 10 cm Durchmesser vier Kreise ausstechen.

Sahne: Crème fraîche glatt rühren und mit geschlagener und flüssiger Sahne zu einer halbfesten Creme aufschlagen. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Rösti: Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln. Mit den Händen gut ausdrücken, leicht salzen und pfeffern. Etwas Öl in einer kleinen beschichteten Pfanne von 10 cm Durchmesser (Blini-Pfanne) erhitzen und ein Viertel der Kartoffeln darin bis zum Rand locker einlegen. Das Rösti erst von einer Seite schön kross braten, dabei einmal anheben, damit sich das Fett gut verteilen kann, dann wenden und die zweite Seite fertig backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und im Ofen bei 50°C warm halten. Aus den restlichen Kartoffeln weitere drei Röstis backen. Tipp: Anstelle von vier kleinen Röstis kann man auch einen großen Kartoffelkuchen backen und aus diesem dann mit einem Ausstecher kleinere Röstis ausstechen.

Schnittlauchspitzen garnieren und auf vorgewärmten Tellern servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

12.680 Kartoffelrösti mit Kräutern

1 kg mehlig kochende Kartoffeln	Dill, Estragon, Zitronenmelisse,
1 Zwiebel	Liebstockel)
100 g gemischte Kräuter	2 Eier
(z. B. Schnittlauch, Petersilie,	Salz, Pfeffer
Kresse, Borretsch, Kerbel, Basilikum,	4 EL Butterschmalz

Die Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln. Die Kartoffelmasse in ein feines Sieb geben, abtropfen lassen und etwas ausdrücken. Die Zwiebel abziehen und kleinwürfeln.

Die Kräuter abbrausen, trockenschütteln und feinhacken.

Für die Rösti die Kartoffelmasse in eine Schüssel geben. Zwiebel, Kräuter, Eier, Salz und Pfeffer hinzufügen und alles gut vermengen. Das Butterschmalz portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelmasse in Häufchen hineinssetzen, etwas flach drücken und auf beiden Seiten goldbraun braten. Fertige Rösti herausnehmen, auf Küchenpapier entfetten und im Ofen warm halten. So fortfahren, bis die Kartoffelmasse aufgebraucht ist.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

pro Person ca.: 330 kcal; E 10 g, F 14 g, KH 40 g

12.681 Kartoffelrösti mit Pilzen

300 g kleine Champignons	8 EL Olivenöl
200 g frische Perlzwiebeln	800 g festkochende Kartoffeln
1 klein. Eichblattsalat	Muskat
5 EL Balsamicoessig	1 EL Zucker
1/2 Zitrone, Saft von	125 ml Rotwein
1 TL Senf	1/2 EL gehackte Rosmarinnadeln
Salz, Pfeffer	

Pilze putzen, feucht abreiben. Zwiebeln abziehen. Salat putzen, waschen, trocken schleudern, zerpfücken. 1 EL Essig, Zitronensaft, Senf, Salz, Pfeffer und 1 EL Öl verrühren. Kartoffeln schälen, waschen, raspeln. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Ofen auf 80 Grad (Umluft 60 Grad) vorheizen. 6 EL Öl portionsweise erhitzen, nacheinander kleine goldgelbe Rösti braten und im Ofen warm halten.

Das übrige Öl erhitzen, Pilze anbraten, herausnehmen. Zucker im Bratfett auflösen. Zwiebeln darin glasig dünsten. Mit Wein und Rest Essig ablöschen, salzen, pfeffern, sämig einköcheln lassen. Rosmarin mit Pilzen unterheben. Salat mit Soße beträufeln, mit Rösti und Pilzen servieren.

Mengenangabe: pro Pe Personen

Garen ca. 30 Min.

Vorbereiten ca. 45 Min.

420 kcal; E 8 g, F 21 g, KH 40 g

12.682 Kartoffelrösti mit verlorenem Ei und Lachsschinken, mit Blauschimmelkäse überbacken

500 g festkochende Kartoffeln	160 g Blauschimmelkäse
160 g Lachsschinken	1 1/2 EL Kartoffelstärke
8 Eier	160 g Frühlingslauchgrün

140 g Tomaten	1 1/2 l Wasser
1 Schale(n) Kresse	Muskat
4 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer
60 ml Essig	

Kartoffeln schälen, säubern, grobraspeln, mit etwas Kartoffelstärke vermengen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Blauschimmelkäse in Ecken zerteilen, Kresse abschneiden, Tomaten abziehen, entkernen, Filets schneiden. Das Grün vom Frühlingslauch säubern, schräge, längliche Rollen schneiden. Wasser zum Kochen bringen, Essig dazugeben, Eier in ein Glasschälchen aufschlagen, vom Rand her ins Essigwasser einlaufen lassen, 5-6 Minuten ziehen lassen, mit einer Schaumkelle auf Küchentrepp legen, abtupfen. Pfanne mit Rapsöl erhitzen, Kartoffelmasse flach eindrücken, beidseitig goldgelb rösten. Lachs-schinken außen herum daraufsetzen, verlorene Eier in der Mitte daraufsetzen, Käsecken darauflegen und im Ofen bei 200 °C überbacken. Rösti auf flachem Teller anrichten, Tomatenfilets und Lauchrollen anstecken, mit Kresse bestreuen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

12.683 Kartoffelrollen mit Nuss-Zwiebel-Füllung

<i>Für den Teig</i>	60 g Butterschmalz
1 kg mehlig kochende Kartoffeln	Salz, Pfeffer
Salz	100 g Walnüsse
2 Eier	250 ml Sahne
250 g Mehl	3 Eier
	2 EL Schmand
<i>Für die Füllung und Garnierung</i>	<i>Zum Garnieren</i>
400 g Zwiebeln	Walnushälften und Kräuter
3 Zweige Petersilie	
2 Zweige Majoran	

Die Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser ca. 25 Minuten garen. Anschließend abgießen, etwas ausdampfen lassen. Dann durch eine Kartoffelpresse drücken und erkalten lassen. In die Kartoffelmasse Eier, 1 TL Salz und Mehl geben. Mischung mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten und etwa 15 Min. ruhen lassen.

Für die Füllung Zwiebeln abziehen und feinhacken. Kräuter abbrausen, trockentupfen, Blättchen abzupfen, feinhacken. 20 g Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Kräuter 5 Min. bei schwacher Hitze anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen, abkühlen lassen.

Kartoffelteig auf einem bemehlten Küchentuch zu einer ca. 1 cm dicken Platte ausrollen. Abgekühlte Zwiebel-Kräuter-Masse mit einem Messer auf dem ausgerollten Teig verstreichen. Walnüsse kleinhacken, darüberstreuen. Teigplatte mit Hilfe des Tuches von der Längsseite her vorsichtig aufrollen und 3 cm dicke Scheiben abschneiden. Restliches

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Kartoffelscheiben auf beiden Seiten 2-4 Min. braten. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.

Sahne mit Eiern sowie Schmand verquirlen, würzen. Kartoffellrollen in Förmchen setzen, Sahneguss um die Röllchen gießen. Im Ofen ca. 15 Min. backen. Mit frischen Kräutern und Walnusshälften garniert servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Vorbereiten ca. 30 Min.

Garen ca. 53 Min.

pro Person ca.: 900 kcal; E 29 g, F 46 g, KH 92 g

12.684 Kartoffelrosetten

1 rund ausgewallter Kuchenteig (ca. 32 cm 0)	200 g kleine fest kochende Kartoffeln (z. B. Charlotte, Granola)
150 g 1/4-fetter Streichschmelzkäse (z. B. Fromagette oder Tartinette nature)	1/4 TL Salz
1 EL Estragonblättchen, fein gehackt	1 EL Butter oder Margarine, flüssig
	1 TL Estragonblättchen, fein gehackt

Kuchenteig etwas dünner auswallen, 8-10 Rondellen von ca. 9 cm 0 ausstechen, diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit einer Gabel dicht einstechen. Den Käse gut verrühren, den Estragon darunter mischen. gleichmäßig auf die Rondellen verteilen, bis auf einen ca. 6 cm breiten Rand austreichen. Kartoffeln am Gemüsehobel fein schneiden, salzen, rosettenartig auf die Rondellen verteilen. Die flüssige Butter oder Margarine und den Estragon mischen, darüber träufeln.

Backen: ca. 15 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Passt zu: Frühlingssalat oder zu kurz gebratenem Fleisch.

Mengenangabe: 8-10 Stück

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 15 Min.

Pro Person: 356 kcal / 1490 kJ; E 12 g, F 17 g, KH 37 g

12.685 Kartoffelsalat mit Endivien

3 EL Zitronensaft	800 g Kartoffeln
Meersalz	1 Knoblauchzehe
Pfeffer	1 Lorbeerblatt
4 EL Olivenöl	1 Endiviensalat
1 EL Schnittlauchröllchen	4 getrocknete Tomaten
1 TL Thymianblättchen	80 g Roquefort
2 EL gehackte Petersilie	Thymian zum Garnieren
100 g rote Zwiebeln	

2 EL Zitronensaft mit Salz und Pfeffer verrühren. 3 EL Öl unterschlagen, Kräuter unterziehen. Zwiebeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und in der Soße marinieren.

Kartoffeln waschen. Knoblauch schälen, mit Kartoffeln, restlichem Zitronensaft und Lorbeerblatt 20 Min. garen. Knollen abgießen, kalt abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden. Salatsoße unterheben.

Salat putzen, waschen, trockenschleudern, in Stücke teilen. Tomaten in Streifen schneiden, im übrigen Öl andünsten. Salat zufügen, durchschwenken, unter die Kartoffeln heben. Käse darüber bröckeln. Mit Thymian garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 20 Min

Garen ca. 20 Min.

pro Person: 330 kcal; E 9 g, F 19 g, KH 31 g

12.686 Kartoffelsalat mit Erbsen

600 g Kartoffeln

100 g Möhren

100 g TK-Erbsen

50 g Speckwürfel

6 EL Joghurt-Salatcreme

3 EL Weißweinessig

1 EL gemischte TK-Kräuter

Salz, Pfeffer

2 EL Schnittlauchröllchen

Die Kartoffeln waschen und ca. 20 Min. in Wasser garen. Die Knollen abgießen und ausdampfen lassen. Anschließend pellen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Möhren waschen, putzen, schälen und grob raspeln. Die Erbsen auftauen lassen.

Die Speckwürfel in einer Pfanne ohne Fettzugabe knusprig auslassen. Mit den Kartoffelscheiben in eine Schüssel geben. Erbsen und Möhren hinzufügen. Salatcreme und Essig verrühren. Zusammen mit den TK- Kräutern unter den Salat heben. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Kartoffelsalat vor dem Servieren etwa 30 Min. ziehen lassen. Dann mit Schnittlauch bestreuen und servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 25 Min.

Garen ca. 20 Min.

Marinieren ca. 30 Min.

pro Person: 250 kcal; E 5 g, F 10 g, KH 33 g

12.687 Kartoffelsalat mit Forelle und Feldsalat

750 g Kartoffeln	75 g Feldsalat
4 geräucherte Forellenfilets	150 g Joghurt
1 Apfel	75 ml Sahne
100 g grüne Bohnen	1 EL Meerrettich (Glas)
Salz	Zitronensaft
30 g Frühlingszwiebeln	Pfeffer
80 g Kirschtomaten	

Kartoffeln waschen, in der Schale 20 Min garen. Abgießen, pellen, in Scheiben schneiden. Die Forellenfilets in Stücke teilen. Apfel schälen, entkernen, fein würfeln. Bohnen putzen, waschen, in Salzwasser ca. 8 Min. blanchieren, eiskalt abschrecken, abtropfen lassen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in Stücke schneiden. Tomaten waschen, trockentupfen, halbieren. Feldsalat putzen, waschen und trockenschleudern. Alle vorbereiteten Zutaten in einer Schüssel mischen.

Joghurt mit Sahne sowie Meerrettich glatt rühren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing unter den Salat heben und kurz ziehen lassen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 25 Min.

Garen ca. 20 Min.

pro Person: 330 kcal; E 23 g, F 10 g, KH 39 g

12.688 Kartoffelsalat mit Grünkohl, Speck und Pinienkernen

750 g kleine Kartoffeln (festkochend)	2 EL Olivenöl
Salz	2 EL Butter
100 g Bauchspeck	2 EL Pinienkerne
2 Knoblauchzehen	4 EL Weißweinessig
300 g Grünkohl	Pfeffer aus der Mühle

Kartoffeln gründlich waschen und in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Anschließend abgießen, ausdampfen lassen und halbieren.

Bauchspeck in Streifen schneiden. Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Grünkohl waschen, dicke Blattrippen herausschneiden und die Blätter in Streifen schneiden.

Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin rundherum ca. 6-7 Minuten anbraten. Knoblauch und Pancetta hinzufügen, etwas bräunen, dann den Grünkohl ergänzen und zusammenfallen lassen. Pinienkerne ergänzen und ca. 3-4 Minuten zu Ende garen. Mischung vom Herd ziehen, etwas abkühlen lassen, dann den Essig darüberträufeln, alles mit Salz und Pfeffer würzen und gut miteinander vermischen. In einer Schüssel anrichten und servieren.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

Garzeit: ca. 30 Minuten

Zubereitungszeit: 20 Min.

12.689 Kartoffelsalat mit Kasseler und Rucola

750 g Kartoffeln	2 EL Sonnenblumenöl
Salz	150 g Joghurt
2 Schalotten	150 g Schmand
125 ml Gemüsebrühe (Instant)	Pfeffer
1/2 Bd. Rucola	300 g Kasseler
2 EL Weißweinessig	2 EL Sonnenblumenkerne

Kartoffeln waschen, 20 Min. in Salzwasser garen Schalotten schälen, fein würfeln, in der Gemüsebrühe ca. 5 Min. köcheln lassen. Kartoffeln abgießen, pellen, in dicke Scheiben schneiden.

Schalotten mit Brühe über die Kartoffeln gießen, zugedeckt ziehen lassen.

Rucola abbrausen, trockenschütteln, einige Stiele beiseitelegen, Rest in Streifen teilen Essig, Öl mit Joghurt, Schmand glatt rühren und abschmecken. Rucolastreifen unterziehen.

Kasseler würfeln und mit der Creme unter die Kartoffeln heben. Kerne ohne Fettzugabe in einer Pfanne rösten. Salat auf Tellern anrichten, mit Rucola garnieren und mit Kernen bestreuen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 25 Min.

Garen ca. 20 Min.

pro Person: 400 kcal; E 24 g, F 19 g, KH 32 g

12.690 Kartoffelsalat mit Kaviar

750 g kleine Kartoffeln	frisch gemahlener Pfeffer
1 Ei	2 EL Creme fraîche
1 Bd. Schnittlauch	150 g Sahnejoghurt
250 ml Gemüsebrühe	1 EL abgeriebene Limettenschale
7 EL Limettensaft	1 Prise Zucker
4 EL Olivenöl	50 g Kaviar
Salz	

Kartoffeln waschen und in der Schale ca. 20 Min. garen. Das Ei 10 Min. hart kochen. Kartoffeln und Ei kalt abschrecken und pellen.

Den Schnittlauch abbrausen und trockentupfen. In Röllchen schneiden. Gemüsebrühe, 4 EL Limettensaft und Olivenöl aufkochen. Den Sud kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und 20 Min. in der heißen Brühe ziehen lassen. Das

Ei hacken. Creme fraîche, Sahnejoghurt, Limettenschale und 3 EL Limettensaft verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Kartoffeln aus dem Sud heben, auf eine Platte geben und mit Creme-fraîche-Mischung, Kaviar, Ei sowie Schnittlauch anrichten.

Mengenangabe: 4 -6 Personen

Zubereitung ca. 35 Min.

Marinieren ca. 20 Min.

pro Person: 250 kcal; E 8 g, F 15 g, KH 18 g

12.691 Kartoffelsalat mit Meeresfrüchten und gegrilltem Zander

300 g Kartoffeln	1 Zweig Rosmarin
2 Schalotten	1 Lorbeerblatt
30 ml weißer Balsamessig	Meeresfrüchte nach Geschmack
60 ml Olivenöl	(z. B. 4 Garnelen,
30 ml Brühe	4 vorbereitete Baby-Tintenfische,
8 Kirschtomaten	Crevetten und Muscheln)
1/2 Knoblauchzehe	2 Stück Zanderfilet entgrätet à 150 g zum
2 EL entsteinte Oliven	Braten.
1 Zweig Thymian	

Die Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser garen, abschütten und ausdämpfen lassen. Kartoffeln noch warm schälen, leicht abkühlen lassen und in etwa 1-2cm dicke Scheiben schneiden. Die Schalotten schälen, würfeln und zusammen mit dem Essig, dem Öl der Brühe, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren. In einer großen, schweren Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, die angedrückte Knoblauchzehe mit Schalotten und Kirschtomaten anbraten, die Garnelen und die anderen Meeresfrüchte dazugeben, die restlichen Gewürze und Zutaten beifügen, mit der Vinaigrette ablöschen und 2 Minuten garen. Über die Kartoffeln gießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und ziehen lassen. Den Zander mit etwas Zitronensaft marinieren, salzen und in Mehl wälzen. In einer schweren Pfanne in etwas Olivenöl auf der Haut knusprig braten, wenden und bei sehr kleiner Hitze 3-4 Minuten gar ziehen. Sofort mit dem noch warmen Kartoffelsalat servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

12.692 Kartoffelsalat mit roten Zwiebeln

800 g festkochende Kartoffeln	100 ml Gemüsebrühe, ca.
1 EL Kümmelsamen	1-2 EL Senf
Salz	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 rote Zwiebel	3 EL Pflanzenöl
50 ml Weißweinessig	

Kartoffeln gründlich waschen, in einen Topf geben, mit Wasser bedecken. Kümmel und Salz zugeben. In 20-30 Minuten bissfest garen. Abgießen und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Zwiebelstreifen zu den Kartoffeln geben.

Weißweinessig mit der Gemüsebrühe und dem Senf mischen, salzen, pfeffern. 1-2 Kartoffelscheiben und 3 EL Öl ergänzen und das Ganze mit dem Pürierstab fein pürieren. Abschmecken und mit den warmen Kartoffeln sowie den Zwiebeln vermengen. Der Kartoffelsalat schmeckt am besten, wenn er lauwarm serviert wird.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

Garzeit: ca. 30 Minuten

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

12.693 Kartoffelsalat mit Schinken und Käse

600 g Pellkartoffeln vom Vortag (festkochend)	2 EL Weißweinessig, 1 TL Senf
150 g Erbsen und Möhren (Dose oder Glas)	3 EL Mayonnaise
80 g Kochschinken	Salz
80 g Gouda	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Zwiebel	frisch gehackte glatte Petersilie für die Garnitur
3 Gewürzgurken	
1 EL Sonnenblumenöl	

Kartoffeln pellen und in kleine Würfel schneiden. Erbsen und Möhren in ein Sieb gießen und gut abtropfen lassen. Möhren in Scheiben schneiden. Schinken und Käse klein würfeln. Zwiebel abziehen und in sehr feine Würfel schneiden. Gurken ebenfalls sehr klein würfeln. Alles in eine Schüssel geben.

Sonnenblumenöl, Weißweinessig, Senf, 2 EL vom Gurkenwasser und Mayonnaise vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Über den Salat geben, vermengen, je nach Bedarf noch einmal abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

12.694 Kartoffelsalat mit Zucchini und Pilzen

3 EL Zitronensaft	1 EL gehackte Petersilie
1 EL Apfelessig	250 g Zucchini
Meersalz	600 g kleine Kartoffeln
Pfeffer	100 g Champignons
4 EL Olivenöl	6 Zweige Kerbel

Für die Vinaigrette in einer Schüssel 2 EL Zitronensaft mit Essig, Salz und Pfeffer verrühren. Das Öl unterschlagen und die Petersilie unterziehen.

Zucchini putzen, waschen und in feine Stifte schneiden. Unter die Vinaigrette heben und darin ziehen lassen.

Kartoffeln waschen und ca. 20 Min. in Salzwasser garen. Inzwischen die Pilze feucht abreiben und in dünne Scheiben schneiden. Ebenfalls unter die Vinaigrette ziehen.

Kartoffeln abgießen, pellen, halbieren und unter die Marinade heben. Übrigen Zitronensaft darüber träufeln. Kerbel abrausen, trockenschütteln. Salat damit garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 20 Min.

Garen ca. 20 Min.

pro Person: 230 kcal; E 5 g, F 12 g, KH 24 g

12.695 Kartoffelsalat zum Fest mit getrockneten Tomaten und Fleischwurst

<i>Getrocknete Tomaten</i>	50 g Pancetta (fein gewürfelt)
200 g getrocknete Tomaten	100 ml Olivenöl
300 ml Olivenöl	100 ml Traubenkernöl
1 Knoblauchzehe	50 ml Haselnussöl
etwas Orangen- und Limonenabrieb	80 ml Weißweinessig
etwas Thymian	Salz, Pfeffer
Pfeffer, Salz	Etwas Senf
<i>Kartoffelsalat</i>	50 g Radieschen (in Scheiben geschnitten)
500 g Kartoffeln (festkochend, gekocht und in Scheiben geschnitten)	100 g Rucola
300 g Fleischwurst	etwas Petersilie (fein gehackt)
4 Schalotten (in Streifen geschnitten)	30 g Pinienkerne (in einer Pfanne etwas geröstet)

Getrocknete Tomaten: Die getrockneten Tomaten mit heißem Wasser übergießen und einweichen, bis sie die gewünschte Konsistenz haben. Tomaten gut abtropfen und in ein Glas mit Deckel füllen. Das Olivenöl mit den Gewürzen erhitzen und auf die Tomaten gießen, bis sie bedeckt sind. Glas verschließen und am besten eine Woche ziehen lassen - ansonsten direkt verwenden.

Kartoffelsalat: Kartoffeln mit Schale einen Tag vorher kochen, pellen und auskühlen lassen damit sie eine gute Festigkeit haben. Schalotten und Pancetta in einem Topf mit etwas Öl glasieren. Essig, Senf und die Ölen dazugeben, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecke. Den Sud noch heiß über die Kartoffeln geben und zwei Stunden marinieren.

Trockentomaten und den Rucola in Streifen schneiden und mit den Radieschenscheiben, der Petersilie und den Pinienkerne kurz vor dem Servieren unter den Kartoffelsalat heben. Dazu gebratene Fleischwurst in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne in etwas Öl scharf anbraten.

Mengenangabe: 4 Personen

12.696 Kartoffelschiffchen mit unterschiedlichen Füllungen

1 Stange Lauch	50 g roher Schinken in kleine Würfel geschnitten
Feldsalat, Hartkäse zum Garnieren	20 g Butter
Salz, frisch gemahlener Pfeffer	5-6 EL Rapsöl
1 EL frisch gehackter Dill	190-210 g Mehl
1 EL geriebener Meerrettich	Salz, frisch geriebene Muskatnuss
100 g Räucherlachs	1 kg Kartoffeln mehligkochend
200 ml Sahne	
2 Eier	

Kartoffeln waschen und in der Schale dämpfen. Gut abdampfen lassen, pellen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Abkühlen lassen, mit Salz, Muskat würzen. So viel Mehl und Öl unterkneten, bis ein fester, gut formbarer Teig entsteht. Zu einer Kugel formen und etwa 2 Stunden ruhen lassen.

1. Füllung: Lauch putzen, halbieren, gründlich waschen und in feine Streifen schneiden. In Butter anschwitzen, Schinken hinzufügen und wenige Minuten garen. 1 Ei und 100 ml Sahne verquirlen und mit abgekühlter Lauchmischung vermengen. Mit Salz und Muskat würzen.

2. Füllung: Räucherlachs in kleine Würfel schneiden. Die restliche Sahne und das zweite Ei verquirlen. Räucherlachs mit Meerrettich und Dill untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Backofen auf 200 °C vorheizen. Kartoffelteig auf einem bemehlten Backbrett 3 mm dick ausrollen und kleine gefettete Förmchen (Schiffchen oder runde Förmchen) damit auskleiden. Eine Hälfte mit Lauchmasse, die andere mit Lachsmischung füllen, im heißen Ofen in etwa 20 Minuten goldgelb backen. Kartoffelschiffchen mit Feldsalat und gehobeltem Hartkäse servieren.

Mengenangabe: 16 - 2

12.697 Kartoffelschiffli

8 klein. Gschwellti (festkochende Sorte; ca. 600 g), vom Vortag, ungeschält	100 g Lauch, längs geviertelt, in feinen Streifen
1/4 TL Salz	wenig Muskat
1 dl Rahm	wenig Pfeffer aus der Mühle
	10 g Butter, flüssig

Von den Kartoffeln das obere Drittel als Deckel abschneiden. Kartoffelboden mit dem Kugelausstecher bis auf einen ca. 5mm breiten Rand aushöhlen. Kartoffeln in die vorbereitete

Form stellen, salzen. Kartoffelinneres mit einer Gabel grob zerdrücken. Rahm mit dem Lauch aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln, unter die zerdrückten Kartoffeln mischen, würzen. Masse in die Kartoffeln füllen. Deckel zwischen die Kartoffeln stellen, mit der Butter bestreichen.

Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Lässt sich vorbereiten: Kartoffeln ca. 1/2 Tag im Voraus ofenfertig zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Mengenangabe: 1 ofenfeste Form von ca. 1 Liter, gefettet

Backen ca. 20 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Pro Person: 209 kcal / 873 kJ; E 4 g, F 11 g, KH 23 g

12.698 Kartoffelschnee mit Gemüse

1.25 kg Kartoffeln	2 EL Mehl
Salz	2 EL Tomatenmark
2-3 Möhren	125 ml Rotwein
2 Stangen Porree (ca. 250 g)	375 ml Gemüsebrühe
250 g Champignons	250 ml Milch
1 mittelgroße Zwiebel	1 EL Butter
1 Knoblauchzehe	geriebene Muskatnuss
2 EL Öl	5 EL Crème fraîche
Pfeffer	100 g Schafskäse
1/2 TL getr. Thymian	

Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. In Salzwasser ca. 2 Min. blanchieren. Das Gemüse putzen bzw. schälen und waschen. Die Möhren feinkwürfeln, den Porree in feine Streifen schneiden. Die Pilze putzen, mit einem Tuch feucht abreiben und in Scheiben eilen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, beides feinhacken. Das Öl erhitzen, Pilze, Zwiebel und Knoblauch unter Rühren darin anbraten. Möhren sowie Porree zufügen und alles ca. 5 Min. braten. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Das Mehl darüberstäuben, das Tomatenmark einrühren. Beides anschwitzen. Mit Wein und Brühe ablöschen. Ca. 5 Min. köcheln lassen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Die Kartoffeln abgießen. Warme Milch und die Butter dazugeben. Die Kartoffeln zu Püree zerstampfen, mit Salz und Muskat abschmecken. Das Püree in eine gefettete Auflaufform streichen, das Gemüse daraufgeben. Die Crème fraîche darüber verteilen und den zerbröckelten Käse darüberstreuen. Im heißen Ofen 25-30 Min. backen.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen: ca. 40 Minuten

pro Person ca.: 590 kcal; E 25 g, F 24 g, KH 62 g

12.699 Kartoffelschnittchen

1 kg Kartoffeln,
2 gross. Zwiebeln,
2 Eier,

Salz,
1 Bd. Petersilie (fein gehackt),
Sonnenblumenöl

Die Kartoffeln schälen, reiben und in einem Sieb abtropfen lassen, dabei das Kartoffelmehl auffangen. Die Flüssigkeit weggießen. Die Zwiebeln ebenfalls schälen und fein reiben und unter die Kartoffelmasse mischen. Das aufgefangene Kartoffelmehl, Eier und Petersilie unterrühren. Mit Salz abschmecken.

Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne heiß werden lassen. Die Kartoffelmasse löffelweise in das Öl geben, flach drücken und von beiden Seiten backen. Auf einem Sieb abtropfen lassen und heiß zu Suppe oder Apfelkompott servieren.

12.700 Kartoffelschnitten

225 g TK-Spinat
600 g Kartoffeln
Salz
2 Eier
6 EL Butter
Pfeffer

Muskat
50 g ger. Gouda
500 g Kirschtomaten
2 Zwiebeln
2 EL Honig
300 ml Brühe

Spinat auftauen lassen. Kartoffeln schälen, waschen, würfeln und in Salzwasser 15-20 Min. garen. Abgießen, ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Eiern, 1 EL Butter vermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Kartoffelpüree und Spinat in eine gefettete Auflaufform schichten. Mit Käse bestreuen und mit 3 EL Butter in Flöckchen belegen. Im vorgeheizten Ofen ca. 40 Min. backen. Tomaten waschen, putzen. Zwiebeln abziehen, hacken und in 2 EL Butter andünsten. Tomaten zufügen, kurz mitdünsten. Honig einrühren und mit Brühe ablöschen. Bei starker Hitze ca. 5 Min. einkochen lassen. Ragout salzen, pfeffern. Auf lauf aus dem Ofen nehmen und auf dem Ragout anrichten. Evtl. mit Basilikum garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

pro Person ca.: 365 kcal; E 13 g, F 20 g, KH 31 g

12.701 Kartoffelschnitze

1 kg Frühkartoffeln, mit der Schale, in 3 EL Olivenöl
Schnitzen 1 TL Salz

Die Kartoffeln mit dem Öl in einer Schüssel mischen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.

BACKEN: Ca. 35 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Würzen, sofort servieren.

Servieren: mit Kräuter-Dip, Apfel-Dip, Gurken-Mango-Dip und Nuss-Dip servieren (für bis zu ca. 2 kg Kartoffeln.).

TIPPS: - Nur 1/2 Portion Kartoffeln anrichten, Rest im leicht geöffneten Ofen bei 120 Grad warm halten. - Statt frische tiefgekühlte Kartoffelschnitze verwenden.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

12.702 Kartoffelskins mit Gurken-Ei-Creme

2 EL geschlagene Sahne	1/2 Knoblauchzehe
1 EL fein geschnittener Dill	1 klein. Zwiebel
Salz, Cayennepfeffer	2 Gewürzgurken
250 g saure Sahne	reichlich Rapsöl zum Ausbacken
2 hart gekochte Eier	600 g vorwiegend festkochende Kartoffeln

Kartoffeln gründlich waschen und Schale etwa 1/2 cm dick abschälen. Kartoffelreste für ein anderes Gericht verwenden. Schalen mit einem Tuch trockentupfen. Creme: Gewürzgurken fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und in winzige Würfel schneiden. Eier grob hacken. Saure Sahne in eine Schüssel geben, glatt rühren und die vorbereiteten Zutaten untermischen. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen, Dill und die Sahne unterziehen. Reichlich Öl in einer Fritteuse erhitzen, Kartoffelschalen darin in wenigen Minuten goldbraun und knusprig frittieren. Auf Teller verteilen, Creme zum Dippen bereitstellen.

Tipp: Man kann auch Mayonnaise, Remoulade oder Kräuterquark dazu servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 40

12.703 Kartoffelsouffle

750 g Kartoffelpüree	Muskatnuss
40 g Butter	2 Eier
6 EL geriebener Emmentaler	Salz
4 EL Milch	Pfeffer
Chilipulver	

In einer kleinen Kasserolle Milch erhitzen und 25 g Butter zerlassen. Mischung in eine Pfanne gießen, Püree zugeben und bei mäßiger Hitze unter Rühren erhitzen. Vom Herd nehmen.

Eier aufschlagen und trennen. Eiklar in eine Schüssel und Eidotter in die Pfanne geben. Fünf EL geriebenen Emmentaler, eine Prise Muskatnuss und eine Prise Chilipulver zu dem Püree geben. Salzen, pfeffern und gut umrühren. Backofen auf 200° vorheizen.

Eine Prise Salz zum Eiklar geben und zu steifem Schnee schlagen. Mit einem Löffel aus Metall sehr vorsichtig unter das Püree heben.

Eine Souffleform (ca. 850 ml) mit der restlichen Butter einfetten und die Kartoffelzubereitung einfüllen. Mit restlichem Emmentaler bestreuen. Im Ofen zehn Minuten backen.

Nach der angegebenen Zeit Temperatur des Ofens auf 170° reduzieren und weitere 20 Minuten backen, bis das Souffle aufgeht.

Mengenangabe: 6 Personen

Vorbereitung: 15 Minuten

Garzeit: 25 Minuten

12.704 Kartoffelsouffle mit Pistazien

1 Pkg. Kartoffelpüree	1 Msp. Muskatnuss
500 g Broccoliröschen (frisch oder tiefgekühlt)	2 EL klein gehackte Pistazien
100 g Butter	4 Eier
40 g Parmesan	Salz
	Pfeffer

Broccoliröschen in Salzwasser weichkochen, abgießen, in eine Schüssel geben und pürieren. Backofen auf 180° einstellen.

Kartoffelpüree zubereiten und mit dem Broccolibrei und frisch geriebenem Parmesan vermischen. Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Pistazien und alle vier Eigelb nacheinander einrühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Alles in eine gebutterte Souffleform geben und in circa 30 Minuten goldgelb backen. Sofort zu Tisch bringen.

Dazu empfehlen wir 'Soave'. Ein Weißwein aus der Veneto-Zone.

Mengenangabe: 4 Personen

Vorbereitung: 30 Minuten

Kochzeit: 50 Minuten

12.705 Kartoffelsoufflé mit Spinatsalat

2 EL Mandelstifte	40 g Edelpilzkäse
2 EL Apfelessig	1 EL Apfeldicksaft
1 EL Balsamessig	4 EL Rapsöl

400 g frische, junge Spinatblätter	100 g roher, milder Schinken gewürfelt
frisch geriebene Muskatnuss	5 Eigelb
5 Eiweiß	120 g Butter
Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer	600 g mehligkochende Kartoffeln
50 g Hartkäse fein gerieben	

Kartoffeln waschen und in der Schale dämpfen. Gut abdampfen lassen, schälen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse in eine große Schüssel drücken. Unter Rühren erst 100 g Butter in kleinen Stücken, dann nach und nach die Eigelb hinzufügen. Schinken und Käse unterrühren und mit Salz, Pfeffer, Muskat kräftig würzen. Backofen auf 180 °C vorheizen. Eiweiß in einer fettfreien Schüssel zu festem Eischnee schlagen. Ein Drittel des Eischnees unter die Kartoffelmasse rühren und den Rest vorsichtig unterziehen. Souffléform mit restlicher Butter großzügig ausfetten. Kartoffelmasse so einfüllen, dass noch ein fingerbreiter Rand bleibt. Im heißen Backofen auf der mittleren Schiene 20 bis 25 Minuten backen. (Backofen zwischendurch nicht öffnen!). Für den Salat die Spinatblätter sorgfältig verlesen, gründlich waschen und gut abtropfen lassen. Öl, Käse, Essige und Apfeldicksaft mit einem Stabmixer zu einer cremigen Soße pürieren und Spinatblätter damit beträufeln. Mit Mandelstiften bestreuen, zum Soufflé servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

12.706 Kartoffelspalten

800 g Kartoffeln	4 EL Sesam
Salz	4 EL Sesamöl
1 Zwiebel	Pfeffer
500 g Porree	125 g Sauerrahm
2 rote Paprikaschoten	1 EL Thymianblättchen

Kartoffeln gründlich waschen, mit der Schale in Salzwasser etwa 25 Min. garen, dann abgießen, pellen und etwas auskühlen lassen.

Zwiebel abziehen und in dünne Streifen schneiden. Den Porree putzen, waschen und in dünne Streifen teilen. Die Paprikaschoten abbrausen, halbieren, entkernen, putzen und kleinwürfeln.

Sesam in einer Pfanne ohne Fettzugabe anrösten, dann beiseitestellen. Kartoffeln in Spalten teilen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel darin glasig dünsten, Porree sowie Paprika zufügen und ca. 8 Min. braten, dabei gelegentlich umrühren.

Das restliche Öl in einer 2. Pfanne erhitzen. Kartoffeln dazugeben und bei mittlerer Hitze rundum braten, bis sie leicht gebräunt sind, mit Salz, Pfeffer würzen und mit Sesam bestreuen. Gemüse sowie Kartoffeln auf Tellern anrichten. Je 1 Klecks Sauerrahm daraufgeben. Mit den Thymianblättchen bestreuen.

Mengenangabe: 4 pro Person

Zubereitungszeit: ca. 25 Min.

pro Person ca.: 370 kcal; E 11 g, F 19 g, KH 39 g

12.707 Kartoffelspieße

700 g Kartoffeln, kleine neue	300 g Salatgurke
Salz	1 Bd. Petersilie, glatte
Kümmel	150 g Joghurt
1 Zwiebel	5 EL Schlagsahne
1 rote Paprikaschote	1/2 Knoblauchzehe
4 EL geschmacksneutrales Öl	200 g Frühstücksspeck in Scheiben
Pfeffer	

1. Kartoffeln wie auf Seite 22 unten beschrieben in 15-20 Minuten knapp gar kochen und abkühlen lassen. 2. Die Zwiebel abziehen und achteln. Paprikaschote waschen, trockentupfen, mit dem Sparschäler häuten und putzen. Fruchtfleisch in 4 cm große Stücke schneiden. Gemüse mit Öl und Pfeffer mischen. 3. Gurke waschen, schälen und längs halbieren. Kerne mit einem Teelöffel herausschaben. Die Gurke raspeln, in einem Sieb mit Salz vermischen und 15 Minuten Wasser ziehen lassen. Petersilie waschen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen, hacken. Abgetropfte Gurke, Petersilie, Joghurt und Sahne verrühren. Knoblauch abziehen, dazupressen und alles salzen. 4. Elektroofen auf 225 Grad vorheizen. Speck längs halbieren, Kartoffeln darin einrollen und abwechselnd mit Zwiebel- und Paprikastückchen auf Schaschlik-Spieße stecken. Kartoffelspieße auf ein Gitter legen und mit untergeschobenem Blech im Ofen auf der mittleren Schiene bei 225 Grad (Gas: Stufe 4) etwa 25 Minuten garen. Mit Gurken-Dip servieren. Getränk: kühles Pils

Pro Spieß: 435 kcal / 1830 kJ

12.708 Kartoffelspieße mit Kerbel-Creme

8 Stangen Kerbel (ca. 30 g)	Salz, Pfeffer
1 Backpinsel	2 EL geriebener Meerrettich
16 hölzerne Schaschlikspieße	125 g Frischkäse
1 frischer Lorbeerzweig	125 g weiche mildgesäuerte Butter
2-3 EL Butter	800 g kleine neue Kartoffeln
4 unbehandelte Zitronen	

Hölzerne Schaschlikspieße in eine Schüssel mit Wasser legen - dann verbrennen sie später nicht so stark beim Grillen. Kartoffeln so sauber schrubben, dass später die Schale mitgegessen werden kann. Halbieren und in Salzwasser 10-12 Min. fast gar kochen. Kartoffeln abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Während die Kartoffeln kochen, den Dip vorbereiten: Kerbel waschen und trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und

grob hacken. Butter, Frischkäse und Meerrettich in einer Schüssel mit einem Rührgerät mischen. Kerbel unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zitronen halbieren, jede Hälfte vierteln. Zitronenstücke zusammen mit den Kartoffeln und einigen frischen Lorbeerblättern abwechselnd auf Holzspieße stecken. Alles mit zerlassenen Butterschmalz bestreichen und leicht salzen. Auf einer weniger heißen Stelle am Rand des Grills 6-8 Min. grillen, bis die Kartoffeln leicht gebräunt sind. Dabei zwei- oder dreimal wenden und jedes Mal mit Butter bestreichen. Kartoffelspieße mit der Kerbel-Creme servieren.

Tipp: Noch einfacher geht es mit einem klappbaren Grillgitter: Kartoffeln, Zitronenstücke und ein paar Lorbeerblätter hineinlegen, zuklappen und ab auf den Grill.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 35

12.709 Kartoffelspieße mit Paprikabutter

1 rote Paprika	1/2 TL Korianderkörner
300 g weiche Butter	1 Zitrone, Saft von
Salz	2 grüne Paprika
Pfeffer	200 g Kirschtomaten
Paprikapulver edelsüß	400 g ganz kleine neue Kartoffeln
1/2 TL Pfeffer-,	200 g Schalotten
1/2 TL Piment- und	

Rote Paprika putzen, übergrillen, häuten und hacken. Mit 200 g Butter, Salz, Pfeffer und Paprikapulver verrühren. Rechteckig formen, kühlen.

Gewürze im Mörser zerstoßen. Mit Zitronensaft und Rest Butter verrühren, salzen.

Paprika, Tomaten und Kartoffeln waschen, putzen, teilen. Schalotten abziehen. Auf Spieße stecken. Mit Zitronenbutter bestreichen. 20-30 Min. grillen, dabei bestreichen.

Paprikabutter in Paprikapulver wälzen, in Scheiben zu den Spießen reichen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten

pro Person: 670 kcal; E 4 g, F 63 g, KH 20 g

12.710 Kartoffelspieße mit Zitrone

800 g sehr kleine neue Kartoffeln	5 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer
1 Zweig Rosmarin	1 Bio-Zitrone
1 Bd. Kerbel	1 EL Zucker
1 rote Chilischote	1 Bd. Frühlingszwiebeln
2 Knoblauchzehen	

Kartoffeln gründlich waschen. In Salzwasser aufkochen und 13-15 Minuten garen. Abgießen, abschrecken, abkühlen lassen. Inzwischen Rosmarin und Kerbel abrausen, trocken schütteln. Nadeln bzw. Blätter abzupfen, fein hacken. Chili putzen, längs halbieren, entkernen, abrausen und fein hacken. Knoblauch abziehen, durchpressen. Alles mit Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln mit Marinade bestreichen. Zitrone heiß waschen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Mit Zucker bestreuen. Frühlingszwiebeln putzen, abrausen, in breite Stücke schneiden. Alles im Wechsel auf ca. 12 Spieße stecken. Auf dem heißen Grill 3-5 Minuten rundherum grillen.

Mengenangabe: 4 Personen

Arbeitszeit: ca. 20 Min.

Garen: ca. 20 Min.

pro Person: ca.: 200 kcal; E 5 g, F 2 g, KH 39 g

12.711 Kartoffelspiralen auf buntem Salatbett

2 EL Majonäse	1 rotbackiger Apfel
2 EL Crème fraîche	1 rote Zwiebel
Rapsöl zum Frittieren	100 g Feldsalat
2 EL Nussöl	12 mittelgroße, längliche Kartoffeln vorwiegend festkochend
3 EL Rapsöl	Cayennepfeffer
Salz, frisch gemahlener Pfeffer	2 EL frisch gehackte Kräuter
2 EL Sherryessig	1 Msp. scharfer Senf
4 EL gemischte Sprossen	etwas Zitronensaft
etwas Orangensaft	

Kartoffeln schälen. Kartoffelspirale am länglichen Teil der Kartoffel ansetzen und durch die Kartoffel drehen. Mit einem Küchenmesser die Kartoffel aufschneiden und Spirale herauslösen. (Rest für Kartoffelpüree verwenden). Bis zum Frittieren in kaltes Wasser legen. Salate putzen, waschen und in kleine Stücke zupfen. Gut abtropfen lassen. Zwiebel schälen, längs halbieren und der Länge nach in feine Spalten schneiden. Apfel waschen, in feine Spalten schneiden und mit Orangensaft beträufeln. Alle Salatzutaten und Sprossen in eine Schüssel geben. Aus Sherryessig, Salz, Pfeffer und den Ölen eine sämige Vinaigrette herstellen und über den Salat geben. Öl in einer Fritteuse erhitzen und gut abgetrocknete Kartoffelspiralen darin goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Crème fraîche mit den übrigen Zutaten zu einer glatten Creme verrühren und mit Cayennepfeffer abschmecken. Salat und Kartoffelspiralen mit Kräutersoße servieren.

Tipp: Geeignet sind auch Salate wie 1 kleiner Radicchio und 1/2 Eisbergsalat.

Mengenangabe: 4 Personen

12.712 Kartoffelstampf mit Sauce

1 1/2 kg mehlig kochende Kartoffeln	2 dl Gemüsebouillon
Salzwasser, siedend	2 dl Saucen-Halbrahm
1 Zwiebel	wenig Muskat
200 g Rüebl	3/4 TL Salz
300 g tiefgekühlte Erbsli	wenig Pfeffer
1 EL Butter	

Kartoffeln in Würfel schneiden, offen im Salzwasser ca. 20 Min. weich kochen, gut abtropfen. Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken, zugedeckt beiseite stellen. Zwiebel fein hacken, Rüebl in Scheibchen schneiden, mit den Erbsli in der warmen Butter ca. 3 Min. andämpfen. Bouillon und Rahm dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 5 Min. köcheln. Muskat begeben, würzen.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

pro Portion: 465 kcal; E 13 g, F 16 g, KH 61 g

12.713 Kartoffelsticks mit Dip

750 g Kartoffeln	1 Bd. Radieschen
2 EL Öl	300 g Quark (20%)
Salz	50 g Sonnenblumenkerne
1 TL Kümmel	Pfeffer
1 TL Sesam	1/2 Bd. Petersilie, gehackt
1 TL getrockneten Thymian	

Ofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen. Kartoffeln schälen, waschen und in Pommes-frites-große Stücke teilen. Mit Öl vermengen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Salzen und mit Kümmel, Sesam sowie Thymian bestreuen. Im Ofen 25-30 Min. backen.

Radieschen waschen, putzen und grob raspeln. Mit Quark und 40 g Sonnenblumenkernen verrühren. Mit Salz, Pfeffer würzig abschmecken und die gehackte Petersilie untermengen. Mit restlichen Sonnenblumenkernen, evtl. Radieschenraspeln bestreuen. Den Dip zu den Kartoffelasticks servieren.

Mengenangabe: 6 Personen

Garen: ca. 30 Min.

Arbeitszeit: ca. 30 Min.

pro Person ca.: 570 kcal; E 21 g, F 43 g, KH 27 g

12.714 Kartoffelsticks mit Dip

750 g Kartoffeln
etwas Öl
Kümmel
Sesam
Thymian

Radieschen-Dip:

1 Bd. Radieschen
1 Bd. Petersilie
500 g Quark (20% Fett)
100 g Sonnenblumenkerne
Salz, Pfeffer

Oliven-Dip:

200 g grüne, entsteinte Oliven
1 Knoblauchzehe
100 g gemahlene Mandeln
1 EL Weißweinessig
80 ml Olivenöl
2 EL fein gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer

Tomaten-Dip:

300 g Tomaten
250 g Quark
2 EL Sauerrahm
2 EL Schnittlauchröllchen
Salz, Pfeffer

Kartoffeln schälen und waschen. In Achtel oder Pommesfrites-Form teilen. Mit etwas Öl bestreichen und mit Kümmel, Sesam oder Thymian bestreuen. Auf ein gefettetes Blech geben, im Ofen bei 250 Grad 25-30 Min. backen. Dazu einen Dip servieren.

Radieschen-Dip: Radieschen waschen und putzen, etwas Grün fein hacken. Die Radieschen grob raspeln. Petersilie abbrausen, trockenschütteln, die Blätter fein hacken. Quark, Sonnenblumenkerne, Radieschenraspel, gehacktes Grün und Petersilie verrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Oliven-Dip: Oliven mit geschälter Knoblauchzehe pürieren. Mandeln, Weißweinessig, Olivenöl und Petersilie unterziehen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tomaten-Dip: Tomaten häuten, entkernen, fein würfeln. Quark mit Sauerrahm glatt rühren. Tomatenwürfel und Schnittlauchröllchen unterziehen. Den Dip pikant salzen und pfeffern. Kleiner Tipp: Für die Kartoffelsticks eignen sich am besten fest kochende Kartoffeln. Dazu gehören die Sorten Hansa, Nicola und Sieglinde. Sticks aus mehlig kochenden Knollen können beim Dippen auseinander fallen.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.715 Kartoffelsticks mit Zucchinischeiben

Für die Kartoffelsticks

24 klein. neue Kartoffeln
3 Zucchini
8 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer
4 EL geriebener Parmesan
24 Rosmarinzweige
rosa Pfefferkörner

Die Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich bürsten. In einen Topf geben, bis zur Hälfte mit Wasser füllen und 20-25 Min. garen oder besser noch dämpfen. Die Zucchini waschen und putzen. 2 davon schräg in 24 Scheiben teilen, die 3. längs in Streifen schneiden. Scheiben mit Öl bestreichen, von beiden Seiten salzen und pfeffern. Jeweils mit etwas Parmesan bestreuen. Den Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.

Die fertigen Kartoffeln abgießen, etwas ausdampfen lassen, jeweils an einem Ende ein Stück abschneiden, so dass die Knollen auf einer Fläche stehen bleiben. Die Rosmarin- zweige abbrausen und trockenschütteln. Danach die Kartoffeln in der Mitte 1-mal schräg durchschneiden, mit den Zucchinis Scheiben belegen und wieder zusammensetzen. Darauf je 1 Zucchinistreifen mit den Rosmarin- zweigen feststecken. Die Sticks auf ein geöltes Blech setzen und ca. 20 Min. im Ofen überbacken. Anrichten, mit rosa Pfeffer und evtl. geriebenem Parmesan garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

pro Person: 420 kcal; E 10 g, F 24 g, KH 40 g

12.716 Kartoffelstock mit Nuss-Pesto

Baumnuss-Pesto

100 g Baumnüsse, fein gehackt

4 EL Baumnussöl

1/4 TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

50 g geriebener Sbrinz

Kartoffelstock

1 kg mehlig kochende Kartoffeln (z. B. Agria, Désirée), in Würfeln

1 Knoblauchzehe, geschält

3 Zweiglein Thymian

Salzwasser, siedend

2 dl heiße Milch

1 EL Baumnussöl

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Baumnuss-Pesto: Nüsse in einer Bratpfanne ohne Fett leicht rösten, Öl begeben, warm werden lassen, würzen. In eine kleine Schüssel geben, Sbrinz darunter mischen, beiseite stellen.

Kartoffelstock: Kartoffeln mit dem Knoblauch und Thymian im Salzwasser offen bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. weich kochen.

11/2 dl Kochflüssigkeit mit dem beiseite gestellten Pesto verrühren, die restliche Flüssigkeit abgießen. Thymianzweiglein entfernen.

Restfeuchtigkeit der Kartoffeln unter Hin- und Herbewegen der Pfanne auf der ausgeschalteten Platte verdampfen lassen, bis die Kartoffeln weißlich und trocken sind.

Kartoffeln mit dem Knoblauch durchs Passevite direkt in die Pfanne zurücktreiben. Die Milch unter Rühren nach und nach begeben, Baumnussöl darunter mischen, mit dem Nuss-Pesto servieren.

Dazu passt: Salat.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

pro Person: 559 kcal / 2338 kJ; F 37 g, KH 42 g

12.717 Kartoffelstrudel

<i>Strudelteig:</i>	50 g Dürffleisch
150 g Mehl	Salz
80 ml lauwarmes Wasser	Pfeffer
1/2 TL Salz	Muskatnuss
1 TL Essig	4 Eigelb
2 EL Öl	20 g Butter
<i>Füllung:</i>	<i>Sonstiges</i>
400 g mehliges Kartoffeln	Öl
1/2 Zwiebel	1 Eigelb
1/2 Bd. glatte Petersilie	1 EL Milch

Strudelteig: Mehl in eine Schüssel sieben. lauwarmes Wasser mit Salz verrühren, Essig und Öl zugeben und die Mischung zum Mehl gießen.

Alle Zutaten vermischen und den Teig schlagen. Wenn er sich vom Schüsselrand löst, den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kneten, bis er geschmeidig ist. Eine Kugel formen, mit Öl bestreichen, mit einer vorgewärmten Schüssel bedecken und 30 Minuten ruhen lassen.

Füllung: Kartoffeln schälen, die Hälfte in Salzwasser kochen, anschließend durch eine Presse drücken, Zwiebel schälen und fein hacken, Petersilie waschen, trockenschütteln und hacken, Dürffleisch würfeln und in einer trockenen Pfanne auslassen. Zwiebeln und Petersilie im Speckfett andünsten. Die Mischung zu den Kartoffeln geben, salzen, pfeffern und mit Muskatnuss abschmecken. Eigelb in den Kartoffelteig rühren. Die restliche Hälfte Kartoffeln würfeln und in einer Pfanne in Butter braten. Die krossen Würfel unter den Kartoffelteig mischen.

Den Strudelteig auf einem bemehlten Küchentuch ausrollen und ausziehen, die Kartoffelmasse auf dem Strudelteig verteilen. Den Strudel zusammenrollen und mit der Nahtstelle nach unten auf ein geöltes Backblech legen. Eigelb mit Milch verrühren und den Strudel damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 200 Grad Celsius 30 Minuten backen.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.718 Kartoffeltätschli

600 g Gschwellti, geschält, an der Röstiraffel gerieben	3 EL Rosinen, nach Belieben
1 klein. Apfel, an der Röstiraffel gerieben	3 Eier, verklopft
1/2 Päckli tiefgekühlte Kastanien (150 g), aufgetaut, gehackt	1/2 TL Salz
200 g gekochtes Rippli, in feinen Streifen	Pfeffer aus der Mühle
	Öl oder Bratbutter zum Braten

Alle Zutaten bis und mit Pfeffer in einer Schüssel mischen. Öl oder Bratbutter in der Bratpfanne heiß werden lassen. Kartoffelmasse portionenweise ins heiße Fett geben,

Täschli formen. Hitze reduzieren, beidseitig ca. 5 Minuten goldgelb braten. Im auf 60 Grad vorgeheizten Ofen warm stellen.

Hinweis: Kastanien weglassen, 750 g Gschwellti verwenden.

Mengenangabe: 4 Personen

12.719 Kartoffeltäschli mit Appenzeller Herz

1 kg mehlig kochende Kartoffeln, in Würfeln	Bratbutter zum Braten
Salzwasser, siedend	1 EL Butter
50 g Butter, in Stücken	200 g Lauch, in feinen Streifen
1 TL Salz	1 dl Weißwein
wenig Pfeffer	200 g Creme fraîche
2 Eier, verklopft	1/2 TL Salz
150 g Mehl	wenig Pfeffer
150 g Appenzeller, in Würfeli	50 g Portulak

Kartoffeln offen im Salzwasser ca. 20 Min. weich kochen. Wasser abgießen, Restfeuchtigkeit der Kartoffeln unter Hin-und her-Bewegen der Pfanne auf der ausgeschalteten Platte verdampfen lassen, bis sie weißlich und trocken sind. Kartoffeln durchs Passe-vite in eine Schüssel treiben, Butter darunterühren, würzen, auskühlen. Eier und Mehl unter die Masse mischen, zu 8 Kugeln formen, etwas flach drücken, Rand dabei etwas hochziehen. Käse darauf verteilen, mit dem Teig umschließen, mit wenig Mehl zu ca. 2 cm dicken Täschli formen. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiß werden lassen. Hitze reduzieren, Täschli portionenweise bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 3 Min. goldgelb braten, warm stellen. Butter warm werden lassen. Lauch ca. 5 Min. andämpfen, Wein dazugießen, Creme fraîche begeben, mischen, aufkochen, würzen. Lauch auf Teller verteilen, Täschli und Portulak darauf anrichten.

Mengenangabe: 8 Stück

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

pro Portion: 802 kcal; E 23 g, F 49 g, KH 62 g

12.720 Kartoffeltäschli mit Gurkensalat

2 EL Apfelessig	1 kg fest kochende Kartoffeln
3 EL Rapsöl	2 EL Rahm
1 Gurke	1 TL Salz
3 Zweiglein Dill	wenig Pfeffer
Salz, Pfeffer	Bratbutter zum Braten

Essig und Öl verrühren, Gurke halbieren, entkernen in Scheiben schneiden. Dill fein schneiden, begeben, mischen, Gurkensalat würzen. Kartoffeln schälen, grob reiben. Rahm daruntermischen, würzen. Masse zu kleinen Tätschli von je ca. 10cm O formen. Tätschli in der heißen Bratbutter portionenweise in zwei beschichteten Bratpfannen bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 4 Min. braten. Salat auf die Tätschli verteilen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit 30 Minuten

pro Person: 292 kcal / 1221 kJ; E 5 g, F 14 g, KH 36 g

12.721 Kartoffeltaler mit Krabbenrührei

300 g Kartoffeln	etwas Muskat
3 Eier	Mehl
6 EL Sahne	Salz, Pfeffer
etwas Dill	Pflanzenfett
200 g Krabben oder Shrimps	

Die gekochten Kartoffeln schälen und ähnlich wie für Kartoffelbrei durch eine Presse drücken. Die Kartoffelmasse mit zwei Eiern, Salz, Pfeffer und Muskat mischen. Ist die Masse zu klebrig, etwas Mehl untermischen. Aus dem Teig Taler formen, und diese von beiden Seiten im Fett goldbraun backen. Die restlichen Eier mit der Sahne verquirlen, mit Salz, Pfeffer und gehacktem Dill würzen. Die Krabben oder Shrimps gut abtropfen lassen. In einer Pfanne etwas Pflanzenfett schmelzen und die verquirlten Eier hineingeben. Wird das Ei langsam fest, die Krabben dazugeben und ein lockeres Rührei backen. Zum Schluss die Kartoffeltaler mit dem Rührei belegen.

12.722 Kartoffeltaschen mit Käsefüllung

1 kg Kartoffeln	200 g Champignons
2 Eier	1 EL Butter
2 EL Mehl	125 ml Sahne
Salz, Pfeffer	150 g Gouda
4 EL Butterschmalz	

Kartoffeln schälen, waschen, trockentupfen und auf einer Reibe raspeln. Eier, Mehl, Salz und Pfeffer zu den Kartoffeln geben und verkneten.

In einer Pfanne 3 EL Butterschmalz erhitzen. Aus der Kartoffelmasse zwei große, flache Puffer formen, auf jeder Seite ca. 4 Min. braten. Herausnehmen und in 4 Stücke schneiden. Pilze abreiben und hacken. Ca. 4 Min. in Butter andünsten. Sahne angießen, etwas einkochen lassen. Käse würfeln und dazugeben.

Pilzmasse auf jeweils eine Hälfte der Rechtecke streichen. Puffer zusammenklappen und im restlichen Butterschmalz in ca. 1 Min. goldgelb backen. Dazu schmeckt ein gemischter Salat.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 30 Min

pro Person: 570 kcal; E 20 g, F 37 g, KH 38 g

12.723 Kartoffeltaschen mit Ratatouille

700 g Kartoffeln	1 rote,
Salz	1 grüne und
1 EL Butter	1 gelbe Paprikaschote
2 Eigelb Muskat	200 g Aubergine
150 g Frischkäse mit Kräutern	180 g Zwiebeln
3 EL Mehl	1 Pkg. Passierte Tomaten mit Kräutern und
2 Eier	Knoblauch
3 EL Paniermehl	Pfeffer
120 ml Öl	

Kartoffeln schälen, waschen, würfeln und in Salzwasser ca. 15 Min. kochen. Abgießen, noch warm durch eine Presse drücken. Mit Butter, Eigelben, Salz und Muskat mischen. Kartoffelteig ausrollen, in 8 cm große Quadrate schneiden. Je etwas Frischkäse in die Mitte geben, Quadrate zu Taschen formen, Enden verschließen. In Mehl, verquirlten Eiern, dann in Paniermehl wenden. In 100 ml Öl ausbacken. Paprika waschen, putzen und in Streifen schneiden. Aubergine abbrausen, putzen und würfeln. Zwiebeln abziehen, grob zerkleinern. Zwiebeln in 2 EL Öl anbraten. Paprika und Aubergine zufügen, mitbraten. Tomaten zufügen, 10-15 Min. köcheln lassen. Dann mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen ca. 30 Min.

Zubereitung ca. 55 Min.

pro Person: 570 kcal; E 13 g, F 33 g, KH 52 g

12.724 Kartoffelteig

300 g Mehl,	300 g Butterflocken,
400 g Kartoffeln (gekocht, abgekühlt, geschält),	1 TL Salz,
	4 EL Paniermehl

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Die geschälten Pellkartoffeln dazu reiben. Butterflocken begeben, mit Salz und eventuell etwas Muskatnuss würzen. Mit den Händen die

Zutaten verreiben, zu einer Kugel drücken und zugedeckt 1 Stunde, besser über Nacht kalt stellen.

Den Arbeitstisch mit etwas Mehl bestäuben, den Teig darauf ausrollen und auf die Größe der Fischstücke ausschneiden.

12.725 Kartoffelteig

300 g Mehl,	300 g Butterflocken,
400 g Kartoffeln (gekocht, abgekühlt, geschält),	1 TL Salz,
	4 EL Paniermehl

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Die geschälten Pellkartoffeln dazureiben. Butterflocken begeben, mit Salz und eventuell etwas Muskatnuss würzen. Mit den Händen die Zutaten verreiben, zu einer Kugel drücken und zugedeckt 1 Stunde, besser über Nacht kalt stellen.

Den Arbeitstisch mit etwas Mehl bestäuben, den Teig darauf ausrollen und auf die Größe der Fischstücke ausschneiden.

12.726 Kartoffeltopf mit Porree

1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln	2 EL Butter
500 g Porree	1 EL Mehl
Salz	125 ml Gemüsebrühe
1 Bd. gemischte Kräuter (Petersilie, Dill, Kerbel, Liebstöckel)	125 ml Milch
1 Zwiebel	Pfeffer
	5 EL Sahne

Die Kartoffeln gründlich waschen, 1 mit der Schale in Wasser in ca. 25 Min. gar kochen. Abgießen, etwas ausdampfen lassen, pellen, abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. Den Porree putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. In gesalzenem Wasser ca. 8 Min. zugedeckt garen. Herausnehmen und in einem Sieb gut abtropfen lassen. Kräuter abbrausen, trockenschütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Die Zwiebel abziehen und feinwürfeln.

Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Das Mehl darüberstäuben und unter Rühren hell anschwitzen lassen. Nach und nach mit der Gemüsebrühe ablöschen und die Milch angießen. Die Soße ca. 5 Min. unter Rühren kochen lassen. Mit Salz sowie Pfeffer würzen und die Sahne einrühren. Zum Schluss Kartoffelscheiben, Porreeringe, gehackte Kräuter hineingeben und vorsichtig unterheben. Evtl. mit Kräutern garniert servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

pro Person ca.: 320 kcal; E 10 g, F 10 g, KH 46 g

12.727 Kartoffeltorte mit Gemüsefüllung

2 Scheib. Kartoffelpüree	300 g Brokkoli
Einige Majoranblättchen	1 Eigelb
80 g Frühstücksspeck in dünnen Scheiben	30 g Butter
3 EL geriebener Bergkäse	2 Eigelb
3 EL Schmand	200 ml Milch
2 EL Rapsöl	1 TL Salz
100 g Cocktailtomaten	700 ml Wasser
150 g Champignons	

Wasser mit Salz aufkochen, Topf vom Herd nehmen, kalte Milch dazu geben. Kartoffelpüreeflocken mit einem Kochlöffel einrühren. Eigelb und Butter einrühren. Teig etwas abkühlen lassen. Eine ofenfeste runde Form fetten. Einen Teil Kartoffelpüree gleichmäßig auf dem Boden der Form verstreichen. Restliches Püree in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Am Rand entlang Kartoffelkrönchen spitzen. Eigelb verquirlen und die Krönchen damit bepinseln. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 15 Minuten backen. Für die Füllung Brokkoli putzen in Röschen schneiden. Champignons putzen und vierteln. Tomaten halbieren. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Zunächst Brokkoliröschen und Champignons darin ca. 10 Minuten unter wenden anbraten. Tomatenhälften dazugeben. Schmand und geriebenen Käse einrühren. Alles mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Speckscheiben in einer Pfanne ohne Fettzugabe knusprig backen, dann in Streifen schneiden. Gemüsemischung in den Kartoffelkreis füllen. Mit Speckstückchen und Majoranblättchen bestreuen.

12.728 Kartoffeltorte mit Hackfleisch

1 kg fest kochende Kartoffeln	Salz, Pfeffer
1 Zwiebel	1 EL Kräuter der Provence
2 Knoblauchzehen	1 EL Paprikapulver
500 g gemischtes Hack	3 Eier
2 EL Butterschmalz	150 g Joghurt
1 Dos. geschälte Tomaten (425 ml)	150 g Creme fraîche

Kartoffeln schälen, waschen, in dünne Scheiben teilen. Die Hälfte in eine gefettete Auflaufform schichten. Zwiebel, Knoblauch abziehen und würfeln. Hack im heißen Butterschmalz krümelig anbraten, die Zwiebel- und Knoblauchwürfel dazugeben, kurz mitbraten. Die Tomaten mit einer Gabel zerdrücken, zum Hackfleisch geben und 1-mal aufkochen lassen.

Mit Salz, Pfeffer, Kräutern der Provence sowie Paprikapulver würzen und gleichmäßig auf den Kartoffelscheiben verteilen. Mit den restlichen Kartoffelscheiben belegen. Eier mit Joghurt, Creme fraîche verrühren. Salzen, pfeffern und gleichmäßig über den Auflauf verteilen. Im Ofen ca. 40 Min. garen, abdecken und weitere 20 Min. garen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

pro Person ca.: 740 kcal; E 37 g, F 46 g, KH 42 g

12.729 Kartoffelwaffeln

Öl zum Braten	2 EL Magerquark
1 EL gehackte Majoranblätter	5 EL Schlagsahne
Pfeffer aus der Mühle	4 Eier
100 g Weizenmehl	Salz
30 g Hartweizengrieß	250 g Kartoffeln (mehlig)

Die Kartoffeln in Salzwasser garen, abgießen, gut ausdämpfen lassen und pellen. Die Kartoffeln lauwarm (auf keinen Fall kalt) durch die Kartoffelpresse drücken. Eier, Sahne, Quark, Grieß und Mehl dazugeben, alles gut verrühren, herzhaft salzen und pfeffern. Den Teig nicht zu lange rühren, damit er nicht zäh wird. Den Majoran unterrühren. Den Teig 20 Minuten ruhen lassen, damit der Grieß ausquellen kann. Das heiße Waffeleisen dünn mit Öl einpinseln. Den Teig portionsweise hineingeben und Waffeln backen. Die Kartoffelwaffeln in Dreiecke schneiden und anrichten. Sie passen zum Jäger- und zum Paprikaschnitzel, können aber auch als kleiner vegetarischer Snack serviert werden.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

12.730 Kartoffelwaffeln

500 g Kartoffeln	4 Eier
1 Zwiebel	Salz
75 g Mehl	

Kartoffeln und Zwiebel reiben, mit Mehl, Eiern sowie Salz verrühren und Waffeln backen. Mit Apfelmus oder Frühlingsquark servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.731 Kartoffelwaffeln mit Räucherlachs

WAFFELN

600 g mehligkochende Kartoffeln
 1 Zwiebel
 3 Eier
 100 g Crème fraîche
 100 g Dinkelkleie
 2 EL Dinkelmehl
 Muskatnuss
 Salz, Pfeffer

1/2 Bd. Schnittlauch
 200 g Quark (20%)
 4 EL Sahne oder Mineralwasser
 3 Tropfen Zitronensaft
 1 EL Sahne-Meerrettich
 Salz, Pfeffer

AUSSERDEM

Öl für das Waffeleisen
 6-8 Scheib. Räucherlachs

QUARK

Für die Waffeln die Kartoffeln schälen, waschen, fein reiben und etwas ausdrücken. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Mit den Eiern und der Crème fraîche verrühren. Kleie, Mehl und etwas frisch geriebene Muskatnuss untermischen. Kräftig salzen und pfeffern. Den Teig etwa 10 Minuten quellen lassen.

Für den Quark den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Mit den restlichen Zutaten verrühren.

Das Waffeleisen vorheizen. Nach Erreichen der Backtemperatur die Backflächen etwas einfetten. Pro Waffel etwa 3 Esslöffel Teig einfüllen und die Waffeln ausbacken. Nebeneinander auf ein Kuchengitter legen. Die warmen Waffeln mit Lachs und Quark servieren.

Mengenangabe: 6-8 Waffeln

12.732 Kerbel-Frühkartoffeln

1 kg Frühkartoffeln
 30 g Butter
 30 g Mehl
 1/4 l Milch oder Sahne
 1/4 l Klare Brühe

1 Bd. Petersilie
 Kerbel
 Salz
 weißer Pfeffer
 200 g Räucherlachsscheiben

Kartoffeln waschen und ca. 20 Min. dämpfen. Butter erhitzen. Mehl einrühren und anschwitzen. Mit Milch oder Sahne und Brühe unter Rühren ablöschen. 5 Min. leicht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fein gehackte Petersilie zugeben und die Soße pürieren, bis sie zart grün geworden ist. Kerbelblätter vorsichtig unter die Béchamelsoße rühren. Lachsstreifen und Kartoffeln in die Soße geben. Mit Kerbel garnieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.733 Kirn-Sulzbacher gefüllte Klees

<i>Für den Kartoffelkloßteig:</i>	etwas Butter zum Anbraten,
750 g geriebene rohe Kartoffeln,	2 Stangen Lauch,
750 g geriebene gekochte Kartoffeln (vom Vortag),	1 klein. Zwiebel,
etwas Mehl	1 Brötchen,
etwas Salz	500 g Rinderhackfleisch,
<i>Füllung:</i>	250 g Hausmacher Leberwurst,
	Salz,
	Pfeffer

Die Kirn-Sulzbacher Klöße schmecken sehr pikant, denn sie werden mit Hackfleisch und Leberwurst gefüllt. Diese Klöße sind so groß, dass ein Erwachsener von einem Kloß satt wird.

Die rohen geriebenen Kartoffeln werden in ein sauberes Küchentuch gelegt und mit dem Tuch umschlossen. Dann wird das Kartoffelwasser herausgedrückt. Die rohen Kartoffeln werden mit den gekochten geriebenen Kartoffeln vermengt. Das Ganze mit Salz würzen. Nun wird so viel Mehl daruntergeknetet, bis der Kartoffelteig nicht mehr an den Händen klebt.

Lauch putzen, in schmale Streifen schneiden, Zwiebel schälen, würfeln und mit der Butter in einer großen Pfanne andünsten. Nun das in Würfel geschnittene Brötchen zusammen mit dem Hackfleisch kurz anbraten, zuletzt die Leberwurstmasse hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Ganze gut durchkochen.

Aus dem Kartoffelkloßteig wird eine Kugel gerollt, die etwa viermal so groß ist wie ein gewöhnlicher kleiner Kloß. Während der Kloßteig in der einen Hand liegt, wird mit der anderen Hand in die Mitte des Kloßes eine Vertiefung gedrückt. Nun wird ein 2 cm dicker Rand geformt, so dass der Kloß die Form einer Tasse bekommt. Jetzt die Füllung in den Teig geben und ihn über der Füllung zusammendrücken. Die Füllung muss gut umschlossen sein, damit der Kloß beim Kochen nicht auseinander fällt. Die gefüllten Klöße in einen großen Topf mit sprudelnd heißem Salzwasser gleiten lassen, kurz aufwallen. Auf kleiner Flamme etwa 45 Minuten ziehen lassen. Tipp: Wenn der Teig an den Händen klebt, sollte man zuvor die Hände kurz in Wasser tauchen. Über die fertigen Klöße wird eine Soße aus saurer Sahne mit Speckgriebchen gegeben.

(Christiane Becker: Die Hunsrücker Küche, erschienen im Selbstverlag der Autorin, Bremen 1, Ostendorpstr. 9, Tel.: 0421/702550)

12.734 Klassische Kartoffel-Tortilla

450 g kleine speckige Kartoffeln, geschält	Salz
1 Gemüsezwiebel	gemahlener schwarzer Pfeffer
3 EL Pflanzenöl	glatte Petersilie zum Garnieren
4 Eier	

Kartoffeln in feine Scheiben, Zwiebel in Ringe schneiden.

Zwei EL Öl in einer schweren Bratpfanne (20 cm Ø) erhitzen. Kartoffeln und Zwiebel bei

schwacher Hitze 10 Minuten braten, bis die Kartoffeln gerade eben gar sind. Vom Herd nehmen.

Eier mit etwas Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel verquirlen. Kartoffeln und Zwiebel dazugeben.

Restliches Öl in der Bratpfanne erhitzen, Kartoffelmischung hineinfüllen. 5-8 Minuten sanft backen, bis die Mischung fast gestockt ist.

Einen Teller verkehrt über die Pfanne halten und die Tortilla darauf stürzen. Die gewendete Tortilla wieder in die Pfanne gleiten lassen. 2-3 Minuten oder länger backen, bis die Unterseite goldbraun ist. In Tortenstücke schneiden und mit glatter Petersilie garniert servieren.

Mengenangabe: 6 Personen

12.735 Knoblauch-Kartoffel-Püree (Aligot)

800 g vorwiegend festkochende Kartoffeln	120 g Ziegenfrischkäsetaler
Meersalz	einige Zweige Thymian
3-4 Knoblauchzehen	Pfeffer aus der Mühle
4 EL Olivenöl	

Kartoffeln waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser 15-20 Minuten garen. Abgießen und ausdämpfen lassen. Die Knoblauchzehen schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Den Knoblauch darin leicht anbraten, die Kartoffeln dazugeben und ebenfalls leicht anbraten. Alles mit dem Kartoffelstampfer grob zerdrücken. Den Ziegenkäse grob zerteilen und mit den abgezupften Thymianblättchen (Menge nach Geschmack) unterheben. Eventuell ebenfalls etwas zerdrücken. Aligot mit Salz, Pfeffer und nach Belieben noch etwas Olivenöl abschmecken.

Mengenangabe: 4-6 Personen

12.736 Knoblauch-Rösti mit Camembert

1 kg Kartoffeln (vorwiegend fest kochend)	120 g Butterschmalz
Salz	4 Tomaten in Scheiben
1 junge, frische Knoblauchknolle	200 g Camembert in Scheiben
Pfeffer	Basilikum zum Garnieren

Am Vortag Knollen waschen, ungeschält in Salzwasser 25 Min. garen. Abschrecken, pellen, auskühlen, zugedeckt aufbewahren.

Kartoffeln reiben. Knoblauch abziehen, hacken, unter die Kartoffeln heben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

1/4 des Kartoffelteigs in 15 g heißes Butterschmalz geben, flach drücken, in ca. 10 Min. goldbraun braten. Wenden, in 15 g Fett in ca. 5 Min. fertig braten, warm stellen. Weitere 3 Rösti braten. Mit Tomaten-, Käsescheiben, Basilikum anrichten.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 35 Min.

Garen ca. 85 Min.

pro Person: 420 kcal; E 17 g, F 17 g, KH 45 g

12.737 Knoblauchkartoffeln mit Feta

1 kg Tomaten	(Glas)
1 kg mittelgroße neue Kartoffeln	50 g schwarze Oliven
1/2 Bd. frischer Oregano	150 g Feta
1 TL Fenchelsamen	5 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer	50 g weiche Butter
2 EL Olivenöl	4 EL gehackte glatte Petersilie
200 ml Lammfond oder Gemüsebrühe	

Die Tomaten überbrühen, abschrecken und häuten. Vierteln oder achteln, dabei Stielansatz und Kerne entfernen.

Die Kartoffeln schälen und waschen. Auf einer Seite der Länge nach dicht an dicht tief einschneiden. Oregano abbrausen, trockentupfen, die Blättchen abzupfen und hacken. Die Fenchelsamen in einem Mörser fein zerstoßen.

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Hälfte der Tomaten in einer Auflaufform verteilen. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Kartoffeln mit der eingekerbten Seite nach oben auf die Tomaten setzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Öl darüber träufeln und mit Fenchelsamen bestreuen. Lammfond angießen, ca. 45 Min. im Ofen garen.

Oliven halbieren und entsteinen. Den Käse zerbröckeln. Knoblauch abziehen. 2 Zehen durch die Presse drücken, mit Butter und Petersilie verrühren.

Übrige Tomaten, Oliven und Käse zwischen den Kartoffeln verteilen. Knoblauchbutter auf die Kartoffeln setzen. Den übrigen Knoblauch in Scheiben schneiden und darüber verteilen. 15-20 Min. überbacken.

Schmeckt toll zu Lammkoteletts!

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 35 Min.

Garen ca. 65 Min.

pro Person: 530 kcal; E 16 g, F 26 g, KH 51 g

12.738 Knusprige Kartoffel-Sellerie-Puffer

1 EL (ca. 25 g) Erdnusskerne	5-7 EL Öl
150 g Feldsalat	1 Bd. Schnittlauch
200 g Kirschtomaten	1 Knollensellerie (750 g)
1 klein. Zwiebel	500 g fest kochende Kartoffeln
1 klein. Knoblauchzehe	2 Eier
3 EL Weißwein-Essig	3 EL Mehl, ca.
Pfeffer, Salz	

Erdnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Auskühlen lassen. Salat putzen, waschen und abtropfen lassen. Tomaten waschen und vierteln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Mit Essig, Erdnüssen, Pfeffer und Salz verrühren. 2-3 EL Öl darunter schlagen. Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden. Sellerie und Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln. Alles mit Eiern und Mehl mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 3-4 EL Öl portionsweise in einer Pfanne erhitzen und ca. 16 Puffer darin goldbraun braten. Salat, Tomaten und Marinade mischen. Alles anrichten. Getränk: kühle Saftschorle.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

pro Portion ca.: 340 kcal; E 12 g, F 20 g, KH 26 g

12.739 Knusprige Kartoffeln vom Blech

1 kg Kartoffeln	5 Lorbeerblätter
3 EL Pflanzencreme	1/2 Bd. Petersilie
grobes Salz	1 Zweig Rosmarin
Pfeffer	2 Knoblauchzehen
300 g Möhren	3 EL Olivenöl

Den Ofen auf 225 Grad vorheizen. Kartoffeln schälen, waschen, je nach Größe halbieren oder vierteln. Auf einem gefetteten Blech verteilen. Die Pflanzencreme in Flöckchen auf die Kartoffeln setzen, würzen. Ca. 20 Min. im Ofen garen.

Möhren waschen, schälen, in grobe Stifte teilen. Mit den Lorbeerblättern zu den Kartoffeln geben und weitere 25 Min. Garen. Ab und zu wenden.

Kräuter abbrausen, trockenschütteln und fein hacken. Knoblauch schälen, durchpressen. Kräuter und Knoblauch mit dem Olivenöl vermischen. Nach Ende der Garzeit das Kräuter-Knoblauch-Öl unter das Gemüse heben und sofort servieren. Dazu schmeckt ein Steak oder ein bunter Salat.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen ca. 45 Min.

Zubereitung ca. 20 Min.

pro Person: 350 kcal; E 5 g, F 22 g, KH 32 g

12.740 Knusprige Kartoffelpizza mit würzigem Käse und Rosmarin

1 Pkg. TK-Pizzateig (450 g)	200 g Ziegenkäse (Weichkäserolle)
100 g Ziegenfrischkäse	Rosmarinnadeln
2 EL Zitronensaft	2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	Pfeffer aus der Mühle
3 Pellkartoffeln vom Vortag	

Pizzateig auftauen und nach Packungsangabe vorbereiten. Für den Belag Ziegenfrischkäse mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Die Kartoffeln pellen und wie den Ziegenkäse in möglichst dünne Scheiben schneiden.

Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen. Pizzateig in 8 Stücke teilen und jedes in länglicher Form dünn ausrollen. Teigblätter auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und in der Mitte etwas dünner drücken als am Rand. Mit der Frischkäse-Masse bestreichen und mit den Kartoffelscheiben belegen. Ziegenkäsescheiben auflegen und mit Rosmarinnadeln bestreuen. Die Kartoffelschiffchen mit Olivenöl beträufeln, mit Pfeffer aus der Mühle würzen und im Backofen in ca. 15 Min. goldbraun backen.

Mengenangabe: 4 Personen

Vorbereiten ca. 20 Min.

Backen ca. 15 Min.

pro Person ca.: 790 kcal; E 23 g, F 49 g, KH 53 g

12.741 Knusprige Kartoffelpuffer

2 Tomaten	3 EL Olivenöl
5 EL Creme fraîche	1 Zwiebel
1 EL Tomatenmark	1 kg Kartoffeln
2 EL Zitronensaft	1 Ei
Salz, Pfeffer	100 g Mehl
100 g Rucola	2 EL Schnittlauchröllchen
Zucker	

Tomaten abbrausen, putzen, vierteln, entkernen und würfeln. Creme fraîche, Tomatenmark und 1 EL Zitronensaft verrühren. Mit Salz sowie Pfeffer würzen. Dip mit Tomatenwürfeln bestreuen und zugedeckt kalt stellen.

Rucola putzen, abbrausen und trockenschütteln. 1 EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Zucker und 1 EL Öl verrühren. Rucola mit Dressing vermengen.

Zwiebel abziehen und hacken. Kartoffeln schälen, abbrausen, reiben und mit Zwiebel vermengen. Die sich bildende Flüssigkeit abgießen. Ei, Mehl und Schnittlauch unterrühren und kräftig mit Salz sowie Pfeffer würzen. 2 EL Olivenöl erhitzen. Je 2 EL Kartoffelteig in das Öl geben, flach drücken und zu goldbraunen Puffern braten. Alles anrichten.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

pro Person ca.: 390 kcal; E 11 g, F 12 g, KH 58 g

12.742 Knusprige Kartoffelrösti

2 Zucchini	2 EL Thymianblättchen
1 gelbe und	Salz, Pfeffer
1 rote Paprika	5 EL m 'Rama Culinesse Pflanzencreme'
2 Zwiebeln	250 ml 'Rama Cremefine Sauce Tomate &
2 Knoblauchzehen	Ricotta'
1 kg mehlig kochende Kartoffeln	

Zucchini abbrausen, putzen. Paprika halbieren, entkernen, abbrausen. Zucchini und Paprika klein würfeln. 1 Zwiebel und die Knoblauchzehen abziehen und sehr fein hacken.

Die Kartoffeln schälen und waschen. Übrige Zwiebel abziehen und beides grob reiben. Thymianblättchen zufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne 2 EL Pflanzencreme erhitzen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin andünsten. Nach ca. 3 Min. Zucchini sowie Paprika zufügen und 10 Min. mitdünsten. Cremefine-Sauce zugießen, nach Wunsch abschmecken.

Röstmasse ausdrücken und 8 Puffer formen. Übrige Pflanzencreme erhitzen, Rösti darin auf beiden Seiten knusprig braten. Rösti mit Gemüse anrichten, nach Wunsch mit Thymian garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen ca. 20 Min.

Vorbereiten ca. 20 Min.

pro Person ca.: 420 kcal; E 10 g, F 21 g, KH 45 g

12.743 Knusprige Kartoffelschnitze

5-6 groß. Kartoffeln (1,5 kg)

1-2 TL grobes Meersalz

1-2 EL Olivenöl

Kartoffeln gründlich waschen und ca. 15 Minuten vorkochen. Kartoffeln in Spalten schneiden. Mit Öl bestreichen und mit Salz bestreuen. Auf dem heißen Grill unter Wenden 8-10 Minuten grillen.

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

pro Portion ca.: 90 kcal / 370 kJ; E 2 g, F 1 g, KH 18 g

12.744 Knusprige Ofen-Chips mit Dips

1 kg Kartoffeln (fest kochend)	1-2 EL fertige Röstzwiebeln
2-4 EL Öl	1/2 370- ml-Glas Tomatenpaprika
Salz, weißer Pfeffer	Edelsüß-Paprika
3 EL (75 g) Salat-Mayonnaise	einige Stiele Petersilie
300 g Vollmilch-Joghurt	2 Tomaten
100-125 g Schmand oder stichfeste saure Sahne	1 Knoblauchzehe
1-2 TL Senf	2-3 TL Sesam
1-2 TL Essig	1 TL grobes Salz
	Backpapier

Kartoffeln waschen, in dicke Scheiben schneiden. Mit Öl mischen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Kartoffeln salzen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225 °C/Umluft: 200 °C/ Gas: Stufe 4) ca.20 Minuten goldbraun backen. Dabei ab und zu wenden. Mayonnaise, Joghurt und Schmand verrühren. Masse dritteln, 1/3 mit Senf, Essig, und Pfeffer würzen. Röstzwiebeln darüber streuen.

Tomatenpaprika gut abtropfen lassen, würfeln. Unter 1/3 Creme rühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Petersilie waschen, hacken. Tomaten waschen, entkernen und würfeln. Knoblauch schälen und direkt ins letzte Drittel Creme pressen. Tomaten, Petersilie und Sesamiterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln mit grobem Salz bestreuen und mit den drei Dips anrichten.

Getränk: kühles Bier oder Saftschorle.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

pro Portion ca.: 500 kcal / 2100 kJ; E 10 g, F 25 g, KH 54 g

12.745 Kohlrabischeiben in Korbelsahne

3-4 Kohlrabi (ca. 1 kg)	1/8 l Schlagsahne
20 g Butter oder Margarine	1-2 EL helles Soßenbindemittel
1/4 l Fleischbrühe (Instant)	Salz, Pfeffer a. d. Mühle
1 Beutel Kerbel	

Kohlrabi abziehen, waschen, halbieren und quer in Scheiben schneiden. Butter oder Margarine zerlassen, die Kohlrabischeiben darin andünsten. Brühe zugießen und den Kohlrabi im geschlossenen Topf 10 Minuten garen. Inzwischen den Kerbel von den Stielen zupfen und hacken. Schlagsahne unter den Kohlrabi rühren, Soßenbindemittel einstreuen, aufkochen lassen. Zuletzt den Kerbel zum Kohlrabi geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passen panierte, gebratene Putenschnitzel.

Mengenangabe: 4 Portionen

Garzeit: 10-15 Minuten**Vorbereitungszeit:** 15 Min.**Pro Portion ca.:** 192 kcal / 803 kJ; E 5 g, F 14 g, KH 10 g**12.746 Kopfsalat mit Hähnchenbrust**

4 Hähnchenbrustfilets ohne Knochen und Haut (à ca. 200 g, ersatzweise 800 g Schweineschnitzel)	250 g Kirschen (z. B. Kaiserkirschen aus dem Glas)
Salz, schwarzer Pfeffer	100 ml trockener Weißwein
1 unbehandelte Zitrone	1 groß. Kopfsalat
2 EL Butter	einige Zweige Thymian
	3 EL Weißweinessig
	1 EL Olivenöl

Filets abrausen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Zitrone heiß waschen, trockentupfen, Schale abreiben, Saft auspressen. Filets in der Butter von beiden Seiten gut anbraten, Zitronensaft und 1 TL -schale zufügen, bei milder Hitze 10 Min. weiterbraten. Kirschen abtropfen lassen, evtl. entsteinen, im heißen Wein 5 Min. garziehen, dann abkühlen lassen. Salat putzen, waschen, zerpfücken, trockenschleudern. Thymian abrausen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen. Essig, Salz, Pfeffer, Thymian, übrige Zitronenschale und Öl verrühren. Salatblätter, Kirschen, schräg in Scheiben geschnittenes Filet und Dressing auf Tellern anrichten. Evtl. mit Pfeffer aus der Mühle und mit Thymianzweigen garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen**Zubereitungszeit:** ca. 25 Minuten**pro Person ca.:** 360 kcal; E 48 g, F 9 g, KH 16 g**12.747 Koriander-Kartoffeln & Dips**

1.2 kg neue Kartoffeln	1 Glas (370 ml) geröstete Paprikaschoten
1 EL Korianderkörner	75 g + 1 EL Walnusskerne
1 TL Kreuzkümmelsamen	3-4 EL Zitronensaft
5 EL Olivenöl	150 g Ziegenfrischkäse
Salz, Pfeffer	2-3 EL Vollmilch-Joghurt
2 Knoblauchzehen	1 Töpfchen/Bund Koriander

Kartoffeln gut waschen, je nach Größe halbieren oder vierteln. Korianderkörner und Kreuzkümmel im Mörser grob zerstoßen.

4 EL Öl in einer großen Pfanne (mit Deckel) erhitzen. Kartoffeln darin rundherum ca. 8 Minuten anbraten. Zerstoßene Gewürze zufügen, weitere ca. 2 Minuten braten. Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen. 1/8 l Wasser angießen. Zugedeckt 15 Minuten schmoren,

zwischen durch wenden.

Knoblauch schälen. Paprika abtropfen. Beides mit 75 g Walnüssen pürieren, 1 EL Öl unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und 1 Spritzer Zitronensaft abschmecken. 1 EL Walnüsse hacken, darüber streuen. Frischkäse und Joghurt verrühren. Mit Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln mit 3 EL Zitronensaft beträufeln, offen kurz weiterbraten. Frischen Koriander waschen, Blättchen abzupfen und unter die Kartoffeln heben. Mit den Dips anrichten.

Getränk: Tee od. Saftschorle.

Tipps: Statt frischem Koriander können Sie ebenso Petersilie nehmen. Die Kartoffeln schmecken übrigens auch kalt lecker.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 50 Min.

Portion ca.: 540 kcal; E 13 g, F 30 g, KH 51 g

12.748 Kottenheimer Kröbbelcher (Reibekuchen)

500 g Kartoffeln

1 Ei

1/2 Zwiebel

1/2 TL Salz

Fett zum Braten

Apfelmus

6-8 Äpfel

Die Kartoffeln schälen, waschen und reiben, kurze Zeit stehen lassen und die entstandene Flüssigkeit abgießen. Die Zwiebeln ganz fein hacken, mit Ei und Salz unter die geriebenen Kartoffeln mischen. Die Masse löffelweise in die Pfanne geben und kleine, dünne Kuchen backen; ganz frisch sind sie besonders lecker.

Apfelmus: Äpfel schälen, in Stücke schneiden, im Topf evt. mit einigen zusätzlichen Tropfen Wasser kochen. Mit dem Stampfer klein drücken. Fertig!

Mengenangabe: 4 Personen

12.749 Kräuter-Käse-Kartoffeln

1 kg Frühkartoffeln

Basilikum, feingehackt

100 g Emmentaler, gerieben

6 EL Öl

Salz

Pfeffer

4 Knoblauchzehen

Meersalz

Kartoffeln waschen, halbieren und mit der Schnittfläche auf eine gebutterte Fettpfanne legen. Bei 200 Grad im vorgeheizten Backofen 20 Min. backen. Basilikum mit Emmentaler vermischen. Öl zugießen, bis eine zähe Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln umdrehen, je zwei dünne Scheiben Knoblauch und einen TL Käse- Kräuter-Masse auf jede Kartoffel geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 5 bis 10 Min.

überbacken. Mit Meersalz bestreuen.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.750 Kräuter-Kartoffel-Kuchen

400 g mehlig kochende Kartoffeln	150 g durchwachsener Räucherspeck
150 g Mehl	2 groß. Zwiebeln
50 g Grieß	300 g Champignons
1 Eigelb	3 Bd. gemischte Kräuter
Salz	250 g Sahne
geriebene Muskatnuss	100 g geriebener Emmentaler
Mehl zum Ausrollen	30 g Butter
Fett für die Form	

Die Kartoffeln waschen, in der Schale weich kochen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Mehl, Grieß, Eigelb, Salz und Muskat zu einem festen Teig verarbeiten. Die Hälfte des Teigs auf wenig Mehl dünn ausrollen und eine gefettete, ofenfeste Form damit auslegen.

Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Den Räucherspeck würfeln und bei schwacher Hitze ausbraten. Zwiebeln schälen, hacken, zum Speck geben und glasig braten. Die Pilze putzen und blättrig schneiden.

Die Kräuter waschen, trockentupfen und fein zerkleinern. Mit den Pilzen und einem Schuss Sahne zur Speckmischung geben. Alles bei starker Hitze unter Rühren so lange schmoren, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Dabei nach und nach die restliche Sahne zugießen. Mit Salz abschmecken.

Mischung auf dem Kartoffelteig glatt streichen. Restlichen Teig ausrollen und auf die Pilze legen. Mit dem Käse bestreuen und Butterflöckchen darauf verteilen. Kartoffelkuchen in den heißen Backofen schieben und etwa 30 Minuten backen, bis der Käse gebräunt ist.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

12.751 Kräuter-Kartoffeltätschli

400 g Kartoffel	1/4 TL Pfeffer, gemahlen
2 TL Thymian, frisch gehackt oder	30 g Margarine
1 TL Thymian, getrocknet	1/4 TL Salz

Die Kartoffeln schälen, mit der Raffel reiben oder in feine Streifen schneiden.

Mit Thymian und Pfeffer vermischen. Margarine in einer Bratpfanne erhitzen, Kartoffeln mit einem Löffel zu ovalen Tätschli formen und hineingeben, etwas flachdrücken. Während

ca. 30 Minuten, je nach Grosse, beidseitig knusprigbraten. Erst am Schluss salzen, da die Kartoffeln dadurch weniger Wasser ziehen und nicht kleben.

Varianten - Anstelle der Kräuter (oder zusätzlich) gebratene Speckwürfeli unter die Kartoffeln mischen. - 5 Minuten vor dem Servieren auf jedes Kartoffeltätschli 1 kleines Stück Pfeffer- oder Kräuterkäse legen und schmelzen lassen.

12.752 Kräutergemüse mit Möhren

500 g kleine Kartoffeln	2 Zwiebeln
Salz	2 EL Butterschmalz
4 Möhren	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Kohlrabi	1/2 Bd. Schnittlauch
200 g Zuckerschoten	1/2 Bd. Petersilie

Kartoffeln waschen, ca. 20 Min. in Salzwasser garen. Abgießen, pellen, längs in Spalten schneiden.

Möhren, Kohlrabi, Zuckerschoten abrausen und putzen. Möhren und Kohlrabi schälen, in Scheiben bzw. Stifte schneiden. Die Zuckerschoten halbieren. Zwiebeln abziehen und in Spalten teilen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Kartoffeln zufügen, ca. 5 Min. braten. Möhren sowie Kohlrabi dazugeben. Nach ca. 5 Min. Garzeit die Zuckerschoten zufügen und alles weitere 10 Min. schmoren. Eventuell etwas Wasser angießen. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer würzen. 4. Schnittlauch, Petersilie abrausen und trockenschütteln. Schnittlauch in Röllchen schneiden, die Petersilienblättchen abzupfen und fein hacken. Beides über das Gemüse streuen und servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 35 Min.

pro Person: 250 kcal; E 6 g, F 8 g, KH 35 g

12.753 Kräuterkartoffeln mit Rührei und Schinken

750 g kleine Kartoffeln	Pfeffer a. d. Mühle
Salz	8 Eier
90 g Butter oder Margarine	100 g Lachsschinken
1 Pkg. 8-Kräuter (TK)	

Die Kartoffeln gründlich waschen und in Salzwasser 15 Minuten garen. Kartoffeln abgießen und pellen. 50 g Butter oder Margarine in einer Pfanne schmelzen lassen. Die Kartoffeln dazugeben und bei mittlerer Hitze in 5-10 Minuten goldbraun braten. Dann die Kräuter zugeben, alles mit Salz und Pfeffer würzen und 5 Minuten weiterbraten. Inzwischen je 2

Eier mit 2 El Wasser verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und nacheinander in je 10 g Butter oder Margarine vier Rühreier daraus braten. Die Kartoffeln mit dem Rührei und dem Lachsschinken servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Garzeit: 20-25 Minuten

Vorbereitungszeit: 20 Min.

Pro Portion ca.: 570 kcal / 2385 kJ; E 21 g, F 39 g, KH 29 g

12.754 Kräuterkartoffeln vom Blech

800 g festkochende Frühkartoffeln	5 EL Raps- oder Olivenöl, ca.
2-3 Zweige Kräuter (z.B. Rosmarin, Minze, Thymian)	Salz Pfeffer

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen. Die Kartoffeln unter fließendem Wasser sauber bürsten. Anschließend abtropfen lassen, vierteln und in eine Fettpfanne geben. Die Kräuter waschen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Blättchen auf die Kartoffeln streuen. Das Öl hinzugeben und alles vermischen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad etwa 45-50 Minuten backen. Zwischendurch an der Fettpfanne rütteln, damit die Kartoffeln von allen Seiten gut bräunen. Wenn die Kartoffeln gar sind, salzen und pfeffern. Schmecken lecker zu Salat und Tzaziki. Tipp: Kleine Mengen können Sie in einer Pfanne zubereiten. Dazu die Kartoffelviertel mit den Kräutern in heißem Öl unter Wenden braten, bis sich eine Kruste gebildet hat.

Mengenangabe: 4 Personen

12.755 Kräuterklöße mit Grüner Soße

1 kg Kartoffeln (mehligkochende; Ersatzweise vorwiegend festkochende)	2-3 EL Öl
4 Eier (Gr. M)	140-180 g Kartoffelstärke
1 klein. Zwiebel	etwas Mehl für die Hände
8-10 Blätter Bärlauch	1/2 Bd. Petersilie
200 g Schweinemett	1/2 Bd. Kerbel
1 EL Paniermehl	1/2 Bd. Schnittlauch
Pfeffer	1/2 Beet Kresse
Salz	150 g stichfeste saure Sahne
Muskat	150 g Vollmilchjoghurt
	Zucker

Kartoffeln waschen und zugedeckt ca. 20 Minuten kochen. 2 Eier hart kochen, abschrecken, schälen und etwas abkühlen lassen. Zwiebel schälen und fein hacken. Bärlauch waschen

und fein schneiden. Mett, Zwiebel, Bärlauch, Paniermehl und Pfeffer verkneten. Aus der Masse ca. 10 walnussgroße Bällchen formen. Öl erhitzen und die Mettbällchen darin bei mittlerer Hitze rundherum ca. 3 Minuten braten. Herausnehmen. Kartoffeln abgießen, schälen und heiß durch die Kartoffelpresse drücken oder reiben. Kartoffeln, 2 Eier, 140 g Stärke, Salz und Muskat glatt verkneten. Falls der Teig zu feucht ist, nach und nach Kartoffelstärke darunter kneten, bis der Teig sich formen lässt. Aus der Kloßmasse mit bemehlten Händen ca. 10 Klöße formen, dabei jeweils 1 Mettbällchen in die Mitte geben. Klöße in reichlich siedendem Salzwasser 15-20 Minuten gar ziehen lassen. Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken bzw. in Röllchen schneiden. 2 EL zum Garnieren beiseite legen. Eier würfeln und durch ein grobes Sieb streichen oder grob pürieren. Saure Sahne, Joghurt, Eier und Kräuter verrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Klöße herausheben und abtropfen lassen. Mit Grüner Soße anrichten und mit den restlichen Kräutern garnieren. Getränke-Tipp: Dunkelbier.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

Pro Portion ca.: 670 kcal; E 27 g, F 29 g, KH 71 g

12.756 Kräuterpüree mit Bohnen

600 g mehlig kochende Kartoffeln	(z. B. Schnittlauch, Petersilie,
Salz	Thymian, Bohnenkraut)
600 g grüne Bohnen	100 g Magerquark
2 l Gemüsebrühe	50 ml Milch
200 g geräucherter, durchwachsener Speck,	Pfeffer
in dünne Scheiben geschnitten	1 Prise Muskat
200 g Kirschtomaten	1 EL Butterschmalz
50 g gemischte Kräuter	Kräuterzweige zum Garnieren

Die Kartoffeln schälen, waschen, in Würfel schneiden und in Salzwasser in ca. 20 Min. gar kochen. Die grünen Bohnen waschen, Enden abschneiden. Bohnen in der Brühe ca. 15 Min. garen, herausnehmen und abtropfen lassen. Jeweils 6-8 Bohnen in 1 dünne Speckscheibe einwickeln. Die Kartoffeln abgießen und durch die Presse drücken. Kirschtomaten waschen, abtropfen lassen und den Stielansatz herausschneiden. Früchte halbieren oder vierteln. Kräuter abbrausen, trockentupfen, hacken. Quark mit den gehackten Kräutern und der heißen Milch zum Kartoffelschnee geben und zu Püree verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Speckbohnen in einer Pfanne im Butterschmalz kurz braten, übrige Bohnen und Tomaten dazugeben und miterhitzen. Das Püree mit Speckbohnen sowie Gemüse anrichten und mit Kräutern garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Garzeit: ca. 20 Minuten

pro Person ca.: 370 kcal; E 20 g, F 18 g, KH 31 g

12.757 Kräuterrösti

<i>Zutaten</i>	1 Bd. Petersilie
500 g Pellkartoffeln	Salz
1 Zwiebel	Pfeffer

Pellkartoffeln abziehen und grob raspeln. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Petersilie hacken. Alles mit Salz und Pfeffer verrühren. Aus der Masse 12 kleine Rösti im heißen Öl braten. Während des Bratens fest zusammendrücken. Pro Portion ca. 145 Kalorien / 609 Joule

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

12.758 Krautschupfnudeln

400 g mehlig kochende Kartoffeln	2 rote Gemüsezwiebeln
300 g Mehl	100 g Schmalz
1 klein. Ei	500 g Sauerkraut
Salz	

Kartoffeln kochen, pellen und durch eine Presse drücken oder mit dem Stampfer zerdrücken. Mit Mehl, Ei und Salz zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig portionsweise auf ein Brett streichen und mit einem Schaber bleistiftdicke Streifen in siedendes Salzwasser schupfen. Wenn sie aufschwimmen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf einem Holzbrett abtropfen lassen.

Zwiebeln schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. In einer festen Kasserolle im Schmalz weich dünsten. Das Sauerkraut darin 15 Minuten schmoren.

Die abgekühlten Schupfnudeln unterheben und alles zusammen kross braten. Mit Salz abschmecken und servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

12.759 Krosse Scheiben vom bergischen Pottkuchen

Pottkuchen

1200 g geriebene Kartoffeln
 300 g klein geschnittene Pellkartoffeln
 1 kleingeschnittene Zwiebel
 2 Eier
 1 klein. Boskopapfel
 (ungeschält, aber klein geschnitten)

20 g Kokosfett
 (erhältlich im Reformhaus oder Bioladen)
 1 TL getrocknetes Bohnenkraut
 1 Scheib. dick geschnittenes Landbrot
 1 Lage Schinkenspeck
 1 Kartoffelreibe
 etwas Salz, Pfeffer, Alufolie

Alle Zutaten vermischen, in eine geölte Kastenform geben und etwa zwei Stunden bei 160 Grad im Ofen garen. Wenn der Pottkuchen zu dunkel wird, den Backofen niedriger stellen. Nach zwei Stunden aus dem Ofen holen, etwas erkalten lassen, stürzen und in Scheiben schneiden. In heißem Kokosfett braten. Tipp: Den Pottkuchen kann man super einen Tag vorher zubereiten und dann, nur noch in Scheiben geschnitten, anbraten.

Mengenangabe: 4 Personen

12.760 Kümmelkartoffeln

600 g Kartoffeln, längliche Form
 30 g Margarine
 1 EL Kümmel

1/2 TL Salz
 Margarine für die Form

Die Kartoffeln waschen und sehr gut bürsten. Längs halbieren und in feine Scheiben schneiden. In die gut eingefettete Pieform oder eine flache Gratinplatte schichten. Margarineflöckli und Gewürze darüber verteilen.

Backen: ca. 40 Minuten in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

12.761 Kümmelkartoffeln

Pro Person
 2 -3 Kartoffeln
 Öl

wenig Salz
 1 EL Kümmel

Gut gewaschene Kartoffeln längs halbieren, mit der Schalenseite nach unten in eine Gratinform legen, die Schnittflächen mit Öl bepinseln, Salz und Kümmel daraufstreuen. Im Backofen garen. Schaltung: 190-210°, mittl. Schiebeleiste 1 160-180°, Umluftbackofen ca. 30-35 Minuten Tip: Die Kartoffeln 15 Minuten später zu dem Fleischkäse in den Backofen schieben.

4 g Eiweiß, 5 g Fett, 30 g Kohlenhydrate, 764 kJ, 182 kcal.

Mengenangabe: 1 Portion

12.762 Kürbis & Kartoffeln vom Blech

1.5 kg Kürbis (z.B. Butternut oder s. Tipp)	3-4 EL Kürbiskerne
1 kg Kartoffeln	2 EL Essig
3 EL Öl	2 EL Ahornsirup oder flüssiger Honig
Salz (z. B. grobes)	400 g Sour Cream
Pfeffer	Backpapier
1 Bd. Lauchzwiebeln	

Kürbis vierteln und entkernen. Dann schälen und in Spalten schneiden. Kartoffeln evtl. schälen, waschen und halbieren. Kürbis und Kartoffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen. Mit Öl, Salz und Pfeffer mischen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 50 Minuten backen. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Mit den Kürbiskernen über das Gemüse streuen. Bei gleicher Temperatur 5-10 Minuten weiterbacken. Essig und Sirup verrühren und über Kürbis und Kartoffeln träufeln. Alles mit Sour Cream anrichten.

Tipp: Für dieses Gericht können Sie jede Kürbissorte nehmen. Bei Hokkaido brauchen Sie nur ca. 1,2 kg, denn er muss nicht geschält werden. Besonders aromatisch schmeckt's, wenn Sie zum Schluss noch etwas Kürbiskernöl darüberträufeln.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit Ca. 1 1/2 Std.

Portion ca.: 550 kcal; E 12 g, F 30 g, KH 55 g

12.763 Kürbis-Kartoffel-Püree mit Ei

250 g Kartoffeln (z. B. mehlig kochende)	1-2 TL Essig
1/2 TL Gemüsebrühe	Pfeffer
100 g Kürbis (a. d. Glas)	1 Prise Zucker
2 Lauchzwiebeln	evtl. Salz
1 Scheib. (20 g) magerer roher Schinken	1 klein. Zwiebel (z. B. rot)
1 Ei (Gr. M)	einige Blätter Salat (z. B. Frisée)

Kartoffeln schälen und waschen. In ca. 200 ml Wasser mit Brühe zugedeckt ca. 20 Minuten kochen. Inzwischen Kürbis abtropfen lassen und kleiner schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Schinken würfeln und in einer beschichteten Pfanne kurz anbraten. Gemüse ca. 3 Minuten mitdünsten. Ei ca. 8 Minuten kochen. 2 TL von der Kartoffelbrühe abnehmen. Mit Essig, Pfeffer, Zucker und evtl. Salz verrühren. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Salat waschen und kleiner zupfen. Beides mit der Salatsoße mischen. Kartoffeln in der Brühe zerstampfen. Die Kürbis-Mischung unterheben und abschmecken. Ei abschrecken, schälen und halbieren. Alles anrichten.

Tipp: Wer auf den Schinken verzichten möchte, kann das Gemüse in 1/2 TL heißem Öl dünsten.

Mengenangabe: 1 Person:

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

pro Portion ca.: 300 kcal / 1260 kJ; E 18 g, F 9 g, KH 35 g

12.764 Kürbisragout mit Austernpilzen, Frühlingszwiebeln und Kartoffelknödelchen

2 EL Senf (grob)	Salz
1 Bd. Petersilie	etwa 2 EL Rosinen
2 Eigelb	400 ml Gemüsebrühe
4 EL trockener Weißwein	2 EL Butterschmalz
100 g mildgesäuerte Butter	2 Rosmarinzwige
1 Pkg. Teig für Kartoffelknödel aus dem Kühlregal	2 Knoblauchzehen
Paprikapulver	2 Bd. Frühlingszwiebeln
Pfeffer	200 g Austernpilze
	600 g Kürbis (Muskatkürbis)

Den Kürbis schälen und in zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Austernpilze putzen und dabei die zähen Stiele entfernen. Große Pilze in zwei oder drei Stücke zupfen. Die Lauchzwiebeln putzen, welke Blätter und Wurzeln entfernen, dann waschen und in große Stücke schneiden. Zwei Knoblauchzehen schälen, Rosmarinnadeln von den Zweigen abstreifen und zusammen mit den Knoblauchzehen feinhacken. Knoblauch und Rosmarin in einem mittelgroßen Topf mit dem Butterschmalz kurz anbraten. Dann das vorbereitete Gemüse dazugeben und unter Rühren etwa zwei Minuten braten, anschließend mit Gemüsebrühe aufgießen. Schließlich die Rosinen zum Kürbisragout geben und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und zugedeckt etwa 20 Minuten garen. In der Zwischenzeit nach Packungsanweisung kleine Kartoffelknödel zubereiten und warmhalten. Die Petersilie waschen, trockenschütteln, die Blättchen zupfen und feinhacken. Für die Soße die mildgesäuerte Butter in einem kleinen Topf schmelzen. In einem kleinen Schlagkessel oder einer Metallschüssel den Weißwein und die Eigelbe verquirlen. Wenig Wasser in einem passenden Topf aufkochen, den Schlagkessel auf das Wasserbad setzen und die Sauce Hollandaise mit dem Schneebeesen oder mit einem Rührgerät dick und schaumig aufschlagen. Die Soße vom Wasserbad nehmen und unter ständigem Rühren die geschmolzene Butter zugeben. Dann die Petersilie und den möglichst groben Senf einrühren und mit Salz abschmecken. Das Kürbisragout abschmecken, vorsichtig die Sauce Hollandaise unterrühren und dabei darauf achten, dass das Ragout nicht mehr kocht. Kartoffelknödel ins Ragout geben und in Suppentellern oder flachen Suppenschalen servieren. Zum Schluss mit Petersilienblättchen dekorieren.

Tipp: Kartoffelknödel können Sie auch selbst machen: das A und O sind gute, mehlig Kartoffeln. Hier das einfachste Rezept mit gekochten Kartoffeln: ein Kilogramm Kartoffeln mit Schale dämpfen oder kochen. Kartoffeln abgießen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken, kurz ausdampfen lassen. Kartoffelpüree mit 150 Gramm Mehl und 100 Gramm

Hartweizengrieß verkneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu daumendicken Rollen formen. Zwei bis drei Zentimeter lange Stücke abschneiden, mit bemehlten Händen zu kleinen Klößchen formen. In einem großen Topf mit Salzwasser zehn Minuten bei schwacher Hitze gar ziehen lassen. Wie bei allen Klößen unbedingt ein Probe-Klößchen kochen, falls es auseinander fällt, etwas mehr Mehl zugeben.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

532 kcal / 2234 kJ

12.765 Ländliche Kartoffelpfanne

450 g neue Kartoffeln, geviertelt	3 Möhren
4 EL Rapsöl	4 Schalotten
2 EL Sesam	1 Stange Porree, in Ringen
1 EL Thymianblättchen	Salz, Pfeffer
1 TL Paprikapulver	100 g Knoblauchsalami
1-2 TL grobes Salz	

Kartoffelviertel mit 1 EL Öl bestreichen, mit Sesam, Thymianblättchen, Paprika und grobem Salz bestreuen. Auf einem gefetteten Blech verteilen. Bei 220 Grad Umluft ca. 20 Min. goldgelb backen.

Möhren schälen, in schräge Scheiben schneiden. Schalotten abziehen, in Spalten schneiden. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten, Porree und Möhren darin unter Rühren anbraten. Etwa 10 Min. bei mittlerer Hitze garen, dann salzen und pfeffern. Die Salami in dünne Scheiben schneiden. Kartoffeln mit Gemüse und Salamischeiben mischen Dazu passt ein Tomatendip und grüner Salat.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

Pro Person: 340 kcal; E 29 g, F 11 g, KH 20 g

12.766 Ländliche Kartoffelpfanne

1 Scheib. stückige Tomaten	3 EL Rapsöl
1 Stange Lauch	4 Schalotten
1 TL Oregano	3 mittelgroße Karotten
1 TL Blütenhonig	1-2 TL grobes Salz
Salz, Pfeffer	1 TL Paprika
3 EL Tomatenketchup	1 EL Thymian
100 g Knoblauchsalami	2 EL Sesam
Salz, Pfeffer	450 g TK-Kartoffelschnitze (Wings)

Tiefgefrorene Kartoffelschnitze auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad ca. 15 Minuten goldgelb backen. Kartoffelschnitze in eine Schüssel geben. Mit Sesam, Thymian, Paprika und grobem Salz vermengen. Geputzten Lauch in Ringe schneiden. Geschälte Karotten in schräge Scheiben schneiden. Schalotten schälen und achteln. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, Gemüse darin unter wenden anbraten, ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze garen, dann salzen und pfeffern. Salami in dünne Scheiben schneiden. Die fertigen Kartoffelschnitze mit Gemüse und Salamischeiben mischen. Für den Dipp Tomaten abtropfen lassen und mit Tomatenketchup mischen. Mit Salz, Pfeffer, Blütenhonig und Oregano würzen.

340 kcal / 0 kJ

12.767 Lauwarmer Kartoffelsalat mit roten Linsen

700 g festkochende Kartoffeln

Salz

300 g rote Linsen

Für die Marinade:

2 Schalotten

100 ml Gemüsebrühe

3 EL weißer Balsamico-essig

1 TL Kümmelsamen

6 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer aus der Mühle

3 Frühlingszwiebeln

einige Thymianzweige

80 g frisch gehobelter Gruyère

Kartoffeln schälen und in etwa gleich große Würfel schneiden. Kartoffelwürfel in kochendem Salzwasser zugedeckt 10-15 Minuten garen. Anschließend in ein Sieb geben, mit kaltem Wasser abschrecken und gründlich abtropfen lassen.

Linsen in kochendem Wasser ca. 10 Minuten bissfest garen (Packungsanleitung beachten). In ein Sieb geben, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Kartoffelwürfel und Linsen in eine Schüssel geben.

Für die Marinade die Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden. Brühe mit Essig, Schalotten, Kümmel und Olivenöl in einem Topf verrühren und erhitzen. Marinade mit Salz und Pfeffer würzen und über den Salat gießen. Vorsichtig umrühren und etwa 1 Stunde durchziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln putzen, waschen, gut abtropfen lassen und in feine Ringe schneiden. Thymian abspülen und trocken tupfen, 2-3 Stängel zum Garnieren beiseitelegen. Von den restlichen Stängeln die Blättchen abzupfen. Vor dem Servieren Frühlingszwiebelröllchen und Thymian unter den Salat heben.

Den Salat mit dem Käse bestreuen und mit den beiseitegelegten Thymianstängeln garniert servieren. Der Salat sollte dabei noch lauwarm sein. Dazu passt geröstetes Knoblauchbaguette.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

Ziehzeit: ca. 1 Stunde

Garzeit: ca. 25 Minuten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

12.768 Leberwurstpfanne mit Paprika

500 g festkochende Kartoffeln	1 Apfel
1 Zwiebel	1 Bd. Thymian
3 EL Öl	2 klein. Leberwürste
1 rote und	Salz, Pfeffer
1 grüne Paprikaschote	

Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Dann das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin anbraten. Die Paprikaschoten halbieren, entkernen, abrausen und in feine Streifen schneiden. Den Apfel waschen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien, in Scheiben schneiden und diese halbieren. Mit Paprikastreifen sowie Zwiebel zu den Kartoffeln geben und ca. 7 Min. mitbraten. Den Thymian abrausen, trockenschütteln und fein hacken. Die Leberwürste halbieren, das Innere aus der Wurstpelle herausdrücken und zu den Kartoffeln geben, anbraten. Mit Salz sowie Pfeffer abschmecken und mit Thymian garniert servieren.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

pro Person ca.: 520 kcal; E 14 g, F 28 g, KH 50 g

12.769 Leineweber

<i>Zutaten:</i>	3 - 4 Eier
700 - 800 g Gr. Kartoffelbrei	3 - 4 Eßl. Mehl
1 Prise Salz	1/2 Pkg. Backpulver

Alle Zutaten zu einem Teig verrühren. Eßlöffelweise in heißem Fett in der Pfanne braten. Zu den Kartoffelplätzchen schmeckt gut Rübenkraut, Apfelkraut oder Apfelmus evtl. auch eine Scheibe Schwarzbrot.

12.770 Linsen-Tätschli

<i>Linsen</i>	1/2 EL Olivenöl oder anderes Öl
1 klein. Schalotte, fein gehackt	100 g rote Linsen
1 Knoblauchzehe, gepresst	50 g in Öl eingelegte getrocknete Tomaten,
1 TL Thymianblättchen	abgetropft, in feinen Streifen

2 1/2 dl Gemüsebouillon

Tätschli

1 klein. mehlig kochende Kartoffel (ca. 100 g), geschält

1 klein. Lauch (ca. 100 g), geviertelt, in feinen Streifen

1 Ei, verknüpft

1 EL Mehl

1/4 TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

Olivenöl oder anderes Öl zum Braten

Sauce

180 g saurer Halbrahm

1 TL Thymianblättchen

1/4 TL Salz

Linsen: Schalotte, Knoblauch und Thymian im warmen Öl andämpfen. Die Linsen und Tomaten beigegeben, kurz mitdämpfen. Die Bouillon dazugießen, aufkochen, bei kleiner Hitze ca. 15 Min. köcheln. In einer Schüssel auskühlen.

Tätschli: Ofen auf 60 Grad vorheizen, Teller und Platte vorwärmen. Die Kartoffel an der Bircherraffel zu den Linsen reiben. Den Lauch und alle Zutaten bis und mit dem Pfeffer darunter mischen. Öl in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Je 2 EL Linsenmasse portionenweise in die Pfanne geben, zu Tätschli formen, bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 5 Min. braten, im vorgeheizten Ofen warm stellen.

Sauce: Alle Zutaten verrühren, Soße zu den Tätschli servieren.

Tipp: die Tätschli lassen sich im vorgeheizten Ofen bis zu 45 Min. warm halten.

Lässt sich vorbereiten: die Linsen 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt kühl stellen.

Mengenangabe: 8 Stück

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Pro Person: 318 kcal / 1330 kJ; E 11 g, F 20 g, KH 23 g

12.771 Linsenplätzchen mit Joghurtsoße

150 g Linsen

1/2 l Wasser

Salz

4 Eier

2 EL Mehl

1 EL Curry

600 g Kartoffeln

Soße:

2 rote Chilischoten

1 Knoblauchzehe

3 EL Korianderblätter

300 g Joghurt

6 EL süße Sahne

50 g Butterschmalz

Linsen mit Wasser und Salz ankochen und 35 Minuten fortkochen. Wasser abgießen und Linsen abkühlen lassen.

Eier mit Mehl und Curry verquirlen. Kartoffeln fein raspeln. Kartoffeln und Linsen mit der Eimasse mischen.

Für die Soße Chilischoten entkernen und in sehr feine Streifen schneiden. Knoblauchzehe zerdrücken und Korianderblätter fein hacken. Alles mit Joghurt und Sahne verrühren und kühl stellen.

Butterschmalz erhitzen. Aus der Kartoffelmasse Plätzchen von etwa 8 cm Ø formen und von

jeder Seite 4 bis 5 Minuten braten. Plätzchen abtropfen lassen und mit der Soße servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.772 Lüneburger Kartoffeln

Salz, weißer Pfeffer, gemahlen	2 Bd. gemischte Kräuter
Anissamen	(z. B. Estragon, Kerbel, Petersilie, Schnittlauch)
400 g Zucchini, klein	
450 g Frischkäse, Doppelrahmstufe	1 kg Kartoffeln (Drillinge)

Kartoffeln waschen, in kochendem Salzwasser garen, abgießen und pellen. Kräuter waschen, trockenschleudern, von den Stielen zupfen und fein schneiden. Mit Frischkäse verrühren, mit Salz, Pfeffer und Anis abschmecken. Zucchini putzen und mit einem Sparschäler längs in Scheiben schneiden, leicht salzen, 10 Min. ziehen lassen, auf Küchentrepp abtrocknen. Untere Kartoffelhälften mit Frischkäse bestreichen, mit den oberen Hälften abdecken und alles mit den Zucchinischeiben einwickeln, jeweils mit einem Zahnstocher befestigen.

Tipp: Man kann die Kartoffel-Sandwich kurz vor dem Servieren 3 Min. bei 225 °C Heißluft erwärmen.

Quick-Tipp: Es kann auch fertiger Kräuterfrischkäse verwendet werden.

Mengenangabe: 10

12.773 Macht-Liebe-Spinat-Burger - Rosenstolz

1 Prise geriebene Muskatnuss	60 g Butterschmalz
80 g Hüttenkäse	1 Knoblauchzehe
2-3 mittelgroße, mehlig kochende Kartoffeln	1 klein. Zwiebel
Pfeffer	750 g frische Spinatblätter oder tiefgekühlter Spinat
Salz	
4 Tomaten	

Zuerst werden die Stiele der frischen Spinatblätter entfernt und die Blätter klein geschnitten. Danach den Spinat gründlich waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Als nächstes werden die Zwiebel und die Knoblauchzehe geschält und gewürfelt. Beides in eine erhitzte Pfanne mit 20 g Butterschmalz andünsten. Anschließend werden die Tomaten klein geschnitten und zusammen mit dem Spinat in die Pfanne dazugegeben. Das Gemüse kurz durchschwenken und mit Salz, Pfeffer und einer Prise frisch geriebenem Muskat würzen. Jetzt kommen die Kartoffeln an die Reihe: Die Knollen werden geschält und mit einem Gemüsehobel in möglichst dünne Scheiben geschnitten. In einer zweiten Pfanne wird nun das restliche Butterschmalz erhitzt und darin etwa sechs Kartoffelscheiben pro

Portion kreisförmig angeordnet. Auf die Scheiben werden nun zwei bis drei Esslöffel Spinat so verteilt, dass nur ein kleiner Kartoffelrand von etwa ein bis zwei Zentimetern übrig bleibt. Auf die Kartoffel-Spinat-Grundlage wird ein Viertel des körnigen Frischkäses aufgeschichtet und danach wieder mit Kartoffelscheiben gut bedeckt. Bei mittlerer Hitze wird der Burger anschließend langsam gebraten. Damit auch die andere Kartoffelseite goldbraun wird, muss der Burger vorsichtig gewendet werden. Unser Tipp: Der Spinat-Burger lässt sich am besten wenden, indem man einen Teller fest an den Pfannenrand drückt und das Ganze schnell umdreht, sodass die gefüllten Kartoffelscheiben auf den Teller fallen. Anschließend lässt man sie wieder vorsichtig zurück in die Pfanne gleiten. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und dann bei 50° in den vorgewärmten Ofen stellen. Die nächsten Portionen werden auf die gleiche Weise zubereitet.

Mengenangabe: 4 Personen

12.774 Mangoldröllchen mit Parmesan

500 g Kartoffeln festkochende	1 TL Meersalz
12 mittelgroße Mangoldblätter (etwa 600 g)	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
100 g Grünkern, sehr grob geschrotet	Muskatnuss, frisch gerieben
240 g Zwiebeln	500 g Tomaten reife, aromatische
20 g Butter	4 EL Olivenöl kaltgepresstes, unraffiniertes
150 g Schafkäse	4 TL Gemüsebrühe gekörnte
2 EL Majoran	4 TL Thymianblättchen frische
2 EL Petersilie, frisch gehackt	5 EL Parmesan, frisch gerieben
3 EL Borretschblätter, frisch gehackt	6 EL Sahne
2 Knoblauchzehen	

1. Die Kartoffeln unter fließendem Wasser sauber bürsten und in wenig Wasser 20 - 25 Minuten kochen.
2. Inzwischen den Mangold gründlich waschen, die Stiele keilförmig herausschneiden und beiseite legen. Jeweils 2 Mangoldblätter in kochendem Wasser etwa 1 Minute blanchieren, mit dem Schaumlöffel herausheben und auf einem Sieb abtropfen lassen.
3. Den Grünkern in 180 ml Blanchierflüssigkeit etwa 2 Minuten unter Umrühren kochen und etwa 15 Minuten auf der ausgeschalteten Kochplatte ausquellen lassen, bis die Flüssigkeit völlig aufgesogen ist.
4. Die Zwiebeln schälen. Einen Teil für die Füllung fein würfeln (etwa 2 Esslöffel), den Rest grob würfeln.
5. Die Kartoffeln schälen und mit dem Kartoffelstampfer in einer Schüssel grob zerdrücken. Die Butter dazugeben und den Schafkäse darüber bröckeln. Den Grünkern, die feinen Zwiebelwürfel und die Kräuter hinzufügen. Den Knoblauch dazupressen. Alle Zutaten gut mischen und mit dem Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
6. Auf jedes Mangoldblatt etwas von der Kartoffelmasse geben. Das Blatt an den Seiten einschlagen und aufrollen.

7. Die Mangoldstiele in schmale Streifen schneiden.
8. Die Tomaten halbieren, das weiche Innere mit den Kernen herausnehmen, zerkleinern und in eine Servierpfanne geben. Das Fruchtfleisch grob würfeln, dabei die Stielansätze entfernen und beiseite stellen. Das Innere etwas einkochen lassen.
9. Das Öl, die Mangoldstiele und die groben Zwiebelwürfel dazugeben und alles etwa 3 Minuten dünsten.
10. Die Tomatenwürfel, die gekörnte Brühe und den Thymian unterrühren.
11. Die Mangoldröllchen nebeneinander auf die Tomaten legen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 - 25 Minuten garen.
12. Inzwischen den Käse mit so viel Sahne verrühren, dass eine cremige Masse entsteht. Auf jedes Mangoldröllchen etwas Käsecreme geben, die Röllchen sofort servieren. Dazu schmeckt Fenchelsalat oder Eissalat mit Zucchini.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 105 Minuten

2400 kJ

12.775 Marsala-Röstkartoffeln

1.25 kg kleine Kartoffeln (festkochend)	schwarzer Pfeffer (a. d. Mühle)
Salz	200 ml Marsala (trocken)
3 EL Olivenöl	

Die Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser knapp gar kochen. Abgießen und gut abtropfen lassen.

Das Öl in einer ofenfesten Bratpfanne (ohne Kunststoffgriff!) erhitzen, die Kartoffeln von allen Seiten darin anbraten, salzen und pfeffern. Den Marsala dazugießen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 175 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 25-30 Minuten garen. Die Kartoffeln zwischendurch mehrmals wenden, dann salzen und pfeffern. Der Marsala sollte am Ende der Garzeit gut eingekocht sein. Die Marsala-Kartoffeln zu den beiden Fleischgerichten servieren.

Mengenangabe: 12 Portionen:

Zubereitungszeit: 1 Stunde, 15 Minuten

pro Portion: 94 kcal / 395 kJ; E 2 g, F 2 g, KH 13 g

12.776 Mediterrane Bratkartoffeln mit Salsiccia und Oliven

400 g festkochende Kartoffeln (z.B. Linda, La Ratte)	4-6 EL Olivenöl zum Anbraten
grobes Meersalz	2 Schalotten
1/2 TL Fenchelsamen	2 Knoblauchzehen
	1 TL Thymianblättchen

1 TL Rosmarinnadeln	40 g schwarze Oliven (ohne Stein, z.B. Taggiasca-Oliven)
1-2 EL extra natives Olivenöl	Meersalz
1 Salsiccia (italienische grobe rohe Bratwurst)	Pfeffer aus der Mühle

Am Vortag die Kartoffeln gründlich waschen, in einen Topf geben. Soviel Wasser angießen, dass die Kartoffeln knapp bedeckt sind. Etwa 1 EL grobes Salz und den Fenchel hinzufügen und die Kartoffeln je nach Größe 15-20 Minuten garen. Abgießen, abdämpfen und abkühlen lassen.

Am nächsten Tag die Kartoffeln pellen und in 1-2 cm große Würfel schneiden. In einer großen Pfanne das Öl erhitzen. Die Kartoffelwürfel nebeneinander hineinlegen und bei mittlerer Hitze von allen Seiten goldbraun braten.

Die Schalotten schälen und fein würfeln. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Die Kräuter grob schneiden.

Das Bratfett der Kartoffeln abgießen, das native Olivenöl zufügen. Die Salsiccia in kleinen Portionen aus der Pelle direkt zu den Kartoffeln in die Pfanne drücken und unter Schwenken kurz anbraten. Die Schalotten und den Knoblauch zufügen, ebenfalls kurz mitbraten. Die Oliven halbieren und mit den Kräutern unterheben. Die Bratkartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen.

Mengenangabe: 2 Personen

12.777 Mediterrane Kartoffelhäppchen

200 ml Wasser	72 EL Olivenöl
1/2 TL Salz	50 g Rucola
200 ml Milch	1-2 Knoblauchzehen
1 Beutel Pfanni 'Kartoffel Püree das Locke- re' (3 Portionen)	2 EL frisch geriebener Parmesan
80 g durchwachsener Speck	Pfeffer
	3 EL Olivenöl

Wasser mit Salz aufkochen. Topf von der Kochstelle nehmen und kalte Milch dazugießen. Das Kartoffelpüree einrühren und abkühlen lassen.

Speck fein würfeln und in Olivenöl auf großer Gasflamme oder Gaskochzone 12 (E-Herd auf höchster Einstellung) braten. Rucola waschen, putzen und klein schneiden. Knoblauch pellen und fein hacken. Speck, Rucola, Knoblauch und Parmesan unter das Püree kneten. Mit Pfeffer abschmecken. Aus der Masse eine Rolle formen (3 - 4 cm Ø) und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einer beschichteten Pfanne im heißen Olivenöl von beiden Seiten auf fast großer Gasflamme oder Gaskochzone 8-10 (E-Herd auf 2 oder Automatik-Kochstelle 8-9) goldgelb braten.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.778 Mediterrane Kartoffelpfanne

1.6 kg kleine Kartoffeln	200 g Rahm-Frischkäse
1/2 Bd. Thymian	5 EL Mineralwasser
3 Stiele Salbei	Salz, Pfeffer
3-4 Zweige Rosmarin	Edelsüß-Paprika
6 Knoblauchzehen (z. B. junge)	3-4 EL Öl
75 g getrocknete Tomaten in Öl (Glas)	1/2-1 TL grobes Meersalz, evtl.
2 EL Pinienkerne	

Kartoffeln waschen und zugedeckt ca. 20 Minuten kochen. Anschließend abschrecken und die Schale abziehen. Kräuter waschen und trocken schütteln. Bis auf 1 Rosmarinzweig zum Garnieren abzupfen und grob hacken. Knoblauch evtl. schälen.

Tomaten abtropfen lassen und fein würfeln. Pinienkerne in einer großen beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen. Frischkäse und Mineralwasser glatt rühren. Tomatenwürfel und Pinienkerne unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Edelsüß-Paprika abschmecken.

Kartoffeln im heißen Öl portionsweise rundherum goldbraun braten. Knoblauch und Kräuter kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles anrichten. Kartoffeln mit grobem Salz bestreuen, mit Rosmarin garnieren. Die Käsecreme dazu reichen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Portion ca.: 560 kcal; E 16 g, F 25 g, KH 63 g

12.779 Mediterrane Kartoffelpfanne

250 g Kartoffeln (mehlige Sorte),	1 Knoblauchzehe,
1/2 rote Paprikaschote,	einige Zweige frischer Majoran,
1 EL Linsenkeimlinge,	einige Zweige Thymian oder Rosmarin
1 EL gekeimte Kichererbsen,	

Die Kartoffeln kochen, schälen und der Länge nach halbieren. Paprikaschote vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in kochendes Wasser geben. Etwa 5 bis 8 Minuten kochen lassen, herausnehmen und noch in heißem Zustand die Haut abziehen. Danach in Würfel schneiden.

Linsen- und Kichererbsenkeime abbrausen und gut abtropfen lassen. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Kartoffelhälften auf beiden Seiten unter Zugabe der abgezupften Thymianblätter goldgelb anbraten, herausnehmen und warm stellen. Danach die Paprikawürfel in die Pfanne geben und zusammen mit den Keimlingen anschwanken. Den Knoblauch blättrig schneiden und dazugeben. Mit Majoran würzen. Alles gut durchschwanken, mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und dekorativ auf die Kartoffelhälften verteilen.

Anmerkung: Kartoffeln wirken basisch, enthalten viel Kalium und hochwertiges pflanzliches Eiweiß; sie sind kalorienarm, leicht und gut verträglich. Paprika hat neben einem hohen Vitamin-C-Gehalt auch Vitamin P. Dieses Vitamin normalisiert und reguliert die Durchlässigkeit der kapillaren Blutgefäße; es steuert den Blutdruck, regt den Blutkreislauf an und beugt Störungen desselben vor, ist also sehr gut geeignet für den körperlichen Frühjahrsputz.

Mengenangabe: 1 pro Person

12.780 Mediterrane Kartoffelpuffer

1 Knoblauchzehe	30 g Pinienkerne
frisches Basilikum	600 g Kartoffeln
50 g Rucola	2 Eigelb
300 g Kirschtomaten	Salz, Pfeffer
30 g Parmesan	2 EL Olivenöl
2 Scheib. Schinken	4 EL Balsamicocreme

1 Knoblauch abziehen, 5 Zweige Basilikum sowie Rucola abbrausen und trocken schütteln. Alles fein hacken. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Den Parmesan reiben. Schinken in Würfel schneiden. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fettzugabe goldbraun rösten.

Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln. Kartoffelmasse in einem Küchentuch gut ausdrücken und mit den Eigelben verrühren. Mit Salz sowie Pfeffer würzen. Vorbereitete Zutaten zur Kartoffelmasse geben, gut vermengen und kleine Puffer daraus formen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Puffer darin auf jeder Seite in 3-5 Min. goldbraun braten. Zum Servieren die Kartoffelpuffer auf Tellern anrichten und mit etwas Balsamicocreme garnieren. Dazu schmeckt ein grüner Salat.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

pro Person ca.: 305 kcal; E 13 g, F 16 g, KH 25 g

12.781 Mexikanische Folienkartoffeln

8 gleich große Kartoffeln (etwa 2 kg)	Salz
1 rote Paprikaschote (etwa 200 g)	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
100 g Maiskörner aus der Dose	1 TL Oregano getrockneter
2 Stange(n) Staudensellerie	8 TL Chilisauce scharfe
200 g Gorgonzola	Alufolie und Öl Außerdem:

1. Den Backofen auf 225 ° vorheizen. Die Kartoffeln waschen und abtrocknen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen.

2. Acht Stücke Alufolie auf der glänzenden Seite mit Öl bepinseln. Darin jeweils 1 Kartoffel einwickeln. Auf einem Blech im Ofen (Mitte, Gas Stufe 4, Umluft 200 °) etwa 1 1/4 Stunden backen.
3. Die Paprikaschote waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Den Mais abtropfen lassen. Den Staudensellerie waschen und in feine Scheibchen schneiden. Den Käse würfeln. Alles mischen, mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.
4. Von den Kartoffeln jeweils einen flachen Deckel abschneiden, das Innere bis auf einen etwa 1 cm breiten Rand herauslösen. Je 1 Tl. ChilisaUCE hineingeben, die Gemüsemischung darauf verteilen. Nochmals für 3 - 4 Minuten in den heißen Ofen schieben, bis der Käse schmilzt.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 15 Minuten

Backzeit 75 Minuten

2500 kJ

12.782 Mexikanisches Kartoffel-Chili

1 Dos. Kidneybohnen (255 g Abtropfgewicht)	2 EL Olivenöl
	Salz
1 Dos. Mais (140 g Abtropfgewicht)	getrockneter, zerstoßener Chili
400 g Pellkartoffeln vom Vortag, bereits geschält	1 Pkg. 'Knorr Tomato al Gusto Passierte Tomaten' (500 g)
2 Frühlingszwiebeln	Pfeffer
1 rote und	einige Spritzer Tabasco
1 gelbe Paprikaschote	3 EL Creme fraîche

Die Kidneybohnen in ein Sieb geben, mit kaltem Wasser abbrausen und gut abtropfen lassen. Mais ebenfalls in einem Sieb abtropfen lassen. Die gepellten Kartoffeln in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und abbrausen. Die Paprikaschoten halbieren, entkernen und abbrausen. Dann die Frühlingszwiebeln in Ringe, die Paprikahälften in kleine Stücke schneiden.

Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Kartoffelscheiben zufügen und darin ca. 2 Min. bei starker Hitze braten. Paprikastücke sowie Frühlingszwiebeln zufügen und weitere ca. 3 Min. mitbraten. Mit Salz und Chili pikant würzen.

Den Packungsinhalt 'Knorr Tomato al Gusto Passierte Tomaten' zu den Kartoffeln geben und aufkochen lassen. Kidney-Bohnen sowie Mais zufügen und das Kartoffel-Chili zugedeckt ca. 5 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Tabasco pikant abschmecken. Die Creme fraiche einmal kurz durchrühren und separat zum Kartoffel-Chili reichen.

Mengenangabe: 4 Personen

Vorbereiten ca. 20 Min.

Garen ca. 10 Min.

pro Person ca.: 270 kcal; E 9 g, F 10 g, KH 34 g

12.783 Mini Kartoffel-Pizza

2 Pkg. Tomatenstückchen (à 370 g)	Zucker
3 Stangen Majoran	Pfeffer
150 g mittelalter Gouda	Salz
100 g Salami	1 EL Aceto balsamico bianco
2 EL Rapsöl	2 Knoblauchzehen
100 g Shiitake	12 TK-Kartoffelpuffer (à 60 g)
200 g Zucchini	

Kartoffelpuffer auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225°/Gas-Herd: Stufe 4) nacheinander je 10 Minuten backen. In der Zwischenzeit Tomatenstücke in einen kleinen Topf geben. Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse zu den Tomaten drücken, Majoran waschen, trockenschütteln, die Blättchen hacken, ebenfalls in den Topf geben und alles ca. 10 Minuten dicklich einkochen lassen. Mit Aceto balsamico, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Pilze putzen und blättrig schneiden, beides in Öl kurz andünsten, salzen und pfeffern. Salami klein würfeln, Käse reiben, Kartoffelpuffer mit Tomatensud bestreichen, dann mit Zucchini, Pilzen und Salami belegen. Zum Schluss mit Käse bestreuen und im heißen Backofen (E-Herd: 200°/Gasherd: Stufe 3) 10-15 Minuten überbacken. Evtl. mit Majoranblättchen garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 40

611 kcal / 0 kJ

12.784 Mit Flusskrebse und Kalbskopf gefüllte Kartoffeln - in Schnittlauchschaum

4 gross. Kartoffeln	klein. Gemüse
100 g Kalbskopf	Velouté und Schnittlauch für die Sauce
2 kg Flusskrebse	

Die vier großen Kartoffeln schälen und 1/3 abschneiden, ein wenig Form geben und aushöhlen. Danach vorsichtig im Salzwasser weich kochen.

Nun den Kalbskopf in Ecken schneiden, mit Salz, Pfeffer und wenig Dijon Senf würzen, danach mehlieren und braten.

Kleines Gemüse nach Wahl dazugeben.

Die Flusskrebse in Wasser mit Salz, Knoblauch, Thymian und Pfefferkörnern kochen und

ausbrechen. Dann alles zusammen in die gekochten Kartoffeln geben, und die Schnittlauchsaucе dazugeben.

Mengenangabe: 4 4 Personen

12.785 Moussaka mit Quark

600 g Auberginen	250 g Magerquark
Salz	2 TL gekörnte Brühe
600 g fest kochende Kartoffeln	2 EL fein gehackte Petersilie
2 Zwiebeln	Pfeffer
2 Knoblauchzehen	2 EL heller Soßenbinder
2 EL Olivenöl	60 g geriebener Gouda
300 ml Milch	

Auberginen waschen, in dünne Scheiben teilen, salzen, 30 Min. ziehen lassen. Kartoffeln schälen, waschen, in Scheiben hobeln. Zwiebeln, Knoblauch abziehen, hacken, im Öl anschwitzen. Trockengetupfte Auberginen zufügen. 15 Min. garen, dabei wenden, evtl. etwas Wasser angießen. Milch erhitzen, Quark, Brühe, Petersilie einrühren, würzen, mit Soßenbinder andicken, aufkochen. Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Kartoffeln und Auberginen in gefettete Kastenform schichten, salzen und pfeffern. Mit Soße übergießen und mit Käse bestreuen. Moussaka ca. 50 Min. backen, stürzen, evtl. mit Kräutern garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Garzeit: ca. 65 Minuten

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

pro Person ca.: 320 kcal; E 20 g, F 13 g, KH 31 g

12.786 Mutters Rösti

750 g fest kochende Kartoffeln	2 EL Bratbutter
1 1/2 TL Salz	2 EL kalte Milch

Kartoffeln am Vortag in der Schale weich kochen, noch warm schalen, auskühlen lassen und zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Am nächsten Tag in feine Scheiben schneiden, salzen.

Bratbutter in einer Bratpfanne heiß werden lassen, die Kartoffeln begeben, mit einer Bratschaufel zu einem Kuchen zusammenschieben.

Milch darüber verteilen, Hitze reduzieren. Bratpfanne mit einem flachen, gut sitzenden Deckel oder einem großen Teller zudecken. Die Kartoffeln 30 Minuten leise brutzeln lassen, bis eine braune, knusprige Kruste entsteht. Den Röstikuchen auf den Deckel oder

den Teller stürzen, mit der noch ungebratenen Seite nach unten in die Pfanne zurückgleiten lassen und weitere 10 Minuten unbedeckt braten. Dann auf eine Röstiplatte gleiten lassen oder wiederum mit Hilfe des Deckels oder des Tellers stürzen und auf die vorgewärmte Platte geben.

Wichtig: diese Rösti nie mit der Bratschaufel wenden, damit ein schöner Kuchen entsteht.

Tipps: - Dieses Gericht eignet sich gut für übrig gebliebene Schalenkartoffeln. - Geschälte Schalenkartoffeln sollten nicht länger als 1 Tag im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Ungeschält halten sich die Kartoffeln 2-3 Tage, lassen sich aber weniger gut schalen.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.787 Neue Kartoffeln im Lauchmantel auf Fleischsoße mit Käsehaube

Pfeffer, Salz	6 Lauchbänder
1/2 TL Kümmel	1 Tomate
1 TL Butterschmalz	1 Knoblauchzehe
1/2 EL Rapsöl	1 klein. Zwiebel
1/8 l Gemüsebrühe	1/2 rote oder gelbe Paprikaschote
1/8 l brauner Kalbsfond	3 neue Kartoffeln
2 EL Kresse	3 EL körniger Frischkäse
1 1/2 EL Tomatenmark	300 g Hackfleisch, gemischt

Neue Kartoffeln gut abbürsten, in leichtem Kümmelwasser kochen. Paprika entkernen, säubern, würfeln. Knoblauchzehe schälen, feinschneiden, kleine Zwiebel schälen, fein würfeln. Tomate abziehen, entkernen, würfeln. Lauchbänder in leicht gesalzenem Wasser blanchieren. Kresse abschneiden. Pfanne mit Rapsöl erhitzen, Zwiebel glasig angehen lassen, Hackfleisch dazugeben, mit anschwanken, Knoblauch, rote oder gelbe Paprika und Tomatenmark zufügen, alles gut vermengen, mit braunem Kalbsfond vorsichtig leicht einköcheln lassen, schwach nachwürzen. Kartoffeln mit Schale halbieren, mit dem Lauchband umwickeln, in eine Pfanne setzen, mit etwas Gemüsebrühe angießen, Frischkäse auf den Kartoffeln anhäufeln, im Ofen bei 180 °C ca. 5-8 Minuten überbacken. Tomatenwürfel in heißem Butterschmalz kurz anschwanken, mit Salz und Pfeffer würzen. Fleischsoße auf flachen Teller anrichten, Kartoffeln daraufsetzen, Tomatenwürfel darübergeben, mit Kresse bestreuen.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 90

12.788 Neue Kartoffeln in Béchamel-Kräuter-Sauce

1000 g kleine neue Kartoffeln	Pfeffer aus der Mühle
50 g Butter	1/2 Bd. Petersilie
6 dünne Scheiben geräucherter Speck	1 Bd. Schnittlauch
1 EL Mehl	10 Bärlauchblätter
300 ml Kalbsfond (aus dem Glas)	150 g Sahne
Salz	Zitronensaft

Kartoffeln garen. Inzwischen 10 g Butter in einer Pfanne erhitzen und die Speckscheiben darin von beiden Seiten knusprig braten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und den Speck in etwa 2 cm große Stücke schneiden und abkühlen lassen.

Die restliche Butter in einer Sauteuse erhitzen, das Mehl einrühren und anschwitzen. Kalbsfond und 100 ml Wasser nach und nach klümpchenfrei einrühren. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und 5 Minuten offen bei schwacher bis mittlerer Hitze einkochen lassen.

Die Kräuter abbrausen und abtrocknen. Petersilienblättchen fein hacken, den Schnittlauch in Röllchen und den Bärlauch in feine Streifen schneiden. Petersilie, Schnittlauch und Sahne unter die Sauce rühren und erwärmen, aber nicht mehr aufkochen.

Die Kartoffeln abgießen, kurz mit kaltem Wasser abschrecken und pellen. Kartoffeln unter die Sauce heben und noch einmal kurz erhitzen. Mit Speckstücken und Bärlauchstreifen garniert servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 50 Min.

12.789 *Neue Kartoffeln mit Minze*

<i>Zutaten</i>	1 Bd. frische Minze
1 kg kleine neue Kartoffeln	50 g Butter
Salz	Pfeffer

Kartoffeln säubern und mit der Bürste unter fließendem Wasser gründlich schrubben, da die Schale mitgegessen wird. In einen Topf geben, mit Salzwasser zum Kochen bringen. Zugedeckt etwa 15 Minuten garen (mit einem kleinen, spitzen Messer einstechen, um festzustellen, ob die Kartoffeln im Kern noch fest sind). Die Minze waschen, trocken-schleudern und feinhacken. Kartoffeln in ein Sieb schütten, den Topf innen säubern und abtrocknen, die Butter darin schmelzen, dann die Kartoffeln wieder in den Topf geben und in der Butter schwenken, salzen und pfeffern. Die gehackte Minze darüberstreuen, untermischen und einige Minuten ziehen lassen.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.790 Neue Kartoffeln mit Möhrenquark

250 g kl. neue Kartoffeln	Salz, weißer Pfeffer
1 klein. Möhre	1 TL (5 g) Öl
2-3 Lauchzwiebeln	1-2 Stiele Basilikum
125 g Magerquark	einige Stiele Schnittlauch
2 EL fettarme Milch	

Kartoffeln gründlich waschen und zugedeckt ca. 15 Minuten kochen. Möhre schälen, waschen. Evtl. mit dem Sparschäler längs 2 dünne Scheiben abschneiden. Möhre fein raspeln. Lauchzwiebeln putzen und waschen. Untere Hälften halbieren, Rest in feine Ringe schneiden. Quark und Milch glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Möhren-raspel und Lauchzwiebelringe unterheben. Kartoffeln abgießen und evtl. halbieren. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Lauchzwiebelstücke und Kartoffeln darin ca. 5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter waschen, abzupfen bzw. fein schneiden und über die Kartoffeln streuen. Alles anrichten und mit Möhrenstreifen garnieren.

Mengenangabe: 1 Person:

Zubereitungszeit ca. 40 Min.

pro Portion ca.: 360 kcal; E 24 g, F 6 g, KH 51 g

12.791 Neue Kartoffeln mit Rucola auf Käsesoße mit Basilikumtomaten

6 Stk. Oliven	1/2 Frühlingszwiebel
Jodsatz, Pfeffer	1/16 l Gemüsebrühe
1 1/2 EL Rapsöl	1 Tomate
2 EL Allgäuer Emmentaler, gerieben	1 EL Basilikum
1/2 EL Kapern	je 1/4 Paprika (rot, gelb, grün)
1 EL Schmand	2 EL Rucola
2 EL Frischkäse	4 mittlere, neue Kartoffeln
1 TL Balsamico	

Kartoffeln in kaltem Wasser mit der Wurzelbürste gut säubern, eine Seite etwas anschneiden. Paprika entkernen, säubern, feine Streifen scheiden. Tomate abziehen, entkernen, in Filets schneiden. Basilikum abzupfen, grob klein schneiden. Frühlingszwiebel säubern, in grobe Stücke schneiden. Oliven entkernen, Scheiben schneiden. Rucola säubern und in grobe Streifen schneiden. Paprika und Frühlingszwiebeln in Rapsöl glasig angehen lassen, Frischkäse und Schmand zufügen und mit Brühe angießen, leicht köcheln lassen und in eine feuerfeste Auflaufform umgießen. Kartoffeln mit Schnittfläche nach oben daraufsetzen, Rucola darauf anhäufeln, den geriebenen Allgäuer Emmentaler darüber streuen und im Ofen bei 160 °C ca. 20-25 Minuten garen. Oliven und Kapern in Rapsöl angehen lassen, Tomatenfilets und Basilikum zugeben und mit Jodsatz und Pfeffer würzen, anschließend mit Balsamico verfeinern. Auflaufform aus dem Ofen nehmen, Basilikumtomaten über die

Kartoffeln verteilen, mit Basilikum garnieren.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 90

12.792 Neue Kartoffeln mit Sour Cream & Schinken

4 mittelgroße neue Kartoffeln (ca. 500 g)	100 g Magerquark
1/2 Bd. Petersilie	Salz, weißer Pfeffer
1/2 Bd. Schnittlauch	4 dünne Scheiben (ca. 40 g) Schwarzwälder
1/2 Bd. Dill	Schinken
200 g Sour Cream oder Schmand	

Kartoffeln unter Wasser gründlich abbürsten. Zugedeckt in wenig Wasser ca. 20 Minuten kochen. Kräuter waschen, trockenschütteln und hacken. Mit Sour Cream und Quark verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln abschrecken, kreuzweise einritzen und etwas auseinander brechen. Kräuterquark darauf verteilen und mit je 1 Scheibe Schinken anrichten. Getränk: kühles Bier.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

pro Portion ca.: 220 kcal; E 8 g, F 13 g, KH 17 g

12.793 Neue Kartoffeln, Remoulade & Sülze

1 kg neue Kartoffeln	4 EL (100 g) Joghurt-Salatcreme
1 Ei	150 g Vollmilch-Joghurt
1 Gewürzgurke (ca. 60 g)	Salz
1/2 Bd. Radieschen	Pfeffer
1/2 Bd. Schnittlauch	Zucker
1 Töpfchen Kerbel oder	4 Scheib. (à ca. 100 g) Putensauerfleisch
1/2 Bd. Petersilie	oder Geflügelsülze

1. Kartoffeln gut waschen und in Wasser ca. 20 Minuten kochen.

2. Ei ca. 10 Minuten hart kochen. Gurke würfeln. Radieschen putzen, waschen und in Stifte schneiden. Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Kerbel waschen und die Blättchen abzupfen.

3. Ei abschrecken, im Wasser abkühlen lassen. Salatcreme und Joghurt verrühren. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Ei schälen und würfeln. Gurke, Radieschen, Schnittlauch und Ei unter die Remoulade heben.

Kartoffeln abgießen, evtl. abschrecken und schälen. Mit Sülze und etwas Remoulade anrichten. Kartoffeln mit Salz und Kerbel bestreuen. Übrige Remoulade dazureichen.

Getränk: Bier oder Wasser.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 35 Min.

Pro Portion ca.: 540 kcal / 2260 kJ; E 37 g, F 22 g, KH 44 g

12.794 Nuss-Fondue in Kartoffeln

4 groß. Gschwellti vom Vortag (je ca. 250 g; mehlig kochende Sorte) vom Vortag	4 EL Haselnüsse, fein gehackt, geröstet, 1 EL beiseite gestellt 1 dl Apfelwein oder Weißwein 2 TL Maizena wenig Muskatnuss wenig Pfeffer
<i>Füllung</i> 250 g geriebener Gruyère	

Von den Kartoffeln je einen ca. 1 1/2 cm breiten Deckel abschneiden. Kartoffeln mit einem Esslöffel bis auf einen Rand von ca. 1 cm aushöhlen, auf das mit Backpapier belegte Blech stellen. Kartoffelinneres danebenlegen, Deckel mit der Schalenseite nach oben darauflegen. Käse und Nüsse in einer Schüssel mischen, Apfelwein mit Maizena anrühren, dazugießen, gut verrühren, würzen. Füllung in die Kartoffeln verteilen, beiseite gestellte Nüsse darüberstreuen. Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Dazu passen: Salat oder gedämpfte Birnenschnitze.

Backen: ca. 20 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Pro Person: 513 kcal / 2148 kJ; E 22 g, F 25 g, KH 47 g

12.795 Nußkartoffeln mit Curryquark

1 kg Kartoffeln vorwiegend festkochende oder mehligkochende	handelt)
2 EL Butter	2.5 EL Zitronensaft
500 g Quark	3 EL Küchenkräuter wie Petersilie, Zitro- nenmelisse u. -thymian, frisch gehackt
200 g Sahne saure	500 g Kohlrabi junge
4 TL Senf mittelscharfer	2 EL Schnittlauchröllchen
3 TL Curry	75 g Haselnüsse
1.5 TL abgeriebene Zitronenschale (unbe-	

1. Die Kartoffeln unter fließendem Wasser sauber bürsten und in mittelgroße Würfel schneiden. Die Hälfte der Butter mit 4 Esslöffeln Wasser in einer Deckelpfanne erhitzen.

Die Kartoffelwürfel hineingeben. Den Deckel auflegen. Die Kartoffeln kräftig durchschütteln, bei starker Hitze ankochen und bei schwacher Hitze in etwa 15 Minuten fertig garen.

2. Den Quark mit der sauren Sahne und dem Senf cremig rühren. Die Würzzutaten und die Kräuter untermengen.

3. Die Kohlrabi schälen. Die zarten Blättchen in Streifen schneiden, die Knollen mit der Rohkostreibe fein raspeln. Beides unter den Quark rühren, abschmecken und mit dem Schnittlauch bestreuen.

4. Die Nüsse mittelgrob hacken und über die Kartoffeln streuen. Die restliche Butter dazugeben und alles bei schwacher Hitze unter Umwenden noch 3 - 4 Minuten durchbraten.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 45 Minuten

1800 kJ

12.796 Ofen-Frites mit Tomaten-Chutney

1 EL Olivenöl	1 1/2 kg fest kochende Kartoffeln,
1 Zwiebel, fein gehackt	in ca. 1 cm dicken Stängeln
1/2 TL scharfer Curry	2 EL Mehl
1 Dos. gehackte Tomaten (ca. 400 g)	3 EL Olivenöl
3 EL Aceto balsamico	3/4 TL Salz
1 EL Akazienhonig	1 TL scharfer Curry
2 Knoblauchzehen, gepresst	wenig Pfeffer
1 TL Salz	1/4 TL Cayennepfeffer

Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Curry andämpfen. Tomaten, Aceto und Honig begeben, aufkochen, Hitze reduzieren. Knoblauch begeben, salzen, zugedeckt ca. 30 Min. köcheln, auskühlen. Kartoffeln in einer Schüssel mit dem Mehl mischen, Öl begeben, mischen, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche verteilen. Backen: ca. 50 Min. im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft). Curry und alle restlichen Zutaten mischen, über die Ofen-Frites streuen, mischen.

Mengenangabe: 4 Personen

Backen: ca. 50 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

pro Portion: 422 kcal; E 8 g, F 13 g, KH 63 g

12.797 Ofenguck

4 dl Wasser	2 dl Milch
15 g Butter	1 Beutel Kartoffelflocken
1/2 TL Salz	(zu 3 Portionen, ca. 110 g)

2 hart gekochte Eier	1 Bd. Schnittlauch
150 g Emmentaler surchoix	150 g Speckwürfeli

Wasser mit Butter und Salz aufkochen. Pfanne von der Platte nehmen, Milch dazugießen. Kartoffelflocken begeben, mit einer Kelle einrühren. 1 Min. ziehen lassen, gut umrühren. Eier schälen, in Würfeli schneiden, zum Kartoffelstock geben. Die Rinde des Emmentalers abschneiden. Käse quer halbieren, an der Röstiraffel zum Kartoffelstock reiben. Schnittlauch mit der Schere fein schneiden, zum Kartoffelstock geben. Speckwürfeli in einer Bratpfanne ca. 2 Min. langsam knusprig braten, zum Kartoffelstock geben. Eier, Käse, Schnittlauch und Speck mit einer Kelle gut unter den Kartoffelstock mischen.

Den Kartoffelstock in die vorbereitete Form geben und mit einer Kelle glatt streichen.

Gratinieren: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Variante: Oranger Ofenguck Statt Schnittlauch 1 El Tomatenpüree zum Kartoffelstock geben. Die Speckwürfeli durch 1 Zwiebel und 120 g Champignons ersetzen. Zwiebel hacken. Champignons in Scheiben schneiden, in 1 El Öl andämpfen, mit 1/2 TL Salz würzen.

Mengenangabe: 1 ofenfeste Form von ca. 2 Litern, gefettet

Gratinieren: ca. 25 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Pro Person: 469 kcal / 1960 kJ; E 26 g, F 32 g, KH 20 g

12.798 Ofenguck mit Sauerkraut und Saucissons

500 g rohes Sauerkraut, abgetropft	1 dl Milch
1/2 TL Salz	20 g Butter
wenig Pfeffer	300 g Saucissons, in ca. 3 cm breiten Scheiben
1 Beutel Kartoffelflocken (zu 3 Portionen)	2 EL mittelscharfer Senf

Sauerkraut in die vorbereitete Form geben, mit einer Gabel lockern, würzen.

Kartoffelstock nach Angaben auf der Verpackung, aber nur mit 1 dl statt 2 dl Milch zubereiten, auf dem Sauerkraut verteilen.

Wurstscheiben auf einer Seite mit Senf bestreichen, mit dieser Seite nach unten leicht in den Kartoffelstock drücken.

Gratinieren: ca. 25 Min. in der oberen Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Mengenangabe: 1 ofenfeste Form von ca. 2 Litern, gefettet

Gratinieren: ca. 25 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Pro Person: 418 kcal / 175 kJ; E 17 g, F 29 g, KH 22 g

12.799 Ofenkartoffel mit Cornichons-Dip

4 groß. Ofenkartoffeln (à ca. 200 g)	1 EL mittelscharfer Senf
2 Zwiebeln	Salz
150 g Bacon	bunter Pfeffer
150 g Cornichons	frisch gemahlen
100 g Frischkäse	Zucker
300 g Quark	

Kartoffeln in kochendem Wasser etwa 20 Minuten vorgaren. Elektro-Backofen auf 200 °C vorheizen. Zwiebeln abziehen, mit dem Bacon in Streifen schneiden und in einer beschichteten Pfanne rösten. Kartoffeln jeweils in Alufolie einwickeln und im Backofen weitere 20-30 Minuten garen (Elektro- und Erdgasbackofen: 200 °C/Stufe 4, Umluft 180 °C). Cornichons fein würfeln, mit Frischkäse, Quark und Senf verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker pikant abschmecken. Kartoffeln kreuzweise einritzen, etwas auseinander drücken, Cornichon-Creme darauf geben und mit Zwiebel-Bacon-Mix als Topping servieren. Nach Wunsch mit Dill garnieren.

Mengenangabe: 4 PERSONEN:

12.800 Ofenkartoffel mit Tomatensoße & Feta

4 groß. Kartoffeln (à ca. 250 g)	Zucker
1 Bd. Lauchzwiebeln	2 TL getrocknete Kräuter der Provence
1 EL + etwas Olivenöl	180 g leichter Schafskäse
1 Dos. (850 ml) Tomaten	(9 % Fett absolut)
1 TL Gemüsebrühe	75 g schwarze Oliven
Salz, Pfeffer	Alufolie

Kartoffeln gründlich waschen und zugedeckt ca. 30 Minuten vorkochen.

Lauchzwiebeln putzen und waschen. Das Grüne und Weiße jeweils getrennt in feine Ringe schneiden.

Weißer Lauchzwiebelringe in 1 EL heißem Öl andünsten. Tomaten samt Saft, Vs 1 Wasser und Brühe zugeben. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Aufkochen und bei schwacher Hitze offen ca. 30 Minuten köcheln, die Tomaten dabei zerdrücken.

Kartoffeln abgießen. 4 Stücke Alufolie mit Öl bestreichen und mit Kräutern bestreuen. Kartoffeln darin einwickeln. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C/Gas: Stufe 3) ca. 30 Minuten backen.

Käse zerbröckeln. Soße abschmecken. Kartoffeln etwas auseinanderbrechen. Mit Tomatensoße anrichten. Mit Käse, Lauchzwiebelgrün und Oliven bestreuen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit Ca. 1 1/4 Std.

Portion ca.: 300 kcal; E 15 g, F 10 g, KH 36 g

12.801 Ofenkartoffel mit Vacherinkäse - (Ofehärdöpfel mit Vaschrin)

<i>Zutaten</i>	zen)
8 gleichgroße Kartoffeln, festkochend	8 TL Tresterschnaps oder Grappa
Alufolie zum Einwickeln	1 Vacherin Mont d'Or im Spankorb
8 nußgroße Butterstücke (möglichst gesal-	Cornichons oder Nüsse

1. Kartoffeln in Folie wickeln und im Backofen garen. Das dauert bei 180 Grad je nach Größe der Kartoffeln etwa 40 Minuten. 2. Kartoffeln auspacken, im oberen Drittel einen Deckel abschneiden, bis auf einen Rand aushöhlen. Das Innere mit der Butter und dem Trester vermischen und wieder einfüllen. Darauf je einen großen Löffel flüssigen oder halbflüssigen Vacherin verteilen und dann den Deckel wieder auflegen. 3. Servieren mit Cornichons oder einigen Nüssen.

Mengenangabe: 8 Portionen

12.802 Ofenkartoffel mit Ziegenkäse-Rauke-Creme

1 Bd. Rauke	2-3 EL Rapsöl
6-8 EL Milch	Salz, Pfeffer
100 g Doppelrahmfrischkäse	8 EL Sesam
250 g Ziegenweickäse	1.5 kg festkochende Kartoffeln

Kartoffeln gründlich bürsten und je nach Größe längs vierteln oder sechsteln. Sesam auf ein mit Backpapier belegtes Blech streuen, Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten darauf verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Öl beträufeln. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 35-40 Minuten knusprig backen. Inzwischen Ziegenkäse und Frischkäse mit Milch glatt pürieren. Rauke waschen, trockentupfen und grob hacken. Unter die Käsecreme rühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Zu den Kartoffeln essen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 50

842 kcal / 3532 kJ

12.803 Ofenkartoffel-Salat

500 g kleine Frühkartoffeln, mit der Schale wenig Olivenöl	2 Schützenwürste, halbiert, in 5 mm dicken Scheiben
2 dl Gemüsebouillon, heiß	200 g Lattich, in feinen Streifen
2 EL Kräuteressig	1 Bd. Radiesli, geviertelt
4 EL Öl	Pfeffer aus der Mühle
Salz, Pfeffer, nach Bedarf	

Vorbereiten. Kartoffeln unter fließendem Wasser bürsten, trocken tupfen, längs halbieren. Ringsum mit dem Öl bestreichen. Mit der Schnittfläche nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen: Ca. 20 Min. in der Mitte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens, herausnehmen. Kartoffeln in die heiße Bouillon geben, kurz ziehen lassen.

Zubereiten: Essig und Öl in einer großen Schüssel verrühren, würzen. Kartoffeln aus der Bouillon nehmen, in die Soße geben. Schützenwürste, Lattich und Radiesli begeben, sorgfältig mischen, würzen, anrichten.

Tipp: Die Schützenwürste durch Cervelats oder hart gekochte Eier ersetzen.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und Zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: ca. 20 Min.

12.804 Ofenkartoffeln

1 kg Kartoffeln	Kümmel
2 EL Öl	Sesam
Salz	Mohn

Kartoffeln ungeschält quer halbieren, auf ein Blech legen. Mit Öl bepinseln und mit beliebigen Gewürzen bestreuen.

Backen: ca. 30 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Tipp: Ist mit Sauerrahm und Salat serviert eine kleine Mahlzeit, auch statt Gschwellti zu Käse geeignet.

Mengenangabe: 4 Personen

12.805 Ofenkartoffeln

4 groß. mehlig oder vorwiegend festko- chende Kartoffeln (à ca. 300 g)	Öl Salz
---	------------

Kartoffeln sorgfältig waschen. 4 Bogen Alufolie mit etwas Öl bepinseln und mit etwas Salz bestreuen. Kartoffeln einzeln in die Folie wickeln. Kartoffeln auf ein Backblech legen und

im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad (Gas 1-2, Umluft 170 Grad) auf der 2. Schiene von unten 1:20-1:50 Stunden garen.

Kartoffeln aus dem Backofen nehmen, aus der Folie wickeln und über Kreuz einschneiden. Kartoffeln an den Seiten so drücken, dass sie sich leicht öffnen. Kartoffeln mit den Füllungen (siehe folgende Rezepte) servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Garzeit 1:20-1:50 Stunden

Zubereitungszeit 10 Minuten

pro Stück: 255 kcal / 1067 kJ; E 8 g, F 0 g, KH 54 g

12.806 Ofenkartoffeln

2 kg Kartoffeln,
Salz,
1/2 TL Oregano,

1 Tasse Olivenöl,
2 Zitronen (Saft)

Die Kartoffeln waschen, schälen, in Achtel schneiden und auf ein Backblech setzen. Salz und Oregano darüber streuen. Die Kartoffeln mit Öl und Zitronensaft beträufeln. Das Blech bei höchster Temperatur für eine 1/2 Stunde in den Ofen schieben, dann die Hitze reduzieren und die Kartoffeln in einer weiteren 1/2 Stunde braun werden lassen.

12.807 Ofenkartoffeln mit Avocadosoße

8 Kartoffeln
1 rote,
1 gelbe und
1 grüne Paprika
2 rote Pfefferschoten
1 EL Öl
1 Zwiebel

2 Avocados
2 EL Essig
250 g griech. Joghurt
Salz
Pfeffer
1 Bd. geh. Schnittlauch

Ofen auf 225 Grad (Umluft 205 Grad) vorheizen. Kartoffeln waschen, trockentupfen, einzeln in Alufolie wickeln und im Ofen 60-70 Min. garen.

Paprika waschen, putzen und würfeln. Pfefferschoten waschen, entkernen und würfeln. Beides mit Öl vermischen. Zwiebel abziehen, hacken. Avocados halbieren, Steine entfernen. Fruchtfleisch mit Zwiebeln, Essig, Joghurt pürieren. Salzen und pfeffern. Schnittlauch und Gemüse mit der Avocadosoße mischen.

Kartoffeln aus der Folie wickeln, einschneiden und etwas zusammendrücken, bis sie aufspringen. Mit Salz bestreuen. Je einen Klecks Avocadosoße auf die Kartoffeln geben.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 35 Min.

pro Person: 360 kcal; E 7 g, F 26 g, KH 22 g

12.808 Ofenkartoffeln mit Basillikum-Tomaten

2 Kartoffeln, mittelgroße (ca. 250 g)	Meersalz
1 Fleischtomate	1 TL Speiseleinoil
1 Knoblauchzehe	Pfeffer
1 EL Basilikum, frisch gehackt	30 g Edamer Käse

Kartoffeln waschen, garen, pellen und halbieren. Die Tomaten etwa 3 Minuten in heißes Wasser legen, enthäuten und würfeln. Die Knoblauchzehe zerdrücken. Die Kartoffelhälften mit einem Löffel etwas aushöhlen. Die entnommene Kartoffelmasse zerdrücken, mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Öl, Kräutern und Gewürzen mischen. Die Masse in die Kartoffelhälften füllen, den Käse darüber geben. Die Kartoffelhälften im Backofen bei 200° überbacken, bis der Käse zerläuft.

Mengenangabe: 1 Portion

Pro Person: 323 kcal

12.809 Ofenkartoffeln mit Eifüllung

Thymian	4 frische Eier
Salz, Pfeffer	1 EL Butter
1 Schale(n) Gartenkresse	4 groß. Kartoffeln

Vorbereitung: Folie mit der Glanzseite außen auslegen, dünn mit Butter bestreichen, Salz und Thymian daraufstreuen und die gut gewaschenen Kartoffeln darin einwickeln. Kartoffeln in den vorgeheizten Backofen geben und ca. 35-40 Minuten bei 175°C backen.

Zubereitung: Kartoffeln aus der Folie nehmen, oben Deckel abschneiden, aushöhlen, mit Butter ausstreichen und je ein Ei in die Öffnung schlagen. Kartoffeln in den Backofen geben und die Eier bei ca. 150°C 18-20 Minuten stocken lassen.

Anrichten: Eier mit Salz und Pfeffer würzen, mit Kresse bestreuen, Bärlauchpesto dazu reichen. Nährwert pro Person: 262 Kcal, 10g Fett, 12g Eiweiß, 29g Kohlenhydrate, 2,5 BE

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 70

Vorbereitung ca. 45 Minuten

Zubereitung ca. 25 Minuten

12.810 Ofenkartoffeln mit Frühlingszwiebfüllung

1 kg kleine neue Salatkartoffeln	4 EL Butter
2 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer
1 Bd. Frühlingszwiebeln	150 g geriebener Cheddar

Die Kartoffeln waschen, evtl. gründlich abbürsten. In Wasser ca. 15 Min. garen. Abgießen, ausdampfen lassen und mit dem Öl bestreichen.

Die Frühlingszwiebeln abrausen, putzen und in feine Ringe schneiden. 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Frühlingszwiebeln hineingeben und bei geringer Hitze ca. 5 Min. dünsten. Mit Salz sowie Pfeffer würzen und etwas abkühlen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Die Kartoffeln halbieren und mit einem Teelöffel etwas aushöhlen. Die Frühlingszwiebeln und das ausgelöste Kartoffelfruchtfleisch mischen, in die Hälften füllen. Die Kartoffeln nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech oder in eine gefettete Auflaufform setzen. Den Käse darüber streuen. Die restliche Butter in Flöckchen schneiden und auf den Kartoffeln verteilen. Im heißen Ofen ca. 10 Min. überbacken.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 30 Min.

Garen ca. 30 Min.

pro Person: 460 kcal; E 15 g, F 26 g, KH 41 g

12.811 Ofenkartoffeln mit Füllung

600 g Kartoffeln, kleine, längliche	1 TL Salz
1 EL Öl	

Die Kartoffeln waschen, gut bürsten und trocknen. Mit spitzem Messer rundherum einen Deckel in die obere Hälfte der Kartoffeln ritzen, dann auf das geölte Backblech legen und mit Salz bestreuen.

Backen: je nach Grosse ca. 60 Minuten in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. (Mit einem Spiesschen Garprobe machen.) Füllungen - Frischkäse, z. B. Cantadou (Knoblauch oder Meerrettich), Boursin, Galakäse - Cottage-Cheese (Hüttenkäse) - Knoblauch-, Senf- oder Kräutermargarine - Kräuterquark mit feingehackter Essiggurke - Meerrettichrahm - Sauerrahm - Glarner Ankeziger - 1 Scheibchen Raclettekäse und Kümmel Fertigmachen: Den Deckel abheben, Kartoffeln nach Belieben etwas aushöhlen, je einen El der Füllung draufgeben oder mit dem Spritzsack hineindressieren.

12.812 Ofenkartoffeln mit Käsefüllung

8 mittelgroße, vorwiegend festkochende Kartoffeln (à ca. 80 g)	140 g Creme fraîche
Salz	140 g geriebener Gouda
1 Knoblauchzehe	Pfeffer aus der Mühle
1 Bd. Frühlingszwiebeln	ger. Muskatnuss
L 1/2 EL Olivenöl	85 g durchwachsener Speck in Scheiben

Die Kartoffeln waschen und mit der Schale in Salzwasser 30-35 Min. kochen. Die Kartoffeln abgießen und etwas ausdampfen lassen. Dann von jeder Kartoffel einen kleinen Deckel abschneiden. Die Kartoffeln mit einem kleinen Löffel oder mit einem Kugelausstecher aushöhlen. Dabei einen schmalen Rand stehen lassen. Das Kartoffelinnere pürieren.

Die Knoblauchzehe abziehen, durch eine Knoblauchpresse drücken. Frühlingszwiebeln putzen, abrausen und in feine Röllchen schneiden. Olivenöl erhitzen, Frühlingszwiebeln darin andünsten und unter die pürierten Kartoffeln geben. Creme fraîche und 100 g Gouda unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken. Das Kartoffelpüree mit einem Löffel vorsichtig in die Kartoffeln füllen.

Ofen auf 250 Grad (Umluft 230 Grad) vorheizen. Speckscheiben halbieren, je 1/2 Scheibe auf die Kartoffeln legen. Übrigen Käse darüberstreuen. Kartoffeln auf ein Backblech setzen, im Ofen 10-15 Min. überbacken.

Mengenangabe: 4 Personen

Vorbereiten ca. 25 Min.

Garen ca. 50 Min.

Vorbereiten ca. 25 Min.

Garen ca. 35 Min.

pro Person ca.: 325 kcal; E 8 g, F 19 g, KH 31 g

12.813 Ofenkartoffeln mit Kaviar und Sahne

4 vorwiegend fest kochende, mittelgroße Kartoffeln	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
80 g Butter	100 g Creme fraîche, evtl. mehr
50 g Forellen- oder Lachskaviar	1 TL Paprika, edelsüß
Salz	1/2 Bd. Schnittlauch

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Kartoffeln waschen und gut abtrocknen. Auf ein Blech legen und auf der mittleren Schiene im Backofen 30 Minuten backen. Danach die Kartoffeln längs halbieren und das Innere mit einem TL herausholen, einen Rand stehen lassen. Die ausgehöhlten Hälften wärmen.

Die Kartoffelmasse mit einer Gabel zerdrücken und zu Püree verarbeiten, dabei die Butter in Flöckchen unterrühren.

Den Kaviar mit dem Kartoffelpüree vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Püree in die Kartoffelhälften füllen.

Schnittlauch mit einer Schere fein schneiden. Die Creme fraîche unter Rühren zum Kochen bringen, mit Salz und Paprikapulver würzen und zu den mit Schnittlauch bestreuten Kartoffeln reichen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: 30 Min.

12.814 Ofenkartoffeln mit Kräuterquark

600 g Kartoffeln

Kräuterquark

500 g Magerquark

4 EL Milch

2 Bd. gehackte Kräuter

(z.B. Petersilie, Dill, Schnittlauch)

Salz

Pfeffer

Kartoffeln mit einer Gabel einstechen und in Alufolie wickeln. Auf das Ofengitter setzen und im auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorgeheizten Ofen 50-70 Min. garen.

Kräuterquark: Magerquark mit Milch glattrühren. Kräuter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

12.815 Ofenkartoffeln mit Kümmel und Meersalz zu Heringshappen

Salz, Pfeffer

300 g Bismarck-Heringsfilets

1 groß. säuerlicher Apfel

3 Lauchzwiebeln

1/2 Salatgurke

2 Bd. Dill

150 g Sahnejoghurt

2 EL Mineralwasser

250 g Magerquark

1 EL Meersalz

2 EL Kümmel

4 EL Rapsöl

1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln

Backofen auf 200 °C vorheizen. Kartoffeln gründlich waschen und längs halbieren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, mit Rapsöl bestreichen und mit Kümmel und Meersalz bestreuen. Kartoffeln mit der Schnittseite nach unten darauflegen und Kartoffeln auch von oben mit Rapsöl bestreichen. Im Backofen 40 bis 45 Minuten backen. Inzwischen Magerquark mit Mineralwasser und Sahnejoghurt glattrühren. Dill waschen und hacken, Gurke schälen, längs vierteln und in Scheiben schneiden. Lauchzwiebeln gut putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Apfel waschen, entkernen und in Scheiben schneiden. Heringsfilet in 1 cm große Stücke scheiden. Alle Zutaten in den Quark geben, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Zusammen mit den heißen Ofenkartoffeln servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

12.816 Ofenkartoffeln mit Quark

1.5 kg mittelgroße Kartoffeln	1 Bd. Radieschen
2 EL grobes Salz	2 hartgekochte Eier
2-3 EL Kräuter der Provence	2 Becher (à 200 g) Frühlings-Quark
1/2 Bd. Lauchzwiebeln	evtl. einige Kapern

Kartoffeln gründlich waschen und längs halbieren. Ein Backblech mit grobem Salz und Kräutern bestreuen. Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten darauf legen. Im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) 45-50 Minuten backen. Lauchzwiebeln und Radieschen putzen, waschen und fein schneiden. Frühlings Quark mit Radieschen und Lauchzwiebeln verrühren. Evtl. mit Kapern bestreuen. Kartoffeln und Sauce zusammen anrichten.

Mengenangabe: 4-6 Personen:

12.817 Ofenkartoffeln mit Schinken-Pilz-Soße

12 Kartoffeln (à ca. 100 g; vorwiegend festkochend)	1 EL + etwas Öl
1 mittelgroße Zwiebel	150 g Frischkäse mit Kräutern der Provence
300 g kleine Champignons	200 g Schlagsahne
150 g gekochter Schinken	Salz, schwarzer Pfeffer
2-3 Stiele frischer oder	evtl. Salat, Tomaten und Kräuter zum Garnieren
1/2 TL getrockneter Thymian	

Kartoffeln gut waschen bzw. abscrubben. In Wasser ca. 20 Minuten kochen.

Zwiebel schälen, hacken. Pilze putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Schinken würfeln. Thymian waschen, Blättchen abzupfen.

1 EL Öl erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Pilze zugeben und goldbraun braten. Schinken kurz mitbraten. Thymian zufügen. Käse und Sahne (bis auf je 2 EL) einrühren. Ca. 5 Minuten köcheln lassen, abschmecken.

Kartoffeln abgießen und jeweils quer einen flachen Deckel abschneiden. Kartoffelinneres herauslösen, zerstampfen und unter die Pilzmasse rühren. Masse in die Kartoffeln füllen. Auf dem geölten Blech im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) 12-15 Minuten backen.

Rest Käse und Sahne verrühren. Je etwas auf die Kartoffeln geben. Mit Salat, Tomaten und Kräutern garnieren. Getränk: kühles Bier.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

pro Portion: 490 kcal / 2050 kJ; E 21 g, F 26 g, KH 40 g

12.818 Ofenkartoffeln mit Senf-Topping

800 g fest kochende Kartoffeln	5 EL scharfer Senf
100 g Semmelbrösel	Majoran
100 g weiche Butter	Salz
1 rote Chilischote	bunter Pfeffer

Die Kartoffeln gründlich waschen und in der Schale in Wasser etwa 20 Min. garen. Abgießen und etwas abkühlen lassen. Anschließend die Knollen pellen und längs halbieren. Mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech oder in eine feuerfeste Form setzen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen.

Für das Topping die Semmelbrösel mit der Butter in einer Schüssel verrühren. Die Chilischote abbrausen, putzen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Die Butter-Brösel-Mischung mit Senf, Chilischote, Majoran, Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

Die Masse mit einem Tee löffel gleichmäßig den Kartoffelhälften verteilen und im Ofen etwa 15 Min. überbacken.

Die Ofenkartoffeln auf Tellern anrichten. Dazu schmecken ein feiner Senfdip und Räucherlachs sowie ein gemischter Blattsalat.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen ca. 35 Min.

Zubereitung ca. 35 Min.

pro Person: 430 kcal; E 8 g, F 22 g, KH 50 g

12.819 Ofenkartoffeln mit Speck und Käse

4 vorwiegend fest kochende, große Kartoffeln (je etwa 250 g)	100 g Käse (z. B. Gouda oder Emmentaler)
Salz	1 Bd. Schnittlauch
100 g Frühstücksspeck	40 g Butter
	150 g saure Sahne
	Pfeffer

Kartoffeln waschen und in Salzwasser ca. 25 Minuten kochen.

Den Speck in feine Streifen schneiden, ohne Fett knusprig ausbraten und auf Küchenpapier entfetten.

Käse grob raspeln. Schnittlauch waschen, mit einer Schere in Röllchen schneiden und dann beiseite stellen.

Den Ofen auf 220 °C vorheizen. Kartoffeln abgießen, kalt abspülen und längs halbieren. Das Innere mit einem Löffel herausheben, dabei einen Rand von etwa 1 cm stehen lassen.

Kartoffelmasse mit der Butter zerstampfen und mit der sauren Sahne zu einem Püree verarbeiten. Speck, Käse und Schnittlauch untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffelhälften mit dem Püree füllen und bei 200 °C etwa 15 Minuten überbacken. Am besten einen Salat dazu servieren.

Mengenangabe: 4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 50 Min.

12.820 Ofenkartoffeln mit zwei Soßen

1.5 kg kleine neue Kartoffeln	2 klein. Matjesfilets
2 EL Öl	1 EL Zitronensaft
1 TL Edelsüß-Paprika	Curry
1 TL getr. Petersilie, evtl.	Zucker
Pfeffer	Salz
grobes Meersalz	1 Ei
500 g fettarmer Joghurt	1 Stück Salatgurke
100 g Joghurt-Salatcreme	1 Bd. Radieschen
2 Lauchzwiebeln	1/2 Beet Kresse

Kartoffeln unter Wasser kräftig abbürsten, trocken tupfen. Öl, Paprika, Petersilie, etwas Pfeffer und 1-2 TL Meersalz verrühren. Kartoffeln damit mischen. Auf einem Backblech im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) 40-45 Minuten backen. Zwischendurch 1 x wenden.

Joghurt und Salatcreme verrühren. Lauchzwiebeln putzen, waschen, in feine Ringe schneiden und unterheben. Die Joghurtsoße halbieren.

Für die Matjes-Curry-Soße Matjes abspülen, trocken tupfen und fein würfeln. Unter 1 Hälfte Joghurtsoße heben. Mit Zitronensaft, ca. 1 TL Curry, 1 Prise Zucker, Pfeffer und evtl. Salz abschmecken.

Für die Radieschen-Ei-Soße Ei hart kochen. Abschrecken, schälen und auskühlen lassen. Gurke waschen, evtl. schälen. Radieschen putzen, waschen. Gemüse und Ei fein würfeln. Kresse abspülen, vom Beet schneiden. Alles unter die übrige Soße rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soßen in Schälchen füllen und mit den Kartoffeln anrichten.

Mengenangabe: 4 Personen
Zubereitungszeit Ca. 1 Std.
pro Portion ca.: 520 kcal; E 19 g, F 18 g, KH 66 g

12.821 Ofenkartoffeln mit Zwiebelfüllung

4 groß. Kartoffeln à ca. 250 g, vorwiegend festkochend	2 Tomaten
2 EL Butter	1 Zweig frischer Rosmarin
1 Knoblauchzehe	100 ml Wasser
400 g gemischte Zwiebeln (rot, gelb, Schalotten, Gemüsezwiebeln)	2 EL Balsamico-Essig
1 TL brauner Zucker	1/2 TL Jodsalz
	Pfeffer

Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad, Gas Stufe 3-4) vorheizen. Die Kartoffeln gründlich waschen, abbürsten und in Alufolie einwickeln. Die Kartoffeln auf der mittleren Schiene ca. 45 bis 50 Minuten garen.

Die Zwiebeln abziehen und halbieren, dann in ca. 0,5 cm dünne Schnitze schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Die Tomaten waschen, putzen und grob würfeln. Den Rosmarin abbrausen, trocken schütteln, die Nadeln abstreifen und fein hacken.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Dabei den braunen Zucker einstreuen. Die Zwiebeln und den Knoblauch zufügen und dünsten. Nach 5 Minuten die Tomaten und den Rosmarin hineingeben, kurz mitdünsten. Anschließend mit dem Wasser ablöschen und den Balsamico-Essig zugeben. Die Hitze auf kleinste Stufe stellen und das Gemüse ca. 15 Minuten offen garen.

Die Zwiebelmischung kräftig mit Jodsalz und Pfeffer würzen und nochmals mit Balsamico-Essig abschmecken. Die Ofenkartoffeln aus dem Ofen nehmen, auspacken und an der Oberseite kreuzweise einschneiden. Den Einschnitt vorsichtig auseinanderdrücken und mit der Zwiebelmasse füllen. Sofort servieren.

Tipp: Etwas schneller geht es, wenn die Kartoffeln für ca. 15 Minuten vorgekocht werden. Das kann auch schon am Vortag gemacht werden. Dann brauchen die Kartoffeln nur etwa 20 bis 25 Minuten im Ofen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 55 Minuten

pro Portion: 312 kcal; E 0 g, F 0 g, KH 53 g

12.822 Omas Kartoffelsalat

5 Pfund kleine Salatkartoffeln

1 Fleischwurst

3 Saure Gurken (& Gurkenwasser aus Glas)

10 Eier

1 Glas Miracel Whip

wahlweise 1 Zwiebel

Salz, Pfeffer, Öl

Kartoffeln am Vortag kochen, dann klein würfeln und mit Salz, Pfeffer und etwas Öl würzen. Gurken und Fleischwurst würfeln und mit dem Miracel Whip zu den Kartoffeln geben. Erst jetzt 8 gekochte klein geschnittene Eier dazugeben und vorsichtig unterrühren. Evtl. 1/4 Zwiebel dazugeben und 1-3 EL Gurkenwasser. Restlichen 2 Eier teilen, auf den Salat garnieren und mit Mayonnaise verfeinern 3-4 Stunden im Kühlschrank aufbewahren und 1/2 Stunde vor dem Servieren herausholen.

Mengenangabe: 4 Personen

12.823 Paniscia (würziger Brei mit Käse)

1.5 l Milch,	100 g Grieß oder Maisgrieß,
2 TL Salz,	150 g Parmesankäse (gerieben),
100 g Reis,	50 g Butter,
400 g Kartoffeln (in dünne Scheiben geschnitten),	1 Knoblauchzehe (gepresst),
	3 Salbeiblätter (fein gehackt)

Milch aufkochen und mit Salz würzen. Reis, Kartoffeln beifügen und 15 Minuten kochen. Grieß begeben und auf kleinem Feuer unter ständigem Rühren weitere 10 Minuten kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und den Parmesankäse beifügen. Die Butter erwärmen, Knoblauch und Salbeiblätter darin anschwitzen und über die Paniscia geben.

12.824 *Papas arrugadas con mojo rojo* Kanarische Runzelkartoffeln mit roter Soße

1 kg kleine festkochende Kartoffeln	100 ml Olivenöl
250 g grobes Meersalz	3 EL Rotweinessig
2 Scheib. Weißbrot	11 TL Paprikapulver edelsüß
2 Knoblauchzehen	1 Prise gemahlener Kreuzkümmel
2 rote Chilischoten	Salz
1 rote Paprikaschote	

Kartoffeln gründlich waschen, in einen Topf geben, mit Wasser bedecken, Meersalz zugeben und 25-30 Minuten kochen.

Brot entrinden und in wenig Wasser einweichen. Knoblauch schälen. Chili und Paprika entkernen, waschen und grob würfeln. Brot ausdrücken, mit Chili, Paprika, Öl, Essig und Gewürzen pürieren. Mit Salz abschmecken.

Kartoffeln abgießen, dann auf der heißen Herdplatte ausdampfen lassen, dabei ab und zu wenden, bis sich eine weiße Salzkruste bildet. Kartoffeln mit der Soße anrichten.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung: ca. 40 Minuten.

pro Portion ca.: 480 kcal; E 7 g, F 26 g, KH 51 g

12.825 *Papas Chorreadas* Kartoffeln mit - pikanter Käsesoße

<i>Zutaten</i>	1/4 TL Oregano
30 g Butter	1 Prise gemahl. Kümmel
4 Frühlingszwiebeln mit 5 cm Grün	1/2 TL Salz
2 feingehackte Zwiebeln	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
600 g Tomaten	200 g Mozzarella (ersatzweise Frischkäse)
125 g süße Sahne	2 kg gegarte Salzkartoffeln
1 TL feingehackte Petersilie	

Butter erhitzen, Frühlingszwiebeln in 2 cm lange Stücke schneiden und mit Zwiebeln 5 Minuten darin dünsten. Tomaten überbrühen, abziehen, entkernen und in Würfel schneiden, zu den Zwiebeln geben und 5 Minuten dünsten. Sahne, Petersilie und Gewürze hinzufügen und zerkleinerten Käse unterrühren, bis er geschmolzen ist. Die Chorreada-Soße über die heißen Kartoffeln geben.

Mengenangabe: 8 Portionen

12.826 Papas Chorreadas Kartoffeln mit pikanter Käsesoße

<i>Zutaten</i>	1/4 TL Oregano
30 g Butter	1 Prise gemahl. Kümmel
4 Frühlingszwiebeln mit 5 cm Grün	1/2 TL Salz
2 feingehackte Zwiebeln	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
600 g Tomaten	200 g Mozzarella (ersatzweise Frischkäse)
125 g süße Sahne	2 kg gegarte Salzkartoffeln
1 TL feingehackte Petersilie	

Butter erhitzen, Frühlingszwiebeln in 2 cm lange Stücke schneiden und mit Zwiebeln 5 Minuten darin dünsten. Tomaten überbrühen, abziehen, entkernen und in Würfel schneiden, zu den Zwiebeln geben und 5 Minuten dünsten. Sahne, Petersilie und Gewürze hinzufügen und zerkleinerten Käse unterrühren, bis er geschmolzen ist. Die Chorreada-Soße über die heißen Kartoffeln geben.

Mengenangabe: 8 Portionen

12.827 Papas Colombia

70 ml Milch	125 g Allgäuer Emmentaler, gerieben
1/2 TL Cayennepfeffer	3 groß. Tomaten, die Schale abgezogen und in kleine Würfel geschnitten
1/8 TL Kreuzkümmel	2 Zwiebeln, in Würfel geschnitten
1/2 TL frisch gemahlener Pfeffer	500 g Kartoffeln, gekocht in der Schale in Salzwasser
Butter zum Einfetten	
1 EL Butter	

Kartoffeln pellen, in Hälften schneiden und warm stellen. Zwiebeln in der Pfanne mit Butter goldgelb dünsten. Tomaten dazugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Pfeffer, Kreuzkümmel und Cayennepfeffer, Salz sowie Milch hinzufügen. Geriebenen Käse unterziehen und so lange rühren, bis er geschmolzen ist. Nicht kochen lassen. Flache Auflaufform mit Butter einfetten. Kartoffeln in der Auflaufform mit der Schnittfläche nach

oben anrichten. Heiße dicke Tomaten-Käse-Sauce darüber gießen und sofort servieren. Dazu passen Steaks.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 20

270 kcal / 0 kJ

12.828 Paprika mit Sauerkraut

6 Paprikaschoten rote	1 TL Majoran, getrocknet
Salz	0.5 TL Zucker
750 g Kartoffeln festkochende	1 Bd. Schnittlauch
1 Zwiebel	0.25 l Fleischbrühe
150 g Cabanossi	200 g Sahne
1 EL Butterschmalz	75 g Sahne saure
300 g Sauerkraut rohes	Fett Für die Form:
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen	

1. Von den Paprikaschoten jeweils einen Deckel abschneiden. Die Schoten putzen, waschen und innen salzen.
2. Die Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Salzwasser bedeckt etwa 5 Minuten vorkochen, dann abgießen.
3. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Cabanossi in dünne Scheiben schneiden. Das Schmalz in einer Pfanne erhitzen und die Wurst darin anbraten. Die Zwiebelwürfel und das Sauerkraut dazugeben, im heißen Fett wenden. Mit Salz, Pfeffer, dem Majoran und dem Zucker würzen.
4. Den Backofen auf 200 ° vorheizen. Den Schnittlauch abspülen und in Röllchen schneiden. Die Hälfte davon unter das Sauerkraut mischen. Diese Mischung in die Paprikaschoten füllen.
5. Eine ofenfeste Form einfetten, die Kartoffeln hineingeben und die heiße Brühe angießen. Die Paprika darauf setzen, die Deckel auflegen. Im heißen Ofen (Mitte, Gas Stufe 3, Umluft 180 °) etwa 40 Minuten garen.
6. Die Sahne und die saure Sahne verrühren, über die Kartoffeln gießen und offen noch etwa 10 Minuten schmoren lassen. Mit dem übrigen Schnittlauch bestreuen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 90 Minuten

2500 kJ

12.829 Parmesan-Kartoffeln

1 kg große, fest kochende Kartoffeln	Pfeffer aus der Mühle
Salz	5 Knoblauchzehen
5 EL Weißweinessig	3 EL gehackte Petersilie
100 ml Olivenöl	100 g Parmesan (am Stück)
1 TL Senf	Petersilienblättchen

Kartoffeln schälen, waschen, in dünne Scheiben hobeln. In kochendem Salzwasser 5-6 Min. garen, abgießen und abtropfen lassen. Essig mit 2 EL Wasser, Olivenöl und Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Knoblauch abziehen, in feine Scheiben schneiden. Petersilie und Knoblauch unter die Marinade rühren. Die Hälfte der Kartoffelscheiben in eine flache Schüssel geben, mit der Hälfte der Marinade beträufeln. Parmesan mit einem Sparschäler in Späne hobeln, die Hälfte davon über die Kartoffeln streuen. Restliche Kartoffeln daraufgeben, mit restlicher Marinade beträufeln. Mit übrigem Parmesan und Petersilie bestreuen.

Mengenangabe: 10 Personen

Garen: ca. 6 Min.

Arbeitszeit: ca. 15 Min.

pro Person ca.: 375 kcal; E 9 g, F 34 g, KH 9 g

12.830 Party-Kartoffeln mit Schinken

1.2 kg festkochende Kartoffeln	300 g Creme fraîche
1 Glas (370 ml) geröstete Paprikaschoten	200 ml Milch
75 g getrocknete Tomaten in Öl (Glas)	5 Eier (Gr. M)
1 Bd. Lauchzwiebeln	Salz Pfeffer evtl. Chilipulver
100 g gekochter Schinken	Fett für die Form
75 g Gouda od. Edamer (Stück)	

Kartoffeln waschen und zugedeckt ca. 20 Minuten kochen. Dann abschrecken, schälen und abkühlen lassen.

Paprika und Tomaten abtropfen lassen. Beides in Würfel schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Schinken würfeln.

Käse raspeln. Mit Creme fraîche, Milch und Eiern verquirlen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Kartoffeln in Scheiben schneiden.

Alle Zutaten, bis auf einige Lauchzwiebelringe zum Garnieren, vorsichtig mischen und in eine gefettete Auflaufform füllen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 T/Umluft: 150°C/Gas: Stufe 2) ca. 45 Minuten backen. Evtl. nach ca. 30 Minuten abdecken. Auflauf mit übrigen Lauchzwiebeln bestreuen.

Dazu schmeckt ein frischer Salat. Getränk: kühles Bier.

Mengenangabe: 4 Personen

Abkühlzeit ca. 30 Min.

Zubereitungszeit Ca. 1 1/2 Std.

pro Portion ca.: 750 kcal; E 32 g, F 42 g, KH 56 g

12.831 Pasta e patate

300 g fest kochende Kartoffeln, in ca. 1 cm großen Würfeln	3 EL Basilikumpesto 50 g Pinienkerne, geröstet
200 g Teigwaren (z.B. Cavatelli Pugliesi) Salzwasser, siedend	Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Kartoffeln und Teigwaren ins siedende Salzwasser geben. Bei mittlerer Hitze offen knapp weich köcheln. 2 dl Kochflüssigkeit beiseite stellen. Alles abtropfen. Kochflüssigkeit, Pesto und die Hälfte der Pinienkerne in dieselbe Pfanne geben, verrühren, Kartoffeln und Teigwaren darunter mischen, nur noch heiß werden lassen, würzen. Anrichten, restliche Pinienkerne darauf verteilen.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

pro Person: 397 kcal / 1659 kJ; E 12 g, F 17 g, KH 48 g

12.832 Patatas a la riojana (Kartoffeln nach Rioja-Ait)

2-3 mittelgroße Zwiebeln	4 EL Olivenöl
4-5 Knoblauchzehen	1 gehäufte TL klare Brühe
1 Chorizo-Wurst (ca. 250 g)	2-3 Stiele Petersilie
1 kg fest kochende Kartoffeln	Pfeffer

Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein schneiden. Wurst in kleine Stücke schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln. Olivenöl in einem Bräter erhitzen. Wurst, Zwiebeln und Knoblauch darin kräftig anbraten. Kartoffeln zufügen und kurz mitbraten. 1/2 l Wasser und Brühe einrühren und aufkochen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln. Offen ca. 10 Minuten weitergaren. Petersilie waschen und fein schneiden. Kartoffeln mit Pfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreuen. Getränk: spanischer Rotwein, z. B. Banda Azul Crianza 2001 von Paternina.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

pro Portion ca.: 500 kcal; E 18 g, F 32 g, KH 32 g

12.833 PATATE ALLA GHIOTTA - SCHLEMMERKARTOFFELN

1200 g festkochende Kartoffeln
6 EL Olivenöl
6-8 Knoblauchzehen

2 Rosmarinzweige
2 Salbeizweige
Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und in Würfel von etwa drei Zentimeter Kantenlänge schneiden. In einer Bratenreine flach verteilen, möglichst nur in einer Schicht, damit alle Stücke Bodenkontakt haben können. Die geschälten Knoblauchzehen halbiert oder geviertelt, je nach Größe, dazwischenstreuen. Alles mit Öl beträufeln; dabei darauf achten, dass alle Würfel etwas davon abkriegen. Die Rosmarinzweige und die vom Stiel gezupften Salbeiblätter dazwischen verteilen. Salzen und aus der Mühle kräftig pfeffern. Die Bratenreine für knapp zwei Stunden in den 180 Grad heißen Ofen schieben, bis alle Kartoffelwürfel rundum kross und knusprig sind.

Mengenangabe: 6 Personen

12.834 Patatli

30 g Margarine
500 g Kartoffeln, ganz klein
2 EL Rosmarin oder Majoran, gehackt

1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
1/2 TL Salz

Die Margarine in der Bratpfanne erhitzen, die gut gewaschenen und gebürsteten kleinen Kartoffeln zugeben, Kräuter drüberstreuen, ca. 30 Minuten zugedeckt garen. Knoblauch beigeben und Patatli ohne Deckel 15 Minuten knusprigbraten. Salzen.

12.835 Pellkartoffelfondue

1 kg kleine neue Kartoffeln
300 g Schalotten
250 g durchwachsener Speck
8 Sardellenfilets

50 g eingelegte Tomatenpaprika
250 g Butterschmalz
gemahlener schwarzer Pfeffer

Die Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich waschen und bürsten. Sie dann etwa 20 Minuten kochen, abgießen, abdämpfen lassen und in einer Schale mit einem Tuch bedeckt auf den Tisch stellen.

In der Zwischenzeit die Schalotten schälen, größere in Stücke schneiden und alle in einer Schale anrichten. Den Speck fein würfeln. Die Sardellenfilets kurz wässern, dann trockentupfen. Den Tomatenpaprika abtropfen lassen und zusammen mit den Sardellenfilets fein hacken.

Den Speck im Fonduepfopf auf dem Herd bei milder Hitze langsam auslassen. Das Butterschmalz dazugeben und bei mittlerer Hitze zerlassen. Die Sardellenfilets, die Paprikawürfel und etwas Pfeffer dazugeben.

Den Fonduetopf auf das heiße Rechaud stellen. Jeder spießt nun jeweils 1 Kartoffel und 1 Schalotte auf die Fonduegabel, brät beides im Speckfett aus und fischt dabei nach Belieben einige Speckstckchen mit heraus.

VARIATION: Die Specksauce schmeckt noch würziger, wenn Sie zusätzlich 1 Teelöffel getrocknete Kräuter der Provence hineingehen.

TIPP: Für dieses Fondue sollten Sie nur fest kochende Kartoffelsorten nehmen. Neue Kartoffeln (Frühkartoffeln) können Sie unbesorgt mit der Schale essen, denn diese ist hauchdünn und zart. Frühkartoffeln kommen bei uns im Juni und Juli in den Handel. Falls Sie nur Lagerkartoffeln kaufen können, müssen Sie diese schälen. Zu diesem deftigen Fondue passen ein Rettich-Tomaten-Salat oder ein gekaufter oder selbst gemachter Kräuterquark.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

12.836 Pellkartoffeln

500 g fest kochende Kartoffeln

1 TL Kümmel

Salz

Die Kartoffeln unter fließendem Wasser gut reinigen und abbürsten. Entweder in einem Dämpfeinsatz im Kochtopf über wenig Wasser etwa 20 Minuten dämpfen oder in kaltem Wasser mit Salz und einem Teelöffel Kümmel aufsetzen und 25 bis 30 Minuten kochen.

Kurz unter kaltem Wasser abschrecken, damit sie sich besser schälen lassen.

TIPP: Wenn Pellkartoffeln vor dem Kochen mit einem scharfen Messer zwei bis drei Zentimeter eingeritzt werden, schmecken sie besser.

BROKKOLIDIP 250 g Sahnedickmilch cremig rühren. 100 g Brokkoliröschen putzen, waschen, klein schneiden und mit 1 Teelöffel Kräutersalz darunter heben. Mit einem Schneidstab fein pürieren. Zwei Knoblauchzehen durchpressen und den Dip damit nach Belieben abschmecken.

ZWIEBELQUARK 2 Esslöffel Butter oder Margarine mit 125 g Sahnequark schaumig rühren, 1 kleine Zwiebel schälen, reiben und darunter heben. Mit je 1 Teelöffel Senf, Tomatenmark und Paprika edelsüß sowie etwas Salz abschmecken.

KNOBLAUCHQUARK 125 g Magerquark mit 75 g Creme frache glatt rühren. 2 Knoblauchzehen mit etwas Salz zerreiben und mit 4 Esslöffel gehackten Kräutern unter den Quark ziehen. Alles mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und mit Kresse garnieren.

KRÄUTERQUARK 125 g Sahnequark mit 2 Esslöffeln Milch und 1 Esslöffel fein geschnittenem Schnittlauch verrühren und mit Salz abschmecken. (Quark kann mit nahezu allen Kräutern nach individuellem Geschmack gewürzt werden.) PAPRIKAQUARK Den Schnittlauch durch 1 Esslöffel Paprika edelsüß ersetzen.

Mengenangabe: 2 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

12.837 Pellkartoffeln mit Dip

1 kg Kartoffeln	1 EL grüner Pfeffer (Glas)
Salz	2 EL Senf
500 g Magerquark	2 EL Schnittlauchröllchen
200 g Joghurt	Pfeffer
100 g Creme fraîche	Kresse
1 rote und	200 g Frischkäse
1 gelbe Paprikaschote	150 g Räucherlachs in Scheiben
3 Schalotten	Dill

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser ca. 20-25 Min. garen. Anschließend abgießen und etwas ausdampfen lassen. Inzwischen Quark mit 100 g Joghurt und Creme fraîche verrühren. Masse halbieren.

Paprika-Dip: Schoten putzen, abbrausen und fein würfeln. 1 Schalotte abziehen und hacken. Beides mit grünem Pfeffer, Senf und Schnittlauch unter eine Hälfte Creme geben. Salzen und pfeffern.

Kresse-Dip: 2 Schalotten abziehen, fein hacken. Mit der übrigen Quarkcreme verrühren. Salzen, pfeffern und mit Kresse bestreuen.

Räucherlachs-Dip: Den Frischkäse mit 100 g Joghurt verrühren, salzen und pfeffern. Räucherlachs in Streifen schneiden, unterheben. Mit Dill garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereiten ca. 40 Min.

pro Person ca.: 590 kcal; E 37 g, F 23 g, KH 48 g

12.838 Pellkartoffeln mit Eier-Quark-Soße

500 g Kartoffeln	1/2 B. saure Sahne
1 Tasse Wasser	Pfeffer
1 kl. Zwiebel	Salz
2 hartgekochte Eier	Zucker
250 g Magerquark	1/2 TL Zitronensaft
1 EL Öl	Schnittlauch

Kartoffeln waschen und mit Wasser auf höchster Einstellung zum Kochen bringen, 20 - 25 Minuten auf 1 oder Automatik-Kochstelle 5-6 kochen. Zwiebel pellen und sehr fein schneiden. Eier pellen, halbieren, das Eigelb herausnehmen. Quark und Eigelb mit dem Handrührgerät gut verrühren, Öl und saure Sahne nach und nach einrühren. Mit Zwiebel,

Pfeffer, Salz, 1 Prise Zucker und Zitronensaft abschmecken. Gekochtes Eiweiß hacken, zum Schluss unterziehen. Etwa 30 Minuten durchziehen lassen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, über den Quark streuen. Mit heißen Pellkartoffeln servieren.

Mengenangabe: 2 Portionen

12.839 Pellkartoffeln mit Gemüsequark

Zutaten

1 kg neue Kartoffeln	Pfeffer
200 g Doppelrahmfrischkäse	1 Knoblauchzehe
250 g Magerquark	1 Bd. Lauchzwiebeln
4 EL Milch	1 Bd. Radieschen
50 g Gouda	100 g Kirschtomaten
Salz	1 Bd. Petersilie
	Kresse

Kartoffeln waschen, mit Schale 20 Minuten kochen. Doppelrahmfrischkäse, Magerquark, Milch, geriebenen Gouda verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauchzehe abziehen, dazu pressen, Lauchzwiebeln putzen, waschen, kleinschneiden. Kirschtomaten waschen, halbieren.

Gemüse und gehackte Petersilie unterheben und Kresse darüber streuen. Pro Portion ca. 460 Kalorien / 1932 Joule

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

12.840 Pellkartoffeln mit Gemüseragout

Zutaten

1 kg neue Kartoffeln	20 g Fett
350 g Kohlrabi	250 g Schlagsahne
350 g Möhren	Salz
1 Zwiebel	Pfeffer
100 g Zuckerschoten	Muskatnuß
	1/2 Bd. Kerbel

Kartoffeln waschen, mit Schale 20 Minuten kochen. Kohlrabi und Möhren schälen, waschen und kleinschneiden. Zwiebel abziehen, würfeln. Zuckerschoten putzen, waschen. Zwiebel in heißem Fett andünsten. Gemüse zugeben. Schlagsahne angießen, aufkochen und 12 Minuten garen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß abschmecken. Gehackte Kerbelblättchen zugeben. Pellkartoffeln dazu essen.

Pro Portion ca. 490 Kalorien / 2058 Joule

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

12.841 Pellkartoffeln mit grüner Sauce

je ein Bund

Petersilie,
Schnittlauch,
Kerbel,
Kresse,
Pimpinelle,
Sauerampfer,
Borretsch

Weitere

4 Eier
4 klein. Kartoffeln
100 g Sauerrahm
100 g Magerquark
125 g Joghurt
1 TL Senf
Saft eine Zitrone
Salz, Pfeffer

Die Kräuter zupfen und mit einem Messer fein hacken. Die Eier hart kochen und die Kartoffeln kochen. Inzwischen den Sauerrahm mit dem Magerquark und dem Joghurt mischen, würzen mit Salz, Pfeffer, Senf und Zitronensaft. Alles mit den gehackten Kräutern verrühren. Die abgekühlten Eier klein schneiden und ebenfalls darunter mischen. Die kleinen Kartoffeln warm dazu geben.

12.842 Pellkartoffeln mit Kaviarcreme

Zutaten

1 kg neue Kartoffeln
200 g Crème fraîche
Salz
Zitronenpfeffer

1 Prise Zucker
1 Bd. Dill
50 g Forellenkaviar
50 g deutschen Kaviar

Kartoffeln mit schale 20 Minuten kochen. Crème fraîche mit Salz, Zitronenpfeffer, Zucker und gehacktem Dill verrühren. Forellenkaviar und Kaviar unterheben. Zu den Kartoffeln reichen. Pro Portion ca. 330 Kalorien / 1386 Joule

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

12.843 Pellkartoffeln mit Paprika-Gurken-Quark

schwarzer Pfeffer	2 mittelgroße Tomaten
Salz	1 Bd. Radieschen
250 g Sahnequark	250 g Salatgurke
500 g Magerquark	1 mittelgroße gelbe Paprikaschote
1/2 Beet(e) Kresse	1 kg Kartoffeln
1 klein. Zwiebel	

Kartoffeln waschen und mit Schale in Wasser ca. 20 Minuten kochen. Inzwischen Paprika, Gurke und Radieschen putzen und waschen. Das Gemüse fein würfeln. Tomaten waschen, putzen, entkernen und fein würfeln. Zwiebel schälen, ebenfalls würfeln. Kresse vom Beet schneiden. Magerquark und Sahnequark glatt verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. 2/3 der Gemüsewürfel unterheben. Kartoffeln abgießen, abschrecken und pellen. Mit etwas Quark auf Tellern anrichten. Mit übrigen Gemüsewürfeln und Kresse bestreuen. Rest Quark dazureichen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 30

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten.

pro Portion ca.: 380 kcal / 1590 kJ; E 29 g, F 7 g, KH 48 g

12.844 Pellkartoffeln mit Petersilien-Pesto

12 Kartoffeln (à ca. 75 g)	2 Knoblauchzehen
Salz	40 g geriebener Parmesan
1 TL Kümmel	20 g gemahlene Pinienkerne
1 getrocknetes Lorbeerblatt	100 ml Olivenöl
2 Bd. Petersilie	

Kartoffeln waschen, in Salzwasser mit Kümmel und Lorbeerblatt ca. 25 Min. garen, abgießen.

Petersilie abbrausen, trockenschütteln, Blätter abzupfen. Knoblauch schälen. Petersilienblätter, Knoblauch, Parmesan, Pinienkerne pürieren. Öl unterziehen.

Von den Kartoffeln jeweils einen Deckel abschneiden, die Knollen etwas aushöhlen. Deckel schälen und I mit dem ausgelösten Inneren in einer Schüssel zerdrücken. Pesto unterheben, Masse in einen Spritzbeutel geben, die Kartoffeln damit füllen. Dazu schmeckt Siedfleisch. Evtl. mit Kräutern, Gemüse garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 20 Min.

Garen ca. 25 Min.

pro Person: 460 kcal; E 10 g, F 30 g, KH 37 g

12.845 Pellkartoffeln mit Petersiliensoße*Für die Kartoffeln*

1.2 kg kleine neue Kartoffeln
 1/2 TL Kümmelsamen
 2 EL Salz

30 g Butter
 50 g Mehl
 800 ml fettarme Milch
 Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für die Soße

1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
 2 Bd. Petersilie

Kartoffeln gründlich waschen und mit der Schale in einen Topf geben. Kümmel sowie Salz dazugeben und mit kaltem Wasser bedecken. Zugedeckt aufkochen lassen, dann offen ca. 25 Min. köcheln lassen.

Inzwischen für die Soße Butter in einen Topf geben, bei kleiner Hitze schmelzen und aufschäumen. Das Mehl unter Rühren dazugeben und ohne Farbe nehmen zu lassen anschwitzen. Die kalte Milch langsam angießen und dabei mit einem Schneebesen gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, dann noch ca. 10 Min. bei kleiner Hitze leise köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Die Petersilie abbrausen, trockenschütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen und sehr fein hacken. Zum Servieren die Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen. Die Petersilie unter die Soße rühren, nochmals abschmecken und dann mit den Kartoffeln auf Tellern anrichten. Evtl. mit Petersilie garniert servieren. Dazu schmeckt Salat.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen: ca. 25 Minuten

pro Person ca.: 390 kcal; E 15 g, F 7 g, KH 64 g

12.846 Pellkartoffeln mit Schinkensoße

1.2 kg sehr kleine Kartoffeln

1 Bd. gemischte Kräuter

200 g geräucherter Schinken in dicken Scheiben

2 EL Butter

2 EL Mehl

250 ml Sahne

250 ml Gemüsebrühe (Instant)

Salz

Pfeffer

ger. Muskatnuss

Die Kartoffeln waschen und in der Schale ca. 20 Min. kochen. Dann abgießen, kalt abschrecken und pellen.

Die Kräuter abbrausen, trocken schütteln, etwas davon beiseite legen und den Rest fein hacken. Schinkenscheiben in Stücke schneiden.

Die Butter in einem Topf zerlassen, das Mehl darüber stäuben und so lange darin anschwitzen, bis sich Butter und Mehl verbunden haben. Sahne sowie Brühe zufügen und alles unter ständigem Rühren 5 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat pikant abschmecken.

Die gehackten Kräuter sowie die Schinkenstücke unter die Soße ziehen und die Kartoffeln unterheben. Mit den beiseite gelegten Kräutern garniert servieren. Extra-Tipp Die Kräuter lassen sich ganz leicht zerkleinern, wenn man sie auf ein Küchenbrett gibt und mit einem großen Messer hackt Wer jedoch lieber mit kleineren Gerätschaften arbeitet, kann dafür auch ein Wiegemesser verwenden.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 30 Minuten

Garen: ca. 20 Minuten

Pro Portion ca.: 510 kcal; E 17 g, F 29 g, KH 44 g

12.847 Peruanische Kartoffeln

8 groß. Pellkartoffeln	evtl. Knoblauch
1 Zwiebel	<i>Sonstige</i>
40 g Butter	250 g Crème fraîche
100 g Champignons	Salz
200 g gekochter Schinken	Pfeffer
Salz	Schnittlauch
1 TL Majoran	1/2 Bd. Petersilie
1/2 TL Cayennepfeffer	

Kartoffeln pellen, etwas abkühlen lassen, längs halbieren und mit einem Teelöffel so aushöhlen, daß ein Rand von 1 cm stehen bleibt, Kartoffelmasse beiseite stellen. Zwiebel in Würfel schneiden, Butter und Zwiebel darin dünsten. Champignons in Scheiben, Schinken in Würfel schneiden und dazugeben. Kartoffelmasse hinzufügen, mit Salz, Majoran, Cayennepfeffer und eventuell Knoblauch abschmecken.

Kartoffelhälften mit der Masse füllen, auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Backblech legen und in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 225°C / 10 bis 15 Minuten. Crème fraîche mit Salz, Pfeffer, Schnittlauchröllchen und gehackter Petersilie mischen und getrennt dazu reichen.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.848 Peruanische Ofenkartoffeln

8 vorwiegend fest kochende, mittelgroße Kartoffeln	1 Zwiebel
250 g Salz	200 g Champignons
<i>Für die Füllung</i>	40 g Butter
	200 g gekochter Schinken
	Salz

1/2 TL getrockneter, zerriebener Majoran	200 g saure Sahne
1/2 TL Cayennepfeffer	1/2 Bd. Schnittlauch
<i>Für die Sauce</i>	1/2 Bd. Petersilie

Backofen auf 200 °C vorheizen. Kartoffeln unter kaltem Wasser gründlich abbürsten und abtrocknen.

Salz in eine Auflaufform (24 cm Ø) geben. Kartoffeln darauf setzen und auf die Mittelschiene in den Backofen schieben. 50 Minuten bei 200 °C backen.

Für Füllung Zwiebel, Champignons hacken. Hälfte der Butter erhitzen. Zwiebel in 5 Minuten hellgelb braten. Champignons dazugeben und 7 Minuten braten. In 1 cm große Würfel geteilten Schinken dazugeben. 3 Minuten braten. Mit Salz, Majoran, Cayennepfeffer pikant würzen.

Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und längs halbieren. Den Hälften je 1 El voll Kartoffel entnehmen, mit der Gabel zerdrücken und in die Füllung mischen.

Kartoffelhälften leicht salzen, Füllung in Kartoffeln streichen. Butter in Flöckchen darauf verteilen. Stücke auf das Backblech setzen und in vorgeheizten Backofen schieben. 10 Minuten bei 220 °C backen.

Für die Sauce saure Sahne in einer Schüssel schaumig rühren. Schnittlauch und Petersilie fein hacken und untermischen. In eine Saucenschüssel füllen und zu den Ofenkartoffeln reichen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 50 Min.

12.849 Pesto-Klöße mit gebratenen Tomaten

1.25 kg mehlig kochende Kartoffeln	400 g Cocktailtomaten
100 g Speisestärke	1/2 Bd. Schnittlauch
Salz	2 Knoblauchzehen
250 ml Milch	2-3 EL Olivenöl
75 g Mehl	2 EL weißer Balsamico-Essig
3 TL Pesto rosso (Tomatenpesto)	Pfeffer

Die Kartoffel schälen, waschen und in kaltes Wasser feinreiben. Wasser abgießen, Kartoffeln noch einmal kurz abbrausen und in einem Tuch gut ausdrücken. In eine Schüssel geben, Stärke, Salz und Milch unterrühren, das Mehl nach und nach dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zu Knödeln formen, dabei in die Mitte je 1 TL Pesto füllen. Salzwasser in einem Topf erhitzen, die Klöße hineingeben, kurz aufkochen lassen und anschließend bei milder Hitze ca. 12 Min. garen.

Inzwischen die Cocktailtomaten waschen und putzen, Stielansatz entfernen. Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln, in 4-5 cm lange Stücke schneiden. Den Knoblauch abziehen, in Scheiben teilen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch darin anbraten. Tomaten

zufügen, anschmoren. Den Schnittlauch unterrühren und mit Essig ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Tomaten und Klöße auf Tellern anrichten, evtl. noch etwas Pesto darübergeben und mit Kräutern garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

pro Person ca.: 540 kcal; E 18 g, F 17 g, KH 75 g

12.850 Pfälzer Schales

Pfeffer	250 g durchwachsener, geräucherter Speck
Salz	1 Bd. Frühlingszwiebeln
4 Frisch-Eier	2 kg Kartoffeln
Fett für die Form	

Kartoffeln waschen, schälen und reiben. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in feine Ringe, Speck in Würfel schneiden, mit den Kartoffeln mischen und in eine gefettete Auflaufform füllen. Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen, darüber gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 1,5 Stunden backen. Nach Wunsch mit Feldsalat servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 120

1002 kcal / 0 kJ

12.851 Pfifferling-Kartoffeltaler Taleri di finferli e patate

1 kg Festkochende Kartoffeln	1 Ei
500 g Pfifferlinge	1-2 EL Mehl
1 Schalotte	Etwas Frisch geriebene Muskatnuss
100 g Durchwachsener Speck	2 EL Butterschmalz
1/2 Bd. Petersilie	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 EL Butter	

Die Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser etwa 10 Minuten garen. Dann abkühlen lassen und grob raspeln. Die Pfifferlinge putzen und klein schneiden. Die Schalotte schälen und fein würfeln, den Speck ebenfalls fein würfeln. Die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen. Einige zum Garnieren beiseitelegen, den Rest grob hacken.

Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Schalotte, Speck und Pfifferlinge darin dünne Scheiben schneiden bzw. je nach Pilzart im Ganzen lassen, halbieren oder vierteln. kurz anbraten, dann herausnehmen. Mit Ei, Mehl, Kartoffeln und Petersilie zu einer festen Masse verarbeiten und anschließend mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen.

Das Butterschmalz portionsweise in der Pfanne zerlassen. Kleine Portionen der Masse in die Pfanne geben, die Taler von beiden Seiten in einigen Minuten knusprig braten. Die restliche Petersilie grob hacken und über die Pfifferling-Kartoffeltaler streuen. Diese sofort servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.852 Pickert(1) Grundrezept

200 g vorwiegend festkochende Kartoffeln schälen, reiben und abtropfen lassen. 1 Prise Zucker, 10 g frische Hefe und 160 ml warme Milch verrühren. Mit geriebenen Kartoffeln, 125 g Mehl, 1 Ei (Kl. M), 14 Tl Salz und etwas Pfeffer glatt rühren. 25 g Rosinen unterheben. Zugedeckt an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen. In 2 El Öl zu 4 goldbraunen Pickert (Hefe-Kartoffel-Reibekuchen) backen. Mit 2-3 El Zuckerrübensirup und Rosinen anrichten.

Mengenangabe: 2 Portionen

Gehzeit Zubereitungszeit 25 Minuten

pro Portion: 567 kcal / 2378 kJ; E 15 g, F 16 g, KH 86 g

12.853 Pickert(2) mit Speck, Ei und Petersilie

Pickertteig nach dem Rezept Pickert(1) Grundrezept zubereiten. 200 g Speckwürfel in einer Pfanne in 1 El Öl anbraten, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen. Aus dem Teig in je 1 El Öl nacheinander 2 größere Pickert backen. 2 Eier (Kl. M) in 1 El Öl zu Spiegeleiern braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Blätter von 5 Stielen glatter Petersilie abzupfen, fein schneiden. Pickert mit Spiegeleiern, Speck und Petersilie anrichten.

Mengenangabe: 2 Portionen

40 Minuten

40 Minuten

Zubereitungszeit 40 Minuten

pro Portion: 940 kcal / 3939 kJ; E 37 g, F 53 g, KH 72 g

12.854 Pickert(3) mit Blutwurst und Schmorapfel

Pickertteig nach dem Rezept Pickert(1) Grundrezept zubereiten. 500 g Äpfel (z.B. Boskop) schälen, vierteln, entkernen, mit 2 El Zucker und 1 Msp. Zimt in einer ofenfesten Form mischen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 160 Grad) zugedeckt 35 Minuten weich schmoren. 4 goldbraune Pickert backen. 150 g Blutwurst pellen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In Mehl wenden und in 1 El heißem Öl von jeder Seite 30 Sekunden braten. Äpfel sacht zerdrücken, mit Blutwurst auf den Pickert verteilen. Mit 2 El Majoranblättchen bestreuen.

Mengenangabe: 2 Portionen

Gehzeit Zubereitungszeit 1 Stunde

pro Portion: 1050 kcal / 4407 kJ; E 26 g, F 43 g, KH 129 g

12.855 Pickert(4) mit geräucherter Forelle und Dill

Pickertteig nach dem Rezept Pickert(1) Grundrezept zubereiten. Ästchen von 4 Stielen Dill abzupfen und fein schneiden. 1 Bio-Zitrone heiß waschen, trocken reiben und 1 Tl Schale fein abreiben. Mit 3 El Crème fraîche verrühren, mit etwas buntem Pfeffer und Meersalz abschmecken. Aus dem Pickertteig in einer Pfanne in je 1 El Öl (z. B. Maiskeimöl) nacheinander 2 größere Pickert backen, auf 2 Teller verteilen. Pickert mit Crème-fraîche-Mischung, je 1 geräucherten Forellenfilet und Dill anrichten.

Mengenangabe: 2 Portionen

Gehzeit Zubereitungszeit 30 Minuten

pro Portion: 682 kcal / 2860 kJ; E 29 g, F 29 g, KH 72 g

12.856 Pickert(5) mit Joghurt, Honig und Birne

Pickertteig nach dem Rezept Pickert(1) Grundrezept vorbereiten. 2 Birnen schälen, achteln und entkernen. 1 El Zucker, 100 ml Weißwein und 1 El Zitronensaft aufkochen. Birnenspalten zugeben und kurz dünsten. 1-2 Tl Stärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren. Birnen aus dem Sud heben, warm stellen. Sud mit angerührter Stärke sämig binden, Birnen zugeben. 50 g Walnusskerne (grob gehackt) mit 1 El Zucker in einer Pfanne karamellisieren. 4 goldbraune Pickert backen, auf 2 Teller verteilen. 4 El Joghurt, 1-2 El Honig, Birnen und Nüsse darauf anrichten.

Mengenangabe: 2 Portionen

Gehzeit Zubereitungszeit 50 Minuten

pro Portion: 900 kcal / 3768 kJ; E 21 g, F 35 g, KH 115 g

12.857 Pikante Kartoffel-Speck-Torte

500 g festkochende Kartoffeln

250 g Möhren

Salz

1 Bd. Lauchzwiebeln

100 g Speck

Pfeffer

1 Stück Ingwer, haselnussgroßes

300 ml Sahne

3 Eiern verquirlen

Salz, Pfeffer

8 Scheib. Speck

Kartoffeln und Möhren schälen, in Scheiben schneiden, in Salzwasser bissfest garen. Drei Viertel von dem Bund Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Speck würfeln und

auslassen. Lauchzwiebeln im Speckfett glasig dünsten, mit Pfeffer würzen. Ingwer schälen, fein reiben und mit Kartoffeln, Möhren, Speck und Lauchzwiebelringen mischen und in eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) füllen. Sahne mit Eiern verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und über die Kartoffelmischung gießen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200 Grad, Gasherd Stufe 3) eine Stunde backen. Acht Scheiben Speck knusprig auslassen. Restliche Lauchzwiebeln in Ringe schneiden und im Speckfett dünsten. Torte mit gebratenem Speck belegen und mit Lauchzwiebeln bestreuen.

12.858 Pikante Kartoffeln

225 g kleine Frühkartoffeln	1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel
1 EL Olivenöl	1/2 TL Salz
1 TL Paprika	glatte Petersilie zum Garnieren
1 TL Chilipulver	

Backröhre auf 200°C (Gas Stufe 6) vorheizen. Schale jeder Kartoffel an mehreren Stellen einstechen. Gemüse in eine Schüssel füllen.

Öl, Paprika, Chili, Kreuzkümmel und Salz zufügen. Alles wenden.

Kartoffeln auf ein Bratblech legen und 40 Minuten backen.

Während des Röstens das Blech hin und wieder aus der Backröhre nehmen, um die Kartoffeln zu wenden. Mit glatter Petersilie verziert heiß servieren.

Tipp: Lecker ist dazu eine Tomatensauce oder eine scharfe Salsa. Legen Sie zum Dippen kleine Gabeln bereit.

Mengenangabe: 4 Personen

12.859 Pikante Kartoffelpuffer

700 g gegarte Kartoffeln	60 g geräucherter durchwachsener Speck
15 g Butter	2 Zwiebeln
2 Eigelb	2 EL gehackte Petersilie
Salz	4 EL Öl
Muskat	

Heiße Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken, mit Butter und Eigelb verkneten, mit Salz und Muskat würzen.

Speck und Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Speck auslassen, Zwiebeln dazugeben und glasig dünsten. Fett abgießen. Speck, Zwiebeln und Petersilie unter die Kartoffelmasse rühren.

Öl erhitzen. Masse zu kleinen Puffern formen und von beiden Seiten goldbraun braten.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.860 Pikanter Röstikuchen

Muskat	1 Schalotte
Salz, Pfeffer	400 g Rösti
4 EL Sahne	100 ml Gemüsebrühe
4 EL Mehl	2 mittelgroße Karotten
4 Eier	250 g Brokkoli
2 Knoblauchzehen	

Brokkoli in Röschen teilen. Geschälte Karotten in Streifen schneiden. Beides in der Gemüsebrühe ca. 5 Minuten vorgaren. Gemüse aus der Brühe nehmen. Brühe zurückstellen. Schalotte und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Rösti aus der Packung nehmen, dabei leicht mit den Händen kneten damit sich der Inhalt lockert. In eine Schüssel geben. Schalotten- und Knoblauchwürfel dazugeben. Eier trennen. Gemüsebrühe mit Eigelb, Mehl und Sahne verquirlen. Mit den Rösti vermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Unter die Masse ziehen. Eine beschichtete Kastenform (Inhalt 1 l) mit Backpapier auslegen. Zunächst eine Schicht der Röstimasse einfüllen. Darauf Brokkoliröschen und Karottenstreifen verteilen. Restliche Masse einfüllen. Form einige Male fest aufstoßen, damit sich Röstimasse und Gemüse gut verbinden. Form mit Alufolie verschließen. Im vorgeheizten Backofen auf der unteren Schiene bei 180 Grad ca. 90 Minuten backen. Fertigen Kuchen in der Form abkühlen lassen. Dann stürzen und in Scheiben schneiden. Für die Kräutercreme 100 g Quark und 100 g Crème fraîche mit einer Handvoll Dill und Petersilie pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem bunten Salat wird daraus eine komplette Mahlzeit. Der Röstikuchen passt auch sehr gut als Beilage zu kurzgebratenem Fleisch oder Fisch.

320 kcal / 0 kJ

12.861 Pikantes Kartoffelgulasch

500 g festkochende Kartoffeln	2 unbehandelte Zitronenscheiben
2 Möhren	1 Lorbeerblatt
2 Zwiebeln	Salz, Pfeffer
150 g durchwachsener Räucherspeck	1 EL Essig
2 EL Butter	2 Gewürzgurken
2 EL Mehl	200 g Bistrosalami
2 TL Edelsüßpaprika	4 Zweige Majoran
1 EL Tomatenmark	

Kartoffeln und Möhren schälen abbrausen, würfeln. Zwiebeln abziehen, wie Speck fein würfeln.

Die Butter erhitzen. Speck und Zwiebeln darin anbraten. Mehl und Edelsüßpaprika darüberstäuben und anschwitzen. Tomatenmark kurz mitdünsten. Kartoffeln, Möhren und

Zitronenscheiben zufügen. Mit 250 ml Wasser ablöschen. Mit Lorbeer, Salz, Pfeffer sowie Essig würzen. Zugedeckt ca. 30 Min. schmoren.

Inzwischen Gurken abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Salami ebenfalls in dünne Scheiben teilen. Beides nach Ende der Garzeit zu den Kartoffeln geben und darin erhitzen. Majoran abrausen, trocken tupfen, abzupfen und hacken. Kartoffelgulasch mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Majoran unterrühren. Kartoffelgulasch in Schälchen anrichten und nach Wunsch mit Majoran sowie Petersilie garniert servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Vorbereiten ca. 25 Min.

Garen ca. 30 Min.

pro Person ca.: 575 kcal; E 18 g, F 45 g, KH 23 g

12.862 Pikantes Kartoffelpüree

750 g Kartoffeln, mehligkochend	Salz
2 Eier	Pfeffer
1/8 l Milch	Muskat
100 g Frühlingszwiebeln	100 g Butter
1 rote Chilischote aus dem Glas	

Kartoffeln schälen, waschen, in Würfel schneiden und in Salzwasser ca. 10 Minuten kochen. Inzwischen die Eier in 10 Minuten hart kochen, dann abschrecken, pellen und hacken. Milch erhitzen. Kartoffeln abgießen, mit einer Kartoffelpresse direkt in die heiße Milch drücken und verrühren. Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Chilischote der Länge nach aufschneiden, die Kerne herauskratzen und sehr fein hacken. Zwiebeln, Chili und Eier mischen. Die Hälfte unter das Püree rühren und kräftig würzen. Butter schmelzen, über das Püree gießen und mit der restlichen Zwiebel-Ei-Mischung bestreuen.

Beigabe: Rumpsteak Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Mengenangabe: 4 Portionen

12.863 Pillekuchen

500 g Kartoffeln	<i>für den Teig</i>
6 EL Öl (60 g)	100 g Mehl
Salz	3 Eier
100 g durchwachsener Speck	Salz
2 groß. Zwiebeln (190 g)	1/4 l Milch

Kartoffeln schälen, waschen, trocknen und in knapp 1/2 cm breite Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln reingeben, salzen, wenden und 20 Minuten braten. Speck und geschälte Zwiebeln würfeln. In einer anderen Pfanne 5 Minuten braten und zu den Kartoffeln geben. Mehl mit Eiern, Salz und Milch in einer Schüssel zu einem dünnflüssigen Eierkuchenteig rühren. Über die Kartoffeln gießen. Bei geringer Hitze in 10 Minuten stocken lassen. Auf eine vorgewärmte Platte geben. Sofort servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 40 Minuten

12.864 Pilz-Käse-Rösti mit Radieschen-Quark

1/2 Bd. Radieschen	250 g Champignons
200 g Kräuterquark	800 g gegarte Kartoffeln
300 g Joghurt	80 g Reibekäse
3 EL Schnittlauchröllchen	4 Eier
Salz, Pfeffer	30 g Butterschmalz

Für den Radieschen-Quark die Radieschen abbrausen, putzen, fein hacken und mit Quark, Joghurt sowie 1 EL Schnittlauch verrühren. Den Radieschen-Quark mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Die Champignons putzen, feucht abreiben und grob hacken. Gegarte Kartoffeln pellen und raspeln. Beides mit Käse, Eiern sowie 2 EL Schnittlauch verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Butterschmalz portionsweise in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig 16 Rösti auf beiden Seiten je ca. 6 Min. goldbraun braten.

Rösti mit dem Radieschen-Quark auf Tellern anrichten und nach Wunsch mit Schnittlauch garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Vorbereiten ca. 50 Min.

Garen ca. 12 Min.

pro Person ca.: 455 kcal; E 25 g, F 24 g, KH 34 g

12.865 Pilz-Kartoffel-Curry

<i>Currypaste</i>	1 TL Korianderpulver
1/2 EL Bratbutter	1/2 TL Kreuzkümmelpulver
2 Zwiebeln, fein gehackt	1 EL scharfer Curry (z.B. Madras)
2 Knoblauchzehen, gepresst	<i>Sonstiges</i>
1 EL Ingwer, fein gehackt	

1 EL Bratbutter	250 g Tomaten, in ca. 2cm großen Würfeln
500 g Kräuterseitlinge, in Vierteln	2 1/2 dl Wasser
500 g fest kochende Kartoffeln, in ca. 2cm großen Würfeln	3/4 TL Salz
	1/2 Bd. Koriander oder Petersilie, zerzupft

Currypaste: Bratbutter im Wok oder einer weiten Bratpfanne warm werden lassen. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer andämpfen, Koriander, Kreuzkümmel und Curry ca. 2 Min. mitdämpfen, herausnehmen, Currypaste beiseite stellen.

Bratbutter in derselben Pfanne heiß werden lassen. Pilze portionenweise ca. 5 Min. rührbraten, herausnehmen. Kartoffeln und Tomaten kurz mitbraten, beiseite gestellte Currypaste daruntermischen, Wasser dazugießen, aufkochen, Curry salzen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 15 Min. köcheln, Pilze begeben, ca. 10 Min. mitköcheln. Curry in tiefen Tellern anrichten, Koriander darüberstreuen.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min

pro Person: 247 kcal / 1035 kJ; E 4 g, F 20 g, KH 13 g

12.866 Pilz-Kartoffel-Torte

500 g Champignons oder Austernpilze	1 TL Basilikum
1 Zwiebel	2 Portionen Kartoffelpüree
2 Knoblauchzehen	Muskat
1 EL Öl	etwas Fett für die Form
Salz	50 g Gorgonzola
gemahlener weißer Pfeffer	

Den Backofen auf 200 °C (Gas: Stufe 3) vorheizen. Die Champignons abbrausen und in Scheiben schneiden.

Die Zwiebel fein hacken. Die Knoblauchzehen schälen und durch die Presse drücken. Die Champignons mit der Zwiebel und den Knoblauchzehen im heißen Öl andünsten, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Mit Salz, Pfeffer und Basilikum kräftig würzen.

Das Kartoffelpüree mit den Pilzen mischen, mit Muskat abschmecken, alles in eine gefettete Form füllen. Den Käse als Flocken darüber geben.

Im Backofen 25 Minuten überbacken.

TIPP: Servieren Sie dazu einen bunt gemischten Salat.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

12.867 Pilzkartoffelpuffer

1 Scheib. Kartoffelpuffermehl	Pfeffer
100 g geriebener Käse- Emmentaler	1 Zitrone, Saft von
2 EL Speiseöl	100 g Champignons
2 Knoblauchzehen	100 g durchwachsener Speck
1 Bd. Petersilie	2 Zwiebeln

Kartoffelpufferteig gemäß Packungsanleitung zubereiten. Eine 26 cm Springform mit Butter einfetten, Champignons säubern und in Scheiben schneiden Zwiebeln schälen und fein hacken. Speck würfeln. Petersilie waschen und hacken. Knoblauch schälen und fein würfeln. Zwiebeln und Speck in einer Pfanne glasig dünsten, Champignons dazugeben, garen, mit Zitronensaft beträufeln und mit Pfeffer abschmecken. Die Springform mit 2/3 des Kartoffelpufferteiges füllen, Champignonmasse hineingeben, Petersilie und Knoblauch darüber streuen, den restlichen Kartoffelpufferteig darauf verteilen. Mit Öl beträufeln und mit dem geriebenen Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten bei 200° goldbraun backen. Noch heiß mit heller Soße servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

12.868 Pizokels

<i>Teig</i>	2 Eier
250 g Mehl	1 1/2 dl Wasser
1 TL Salz	200 g rohe Kartoffeln, gerieben

Mehl und Salz mischen, Eier und Wasser verquirlen, aufs Mal mischen, Teig ganz kurz klopfen, dann die an der Bircherraffel geriebenen Kartoffeln darunterühren. Den Teig zugedeckt mindestens 1 Std. ruhen lassen. Wie Knöpfli oder Spätzli zubereiten.

12.869 Pizza-Kartoffeln

8 groß. Kartoffeln (à 160 g)	Pfeffer
Salz	300 g Emmentaler Käse
1 TL Kümmel	in Scheiben
1 getrocknetes Lorbeerblatt	2 Zwiebeln
8 klein. Tomaten	2 EL Öl
12 entsteinte schwarze Oliven	Rosmarinnadeln

Kartoffeln waschen, in Salzwasser mit Kümmel und Lorbeerblatt etwa 25 Min. garen. Abgießen.

Tomaten abbrausen, von Stielansätzen befreien, wie die Oliven in Scheiben schneiden, pfeffern. Den Emmentaler in den Tomatenscheiben entsprechende Quadrate teilen.

Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden, in 1 EL Ö andünsten. Kartoffeln der Länge nach halbieren. Tomaten- und Käsescheiben fächerartig auf die Schnittfläche der Knollen legen. Zwiebeln, Oliven darauf verteilen, mit Rosmarinnadeln bestreuen.

Backofen auf 250 Grad vorheizen. Eine Auflaufform mit 1 EL Öl fetten, Kartoffeln darauf setzen, ca. 8 Min. überbacken. Evtl. mit Rosmarin garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 35 Min.

Garen ca. 25 Min.

Backen ca. 8 Min.

pro Person: 650 kcal; E 24 g, F 43 g, KH 40 g

12.870 Platen in de Pann

4 harte Mettwürstchen

1 kg Kartoffeln

2 EL Öl

Salz

Pfeffer

Kümmel

1/8 l Brühe

125 g süße Sahne

Kümmel

1 Bd. glatte Petersilie

Würstchen in dicke, Kartoffeln in hauchdünne Scheiben schneiden. Öl erhitzen und Wurstscheiben darin rund herum braun braten. Kartoffeln darauf verteilen, mit Salz, Pfeffer und Kümmel bestreuen, Brühe angießen, aufkochen und etwa 10 Minuten anschmoren. Sahne mit Kümmel verrühren, über die Kartoffeln gießen und weitere 5 Minuten schmoren. Petersilie hacken und über das Kartoffelgericht streuen.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.871 Plain in Pigna

1 kg fest kochende Kartoffeln, grob gerieben

20 Tranchen Frühstücksspeck,

10 Tranchen beiseite gestellt,

Rest quer in ca. 5 mm breiten Streifen

1 Salsiz (ca. 100 g; siehe Tipp), in Würfeli

3 EL Mehl

2 EL grober Mais (z. B. 20-Minuten-Bramata)

1 TL Salz

wenig Muskat

Pfeffer aus der Mühle

Butterflöckli

Kartoffeln und alle Zutaten bis und mit Mais in einer Schüssel gut mischen, würzen. Das Blech mit den beiseite gestellten Specktranchen belegen. Kartoffelmischung darauf verteilen, Butterflöckli darauf verteilen.

Backen: ca 50 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Tipp: statt Salsiz Salami verwenden.

Dazu passt: Apfelkompott.

Mengenangabe: 1 rechteckiges Backblech, gefettet

Backen: ca. 50 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Pro Person: 691 kcal / 2890 kJ; E 26 g, F 45 g, KH 46 g

12.872 Plain in pigna (alte Bündner Spezialität)

800 g Kartoffeln	Muskat
100 g Specktranchen, in Streifen	50 g Rosinen, nach Belieben
100 g Salami, in Streifen	2 1/2 dl Milchwasser (halb Wasser, halb Milch)
100 g Mehl	Margarine- oder Butterflocken
1 TL Salz	
Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen, die Hälfte in 2 bis 3 mm dicke Scheiben schneiden, den Rest an der Röstiraffel dazureiben. Restliche Zutaten beifügen, gut mischen. In eine gefettete Gratinform geben, mit Margarine- oder Butterflocken bestreuen.

Backen: ca. 60 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

12.873 Pommes Anna

1 kg Kartoffeln, mehlig-kochende	Pfeffer
100 g Butter oder Margarine	75 ml Fleischbrühe, heiße (1/2 Tasse)
Salz	geriebener Käse

Kartoffeln schälen, waschen, in hauchdünne Scheiben schneiden oder fein hobeln, in Salzwasser geben, zum Kochen bringen. Nach 3 Minuten Kochzeit auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.

Die Butter oder Margarine zerlassen. Die Kartoffeln in eine gefettete Auflaufform schichten, jede Lage mit dem zerlassenen Fett beträufeln und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Butter in Flöckchen darauf setzen. Die heiße Fleischbrühe darübergießen und die Form zugedeckt auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. 5 bis 10 Minuten vor Beendigung der Backzeit die Kartoffelscheiben mit geriebenem Käse bestreuen und so lange in der offenen Form erhitzen, bis die Kartoffeln eine goldbraune Kruste haben. Strom: 180-200°C Gas: Stufe 2-3 Backzeit: Etwa 30 Minuten Tip: Pommes Anna sind eine köstliche Beilage zu Fleisch und Fischgerichten ohne Soße.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.874 Pommes Anna mit Sellerie

600 g fest kochende Kartoffeln, in ca. 2 mm dicken Scheiben	1/4 TL Salz
1/2 TL Salz	50 g Butter flüssig
300 g Sellerie, in Schnitzen, in ca. 2 mm dicken Scheiben	2 EL Majoranblättchen, fein gehackt
	Pfeffer aus der Mühle
	Majoranblättchen, zum Garnieren

Kartoffeln und Sellerie in je einer Schüssel mit dem Salz mischen. Förmchenböden rosettenartig mit einer Kartoffelschicht belegen. Wenig Butter, Majoran und Pfeffer darauf verteilen, mit einer Sellerieschicht belegen, wenig Butter, Majoran und Pfeffer darauf verteilen. So weiterfahren, bis Kartoffeln und Sellerie aufgebraucht sind. Alles gut andrücken.

Backen: ca. 30 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Pommes Anna mit einem Messer vom Förmchenrand lösen, auf vorgewärmte Teller stürzen, Papier entfernen, garnieren.

Hinweis: werden die Pommes Anna gleichzeitig mit dem Fleisch gebacken, erst nach 50 Min. Schmorzeit dazustehen, ca. 40 Min. backen.

Menüvorschlag: - Pikantes Erbsensüppchen - Gefüllter Kalbsbraten mit Pommes Anna mit Sellerie - Apfel-Mousse mit Cranberry-Kompott

Mengenangabe: 6 ofeneste Förmchen von je 13/4 dl, gefettet, Böden mit Backp

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Backen: ca. 30 Min.

Pro Person: 158 kcal / 659 kJ; E 3 g, F 7 g, KH 20 g

12.875 Pommes de terre et saucisson

400 g roter Krautstiel (Mangold)	2 dl Gemüsebouillon
2 Waadtländer Saucisson (je ca. 350 g)	800 g fest kochende Kartoffeln, in Schnitzen
2 dl Weißwein	1/2 TL Salz

Krautstiel in ca. 5 mm dicke Streifen schneiden. Saucisson in Würfel schneiden, mischen, in die vorbereitete Form verteilen.

Wein und Bouillon darübergießen, Kartoffeln salzen, in das Gemüse stecken.

Backen: ca. 50 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Mengenangabe: 1 ofeneste Form von ca. 2 Litern, gefettet

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: ca. 50 Min.

pro Person: 800 kcal / 3348 kJ; E 32 g, F 57 g, KH 36 g

12.876 Pommes frites aus dem Backofen*Für die Pommes frites*

10-12 mittelgroße, fest kochende Kartoffeln
 4 EL Olivenöl
 Salz

Das brauchst du außerdem

1 Sparschäler
 1 Schälmesser
 1 Backblech
 1 Backpinsel

Heize den Backofen auf 180 Grad vor. Dann schäle die Kartoffeln mit dem Sparschäler, und wasche sie. Schneide sie mit einem Schälmesser in ca. 1 cm dicke Scheiben und diese dann in ca. 5 cm lange Stäbchen.

Bestreiche das Backblech mit Hilfe eines Backpinsels mit 1 EL Öl, und verteile die Kartoffeln gleichmäßig auf dem Blech. Wichtig ist, dass die Stäbchen nebeneinander und nicht übereinander liegen, damit sie schön braun und knusprig werden.

Salze die Pommes frites leicht, und beträufle sie mit 3 EL Olivenöl. Dann schiebe das Blech in den Ofen, und backe die Pommes frites ca. 30 Min. Du kannst sie herausnehmen, wenn sie goldbraun und knusprig sind.

Tipps: Am besten schälst du die Kartoffeln mit einem Sparschäler. So kannst du sie ganz dünn abziehen. Die Kartoffeln zuerst in Scheiben, dann in Stäbchen schneiden. Am besten geht das mit einem Schälmesser.

Mengenangabe: 4 Personen

12.877 Potato oven scones

200 g Mehl
 1 1/2 TL Backpulver
 1 1/2 TL Salz

1 EL Margarine oder Butter
 350 g kalter Kartoffelstock
 1 1/2 dl Milch

Förmchen einfetten und bemehlen.

Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Margarine oder Butter beifügen, mit dem Mehl verreiben. Kartoffelstock und Milch zugeben, mischen und kurz kneten. In die Förmchen verteilen. Backen: 45-50 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Tipps: - Kartoffelstockresten verwenden. - Statt Backförmchen Ausstecher von 8 cm Ø verwenden. Dann Teig auf Mehl 2 cm dick auswallen. Die Backzeit reduziert sich auf 25-30 Minuten.

Mengenangabe: 9 Backförmchen von 8 cm Ø

12.878 Potthucke

100 g geräucherter Speck	500 g Sahne
1 kg Kartoffeln	Salz, Pfeffer
250 g gekochte Pellkartoffeln	Muskat
6 Eier	4 Mettwurstchen

Den Speck in Würfel schneiden und in einer beschichteten Pfanne ohne Fettzugabe knusprig anbraten. Kartoffeln schälen, waschen, trocken tupfen und fein reiben. Die gekochten Pellkartoffeln pellen, zerstampfen und mit den rohen Kartoffeln vermengen. Eier, Sahne sowie Speckwürfel zugeben und untermengen. Die Kartoffelmasse mit Salz, Pfeffer sowie 1 Prise Muskat würzen.

Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Eine Kastenform fetten und die Hälfte Kartoffelteig einfüllen. Mettwürste daraufgeben und mit übrigem Teig bedecken. Teig glatt streichen und den Kuchen im Ofen 50-60 Min. backen. Herausnehmen und kurz auskühlen lassen.

Zum Servieren die Potthucke in Scheiben schneiden und diese auf beiden Seiten kross anbraten. Dazu schmeckt Rübensirup und roher Schinken.

Mengenangabe: 16 Stücke

Backen ca. 50 Min.

Vorbereiten ca. 40 Min.

pro Stück ca.: 225 kcal; E 8 g, F 16 g, KH 13 g

12.879 Potthucke

1 kg rohe Kartoffeln	Salz
250 g gekochte Kartoffeln	weißer Pfeffer
4 Eier	80 g Butterschmalz
250 g saure Sahne	

Rohe Kartoffeln reiben und auf einem Sieb abtropfen lassen, Gekochte Kartoffeln heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Rohe und gekochte Kartoffeln mit Eiern, Sahne, Salz und Pfeffer verrühren, Kartoffelmasse in eine gefettete Kastenform füllen und in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Unten. T: 200°C / 45 bis 55 Minuten. Potthucke aus der Form nehmen, auskühlen lassen und in Scheiben schneiden. Butterschmalz erhitzen und die Scheiben darin knusprig braun braten. Beilage: Schwarzbrot, Knochenschinken.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.880 Provenzalische Kartoffel-Pfanne

1.2 kg kleine neue Kartoffeln	3-4 Stiele Thymian
2 rote Paprikaschoten	3-4 Stiele Salbei
1 Bd. Lauchzwiebeln	2-3 EL Öl
75 g geräucherter Schinken	Salz
3-4 Stiele Oregano	schwarzer Pfeffer

Kartoffeln gründlich waschen bzw. abbürsten und in Wasser 15-20 Minuten kochen. Paprika putzen, waschen und in Stücke schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Schinken würfeln. Kräuter waschen und trockenschütteln. Blättchen abzupfen bzw. fein schneiden.

Kartoffeln abschrecken und evtl. schälen, 1 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Schinken darin bräunen, herausnehmen. 1-2 EL Öl im Bratfett erhitzen. Kartoffeln darin rundherum goldbraun braten, würzen.

Paprika, Lauchzwiebeln und Kräuter zugeben und weitere ca. 5 Minuten braten. Schinken zufügen. Nochmals abschmecken.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 50 Min.

pro Portion ca.: 360 kcal / 1510 kJ; E 9 g, F 16 g, KH 43 g

12.881 Püreenester mit Lauchgemüse

2 Tüten Kartoffelpüree	100 g Bauchspeck, gewürfelt
80 g Parmesankäse, frisch gerieben	1 Bd. Schnittlauch
2 Eier	1 Msp. Muskatnuss
2 mittelgroße Lauchstangen	Salz
20 g Butter	

Backofen auf 190° vorheizen.

Püree nach Rezept vorbereiten. Muskatnuss und beide Eigelb hineinrühren. Steifgeschlagenes Eiweiß unterheben, in einen Spritzbeutel geben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech runde Nester spritzen. In den Ofen schieben und in circa 20 Minuten goldbraun backen.

In der Zwischenzeit Lauch in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Speck und Butter schmoren.

Béchamelsoße und Parmesan damit vermischen. Eventuell mit etwas Salz nachwürzen und auf den heißen Kartoffelnestern verteilen.

Dazu empfehlen wir 'Bianco di Pitigliano'. Ein Weißwein aus der Toscana.

Mengenangabe: 4 Personen

Vorbereitung: 30 Minuten

Kochzeit: 30 Minuten

12.882 Pytt i Panna*Zutaten*

750 g Kartoffeln
 80 g Butter oder Margarine
 4 Zwiebeln
 400 g Fleischwurst

Salz
 Pfeffer aus der Mühle
 1 Bd. glatte Petersilie
 4 Eigelb

1. Kartoffeln schälen, waschen, würfeln und in der Butter oder Margarine bei milder Hitze 10 Minuten braten. 2. Zwiebeln pellen und würfeln. Die Fleischwurst ebenfalls in feine Würfel schneiden. Beides zu den Kartoffeln geben. 3. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt ca. 15 Minuten weitergaren. Zwischendurch gelegentlich wenden. 4. Mit gehackter Petersilie und Eigelb servieren. Jeder zieht bei Tisch das Eigelb unter seine Portion. Pro Portion ca. 19 g E, 50 g F, 31 g KH = 688 kcal (2882 kJ) Als Menüvorschlag: Vorspeise: Chicoreesalat mit Krabben Hauptspeise: Pytt i Panna Nachspeise: Holunderbeersuppe mit Grießklößchen

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 35 Minuten

12.883 Quark-Kartoffeln

8 Kartoffeln
 500 g Quark (40% Fett)
 3 EL Mineralwasser
 1 Bd. Schnittlauch
 1 Bd. Petersilie
 1 Zweig Dill

1 Pkg. Kresse
 2 Zwiebeln oder 1 Bund Frühlingszwiebeln
 2 Knoblauchzehen
 1 TL Paprikapulver
 Salz, Pfeffer aus der Mühle

Die Kartoffeln fest in Alufolie wickeln und auf dem Gartengrill oder im Backofen 20 bzw. 40 Minuten garen. Kräuter putzen, waschen, trocknen und sehr fein hacken, ebenso die Zwiebel. Den Quark mit dem Mineralwasser glatt rühren, alle Kräuter gut untermischen, mit Paprika, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln in der Folie einschneiden und etwas auseinanderdrücken, je 1 EL Quarkmasse einfüllen, den restlichen Quark dazureichen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.) 45

12.884 Quark-Schupfnudeln

50 g Semmelbrösel	25 g Mehl
50 g Zucker	25 g Hartweizengrieß
50 g Butter	1 Eigelb
Salz, Pfeffer aus der Mühle	250 g Quark (20% Fett)
Mehl zum Stauben	250 g Kartoffeln (mehlig kochend)

Die Kartoffeln waschen, schälen, gar kochen, gut ausdämpfen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken. Den Quark in einem groben Küchentuch fest ausdrücken und mit den Kartoffeln, Eigelb, Grieß, Mehl und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer ca. 2 cm dicken Rolle formen, diese in Scheiben schneiden und dann mit der flachen Hand zu Schupfnudeln 'schupfen' bzw. rollen. Salzwasser in einem großen Topf erhitzen und die Schupfnudeln darin kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. In kaltem, leicht gesalzenem Wasser abschrecken oder direkt servieren. Für die süßen Schupfnudeln Butter und Zucker mit den Semmelbröseln in einer Pfanne bräunen und die Quarkschupfnudeln darin schwenken. Tipp: Für die herzhaften Quarkschupfnudeln Speck in einer Pfanne auslassen, Zwiebeln darin anschwitzen, Petersilie unterschwenken und die Schupfnudeln unterschwenken.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

12.885 Raclette-Kartoffeln

1 kg Kartoffeln vorwiegend festkochende große	Delikateßpaprika weißer Pfeffer, frisch gemahlen
400 g Raclette-Käse, etwa 2 mm dick geschnitten	Butter für das Blech

1. Das Backblech einfetten. Den Backofen auf 200 ° vorheizen. Die Kartoffeln sauber bürsten, längs in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf das Backblech legen. Etwa 20 Minuten im Backofen (Mitte) backen.

2. Den Käse entrinden und in passende Stücke schneiden. Die Kartoffeln mit dem Käse belegen und noch etwa 5 Minuten im Backofen (oben) backen, bis der Käse zu schmelzen beginnt.

3. Die Kartoffeln mit Paprikapulver bestäuben, Pfeffer darüber mahlen und die Kartoffeln sofort servieren.

Dazu paßt Eissalat mit Tomaten und Paprikaschoten.

Schmeckt auch als Vorspeise für acht Personen gut.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 30 Minuten

2600 kJ

12.886 Radieschen-Joghurt-Speise

Brunnenkresse	4 TL Mineralwasser
1 Bd. glatte Petersilie	4 Becher Joghurt
Zitronensaft	Salz
Pfeffer aus der Mühle	3 Bd. Radieschen
2 EL Schnittlauch, klein geschnitten	500 g kleine Kartoffeln
100 g Speck durchwachsen	

Die Kartoffeln in der Schale kochen. Inzwischen Radieschen putzen, waschen, in Scheiben schneiden und die Scheiben in feine Streifen teilen, mit etwas Salz bestreuen und ziehen lassen. Den durchwachsenen Speck in feine Würfel schneiden, in der Pfanne anrösten und die Speckwürfel auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Den Joghurt in einer großen Schüssel mit dem Mineralwasser glattrühren, Radieschen, Speckwürfel und Schnittlauchröllchen dazugeben und mit Pfeffer, Zitronensaft und evtl. etwas Salz würzen. Die Kartoffeln pellen, mit Brunnenkresse bestreuen und zusammen mit der Radieschen-Speise servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 25

12.887 Räbeliechtli-Räbenmus

500 g Räbenresten	2 dl Rahm oder Milch anrühren
300 g Kartoffeln	1 TL Salz
1 dl Wasser	Pfeffer
2 EL Mehl	Muskat

Räbenresten und Kartoffeln würfeln, mit Wasser weich köcheln. Flüssigkeit abgießen, Raben und Kartoffeln fein pürieren, in die Pfanne zurückgeben. Mehl mit Rahm oder Milch anrühren, unter das Räben-Kartoffelmus mischen, aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Tipp: das Räbenmus mit gebratenen Apfelschnitzen und Zwiebelringen (siehe Rezept 'knusprige Zwiebelringe') z. B. zu Waadtländer Saucissons servieren.

pro Person: 264 kcal / 1106 kJ; E 4 g, F 17 g, KH 22 g

12.888 Rädli rösti

750 g fest kochende Kartoffeln	2 EL Bratbutter
1 TL Salz	2 Cervelats

Kartoffeln am Vortag in der Schale weich kochen, noch warm schalen, auskühlen lassen und zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Am nächsten Tag in feine Scheiben schneiden, salzen.

Bratbutter in einer Bratpfanne heiß werden lassen, die Kartoffeln begeben, die Hitze reduzieren, die Kartoffeln erst nach ca. 10 Minuten Bratzeit wenden, dann weitere 5-10 Minuten braten, herausnehmen.

Cervelats schälen, in Rädchen schneiden, in die heiße Bratpfanne geben, gleichmäßig verteilen, dann die Kartoffeln darüber verteilen, Pfanne mit Deckel oder Teller bedecken, die Rösti bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten fertig braten, mit den Cervelats nach oben anrichten Tipp: Die Rösti wird besonders rassig, wenn 1-2 Zwiebeln, in Streifen oder Ringe geschnitten, und Pfeffer aus der Mühle mit den Cervelats-Rädchen beigegeben werden.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.889 **Rahmkartoffeln**

1 kg Kartoffeln	1/8 l Würfelbrühe
Salz	1/4 l süße Sahne
Kümmel	1/8 l saure Sahne
50 g durchwachsenen Speck	Pfeffer
2 Zwiebeln	Muskat
30 g Butter	gehackter Majoran
1 gehäufter El Mehl	Petersilie

Die Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser mit Kümmel garkochen, abgießen und etwas abkühlen lassen. Pellen und in dicke Scheiben schneiden. Den Speck und die geschälten Zwiebeln würfeln und in einem Topf in Butter andünsten. Das Mehl darüberstäuben und hell anschwitzen. Mit heißer Brühe, süßer und saurer Sahne aufgießen, unter Rühren aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Kräutern abschmecken. Die Kartoffeln hineingeben und erhitzen.

Dazu schmecken Kurzgebratenes und Salat.

12.890 **Rahmkartoffeln aus dem Ofen**

500 g kleine Kartoffeln	Kartoffeln ungeschält in eine Gratinform geben. So viel Rahm dazugießen, dass sie
2-2 1/2 dl Rahm	Garen: ca. 25 Minuten in der Mitte des auf
1 TL Salz	200 Grad vorgeheizten Ofens.
Pfeffer aus der Mühle	

Mengenangabe: 4 Personen

12.891 Rahmkartoffeln mit Pfifferlingen

7 50 g Kartoffeln	3 Schalotten
Salz	1 EL Halbfettbutter
300 g Pfifferlinge (Dose)	200 ml Sahne
100 g gekochter Schinken	Pfeffer
je 1/2 Bd. Petersilie und Schnittlauch	

Kartoffeln schälen, waschen und in Stücke teilen. In kochendem Salzwasser etwa 6 Min. Garen. Abgießen.

Die Pilze abtropfen lassen. Den Schinken in Streifen schneiden.

Die Kräuter abbrausen und trockenschütteln. Petersilie hacken, Schnittlauch in Röllchen schneiden. Schalotten schälen und fein würfeln.

Butter erhitzen, Schalotten darin andünsten. Pilze und Kartoffeln zufügen. Die Sahne angießen und alles ca. 5 Min. köcheln lassen. Würzen. Mit Schinken auf Tellern anrichten. Mit Kräutern bestreut servieren.

Tipp: Die Rahmkartoffeln schmecken auch mit Champignons lecker.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen ca. 11 Min.

Zubereitung ca. 20 Min.

pro Person: 320 kcal; E 11 g, F 19 g, KH 25 g

12.892 Rahmspinatpfanne

300 g TK-Spinat	2 klein. Zwiebeln
1 EL Creme fraîche	4 Eier (Gew. Kl. M)
20 g Speck, durchwachsener	Salz
20 g Butterschmalz	frisch gemahlener weißer Pfeffer
300 g Kartoffeln	

Den Spinat unaufgetaut aus der Packung in einen Topf mit 4 Esslöffeln Wasser geben und auf 1/2 oder Automatik-Kochstelle 1 - 2 auftauen lassen. Etwa 5 Minuten auf 1 oder Automatik-Kochstelle 3-4 zugedeckt dünsten. Creme fraîche unterrühren. Den Speck fein würfeln; die Zwiebel abziehen und fein schneiden und die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und trocken tupfen. Das Butterschmalz in der Pfanne auf 2 1/2 oder Automatik-Kochstelle 6- 8 erhitzen, den Speck zugeben und darin auslassen. Kartoffelscheiben zufügen und knusprig braten. Zwiebelwürfel zugeben und glasig werden lassen. Spinat unterheben. Kartoffel-Spinatmischung auf eine Hälfte der Pfanne schieben.

Auf der freien Fläche die mit Salz und Pfeffer gewürzten und verrührten Eier unter Hin- und Herschieben auf 1/2 oder Automatik-Kochstelle 2-3 stocken lassen. Sofort servieren.

Mengenangabe: 2 Portionen

Zubereitungszeit: etwa 35 Minuten

Pro Portion: etwa: 421 kcal / 1767 kJ

12.893 Ratatouille mit provenzalischen Kartoffeln

4 Zwiebeln	1/2 Bd. Petersilie
2 EL Olivenöl	1/2 Bd. Basilikum
1 rote Paprikaschote	1/2 Bd. Thymian
2 grüne und	500 g kl. Kartoffeln
2 gelbe Paprikaschoten	1 TL Salz
300 g Auberginen	1 Tasse Wasser
300 g Zucchini	4 EL Olivenöl
200 g Tomaten	1 Knoblauchzehe (durchgepresst)
Salz	Salz
Pfeffer	Pfeffer
2 Knoblauchzehen (durchgepresst)	Kräuter der Provence

Zwiebeln pellen und würfeln. In einem Topf Olivenöl auf 2 1/2 oder Automatik-Kochstelle 9-10 erhitzen, die Zwiebelwürfel darin andünsten. Paprikaschoten waschen, putzen, halbieren, Kerne und weiße Trennwände entfernen und in Streifen schneiden. Auberginen und Zucchini waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und achteln. Das Gemüse zu den Zwiebeln geben. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen und 10 Minuten ohne Deckel dünsten. Die Kräuter waschen, zupfen, gut trocknen und im Universalzerkleinerer hacken. Das Ratatouille nochmals abschmecken und die Kräuter unterheben. Kartoffeln waschen, mit Salz und Wasser im Topf auf höchster Einstellung zum Kochen bringen und 25 Minuten auf 1 gar kochen. Abgießen und pellen. Olivenöl in einer Pfanne auf 2 1/2 oder Automatik-Kochstelle 9-10 erhitzen, die Kartoffeln darin braten, mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence würzen.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.894 Rauchemad

Gekochte Kartoffeln pellen (es eignen sich auch Reste von Salzkartoffeln), nach Erkalten reiben und etwa 1 cm dick in eine gerettete Pfanne oder Backform drücken. Bei mittlerer Hitze wird dann das Ganze goldgelb bis braun gebacken. Die Rauchemad wird mit Butter, Zucker oder mit Marmelade warm gegessen.

12.895 Reibekuchen

1 kg mehlig kochende Kartoffeln	Salz
1 Zwiebel	gemahlener weißer Pfeffer
2 EL Mehl	8 EL Butterschmalz
4 Eier	

Die Kartoffeln waschen, schälen und fein reiben. Die Zwiebel schälen und zu den Kartoffeln reiben.

Die Kartoffelmasse mit dem Mehl und den Eiern verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Mit einer Kelle Teig hineinfüllen und flach austreichen. Die Reibekuchen bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten, bis die Ränder knusprig braun sind.

VARIATION: Besonders würzig schmecken die Reibekuchen, wenn Sie fein gewürfelte Schinken, gehackte Kräuter oder geriebenen Käse unter den Kartoffelteig rühren. Eine klassische Beigabe zu Reibekuchen ist Apfelmus.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

12.896 Reibekuchen

1 kg Kartoffeln	2 EL Weizenmehl, evtl. mehr
150 ml Milch	Salz
3 Eier, evtl. mehr	Speiseöl oder Schweineschmalz

Die Kartoffeln schälen, waschen und auf einer feinen Reibe reiben. Den Kartoffelbrei in ein sauberes Tuch geben, kräftig auspressen und mit der Milch, den Eiern, dem Mehl und dem Salz verrühren. Das Öl oder Schmalz in einer Pfanne erhitzen und den Teig eßlöffelweise hineingeben und flachdrücken, so daß handtellergroße Kuchen entstehen. Die Kuchen von beiden Seiten hellbraun und knusprig backen. Beigabe: Apfelmus, Kompott oder Salat Tip: 4-5 Eßlöffel feingehackte Kräuter (glatte Petersilie, Dill, Schnittlauch, Zitronenmelisse) unter den Kartoffelteig rühren.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.897 Reibekuchen

5 Eier	1 TL Salz
1 Zwiebel	Fett
2 EL Haferflocken	2 kg Kartoffeln

Kartoffeln schälen, waschen und reiben. Kurze Zeit stehen lassen. Die entstandene Flüssigkeit abschöpfen. Zwiebel abziehen, reiben und zusammen mit den Eiern, Haferflocken und dem Salz unter die Kartoffeln rühren. Fett in einer Pfanne erhitzen. Den Teig esslöffelweise hineingeben, flachdrücken und die Reibekuchen von beiden Seiten goldbraun braten. Heiß, nach Wunsch mit Rübekraut oder Apfelmus servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 50

505 kcal / 2047 kJ

12.898 Reibekuchen (1) Grundrezept

1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln schälen, fein reiben und mit den Händen leicht ausdrücken, mit 3 Eiern (Kl. M), 30 g feinen Haferflocken und 1 Tl Salz mischen. In einer beschichteten Pfanne nacheinander je 4-5 gehäufte El nebeneinander in 1 El heißem Butterschmalz leicht flach drücken. Bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier im Backofen warm stellen und aus der Masse weitere Reibekuchen machen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 40 Minuten

pro Portion: 264 kcal / 1114 kJ; E 9 g, F 8 g, KH 36 g

12.899 Reibekuchen auf griechische Art

2 Paprika (z. B. rote)	1/2 Töpfchen frisches oder 1-2 TL TK-Basilikum
4 mittelgroße Tomaten	
2 mittelgroße Zwiebeln	1 Stiel frischer oder etwas getrockneter Rosmarin
Salz, weißer Pfeffer	
1 EL Zitronensaft	800 g Kartoffeln
einige Spritzer Tabasco	2 EL Mehl
100 g paprikagefüllte Oliven	2 Eier
200 g Schafs- oder Fetakäse	4 EL Öl

Paprika und Tomaten putzen, waschen. Tomaten vierteln und entkernen. Alles fein würfeln. Zwiebeln schälen, fein hacken. Paprika, Tomaten und Zwiebeln mischen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Tabasco abschmecken.

Oliven in dünne Scheiben schneiden. Käse zerbröckeln. Kräuter waschen, abzupfen. Alles mischen und etwas ziehen lassen.

Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln. Mit Mehl und Eiern verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

1 EL Öl in beschichteter Pfanne erhitzen. 1/4 der Kartoffelmasse darin pro Seite 3-5 Minuten goldbraun braten, warm stellen. Auf gleiche Weise 3 weitere Puffer backen. Mit

der Gemüse-Mischung anrichten. Getränk: kühler Roséwein.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

pro Portion ca.: 460 kcal / 1930 kJ; E 17 g, F 27 g, KH 33 g

12.900 Reibekuchen auf rheinische Art

1500 g festkochende Kartoffeln	Sonnenblumenöl zum Ausbacken
2 mittelgroße Zwiebeln	Schwarzbrot
3 Eier	Rübenkraut
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle	Apfelmus
Muskat	

In der Zubereitung möglicherweise eine äußerst tränenreiche Angelegenheit: Zwiebeln reiben ist nicht jedermanns Sache. Dadurch belohnt aber der Genuss dieser unvergleichlich köstlichen Spezialität aus dem Rheinland und lässt die Tränen schnell vergessen.

Die Kartoffeln waschen, schälen und sehr fein reiben. Die Kartoffeln in ein Haarsieb geben und gründlich ausdrücken, dabei die Flüssigkeit in einer Schüssel auffangen. Die Schüssel kurze Zeit stehenlassen, dann vorsichtig das Wasser abgießen, so dass nur noch die Stärke zurückbleibt. Die geriebenen Kartoffeln zu der Stärke geben und gut vermengen.

Die Zwiebeln schälen und ebenfalls sehr fein reiben, zu den Kartoffeln geben. Alles mit den Eiern vermengen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat abschmecken.

Öl etwa 1cm hoch in eine Pfanne geben und erhitzen. Wenn es anfängt zu rauchen, mit einem Esslöffel portionsweise Teig in die Pfanne geben und glattstreichen. Die Reibekuchen nach und nach von jeder Seite goldbraun braten und zum Entfetten auf einen mit Küchenkrepp ausgelegten Teller setzen.

Noch heiß, je nach Geschmack mit Schwarzbrot, Rübenkraut und/oder Apfelmus, servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

12.901 Reibekuchen mit Alfalfa-Sprossen

1000 g festkochende Kartoffeln	1 gute Prise Ingwerpulver
1 Bd. Schnittlauch	200 g körniger Frischkäse
100 g Alfalfa-Sprossen	1 unbehandelten Limette, abger. Schale von
3 Eier	1 EL Limettensaft
Salz	grob gestoßener bunter Pfeffer
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	Sonnenblumenöl zum Ausbacken

Die Kartoffeln waschen, schälen und sehr fein reiben. Die Kartoffeln in ein Haarsieb geben und gründlich ausdrücken, dabei die Flüssigkeit in einer Schüssel auffangen. Die Schüssel

kurze Zeit stehenlassen, dann vorsichtig das Wasser abgießen, so dass nur noch die Stärke zurückbleibt. Die geriebenen Kartoffeln zu der Stärke geben und gut vermengen.

Den Schnittlauch kurz abrausen, Wasser abschütteln und das Grün in feine Röllchen schneiden. Mit den Alfalfa-Sprossen und den Eiern zu den Kartoffeln geben, mit Salz, Pfeffer und Ingwerpulver würzen und alles gut vermischen. Den Frischkäse mit der Limettenschale und dem Limettensaft, dem gestoßenen Pfeffer und Salz abschmecken und beiseite stellen.

Öl etwa 1 cm hoch in eine Pfanne geben und erhitzen. Wenn es anfängt zu rauchen, mit einem Esslöffel portionsweise Teig in die Pfanne geben und glattstreichen. Die Reibekuchen nach und nach von jeder Seite goldbraun braten und zum Entfetten auf einen mit Küchenkrepp ausgelegten Teller setzen.

Noch heiß mit dem vorbereiteten Frischkäse servieren.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

12.902 Reibekuchen mit Apfelkompott

750 g säuerliche Äpfel	1 mittelgroße Zwiebel
1 Apfelsaft	1 Ei, Salz
1 Stückchen Zitronenschale (Bio-Zitrone)	2 EL Mehl
2-3 EL Zucker	4-5 EL Butterschmalz
etwas Zimt	evtl. Minze zum Garnieren
1,5 kg Kartoffeln	

Äpfel waschen oder schälen. Vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Mit Apfelsaft und Zitronenschale aufkochen und zugedeckt ca. 3 Minuten köcheln. Kompott mit Zucker und Zimt abschmecken. Zitronenschale entfernen. Kompott auskühlen lassen.

Kartoffeln schälen und waschen. Auf der Haushaltsreibe grob reiben. Zwiebel schälen und fein hacken. Mit Ei, 1/2 TL Salz und Mehl unter die Kartoffeln rühren.

Butterschmalz portionsweise in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Aus der Masse 12-16 Puffer braten. Mit Apfelkompott anrichten. Mit Minze garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Auskühlzeit ca. 1 Std.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Portion ca.: 450 kcal; E 7 g, F 11 g, KH 78 g

12.903 Reibekuchen mit Möhren und Chutney

1000 g festkochende Kartoffeln	3 Eier
300 g Möhren	Kräutersalz
1/2 klein. Bund frische Minze	weißer Pfeffer aus der Mühle

Sonnenblumenöl zum Ausbacken
Mango- oder ein anderes Chutney (Fertig-

produkt aus dem Glas)

Die Kartoffeln waschen, schälen und sehr fein reiben. Die Kartoffeln in ein Haarsieb geben und gründlich ausdrücken, dabei die Flüssigkeit in einer Schüssel auffangen. Die Schüssel kurze Zeit stehenlassen, dann vorsichtig das Wasser abgießen, so dass nur noch die Stärke zurückbleibt.

Die geriebenen Kartoffeln zu der Stärke geben und gut vermengen. Die Möhren schälen und grob dazu raspeln. Die Minze kurz abspülen, Wasser abschütteln und die Blättchen fein hacken. Mit den Eiern in die Schüssel geben, verrühren und mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.

Öl etwa 1 cm hoch in eine Pfanne geben und erhitzen. Wenn es anfängt zu rauchen, mit einem Esslöffel portionsweise Teig in die Pfanne geben und glattstreichen. Die Reibekuchen nach und nach von jeder Seite goldbraun braten und zum Entfetten auf einen mit Küchenkrepp ausgelegten Teller setzen.

Sofort, also noch heiß, mit dem Chutney servieren.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

12.904 Reibekuchen mit Pumpernickel auf Apfelkompott und Preiselbeersaft

Reibekuchen mit Pumpernickel

400 g Kartoffeln (jeder seine Lieblingssorte)

3 Schalotten fein würfeln

50 g Haferflocken

3 Eier

Salz, Muskat

reichlich Pflanzenöl

etwas gehackte Haselnüsse

sechs Scheiben Pumpernickel

vier Äpfel

(z.B. Jonagold, Berlepsch, Red Delicious)

200 ml Apfelsaft

50 ml Weißwein

100 g Zucker

20 g Butter

etwas Limonensaft

Zimt

Preiselbeersauce

100 g Preiselbeeren

Apfelmus und tournierte Äpfel

100 ml Apfelsaft

Kartoffeln fein reiben. Masse gut ausdrücken. Die Schalottenwürfel, Haferflocken, gehackten Nüsse und Eier zu einem Brei vermengen. Alles mit Salz und Muskat abschmecken. In einer Pfanne reichlich Öl erhitzen. Mit den Händen kleine Kugeln formen, flach drücken und im heißen Fett von beiden Seiten goldgelb braten. Pumpernickelscheiben auf die gewünschte Größe ausstechen und mit Butter bestreichen. Mit den warmen Reibekuchen belegen.

Apfelmus und tournierte Äpfel: Die Äpfel in je sechs Stücke schneiden und mit einem Messer in Form bringen. In einer Pfanne den Zucker mit der Butter leicht karamellisieren, mit etwas Zimt bestreuen und kurz abbrennen. Die Apfelabschnitte in die Pfanne geben und kurz schmoren. Die Äpfel mit Weißwein, dem Limonen- und Apfelsaft ablöschen und

zu Kompott einkochen. Kurz bevor es fertig ist, die tournierten Äpfel dazugeben und alles erkalten lassen. Die tournierten Dekoäpfel sollten nicht zu weich werden.

Preiselbeersauce: 100 Gramm Preiselbeeren mit 100 Milliliter Apfelsaft mixen und damit Striche auf dem Teller ziehen - sehr dekorativ.

Mengenangabe: 4 Personen

12.905 Reibekuchen mit Räucherlachs

500 g Kartoffeln	8 Scheib. Lachs (Räucherlachs)
1 Zwiebel	100 ml Sahne
2 EL Creme fraîche	3 EL Meerrettich aus dem Glas
2 Eier	3 EL Preiselbeeren aus dem Glas
100 g Parmesan, geraspelt	1 Stängel Dill
1 EL Paniermehl	Muskat
Salz und Pfeffer	Öl zum Braten

Die Kartoffeln und Zwiebel schälen und grob reiben. Creme fraîche, Salz, Pfeffer, Eier, Muskatnuss, Parmesan und Paniermehl zugeben, alles gründlich vermischen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Portionsweise den Teig hineingeben. Die Reibekuchen von jeder Seite etwa drei Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Die Sahne steif schlagen, den Meerrettich und die Preiselbeeren unterheben. Die Mischung hierfür kann nach Wunsch variiert werden. Die Reibekuchen mit Räucherlachs, Sahne und Dill anrichten und servieren. In kleinen Portionen auch als Fingerfood geeignet.

12.906 Reibekuchen mit Speck

1 Kg Kartoffeln,	Muskat,
1 Zwiebel,	1 EL Mehl, evtl. mehr
150 g Speck,	Öl
Salz,	

Festkochende Kartoffeln schälen und in ein Sieb reiben, damit die Masse nicht zu nass wird. Die Zwiebel fein reiben und mit dem kleingewürfelten Speck, etwas Salz und wenig Muskat zu der Masse geben und gut verrühren. Mit dem Mehl die Konsistenz des Teigs regulieren. Der Teig soll halbflüssig und nicht zu fest sein. Löffelweise den Teig in Öl in einer gusseisernen Pfanne von beiden Seiten goldgelb ausbacken. (Sophie Lange: Alt-Eifler Küche, Helios-Verlag)

12.907 Reibekuchen mit Speck

Butterschmalz zum Backen	200 g Speck
Salz, Pfeffer	2 Zwiebeln
2 frische Eier	1.5 kg Kartoffeln

Die Kartoffeln schälen, waschen, reiben und auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Zwiebeln fein hacken und mit dem klein geschnittenen Speck in den Kartoffelteig geben. Dann die Eier zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils eine kleine Kelle Teig in heißem Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun backen. Dazu passt: Apfelkompott

12.908 Reibekuchen mit weihnachtlich gewürztem Apfelkompott

<i>Reibekuchen</i>	<i>Apfelkompott</i>
400 g Kartoffeln (jeder seine Lieblingsorte)	30 g Zucker
3 Schalotten fein würfeln	4 Äpfel (Gala Royal)
50 g Haferflocken	100 ml Weißwein (trocken)
3 Eier	1 Sternanis
Etwas Salz, Muskat	1 Nelke
Reichlich Pflanzenöl	Etwas Butter
	Zimt

Kartoffeln auf einer feinen Reibe reiben. Mit Schalottenwürfeln, Haferflocken und Eiern zu einem Brei vermengen. Den würzen wir mit Salz und Muskat. In einer Pfanne reichlich Öl erhitzen. Dann mit den Händen kleine Kugeln formen, diese flach andrücken und die kleinen Reibekuchen von beiden Seiten goldgelb anbraten.

Tipp: Nach dem Reiben der Kartoffeln immer die Flüssigkeit gut ausdrücken, dann spritzt es hinterher nicht so stark beim Braten.

Apfelkompott: Zucker in Butter karamellisieren. Die entkernten und gewürfelten Äpfel dazu. Leicht durchrühren und mit Zimt abstäuben. Etwas köcheln lassen und dann mit dem Weißwein ablöschen. Zum Schluss Nelke und Sternanis dazugeben.

Mengenangabe: 4 Personen

12.909 Reibekuchen(2) mit Blauschimmelkäse und Birnen

Reibekuchen wie im Rezept Reibekuchen(1) Grundrezept zubereiten.

3 reife feste Birnen schälen, vierteln, entkernen. Viertel längs halbieren. Birnen mit 3 El Zucker und 100 ml Weißwein in einer Pfanne 5-7 Minuten zugedeckt bissfest dünsten, 1-mal wenden. Abgekühlt mit 60 g grob gehackten Walnusskernen, 150 g Blauschimmelkäse und etwas Quittengelee auf die Reibekuchen geben und servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 55 Minuten

pro Portion: 628 kcal / 2636 kJ; E 20 g, F 29 g, KH 64 g

12.910 Reibekuchen(3) mit Seidentofu und Chilisauce

Reibekuchen wie im Rezept Reibekuchen(1) Grundrezept zubereiten. 2 Mini-Bio-Salatgurken (à 200 g) bis zu den Kernen in breite Streifen schälen, leicht mit Salz würzen, abtropfen lassen. 6 El süß-scharfe Chilisauce, 2 Tl Sojasauce, 2 El Limettensaft und 2 Tl feine Bio-Limetten-schale verrühren. Reibekuchen mit 200 g Seidentofu, Chilisauce, Gurken, 40 g gehackten Erdnüssen und Korianderblättern anrichten.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 55 Minuten

pro Portion: 416 kcal / 1751 kJ; E 15 g, F 15 g, KH 50 g

12.911 Reibekuchen(4) mit Bananen und Heidelbeersauce

Reibekuchen wie im Rezept Reibekuchen(1) Grundrezept zubereiten.

200 g TK-Heidelbeeren (aufgetaut) mit 2 El Honig pürieren, erhitzen, mit 2 Tl angerührter Stärke binden. Abgekühlt mit den Blättern von 3 Stielen Minze pürieren 4 Bananen in Scheiben mit 4 El Zitronensaft, 2-3 El flüssigem Honig und 2 Tl feiner Bio-Zitronenschale mischen und mit Sauce und Minze auf den Reibekuchen anrichten.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 50 Minuten

pro Portion: 441 kcal / 1855 kJ; E 11 g, F 9 g, KH 73 g

12.912 Reibekuchen(5) mit Apfelkompott

Reibekuchen wie im Rezept Reibekuchen(1) Grundrezept zubereiten.

600 g Äpfel schälen, entkernen und 2 cm groß würfeln. 100 g Zucker hellbraun karamellisieren lassen, 100 ml Apfelsaft zugeben und so lange kochen, bis der Karamell gelöst ist. Mit Äpfeln, Schale von 1 Bio-Zitrone (am Stück), 4 El Zitronensaft zugedeckt 12-15 Minuten garen. Abgekühlt mit einer Mischung aus 2 El Zucker und 1/2 Tl Lebkuchengewürz zu den Reibekuchen geben.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 1:10 Stunde

pro Portion: 514 kcal / 2164 kJ; E 10 g, F 8 g, KH 95 g

12.913 Rheinische Reibekuchen

1 kg mehligkochende Kartoffeln	Muskat
1 klein. Zwiebel	5 EL Butterschmalz
3 Eier	8 EL Preiselbeeren (Glas)
6 EL Mehl	500 g Apfelmus
Salz, Pfeffer	

Kartoffeln schälen, waschen und reiben. Über einem Sieb mit den Händen ausdrücken (oder ein Sehtuch verwenden), Flüssigkeit dabei auffangen. Einige Minuten stehen lassen, bis sich Stärke abgesetzt hat. Flüssigkeit vorsichtig abgießen und die zurückgebliebene Stärke unter die Kartoffelmasse mischen (siehe auch Infos auf der nächsten Seite).

Zwiebel abziehen und fein hacken. Eier, Mehl und Zwiebel unter die geriebenen Kartoffeln rühren. Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Backofen auf 80 Grad (Umluft 60 Grad) vorheizen. Schmalz portionsweise erhitzen und darin aus dem Kartoffelteig nacheinander Puffer braten und warm stellen. Fertige Kartoffelpuffer mit Preiselbeeren und Apfelmus servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen ca. 25 Min.

Vorbereiten ca. 30 Min.

pro Person ca.: 510 kcal; E 13 g, F 18 g, KH 72 g

12.914 Rheinische Rievkooche (Reibekuchen)

<i>Reibekuchen</i>	1 Zwiebel
1 kg Kartoffeln	etwas neutrales Öl
2 Eier	Rübenkraut, Preiselbeeren
2 EL Mehl	etwas Salz, Pfeffer, Muskatnuss
1 EL Haferflocken	

Geschälte Kartoffeln in ein Sieb reiben, das auf einer Schüssel steht, damit das Wasser abtropfen kann. Etwa 15 Minuten stehen lassen. Wasser abschütten und Kartoffelmasse zu dem abgesetzten Stärkemehl geben. Eier, Salz, Mehl, Muskatnuss, Haferflocken untermischen. Geriebene Zwiebeln dazugeben und verrühren. In heißem Fett kleine Küchlein knusprig braun braten. Dazu passen Apfelmus oder auch Preiselbeeren.

Mengenangabe: 4 Personen

12.915 Rheinische Rievkooche mit Pep

30 g Mehl, Type 405	gemahlen)
1000 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend	50 g Butter
10 Stk. Gewürzpauschale (Salz und Muskat,	1 Ei (M)

100 g Zwiebeln	10 ml Zitronensaft
20 g Zucker	1000 g Äpfel, rot
60 g Peperoni, rot	

Apfelkompott: Äpfel - bis auf einen - schälen, grob würfeln und mit Zitronensaft beträufeln. Peperoni in Scheiben schneiden, Kerne entfernen, mit 1 EL Zucker in einen Topf geben und zugedeckt bei kleiner Hitze nicht zu weich garen, später mit weiterem Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Reibekuchen: Zwiebeln abziehen. Kartoffeln waschen, schälen und mit Zwiebeln fein reiben. Eier und Mehl dazu geben, alles verrühren, mit Salz und Muskat abschmecken. Teig löffelweise in eine Pfanne in die aufschäumende Butter geben und Reibekuchen von beiden Seiten knusprig braten. Mit Kompott anrichten. Apfel für die Garnitur in Fächer schneiden.

Quick-Tipp: Kompott kann als Fertig-Produkt mit Peperoni verfeinert werden. Reibekuchenteig ist als gekühltes Fertig-Produkt erhältlich, mit Zwiebeln und Muskat verfeinern.

Mengenangabe: 10 Personen

12.916 Rheinischer Döbbekooche

Salz, Pfeffer	1 kg Kartoffeln
1 EL Mehl	1/4 l Milch
2 Eier	1 Brötchen
1 Apfel	3 EL Öl
2 groß. Zwiebeln	200 g Frühstücksspeck

Frühstücksspeck in kleine Würfel schneiden und in Öl auslassen. Das Brötchen in Milch einweichen. Die Kartoffeln, die Zwiebeln und den Apfel schälen, reiben und in eine Schüssel abseihen. Diese Masse mit Eiern und Mehl vermengen, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Eventuell noch etwas Milch hinzufügen und zu einem Teig verarbeiten. In eine große Auflaufform die Hälfte des Specks geben, dann die Kartoffelmasse dazu geben und zum Schluss den restlichen Speck darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 1 1/2 Stunden backen

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 105

12.917 Rheinischer Kartoffelkuchen Döbbekoochen

50 g Butterschmalz	weißer Pfeffer aus der Mühle
200 g durchwachsener Speck	3 Zwiebeln (200 g)
4 Eier	1 kg mehlig kochende Kartoffeln

Die Kartoffeln waschen, schälen und grob raffeln. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Alles vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die verquirlten Eier darunterheben. Einen Bräter mit 20 g Butterschmalz einfetten und die Kartoffel-Zwiebelmasse hineinfüllen. Das restliche Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, den feingewürfelten Speck unter Rühren anbräunen und über die Kartoffelmasse geben. Offen im vorgeheizten Backofen bei 220 °C 40-45 Minuten backen. Dazu passt: Apfel- oder Preiselbeerkompott

Zubereitungszeit (in Min.): 20

12.918 Rheinisches Kartoffelomelett

3 Eier	750 g Kartoffeln
1/2 TL Salz	1 Zwiebel
50 g Mehl	1/2 TL Salz
1/8 l Milch	Pfeffer
150 g geräucherter durchwachsener Speck	

Eier mit Salz, Mehl und Milch verquirlen und Teig 20 Minuten quellen lassen.

Speck in Würfel schneiden und ausbraten.

Kartoffeln schälen, grob raspeln und zum Speck geben. Zwiebel in Würfel schneiden, darüber verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen und in der geschlossenen Pfanne 20 Minuten dünsten.

Teig darübergeben und in der offenen Pfanne stocken lassen.

Kartoffelomelette wenden und von der zweiten Seite goldgelb backen. Dazu Salat reichen.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.919 Rindfleischtopf mit Auberginen

750 g Rindergulasch	1 Zweig(e) Rosmarin
3 EL Olivenöl	1 Blatt Lorbeer
Salz	1 Chilischote kleine getrocknete
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen	0.5 l Rotwein trockener
1 Zwiebel große	0.5 l Gemüsebrühe
3 Knoblauchzehen 600 g Auberginen	50 g Blattspinat
250 g Kartoffeln	1 EL Aceto balsamico

1. Das Fleisch waschen, trockentupfen und in Würfel von etwa 2 cm Kantenlänge schneiden. Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und das Fleisch darin portionsweise bei starker Hitze kräftig anbraten. Salzen, pfeffern, herausnehmen und beiseite stellen.

2. Die Zwiebel schälen, fein hacken und im verbliebenen Bratfett glasig braten. Den

Knoblauch dazudrücken.

3. Das Fleisch wieder in den Topf geben. Mit dem Rotwein und der Brühe aufgießen, aufkochen und bei schwacher Hitze zugedeckt etwa 30 Minuten schmoren.

4. Inzwischen die Auberginen waschen, von den Stielansätzen befreien und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und genauso groß wie die Auberginen würfeln. Alles zu dem Fleisch in den Topf geben, salzen und pfeffern. Den Rosmarin und das Lorbeerblatt hinzufügen. Die Chilischote aufschlitzen, entkernen, kleinhacken und dazugeben. Noch etwa 20 Minuten schmoren.

5. Den Spinat waschen, verlesen, von den Stielen befreien und etwa 5 Minuten vor Garzeitende untermischen. Den Eintopf mit dem Essig abschmecken und vor dem Servieren den Rosmarinzweig und das Lorbeerblatt entfernen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 90 Minuten

2100 kJ

12.920 **Roasted Sweetcorn Potatoes**

12 klein. Gschwellti

(fest kochende Sorte), vom Vortag, ungeschält

30 g Butter, flüssig

1/4 TL Salz

1 klein. Dose Maiskörner (ca. 160 g), abge-

tropft

100 g Gorgonzola-Mascarpone, kalt, in Würfeli

wenig Muskat

wenig Pfeffer aus der Mühle

Kartoffeln längs halbieren, gewölbte Seite evtl. leicht flach schneiden. Mit dem Kugelausstecher bis auf einen ca. 5 mm breiten Rand aushöhlen. Die Schale mit wenig Butter bestreichen, Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen, salzen. Kartoffel-Inneres mit einer Gabel grob zerdrücken, Maiskörner und Käse daruntermischen, würzen. Masse in die Kartoffeln füllen.

Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Lässt sich vorbereiten: Kartoffeln 1/2 Tag im Voraus ofenfertig zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Mengenangabe: 24 Stück

Backen: ca. 20 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Pro Stück: 63 kcal / 265 kJ; E 1 g, F 4 g, KH 7 g

12.921 **Rösti aus gekochten Kartoffeln**

500 g Kartoffeln
30 g Butter

Salz
Butterflocken

Kartoffeln waschen, in Salzwasser nicht ganz weichkochen, was sehr wichtig ist, damit die Kartoffeln beim Raffeln nicht zerfallen.

Eine schöne Rösti zeigt jedes einzelne Blättchen auf. Kartoffeln über Nacht im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Butter in einer möglichst weiten Pfanne aufschäumen lassen, geraffelte Kartoffeln zufügen, mit Butterflocken belegen, vorsichtig salzen und zugedeckt auf kleinem Feuer goldgelb backen, die Rösti wenden, vorsichtig salzen und ohne Deckel fertigbacken.

Das Geheimnis einer guten, schönen Rösti ist: Die Kartoffeln dürfen nicht zu weich gekocht sein, mit Butter darf nicht gespart werden, die Raffel soll schöne, einzelne Blättchen abgeben und die Rösti muß möglichst dünn gebacken werden. Es ist vielleicht vernünftiger, in zwei Pfannen zu arbeiten.

12.922 Rösti aus rohen Kartoffeln - Paillasson

4 mittelgroße Kartoffeln
Salz
weißer Pfeffer aus der Mühle

1 Thymianzweig
4 cl Butter
Butterflocken

Kartoffel schälen, waschen und in feinste Julienne schneiden, in einem Küchentuch trocknen (die Julienne darf auf keinen Fall gewässert werden!), mit Salz, weißem Pfeffer aus der Mühle vorsichtig würzen, die gezupften Thymianblätter untermischen.

Die Butter in einer entsprechenden Pfanne mit möglichst weitem Boden aufschäumen lassen, die Kartoffeljulienne zufügen, mit ein paar Butterflocken belegen und zugedeckt, auf kleinem Feuer, knusprig backen. Die Rösti wenden und ohne Deckel fertig backen.

Wichtig ist, daß Sie die Rösti sehr dünn backen und unter Umständen, je nach Personenzahl, mehrere Pfännchen verwenden müssen. Für einzelne Portionen eignen sich besonders gut emaillierte Eierpfännchen.

Zur Abwechslung können Sie den Kartoffeln Karotten-Sellerie und Lauchjulienne beimischen, oder, wenn es ganz hoch zugeht eine Trüffeljulienne! Als kleine Vorspeise sollten Sie bei Gelegenheit sehr kleine Portionen Rösti backen und ein Wachtelspiegelei auf die Rösti setzen.

12.923 Rösti mit Avocado & Schinken

450 g TK-Rösti-Ecken
1 reife Avocado
2 EL Zitronensaft
100 g Schwarzwälder Schinken

(in dünnen Scheiben)
9 TL (60 g) Creme fraîche
Salz, schwarzer Pfeffer

Rösti-Ecken unaufgetaut im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 176 °C / Gas: Stufe 3) ca. 20 Minuten backen. Rösti nach 8 Minuten wenden.

Avocado halbieren, Kern herauslösen. Avocado schälen, in Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.

Rösti-Ecken mit Avocado und Schinken belegen. Je 1 TL Creme fraîche daraufgeben und leicht würzen. Getränk: kühler Weißwein.

Mengenangabe: 9 Stück:

pro Stück ca.: 160 kcal / 670 kJ; E 2 g, F 12 g, KH 10 g

12.924 Rösti mit Champignons

1 kg Kartoffeln

Salz, Pfeffer

1 Bd. Frühlingszwiebeln

400 g kleine Champignons

6 EL Olivenöl

6 Scheib. Bergkäse

2 EL gehackte Petersilie

Kartoffeln schälen, waschen, grob raspeln, salzen, pfeffern.

Frühlingszwiebeln putzen, abbrausen und in Ringe schneiden. Champignons putzen, mit einem feuchten Tuch abreiben und halbieren, größere Pilze vierteln.

Die Pilze in 1 EL heißem Öl kurz und kräftig anbraten. Frühlingszwiebeln zufügen, kurz mitbraten, alles beiseite stellen.

Aus der Kartoffelmasse 12 Rösti formen. Im übrigen erhitzten Öl rundum knusprig braten, auf ein Blech legen. Ofen auf 200 Grad (Umluft 220 Grad) vorheizen.

Pilze auf den Rösti verteilen, je 1/2 Käsescheibe daraufgeben, mit Pfeffer würzen. Im Ofen ca. 10 Min. überbacken. Mit Petersilie bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 20 Min.

pro Person ca.: 290 kcal; E 13 g, F 8 g, KH 38 g

12.925 Rösti mit Frühlingszwiebeln, Lachs und Dillsahne

300 g vorwiegend festkochende Kartoffeln

3 Frühlingszwiebeln

Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

4 EL Butter

4 EL saure Sahne

1/2 Bd. Dill

50 g geräucherter Lachs

Kartoffeln gründlich waschen und in reichlich Wasser 10 Minuten kochen, sie sollen noch leicht roh sein. Wasser abgießen, Kartoffeln mit kaltem Wasser abschrecken und abkühlen lassen.

Backofen auf 75 Grad vorheizen (Gas: niedrigste Stufe, dann abschalten).

Kartoffeln pellen und grob raspeln. Frühlingszwiebeln waschen, Wurzeln und dunkelgrüne Röhren abschneiden. Zwiebeln in sehr feine Ringe schneiden, unter die Kartoffeln geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz durchkneten, damit sich alles gut verbindet.

Ein Viertel der Butter in einer Pfanne erhitzen und ein Viertel der Röstmasse hineingeben. Etwas zusammendrücken und bei mittlerer Hitze 5-7 Minuten braten. Dann auf einen flachen Deckel gleiten lassen und wenden. Von der anderen Seite ebenfalls 5-7 Minuten braten. Rösti auf einen Portionsteller gleiten lassen und zum Warmhalten in den Backofen stellen. Mit dem restlichen- Teig drei weitere Rösti braten.

Die Sahne glattrühren. Dill waschen, Wasser gut abschütteln und Dill sehr fein hacken. Zu der Sahne geben und mit etwas Salz und Pfeffer verrühren. Den Lachs in feine Streifen schneiden.

Rösti aus dem Backofen nehmen, jeweils einen Klecks Dillsahne in die Mitte geben und Lachsstreifen darauf verteilen. Sofort servieren.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

12.926 Rösti mit Gemüseragout

1 Gemüsezwiebel	Salz
200 g Möhren	Pfeffer
200 g Kohlrabi	30 g Butter
200 g Zucchini	125 g Creme fraiche
1 kg Kartoffeln	4 EL Butterschmalz

Für das Ragout Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Möhren sowie Kohlrabi waschen, putzen und schälen, Zucchini abbrausen, putzen, alles in feine Streifen schneiden.

Kartoffeln schälen, waschen und danach grob raspeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Butter in einem Topf erhitzen, die Gemüsestreifen darin andünsten, salzen und pfeffern. Creme fraîche zufügen und etwas einkochen lassen.

Inzwischen 2 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Aus der Hälfte der Kartoffelmasse 4 Portionen ins Fett geben, flach drücken und unter Wenden ca. 10 Min. braten. Herausnehmen, warm stellen. Mit der restliche Masse ebenso verfahren.

Zum Servieren je 1 Rösti-Taler auf die Teller legen, Gemüseragout darauf verteilen und mit einem 2.Taler bedecken. Nach Wunsch mit Kräutern garnieren. Extra-Tipp Die Rösti lassen sich beim Braten prima wenden, indem man sie auf einen flachen Teller gleiten lässt und danach umgedreht wieder in die Pfanne gibt.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitung: ca. 35 Minuten

Garen: ca. 20 Minuten

Pro Person ca.: 420 kcal; E 7 g, F 26 g, KH 36 g, BE 3

12.927 Rösti mit Geschnetzeltem

1 Portion Rösti (Siehe Rösti Grundrezept)	2 EL Mehl
200-250 g geschnetzeltes Pouletfleisch	1 dl Weißwein
200-250 g geschnetzeltes Schweinefleisch	2 dl Fleischbouillon
Öl oder Bratbutter zum Braten	Salz, Pfeffer, nach Bedarf
1 Zwiebel, fein gehackt	wenig Petersilie, gehackt
200 g Champignons, geviertelt	

Geschnetzeltes: Öl oder Bratbutter in einer Bratpfanne heiß werden lassen. Das Fleisch portionenweise kurz anbraten, herausnehmen, zugedeckt warm stellen. Hitze reduzieren, Zwiebeln zugeben, andämpfen, Champignons begeben, mit dämpfen. Mit Mehl bestäuben, gut mischen. Mit dem Wein ablöschen, einkochen. Bouillon beifügen, aufkochen, würzen. Fleisch hinzufügen, nur noch heiß werden lassen. Das Geschnetzelte auf die warm gestellte Rösti geben, Petersilie darüberstreuen.

Tipp: 1/2 Becher Saucenrahm (ca. 90 g) am Schluss unter das Geschnetzelte mischen, aufkochen.

Mengenangabe: 4 Personen

12.928 Rösti mit glaciertem Gemüse

1 klein. Bund Kerbel	70 g Butterschmalz
100 g Creme fraîche	1 TL Zucker
2 EL Joghurt	100 g Frühlingszwiebeln
1/2 TL Curry	100 g Kirschtomaten
1/2 TL scharfes oder edelsüßes Paprikapulver	1 klein. Bund Rucola
Salz	500 g fest kochende Kartoffeln
350 g kleine Karotten	Pfeffer

Für die Kerbelcreme Kerbel waschen, abzupfen, hacken und mit Creme fraîche, Joghurt, Curry, Paprikapulver und 2 Prisen Salz verrühren. Karotten putzen und feine Karöttchen daraus schnitzen. Dabei ein wenig vom Strunk an den Karotten lassen. 20 g Butterschmalz erhitzen, Zucker zugeben und schmelzen lassen. Karotten zufügen und bissfest garen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, und den unteren weißen und hellgrünen Teil schräg in 2 bis 3 cm dicke Stücke schneiden. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Beides zu den Karöttchen geben und kurz glacieren. Rucola waschen und abtropfen lassen.

Kartoffeln schälen, grob raspeln, bei Bedarf in einem Baumwolltuch auspressen und mit Salz und Pfeffer würzen. 50 g Butterschmalz in einer gusseisernen Pfanne erhitzen. Pro Rösti 1 geh. EL Kartoffelraspel in die Pfanne geben und glatt streichen. Rösti 5 Minuten von jeder Seite goldbraun ausbacken und auf Küchentrepp legen, damit das Fett aufgesogen wird. Im Backofen bei 100 °C warm halten. Teller mit der Kerbelcreme

anrichten. Zwei bis drei Rösti auf einen Teller setzen und mit Gemüse und Rucola belegen.

Mengenangabe: 4 Personen

12.929 Rösti mit glaciertem Gemüse auf Kerbelcreme

1 Bd. Rucola	Salz
Pfeffer	1/2 TL scharfes oder edelsüßes Paprikapulver
500 g fest kochende Kartoffeln	ver
100 g Kirschtomaten	100 g Curry
100 g Frühlingszwiebeln	2 EL Joghurt
1 TL Zucker	100 g Crème fraîche
100 g Butterschmalz	1 Bd. Kerbel
350 g kleine Karotten	

Für die Kerbelcreme den Kerbel waschen, abzupfen, fein hacken und mit Crème fraîche, Joghurt, Curry, Paprikapulver und 1 bis 2 Prisen Salz verrühren. Die Karotten putzen und feine Karöttchen daraus schnitzen. Dabei ein wenig vom Strunk an den Karotten lassen und diesen schön zurecht schneiden. 20 Gramm (2EL) Butterschmalz erhitzen, den Zucker zugeben und schmelzen lassen. Karotten zufügen und 8 bis 10 Minuten bissfest garen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen, und anschließend nur den unteren weißen und hellgrünen Teil schräg in 2 bis 3 cm dicke Stücke schneiden. Die Kirschtomaten waschen und in Scheiben schneiden. Beides zu den Karöttchen geben und kurz glacieren. Den Rucola waschen und gut abtropfen lassen. Die Kartoffeln schälen, grob raspeln, bei Bedarf in einem Baumwolltuch auspressen und mit Salz und Pfeffer würzen. 50 Gramm (5EL) Butterschmalz in einer gusseisernen Pfanne erhitzen. Pro Rösti 1 gehäuften EL Kartoffelraspel in die Pfanne geben und glatt streichen. Die Rösti 5 bis 6 Minuten von jeder Seite goldbraun ausbacken. Dabei darauf achten, dass sie nicht zu dunkel werden, um einen bitteren Geschmack zu vermeiden. Die Rösti aus der Pfanne nehmen. Auf ein Küchentrepp legen, damit das überschüssige Fett aufgesogen wird. Im Backofen bei 100°C warm halten. Teller mit der Kerbelcreme anrichten. Jeweils zwei bis drei Rösti auf einen Teller setzen und mit Möhren, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten und Rucola belegen. Sofort servieren. Deko-Tipps: Einen Teller zum Anrichten mit fein geschnittenem Kerbel bestreuen. Rösti auf das 'Grasbett' setzen. Rösti 'in Form gebracht' - Spiegeleierförmchen in die heiße Pfanne geben, mit Kartoffelmasse füllen und Rösti in Form ausbacken.

Gourmet-Tipp: Um den Geschmack der Karotten zu variieren, kann man nach dem Schwenken in Butter und Zucker 150 ml Wein zufügen und darin die Karotten dünsten.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 20

12.930 Rösti mit gratiniertem Käse

900 g Pellkartoffeln (am Vortag gekocht)	Pfeffer
1 EL Schmalz	4 reife Weißschimmelkäse
2 EL Butter oder Margarine	(z. B. Tomme, Weißer Prinz oder Camembert)
1 kl. Zwiebel	Paprika
1 Knoblauchzehe	gehackte Petersilie
Salz	

Kartoffeln pellen, mit einer sehr groben Reibe raffeln. 4 'Röstikuchen' daraus backen, d. h. Zwiebel und Knoblauch hacken, zusammen mit den Kartoffeln im heißen Schmalz und Butter auf 2 oder Automatik- Kochstelle 7 - 9 kurz anbraten, würzen. Zu einem Röstikuchen zusammenschieben, beidseitig hellbraun braten (die Kartoffeln dürfen nicht zu dunkel werden). Die Kartoffelkuchen in 4 Portions-Gratinformen anrichten. Jeweils einen ganzen Weißschimmelkäse auf die Röstli setzen, im vorgeheizten Backofen bei 220° oder unter der Grillbeheizung 10 - 15 Min. gratinieren. Vor dem Servieren mit Paprika bestäuben, mit Petersilie bestreuen.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.931 Röstli mit karamellisierten Äpfeln

1 Portion Röstli (Siehe Röstli Grundrezept)	1/2 dl Wasser, heiß
500 g kochfeste Apfel	1 Msp. Cayennepfeffer
(z.B. Jonathan, Idared, Golden Delicious)	1 EL Margarine oder Butter
100 g Zucker	

Apfel: schälen, Kerngehäuse entfernen, in Schnitze schneiden. Den Zucker in einer weiten Pfanne hellbraun rösten. Pfanne vom Feuer ziehen, mit dem Wasser ablöschen, aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Cayennepfeffer beifügen. Apfelschnitze beigeben, auf kleinem Feuer zugedeckt knapp weich kochen. Deckel entfernen, die Flüssigkeit einkochen. Margarine oder Butter beifügen, Apfelschnitze leicht hin und her bewegen, bis sie glänzen. Auf der warm gestellten Röstli anrichten.

Tipp: Rippli, Saucisson, Blut- oder Leberwurst dazu servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

12.932 Röstli mit Rahm-Champignons

1 Beutel (450 g; 9 Stück) TK-Röstli-Ecken	1 EL Butter/Margarine
1 Pkg. (300 g; 8 Stück) TK-Röstli-Taler	Salz, weißer Pfeffer
1 kg kleine Champignons	1-2 EL Mehl
2 mittelgroße Zwiebeln	125 g Schlagsahne

1/8 l Milch
2 TL Gemüsebrühe (Instant)

1/2 Bd. Petersilie
125 g Raclette-Käse zum Überbacken

Rösti unaufgetaut auf ein Backblech legen. Im heißen Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) ca. 20 Minuten backen. Pilze putzen, waschen, evtl. halbieren. Zwiebeln schälen, fein würfeln. Fett erhitzen. Pilze darin ca. 10 Minuten goldbraun braten. Nach 5 Minuten Zwiebeln zugeben, mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pilze mit Mehl bestäuben, kurz anschwitzen. Sahne, Milch und 1/8-1/4 l Wasser und Brühe einrühren. 2-3 Minuten köcheln und abschmecken. Petersilie waschen, hacken und darüberstreuen. Je 1 Rösti und einige Rahm-Pilze im Raclette-Pfännchen mit Käse überbacken.

Zubereitungszeit 30 Min.

pro Portion ca.: 450 kcal / 1890 kJ; E 16 g, F 25 g, KH 36 g

12.933 Rösti vom Blech mit Matjescocktail

1 Pkg. (10 St.; 600 g) TK-Kartoffelpuffer f. den Backofen	150 g saure Sahne Salz, Pfeffer
4-6 Matjesfilets (à ca. 75 g)	Zucker
1/2 Salatgurke	1/2 Bd. Dill
1 Bd. Radieschen	evtl. Bio-Zitrone zum Garnieren
1/2 Bund Lauchzwiebeln	Backpapier
300 g Joghurt	

Backofen vorheizen (E-Herd: 200-225 °C/Umluft: 175-200 °C/Gas: Stufe 3-4). Rost mit Backpapier auslegen und Puffer darauf verteilen. Im Ofen 12-15 Minuten backen, nach ca. 8 Minuten wenden.

Matjes abspülen, trocken tupfen und in Stücke schneiden. Gurke, Radieschen und Lauchzwiebeln putzen, waschen und klein schneiden.

Joghurt und saure Sahne verrühren. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Dill waschen, fein schneiden. Mit Gemüse und Matjes unterheben, nochmals abschmecken. Mit den Rösti anrichten, f mit Zitrone garnieren. | Getränk: Mineralwasser.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

pro Portion ca.: 510 kcal; E 21 g, F 28 g, KH 39 g

12.934 Rösti(1) Grundrezept mit Sour Cream und Schnittlauch

1/2 Bund Schnittlauch in Röllchen schneiden, die Hälfte mit 150 g Sour Cream mischen, mit Salz, Pfeffer, 1 Spritzer Tabasco würzen. Für die Rösti 350 g festkochende Kartoffeln schälen, kalt abspülen, trocken tupfen, grob raffeln (Haushaltsreibe). 2-3 El Öl in beschichteter Pfanne erhitzen, Kartoffelmasse in 6 Portionen darin verteilen, etwas flach

drücken. Bei mittlerer bis starker Hitze 3-4 Minuten auf einer Seite goldbraun braten. Salzen, wenden und weitere 3-4 Minuten knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Sour Cream und restlichem Schnittlauch anrichten.

Mengenangabe: 2 Portionen

Zubereitungszeit 35 Minuten

pro Portion: 307 kcal / 1285 kJ; E 9 g, F 18 g, KH 24 g

12.935 Röst(2) mit Avocado und Ziegenkäse

3 Äpfel (500 g) schälen, entkernen, in kleinen Stücken in den Topf schneiden. 50 ml Wasser und 2 El Zitronensaft zugeben. Zugedeckt 20-30 Minuten bei milder bis mittlerer Hitze leise kochen, bis die Äpfel musig zerfallen, 5 Minuten vor Carzeitende offen garen. 1-2 El Zucker zugeben. 150 g Blutwurst (leicht geräuchert, im Naturdarm) in 10 Scheiben schneiden und in 1-2 El Mehl wenden. 1 El Öl in einer Pfanne erhitzen, Wurst darin beidseitig je 1 Minute braten, warm stellen. 350 g festkochende Kartoffeln wie im Rezept Röst(1) Grundrezept vorbereiten. 2 El Öl in einer Pfanne erhitzen, 10 kleine Röst(1) darin braten. Abtropfen lassen, mit je 1 Klecks Apfelmus und 1 Scheibe Blutwurst servieren. Mit Radieschensprossen garnieren.

Mengenangabe: 2 Portionen

Zubereitungszeit 1 Stunde

pro Portion: 706 kcal / 2966 kJ; E 14 g, F 38 g, KH 70 g

12.936 Röst(3) mit Meerrettich und Forelle

1/2 Bund Dill fein schneiden. 80 g Crème fraîche mit 20 g frisch geriebenem Meerrettich verrühren. 350 g festkochende Kartoffeln wie im Rezept Röst(1) Grundrezept vorbereiten. 2 El Öl in der Pfanne erhitzen, aus der Kartoffelmasse darin 1 Röst(1) braten. Aus der Pfanne nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und in 4 Streifen schneiden. Röst(1)-Streifen mit Meerrettich-Crème-fraîche bestreichen und mit 2 halbierten geräucherten Forellenfilets (125 g) belegen. Mit Dill bestreuen und servieren.

Mengenangabe: 2 Portionen

Zubereitungszeit 45 Minuten

pro Portion: 388 kcal / 1627 kJ; E 17 g, F 23 g, KH 24 g

12.937 Röst(4) mit Pilzragout

1 Zwiebel und 30 g durchwachsenen Speck (am Stück) fein würfeln. 150 g Pilze (Pfifferlinge, Champignons) putzen. 1 El Öl im Topf oder in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Speck und Pilze darin 1-2 Minuten bei starker Hitze braten. Mit 50 ml Weißwein ablöschen, mit 150 ml Schlagsahne auffüllen, cremig einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 350

g festkochende Kartoffeln wie im Rezept Rösti(1) Grundrezept vorbereiten. 2 El Öl (z.B. Maiskeimöl) in der Pfanne erhitzen, 1 Rösti darin braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Im Ganzen mit Pilzragout anrichten und mit 1 El fein geschnittener glatter Petersilie bestreuen.

Mengenangabe: 2 Portionen

Zubereitungszeit 50 Minuten

pro Portion: 546 kcal / 2292 kJ; E 9 g, F 43 g, KH 26 g

12.938 Rösti(5) mit Avocado und Ziegenkäse

100 g Kirschtomaten halbieren. 1 Avocado halbieren, entkernen, schälen, in Stücke schneiden. 1 rote Zwiebel in Streifen schneiden. Alles mit 1 El Weißweinessig, 2 El Olivenöl, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker mischen. 350 g festkochende Kartoffeln wie im Rezept Rösti(1) Grundrezept vorbereiten. 2 El Öl in der Pfanne erhitzen, darin aus der Masse 1 Rösti braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Tomaten-Avocado-Salat anrichten. 100 g cremigen Ziegenkäse in Stücke schneiden und dazu servieren.

Mengenangabe: 2 Portionen

Zubereitungszeit 45 Minuten

pro Portion: 506 kcal / 2123 kJ; E 9 g, F 36 g, KH 30 g

12.939 Rösti-Cordon-bleu

1.2 kg fest kochende Kartoffeln, an der Röstiraffel gerieben	Pfeffer aus der Mühle
3 Eier, verklopft	8 beliebige Käse-Scheibletten, halbiert
1/4 TL Muskat	8 Tranchen Schinken
1/2 TL Salz	1 EL Butter oder Margarine, flüssig
	glattblättrige Petersilie für die Garnitur

Kartoffeln und Eier gut mischen, würzen. Aus der Hälfte der Kartoffelmasse mit einem Löffel auf einem mit Backpapier belegten Backblech 8 gleich große, ca. 1 cm dicke ovale Plätzchen formen. Je 2 Scheibletten- Hälften aufeinander legen, mit je einer Tranche Schinken umwickeln, auf die Kartoffelplätzchen legen, mit der restlichen Kartoffelmasse bedecken, gut andrücken. Die Butter oder Margarine darüber träufeln, sofort backen.

BACKEN: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens. Anrichten, garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: ca. 20 Min.

12.940 Rösti-Doppeldecker

250 g Kartoffeln	3 TL Öl
1 Zwiebel	250 g gemischtes Hackfleisch
1 Ei (Gr. M)	Pfeffer
Salz	2 Tomaten
1-2 EL zarte Haferflocken	1/2 Bd. Schnittlauch

Kartoffeln fein reiben. Zwiebel fein würfeln. Kartoffelraspel mit Ei, etwas Salz und Haferflocken verkneten. Aus der Kartoffelmasse in 2 TL heißem Öl 4 flache Puffer backen. Warm stellen.

Zwiebel, Hackfleisch, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verkneten. Aus der Masse 2 Frikadellen formen, im Rest Öl ca. 4 Min. auf jeder Seite braten.

Tomaten in Scheiben, Schnittlauch in Röllchen schneiden. 2 Kartoffelpuffer mit Tomatenscheiben und je 1 Frikadelle belegen. Rest Kartoffelpuffer als Deckel darauflegen, mit Schnittlauch bestreuen.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

pro Portion: 510 kcal; E 28 g, F 31 g, KH 28 g

12.941 Rösti-Ecken mit Bacon & Tomaten

1 Pkg. (450 g; 9 Stück) TK-Rösti-Ecken	Pfeffer
2 klein. Zwiebeln	Zucker
4 mittelgroße Tomaten	2 EL Essig (z. B. weißer Balsamico)
2-3 Scheib. Frühstücksspeck (Bacon)	evtl. Salbeiblättchen zum Garnieren
2-3 EL Öl (z. B. Olivenöl)	Backpapier
Salz	

Tiefgefrorene Rösti auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 20 Minuten backen. Nach ca. 12 Minuten einmal wenden.

Zwiebeln schälen und in sehr feine Spalten schneiden. Tomaten waschen, vierteln und entkernen. Fruchtfleisch fein würfeln. Speck in Stücke schneiden.

Speck in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Öl im Speckfett erhitzen. Zwiebeln darin glasig dünsten. Tomaten zugeben und ca. 1 Minute mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig abschmecken. Tomaten und Speck auf die Rösti verteilen. Mit Salbei garnieren.

Mengenangabe: 9 STÜCK

Zubereitungszeit ca. 25 Min.

pro Portion ca.: 160 kcal; E 2 g, F 9 g, KH 16 g

12.942 Röstli-Nest

<i>Röstli</i>	1 TL Thymian, fein gehackt
800 g Gschweltli (fest kochende Sorte) vom Vortag, geschält	1 TL Salz
300 g Lauch, längs halbiert, in feinen Streifen	wenig Pfeffer
2 EL Petersilie, fein gehackt	2 EL Bratbutter
	4 frische Eier
	1 Prise Salz

Kartoffeln an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben, Lauch und Kräuter daruntertermischen, würzen. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiß werden lassen. Kartoffeln und Lauch begeben, unter gelegentlichem Wenden ca. 10 Min. anbraten. Röstli zu einem flachen Kuchen formen, mit einem Löffel 4 Vertiefungen in die Röstli drücken, Eier in die Vertiefungen aufschlagen, salzen. Röstli offen bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. braten, die letzten 2 Min. zugedeckt fertig braten.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

pro Person: 296 kcal / 1240 kJ; E 13 g, F 12 g, KH 33 g

12.943 Röstli-Nestli

<i>Röstli-Nestli</i>	Bratbutter zum Braten
1 kg fest kochende Kartoffeln, grob gerieben	600 g geschnetzeltes Pouletfleisch
1 Zwiebel, grob gerieben	500 g grüne Spargeln,
3 EL Butter, weich	unteres Drittel geschält, in Stücken
1 TL Salz	2 dl Hühnerbouillon
<i>Gschnetzeltes</i>	1.8 dl Saucen-Halbrahm
	Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Röstli-Nestli: Alles mit einer Gabel mischen. Röstli-Nestli formen. Hierzu Kartoffelmasse in 8 Portionen teilen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech eine Portion Kartoffelmasse in einen Formenring von ca. 8cm O geben, gut andrücken. In der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Formenring sorgfältig entfernen. Mit der restlichen Kartoffelmasse gleich verfahren.

Backen: ca. 40 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Gschnetzeltes: Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiß werden lassen, Fleisch portionenweise je ca. 4 Min. anbraten, herausnehmen, zugedeckt beiseite stellen. Evtl. wenig Bratbutter begeben, Spargeln andämpfen, Bouillon und Rahm dazugießen, zugedeckt ca. 10 Min, köcheln, Fleisch begeben, nur noch heiß werden lassen, würzen, in die Röstli-Nestli füllen.

Mengenangabe: 8 Stück

Backen: ca. 40 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

pro Person: 607 kcal / 2538 kJ; E 44 g, F 25 g, KH 51 g

12.944 Röst-Parade

1 Prise abgeriebene Muskatnuss	1 klein. rote Paprikaschote
2 EL Schnittlauchröllchen	1 EL Ajvar (scharfe Paprikapaste)
75 g sehr kleine Katenschinkenwürfel	Pfeffer
1 EL Pinienkerne	Salz
50 g Rauke	300 g saure Sahne
2 EL kaltgepresstes Rapsöl	75 g Speisequark (20%)
1/2 klein. Kohlrabi	20 TK-Röst (à 50 g)

Röst im Backofen nach Packungsangabe backen. Quark und saure Sahne verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und in vier Portionen teilen. Eine Portion mit Ajvar verrühren, Paprika waschen, fein würfeln und untermischen. Kohlrabi schälen, fein raspeln und unter die zweite Quarkportion rühren, mit 1 EL Rapsöl und Muskat abschmecken. Rauke waschen, trockenschütteln, in feine Streifen schneiden und mit dem restlichen Rapsöl unter die dritte Quarkportion rühren. Pinienkerne in einer trockenen Pfanne rösten und über den Raukequark streuen. Schinkenwürfel und Schnittlauch unter die letzte Quarkportion rühren. Quarkdips zusammen mit den Röst servieren. Evtl. mit Schnittlauchhalmen und Raukeblättern garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 30

955 kcal / 0 kJ

12.945 Röst-Taler gefüllt mit Camembert und Preiselbeeren

80 g Preiselbeeren (Glas)	250 g Camembert
Salz	16 tiefgekühlte Röst-Taler
1 Bd. Petersilie	1 EL Rapsöl
Rapsöl zum Frittieren	

Rapsöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und Röst-Taler darin ca. 2 Minuten von jeder Seite hellbraun braten. Herausnehmen, mit einem scharfen Messer taschenförmig zu 3/4 aufschneiden (evtl. Pergamentpapier zu Hilfe nehmen, wenn die Taler zu heiß sind). Camembert in ca. 16 Scheiben schneiden und quer halbieren. Je 2 Stücke in einen Taler geben und diese im vorgeheizten Backofen (200 °C) ca. 5 Minuten überbacken. In der Zwischenzeit Rapsöl in einer Fritteuse oder einem Topf erhitzen. Petersilie waschen,

mit einem Tuch sorgfältig abtupfen (spritzt sonst sehr stark) und im heißen Öl ca. 10 Sekunden frittieren. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen. Rösti-Taler aus dem Backofen herausnehmen, auf jeden Taler etwas Petersilie sowie je 1 TL Preiselbeeren geben und servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

961 kcal / 4020 kJ

12.946 Rösti-Taler mit Räucherlachs

750 g große Kartoffeln (vorwiegend festkochende)	100 g Schlagsahne
1 Zwiebel	2 EL Meerrettich (Glas)
1 Ei	1 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer	12 klein. Scheiben (200 g) Räucherlachs
Muskat	etwas Kresse und Bio-Zitrone zum Garnieren
5-6 EL Öl	

Kartoffeln schälen, waschen. Zwiebel schälen. Beides grob raspeln und mit Ei, Salz, Pfeffer und Muskat verrühren.

Öl portionsweise in einer großen Pfanne erhitzen. Aus der Kartoffelmasse darin ca. 12 kleine Rösti goldbraun braten. Evtl. warm stellen.

Sahne steif schlagen und mit dem Meerrettich verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Evtl. in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Rösti und Lachs anrichten. Den Sahne-Meerrettich als Tuffs daraufspritzen oder mit einem Löffel darauf verteilen. Mit Kresse und Zitronenstückchen garnieren.

Mengenangabe: 12 Stück

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

pro Stück ca.: 130 kcal; E 5 g, F 8 g, KH 8 g

12.947 Röstis mit Ei und Schinken

4 Scheib. gekochter Schinken	1 TL Salz
4 EL Schnittlauchröllchen zum Bestreuen	4 EL Essig
40 g geriebener Allgäuer Emmentaler	4 groß. tiefgekühlte Röstis
4 Tomaten	4 Frisch-Eier

Röstis nach Vorschrift im Backofen zubereiten. Einen Liter Wasser mit Essig und Salz zum Kochen bringen. Frisch-Eier jeweils vorsichtig in eine Kelle aufschlagen, in das Wasser gleiten lassen und pochieren. Tomaten waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Jeweils 1 Scheibe Schinken auf einen Rösti legen, mit Tomatenscheiben belegen, pochierte Eier

darauf verteilen und mit geriebenem Käse bestreuen. Unter dem Grill gratinieren. Vor dem Servieren mit Schnittlauch bestreuen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 25

327 kcal / 0 kJ

12.948 Röstis mit Kräuterquark

1 Bd. Schnittlauch	Weißweinessig
1 Bd. Petersilie	Öl
1 Bd. Basilikum	12 TK-Röstis
500 g Sahnequark	Tomaten
Salz	Basilikum
Pfeffer	

Schnittlauch in Röllchen schneiden. Petersilie und Basilikum fein hacken. Quark mit Salz, Pfeffer und Essig verrühren, Kräuter unterheben.

Öl erhitzen und Röstis darin goldgelb braten.

Röstis mit Quark auf Tellern anrichten und mit Tomatenvierteln und Basilikum garnieren.

12.949 Röstizza

1 Portion Rösti (Siehe Rösti Grundrezept)	einige schwarze Oliven, halbiert, nach Belieben
150 g Mortadella- oder Salamitranchen	
3-4 Tomaten, in Würfeln, oder	wenig Oreganoblättchen oder ital. Gewürzmischung und Rosmarinnadeln
1 Dos. Pelati, gehackt, abgetropft (ca. 400 g)	
150 g Mozzarella oder Tilsiter, in Scheiben	

Rösti: Eine Seite braten, Rösti wenden, die Zutaten in der obigen Reihenfolge auf die Röstikruste legen, zudecken und fertig braten.

Mengenangabe: 4 Personen

12.950 Röstkartoffel-Curry mit Garnelen

200 g geschälte Garnelen (TK oder frisch)	4 EL Butterschmalz
1 kg Kartoffeln (fest kochend)	Salz, schwarzer Pfeffer
2 Zwiebeln	2-3 TL Curry
2 Knoblauchzehen	Chilipulver

einige Spritzer Zitronensaft
200 g TK-Erbesen

100 g Schlagsahne
evtl. 1-2 Stiele Minze oder Petersilie

Tiefgefrorene Garnelen auftauen lassen. Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in halbe Ringe schneiden. Knoblauch schälen, hacken.

3 EL Butterschmalz erhitzen. Kartoffeln und Zwiebeln unter Wenden ca. 15 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer und 1 TL Curry würzen, warm stellen.

Garnelen abspülen und trockentupfen. 1 EL Butterschmalz im Bratfett erhitzen. Garnelen und Knoblauch darin unter Wenden 3-4 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und mit Zitronensaft beträufeln.

1-2 TL Curry im Bratfett anschwitzen. Mit gut 1/4 l Wasser ablöschen. Erbsen zufügen, zugedeckt ca. 5 Minuten garen. Mit Salz, Pfeffer, Curry und Chili abschmecken. Sahne halb steif schlagen. Vorsichtig in die Soße rühren. Kartoffeln und Garnelen zufügen, erhitzen. Minze waschen, Blättchen abzupfen und darüber streuen. Getränk: Mineralwasser.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 50 Min.

pro Portion ca.: 390 kcal / 1630 kJ; E 16 g, F 18 g, KH 38 g

12.951 Röstkartoffel-Pfanne mit Hack

750 g kleine Kartoffeln

2-3 EL Öl

Salz, weißer Pfeffer

2 mittelgroße Zwiebeln

350 g gemischtes Hack oder Schweinehackfleisch

2-3 Stiele frischer oder

1/2 TL getrockneter Thymian

Edelsüß-Paprika

2-3 EL Aiwar (Paprika-Gewürzpaste; aus dem Glas) oder Curry-Ketchup

2 EL Creme fraîche oder Schmand

Kartoffeln schälen, waschen und evtl. halbieren. In einer großen Pfanne im heißen Öl ca. 20 Minuten braten. Dabei öfter wenden, würzen. Inzwischen Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Nach ca. 5 Minuten zu den Kartoffeln geben und mitbräunen. Alles herausnehmen. Hackfleisch im Bratfett unter Wenden kräftig krümelig anbraten. Thymian waschen und die Blättchen abzupfen. Hack mit Salz, Paprika und Aiwar würzen. Ca. 1/4 l Wasser angießen und aufkochen. Thymian zugeben und weitere ca. 5 Minuten köcheln. Kartoffeln und Zwiebeln untermischen. Alles weitere ca. 5 Minuten köcheln lassen. Röstkartoffel-Pfanne nochmals abschmecken und mit Creme fraîche anrichten. Getränk: kühles Bier od. Saft.

Mengenangabe: 3-4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

Portion ca.: 340 kcal / 1420 kJ; E 20 g, F 17 g, KH 24 g

12.952 Röstkartoffeln in Aceto balsamico

1 kg kleine Kartoffeln (festkochend)	2 EL Öl
5 EL Aceto balsamico (ital. Würzessig)	Salz
1 TL Akazien- oder Rapshonig (evtl. mehr)	4 EL Olivenöl (kaltgepreßt)
2 Bd. Basilikum	

Kartoffeln mit Schale kochen, pellen und abkühlen lassen. Würzessig und Honig in einem Topf einige Minuten kochen lassen. Basilikumblätter grob zerschneiden. Das Öl erhitzen, die Kartoffeln darin auf großer Flamme goldbraun braten und salzen. Die Aceto-Honig-Mischung dazugießen und die Kartoffeln darin schwenken. Olivenöl und Basilikum untermischen und auf einer angewärmten Platte servieren.

Beigabe: Lammkoteletts Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Mengenangabe: 4 Portionen

12.953 Röstkartoffeln in Aceto Balsamico

1 kg kleine Kartoffeln	2 EL Öl
5 EL Aceto Balsamico	Salz
1 TL Akazien- oder Rapshonig	4 EL kalt gepresstes Olivenöl
2 Bd. Basilikum	1 EL geriebener Parmesan

Kartoffeln gründlich waschen und in der Schale ca. 20 Min. garen. Abgießen, etwas abkühlen lassen und lauwarm pellen. Ganz auskühlen lassen.

Aceto Balsamico mit Honig in einem kleinen Topf aufkochen und etwa 1 Min. köcheln lassen. Basilikum abbrausen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen. 1/3 beiseitelegen, Rest grob hacken.

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin goldbraun anbraten, salzen. Bei starker Hitze die Essig-Honig-Mischung angießen und die Kartoffeln darin schwenken. Olivenöl und gehacktes Basilikum unterziehen. Anrichten, mit Parmesan bestreuen, mit den übrigen Basilikumblättchen garnieren und heiß servieren.

Auch mit Estragon oder Kerbel gewürzt, schmecken die Röstkartoffeln prima.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 30 Min.

Garen ca. 20 Min.

pro Person: 350 kcal; E 6 g, F 14 g, KH 46 g

12.954 Röstkartoffeln mit Garnelen

12 klein. Kartoffeln (festkochend)
3 EL Öl
Salz, schwarzer Pfeffer

24 geschälte, gegarte Garnelen (ca. 200 g)
125 g Creme fraîche
Dill und Salat zum Garnieren

Kartoffeln waschen und in Wasser ca. 20 Minuten kochen. Abschrecken und die Schale abziehen. Die Kartoffeln längs halbieren.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin von allen Seiten goldbraun braten und salzen.

Garnelen waschen und trockentupfen. Kartoffeln auf einer Platte anrichten. Je einen Klecks Creme fraîche daraufgeben. Mit je einer Garnele belegen und mit Pfeffer bestreuen. Mit Dill und Salat garnieren.

Siehe Einladung zum Fondue.

Mengenangabe: 6 Personen

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

pro Portion ca.: 200 kcal / 840 kJ; E 8 g, F 12 g, KH 15 g

12.955 Röstkartoffeln zu Oliven-Dip

1.2-1.5 kg kleine Kartoffeln
250 g Magerquark
150 g saure Sahne
1-2 Knoblauchzehen
1 klein. Zwiebel
75 g paprikagefüllte Oliven

75 g schwarze Oliven (ohne Stein)
1 TL getrocknete Kräuter der Provence
Salz, Pfeffer
2-3 EL Öl
150 g Kirschtomaten
evtl. Kräuter zum Garnieren

Kartoffeln gut waschen. In wenig Wasser zugedeckt ca. 15 Minuten dünsten bzw. dämpfen. Quark und saure Sahne glatt rühren. Knoblauch schälen und durch die Knoblauchpresse direkt hineindrücken. Zwiebel schälen, fein würfeln. 3A Oliven grob hacken. Mit Kräutern der Provence und Zwiebel unterrühren, abschmecken. Kartoffeln abschrecken, evtl. schälen. In einer großen Pfanne im heißen Öl unter öfterem Wenden goldbraun braten. Tomaten waschen und halbieren. Mit restlichen Oliven untermischen. Würzen. Kartoffeln mit Dip anrichten, garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

pro Portion ca.: 380 kcal; E 12 g, F 16 g, KH 45 g

12.956 Rohe Klöße mit Mischpilz-Rahm

1 kg mehligkochende Kartoffeln	250 g Champignons
350 g Porree (Lauch)	1 EL Butter/Margarine
Salz, Pfeffer	300 ml klare Brühe (Instant)
Muskat	200 g Schlagsahne
50 g geräucherter durchwachsener Speck	2-3 EL heller Soßenbinder
2-3 EL Mehl, evtl.	evtl. Petersilie zum Garnieren
1 Dos. (850 ml) Mischpilze	

250 g Kartoffeln waschen und in Wasser ca. 20 Minuten kochen. Anschließend abschrecken, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Abkühlen lassen.

Porree putzen, waschen, in feine Ringe schneiden. In kochendem Salzwasser kurz blanchieren, abtropfen lassen. Speck würfeln, knusprig auslassen. Herausnehmen. Porree im Speckfett schwenken. Abkühlen lassen.

750 g Kartoffeln schälen, waschen und fein reiben. Im Tuch gut ausdrücken, Kartoffelwasser auffangen, 10 Minuten stehenlassen. Flüssigkeit abgießen. Abgesetzte Stärke, alle Kartoffeln, 1/3 Porree und evtl. Mehl verkneten. Mit Salz und Muskat würzen.

Masse zu 8-10 Klößen formen. In kochendes Salzwasser geben und 15-20 Minuten gar ziehen lassen.

Mischpilze kalt abspülen und gut abtropfen lassen. Champignons putzen, waschen und halbieren. Alle Pilze im heißen Fett ca. 5 Minuten braten. Mit Brühe und Sahne ablöschen. Aufkochen und binden. Rest Porree und Speck darin erhitzen, abschmecken. Alles anrichten. Mit Petersilie garnieren. Getränk: Bier und ein Klarer.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

pro Portion ca.: 550 kcal / 2310 kJ; E 13 g, F 31 g, KH 51 g

12.957 *Rohe Lauch-Bratkartoffeln mit Gänsesülze*

6 Scheib. Frühstücksspeck	2 Möhren
10 Blätter weiße Gelatine	2 Lorbeerblätter
2 Stangen Lauch	5 Nelken
Petersilie zum Garnieren	1 TL schwarze Pfefferkörner
1 EL Rapsöl	Salz
750 g festkochende Kartoffeln	1 Bd. Suppengrün
Pfeffer	2 Gänsekeulen á 400 g
2 EL brauner Zucker	100 g Backobst
75 ml Rotweinessig	

Backobst einweichen. Gänsekeulen häuten. Suppengrün putzen, waschen und kleinschneiden. Mit 1 1/4 l Wasser, Salz, Pfefferkörnern, Nelken, Lorbeer und Gänsekeulen zum Kochen bringen. Zugedeckt auf kleinster Stufe ca. 2 Stunden köcheln lassen. Fleisch herausnehmen, würfeln. Brühe durchsieben und 0,7 l abmessen. Möhren schälen und in

dickere Scheiben schneiden. Backobst abtropfen lassen, kleinschneiden und mit den Möhren in der Brühe ca. 10 Minuten garen. Gelatine einweichen, gut ausdrücken, in der heißen Brühe auflösen und mit Essig, braunem Zucker, Salz und Pfeffer sehr kräftig abschmecken. Eine Kastenform (1,5 l Inhalt) kalt ausspülen. Fleischwürfel, Brühe, Backpflaumen und Möhren einfüllen. Im Kühlschrank mind. 12 Stunden erstarren lassen. Für Bratkartoffeln Frühstücksspeck in Würfel schneiden. In 1 EL Öl kross braten und herausnehmen. Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und in dem Öl portionsweise in zwei Pfannen von beiden Seiten knusprig braun braten. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. 5 Minuten mitbraten und Speckstücke zufügen. Vor dem Servieren Kastenform in heißes Wasser tauchen, Sülze stürzen und in Scheiben schneiden. Zu den Bratkartoffeln servieren und mit Petersilie garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

12.958 Roigebrageldi (Bratkartoffeln auf Münstertaler Art)

2 kg Kartoffeln,	100 g Butter,
300 g Räucherspeck,	Salz
150 g Zwiebeln,	Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln klein hacken und den Speck würfeln. Die Speckwürfel in einen gusseisernen Topf geben, mit einer Schicht Kartoffeln und einer Schicht Zwiebeln bedecken. Salzen. Weiter abwechselnd Kartoffeln und Zwiebeln mit einigen Butterflöckchen aufschichten. Mit einer Schicht Kartoffeln enden, die restliche Butter darauf verteilen. Salzen.

Den Deckel auf den Topf geben und das Ganze eine Stunde im heißen Backofen (Stufe 8) schmoren. Kurz vor dem Servieren die Speckwürfel, Kartoffeln und Zwiebeln in dem Topf vermischen. Manche Bewohner des Münstertals zerdrücken die Kartoffeln leicht, geben sie auf eine Servierplatte und drücken sie dort noch einmal fest, andere wiederum stürzen sie auf die Platte. Dazu wird Schäufole oder geräucherter Schweinehals gegessen und grüner Salat.

Mengenangabe: 6 Personen

12.959 Rosenkohl-Kartoffelpüree mit Petersilien-Pesto

20 g Pinienkerne	800 g Rosenkohl
1 Bd. glatte Petersilie	1200 g mehligk. Kartoffeln
1 Knoblauchzehe	50 g Butter
20 g Parmesan	250 ml Milch
100 ml Olivenöl	Muskatnuss
Salz, Pfeffer	

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Petersilie waschen und die Blättchen von den Stielen zupfen. Den Knoblauch pellen. Den Parmesan in Stücke schneiden. Alle Zutaten in den Blitzhacker geben und fein hacken. Mit dem Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren. Den Rosenkohl putzen und waschen. Die Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln. Beides separat in Salzwasser garen. Beides abtropfen lassen, in eine Schüssel geben, die Butter dazugeben und mit der heißen Milch übergießen. Alles mit einem Kartoffelstampfer grob zerstampfen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Das Püree auf Portionsteller anrichten und mit dem Pesto beträufeln.

12.960 Rosenkohltorte

<i>Zutaten</i>	1/2 Würfel Maggi Klare Suppe mit Suppengrün
1 Zwiebel	1 Pkg. Rosenkohl, tiefgefroren (300 g)
100 g Speck, geräuchert, durchwachsen	5 Eier
500 g Kartoffeln	Fondor
1/4 l Wasser	

Zwiebel schälen. Speck in kleine Würfel schneiden. In einer Auflaufform auslassen, Zwiebelwürfel zufügen und mitbraten. Geschälte Kartoffeln in kleine Würfel schneiden, mitbraten. Wasser zugießen, zum Kochen bringen und Maggi Klare Suppe darin auflösen. Rosenkohl zufügen und alles 20-30 Minuten in geschlossener Form kochen.

Eier miteinander verrühren, mit Fondor würzen, darübergießen und bei geringer Wärmezufuhr stocken lassen. Rosenkohltorte in Stücke schneiden und servieren. Brennwert pro Portion ca.: 1045 kJ (250 kcal) Nährwert pro Portion ca.: E: 15 g, KH: 25 g, F: 9 g

Mengenangabe: 4 Portionen

12.961 Rosinen-Nuß-Puffer

<i>Zutaten</i>	2 EL Mandelblättchen
500 g Kartoffel	2 EL Rosine
1 Ei	1 Prise Salz
1 EL gemahlene Mandeln	Fett

Kartoffeln schälen, waschen und reiben. Mit Ei, gemahlene Mandeln, Mandelblättchen, Rosinen und Salz mischen. Im heißen Fett nacheinander 12 Puffer braten. Dazu schmeckt Apfel- oder Pflaumenkompott Pro Portion ca. 240 Kalorien / 1008 Joule

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

12.962 Rosmarin-Kartoffeln

1 kg Kartoffeln (geschält und in Viertel geschnitten), Olivenöl,
 Rosmarin
 Salz (nach Belieben),

Die Kartoffeln auf ein mit Salz bedecktes Backblech legen (die Schnittflächen nach oben). Jeden Schnitt mit Olivenöl beträufeln und mit Rosmarinnadeln bestreuen. In dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen. Heiß mit einem Salat servieren. Man kann anstelle von jedem dritten Kartoffelschnitt einen Tomatenschnitt mitbraten.

12.963 Rosmarin-Kartoffeln mit Schafskäse

1 1/2 kg festkochende Kartoffeln 1 TL Sesam
 2 Zweige Rosmarin Salz, Pfeffer
 6-8 EL Olivenöl 200 g Schafskäse
 1 TL Schwarzkümmel

Den Backofen auf 160 Grad (Umluft) vorheizen. Die Kartoffeln schälen, waschen und achteln. Den Rosmarin waschen, trocken schütteln, die Blätter abstreifen und fein hacken. Mit Öl, Schwarzkümmel, Sesam, Salz und Pfeffer verrühren. Mit den Kartoffeln mischen und auf einem Backblech verteilen. Den Schafskäse grob zerbröckeln und zwischen die Kartoffeln legen. Im vorgeheizten Backofen 25 bis 30 Minuten backen, zwischendurch wenden. Dazu schmeckt ein Quark-Dip.

Mengenangabe: 4 Personen

12.964 Rosmarin-Kartoffeln vom Blech

1.5 kg neue Kartoffeln 6-7 EL Olivenöl
 1 Gemüsezwiebel Salz
 (ca. 300 g) schwarzer Pfeffer
 1 milde rote Peperoni 100 g Oliven (z. B. schwarze)
 5-6 Zweige Rosmarin 200 g Schafs- oder Fetakäse

Kartoffeln unter Wasser gründlich waschen. Zwiebel schälen, grob würfeln. Peperoni längs einritzen, entkernen, waschen und in feine Ringe schneiden. Rosmarin waschen, abzupfen. Kartoffeln grob würfeln. Kartoffeln, Zwiebel, Peperoni, Öl und Rosmarin auf der Fettpfanne mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) 40-45 Minuten goldbraun backen. 10 Minuten vor Ende der Garzeit Oliven untermischen. Schafskäse grob zerbröckeln. Rosmarin-Kartoffeln auf

einer großen Platte anrichten und den Käse darüber streuen.
Getränk: kühler Weißwein.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

Portion ca.: 520 kcal / 2180 kJ; E 16 g, F 27 g, KH 50 g

12.965 Rosmarin-Kartoffeln zu Hähnchen

800 g festkoch. Kartoffeln	100-150 g Creme fraîche
4 Hähnchenkeulen (750 g)	weißer Pfeffer
8 Hähnchenflügel (400 g)	1-2 Zweige Rosmarin und
Salz, Cayennepfeffer	2-3 Stiele Thymian oder
etwas Öl + 1-2 TL Öl	1-2 TL Kräuter d. Provence
75-100 g Käse (z. B. Cheddar oder Gouda)	

Kartoffeln gut waschen bzw. abscrubben. In Wasser ca. 20 Minuten kochen.

Keulen im Gelenk halbieren. Keulen und Flügel waschen und trockentupfen. Mit Salz und Cayennepfeffer einreiben. Auf der geölten Fettpfanne im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) 25-35 Minuten braten.

Käse reiben. Mit Creme fraîche verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter waschen und, bis auf etwas zum Garnieren, abzupfen.

Kartoffeln abschrecken, längs halbieren. Mit Schnittfläche nach oben in eine flache feuerfeste Form setzen. Käse und Kräuter darübergeben. Mit 1-2 TL Öl beträufeln.

Hähnchen in Alufolie warm halten. Kartoffeln bei gleicher Temperatur solange überbacken, bis der Käse geschmolzen ist. Alles anrichten. Mit Kräutern garnieren. Getränk: kühler Roséwein.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

pro Portion: 640 kcal / 2680 kJ; E 69 g, F 25 g, KH 30 g

12.966 Rosmarinkartoffeln

2000 g Kartoffeln	10 EL Olivenöl
6 Knoblauchzehen	Salz
Rosmarinzweige	Pfeffer

Kartoffeln schälen und in große Würfel schneiden. Knoblauch pellen und vierteln. Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen, 1/3 davon zur Seite stellen. Kartoffeln, Knoblauch und Rosmarin in einen großen Bräter geben, Öl darüber gießen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze im vorgeheizten Ofen bei 200°C 75 Min. offen braten. Die knusprig

gebratenen Kartoffeln aus dem Backofen nehmen, mit den restlichen Rosmarinnadeln bestreuen und servieren.

Mengenangabe: 6 Portionen

12.967 Rosmarinkartoffeln

1 kg festkochende Kartoffeln	3 Zweige Rosmarin
4 EL Butter	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Kartoffeln gründlich abbrausen und mit der Schale in Salzwasser ca. 20 Min. garen. Dann abgießen, etwas ausdampfen lassen, pellen und auskühlen lassen. Kartoffeln würfeln. Butter in einer weiten Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel darin in 6-10 Min. goldbraun kross braten. Rosmarin abbrausen, trockenschütteln, die Nadeln abzupfen und fein hacken. Über die Kartoffeln streuen und zum Schluss mit Salz sowie Pfeffer würzen.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereiten ca. 30 Min.

pro Person ca.: 250 kcal; E 5 g, F 8 g, KH 37 g

12.968 Rosmarinkartoffeln mit Radicchio Treviso

800 g kleine, festkochende Kartoffeln	4 Knoblauchzehen
5 EL Olivenöl	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 groß. Sträußchen Rosmarin (ca. 40 g)	150 g Radicchio Treviso

Backofen auf 225 Grad vorheizen.

Kartoffeln waschen, schälen, halbieren oder vierteln.

Das Backblech mit 2 EL Olivenöl einpinseln. Rosmarin waschen, Wasser gut abschütteln, evtl. mit Küchentrepp trockentupfen. Zweige auseinanderschneiden und auf dem Backblech verteilen. Knoblauch schälen, vierteln und ebenfalls auf das Blech streuen.

Die Kartoffeln obenauf legen und mit Salz und Pfeffer bestreuen, 2 EL Olivenöl darüberträufeln. Im Ofen 35 Minuten backen (Gas: Stufe 4).

Radicchio waschen und gut abtropfen lassen. Die länglichen Blätter auseinanderzupfen. Die Kartoffeln damit bedecken, mit dem verbliebenen Olivenöl beträufeln und in weiteren 5 Minuten fertig backen.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

12.969 Rosmarinkartoffeln mit Sauerrahmdip

1 Schale Kresse	150 g Quark
Salz, Pfeffer	150 g Sauerrahm
2 EL Schnittlauch	160 g Kirschtomaten
250 g grobes Salz/ Hagelsalz	6 Rosmarinzweige
30 g Butter	4 doppelte Matjesfilets (à 60g)
6 Knoblauchzehen	8 neue Kartoffeln (à 70g)

Vorbereitung: Kartoffeln mit der Wurzelbürste unter kaltem Wasser gut abscrubben, oben und unten etwas einschneiden, quer halbieren. Tomaten säubern, Haus ausschneiden, vierteln. Knoblauch schälen, Kresse abschneiden, Schnittlauch fein schneiden. Von Matjesfilet die Endflossen abschneiden, längs halbieren. Quark mit Sauerrahm und Schnittlauch gut verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Zubereitung: Kartoffeln auf das Hagelsalz setzen, obenauf mit etwas Butter bestreichen, Rosmarinzweige und Knoblauchzehen dazwischen setzen und im Ofen bei 170-180°C 25-30 Minuten garen. Matjesfilet zu einer Schleife drehen, mit Tomatenecke und Zahnstocher anstecken.

Anrichten: 4 halbe Kartoffeln auf ovaler Platte anrichten, mit Sauerrahm-Quarkdip überziehen, Matjesfilet darauf anstecken, Kresse rundum streuen und mit Rosmarinzweig garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 30

12.970 Rotbarsch unter Gemüsedecke

500 g Kartoffeln mehligkochende	2 Fleischtomaten
750 g Auberginen	150 g Crème fraîche
6 EL Olivenöl, kaltgepreßt	200 g Sahne
Salz	Zitronensaft
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen	Worcestersauce
Oregano (frisch oder getrocknet)	600 g Rotbarschfilet
250 g Austernpilze	1 Bd. Schnittlauch
2 Knoblauchzehen	Fett für die Form

1. Die Kartoffeln in kochendem Wasser etwa 30 Minuten garen. Schälen und in dünne Scheiben schneiden.

2. Inzwischen die Auberginen in etwa 3 mm dicke Scheiben schneiden. In einer breiten Pfanne nacheinander 5 El. Öl erhitzen und die Auberginen portionsweise von beiden Seiten anbraten. Herausnehmen, salzen, pfeffern, mit Oregano bestreuen und beiseite stellen.

3. Die Pilze putzen und in Streifen schneiden. In der Pfanne im restlichen Öl abraten. Den Knoblauch darüber pressen, alles salzen und pfeffern.

4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Crème fraîche mit der Sahne aufkochen, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Worcestersauce würzen, in etwa 10 Minuten cremig köcheln.

5. Inzwischen die Tomaten überbrühen, häuten und in dünne Scheiben schneiden. Den Rotbarsch salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln.

6. Eine Auflaufform fetten. Den Fisch hineinlegen. Die Kartoffeln, die Auberginen, die Tomaten und die Pilze dachziegelartig darauf schichten. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und darüber streuen. Die Sahnesauce darüber gießen und alles im Backofen (Mitte) etwa 15 Minuten überbacken.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 75 Minuten

2800 kJ

12.971 Rote Beete-Gemüse

Für 4 Personen

500 g rote Beete

500 g Möhren 2 Äpfel

1 dicke Gemüsezwiebel

60 g Pflanzenfett

2 EL gekörnte Gemüsebrühe

1/2 TL gemahlene Ingwer

1/2 Tasse Wasser

1/2 l Sahne

Salz

Cayenne-Pfeffer

1/2 Bd. frischer Dill

Gemüse putzen und schälen, Möhren in Scheiben, rote Beete und Äpfel in Stücke, die Zwiebel in Ringe schneiden. Fett im Topf erhitzen, Gemüse unter Rühren anschmoren, Pfeffer, Salz und Ingwer unterrühren. Die Gemüsebrühe über das Gericht streuen, mit 1/2 Tasse Wasser ablöschen und aufkochen. 1/2 l Sahne dazu gießen, auf kleiner Flamme einköcheln lassen, damit die Soße leicht dicklich wird, abschmecken. Fein gehackter Dill wird vor dem Servieren über das Gemüse gegeben. Dazu serviert man Vollkornnudeln oder Kartoffelgratin.

Mengenangabe: 1 Keine Angabe

12.972 Rote und Blaue auf Kartoffeljagd

Pfefferbutter

3 Knoblauchzehen (evtl. mehr)

Pro Person

250 g Kartoffeln

5 Kirschtomaten

40 g Käse (evtl. mehr)

Thymian, frisch

Rosmarin, frisch

Das Backblech mit der Pfefferbutter einfetten. Die gesäuberten Kartoffeln in Schnitze schneiden. Knoblauchzehen mit dem Handballen andrücken, auf das Backblech geben und die Kartoffeln im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft 180°C / Gas: Stufe 3) 20 Minuten backen. Kirschtomaten, etwas frischen Thymian und Rosmarin auf dem Blech

verteilen und den in Stücke geschnittenen Käse 5 bis 10 Minuten zerlaufen lassen. Je nach Geschmack verwenden Sie würzigen St. Mang Limburger oder Romadur. Wer es etwas milder bevorzugt, nimmt einen Marquis oder einen Rougette Weichkäse. Ganz Rafiniert schmecken Blechkartoffeln mit Blauschimmelkäse überbacken, beispielsweise mit Blauer Castello oder Cambozola

Mengenangabe: 4 Portionen

12.973 Rotkohlbratlinge mit Quittensauce

1 klein. Rotkohl (ca. 800 g)	60 g Butter oder Margarine
Salz	50 g Quittengelee
700 g Kartoffeln	1 EL Balsamessig (Aceto balsamico)
1 groß. Zwiebel	1/8 l Madeira (Südwein)
60 g Mehl	1/4 l Geflügelfond (aus dem Glas)
3 Eier	1/8 l trockener Rotwein
1 Msp. Nelkenpulver	Öl zum Braten
100 g fein gehackte Walnusskerne	

Den Kohl in feine Streifen schneiden, diese in kochendem Salzwasser etwa 5 Minuten blanchieren, danach eiskalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

Die Kartoffeln grob raspeln und in einem Tuch kräftig ausdrücken. Die Zwiebel fein hacken und mit den Kartoffeln zu den Kohlstreifen geben. Alles mit Mehl und Eiern mischen und mit Salz sowie Nelkenpulver abschmecken.

Die Walnusskerne in der zerlassenen Butter anrösten. Das Quittengelee dazugeben und alles leicht karamellisieren lassen. Balsamessig, Madeira, Geflügelfond und Rotwein angießen und alles aufkochen lassen.

Reichlich Öl erhitzen und aus jeweils 3 Esslöffeln Teig knusprige Puffer backen. Die Quittensauce zu den Puffern servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

12.974 Rotkrauttorte

500 g Rotkraut, kochfertig	2 Eigelb
1 Zwiebel	80 g Parmesankäse, frisch gerieben
2 Äpfel	50 g Butter
1/2 Glas Rotwein	Salz
300 g rohe Bratwurst (salsiccia), zerkleinert	1 Msp. Muskatnuss
2 Beutel Kartoffelpüree	

Äpfel schälen und grob zerkleinern. Zwiebel in dünne Scheiben schneiden. Bratwurst aus der Haut pressen und zusammen mit den Äpfeln und der Zwiebel in einer Kasserolle mit 40 g Butter goldbraun anbraten. Mit Rotwein ablöschen, das Rotkraut dazugeben, Salzen, Pfeffern, und 5 Minuten aufkochen.

Backofen auf 200° einstellen.

Püree nach Rezept vorbereiten. Parmesan, Muskatnuss und Eigelb einrühren, alles in einen Spritzbeutel geben und den Rand einer eingefetteten Backofenform damit bespritzen. In der Mitte mit Rotkraut auffüllen. 10 Minuten im Ofen überbacken und servieren.

Dazu empfehlen wir 'Sassella Valtellina Superiore'. Ein Rotwein aus der Lombardia-Zone.

Mengenangabe: 4 Personen

Vorbereitung: 30 Minuten

Kochzeit: 40 Minuten

12.975 Rotweinkartoffeln mit Löwenzahn-Salat Patates antinaktes

800 g kleine festkochende Kartoffeln	1 klein. Staude Löwenzahnsalat
10 EL Sonnenblumenöl	1 dicke rote Zwiebel
3 EL ganze Korianderkörner	3 EL Zitronensaft
150 ml (gut 1/8 l) trockener Rotwein	Salz
Salz	1 Prise Zucker
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
<i>FÜR DEN SALAT:</i>	3-4 EL gutes Olivenöl

Im griechischen Teil der Insel Zypern werden diese Kartoffeln vor allem im Frühling zubereitet und auf selbst gesammeltem Wildkräuter-Salat angerichtet. "Antinaktes" heißt "hochgeworfen". Bei der Zubereitung in der geschlossenen Pfanne werden die Kartoffeln durch Schütteln und Hochwerfen gewendet.

Die Kartoffeln sehr gründlich unter fließendem Wasser abbürsten, sie werden später mit der Schale gegessen. In einer großen Pfanne, die einen Deckel hat, das Sonnenblumenöl erhitzen. Kartoffeln und Korianderkörner hineingeben und bei guter Mittelhitze 10 Minuten rundum anbraten. Zum zwischenzeitlichen Rütteln und Hochwerfen den Deckel auf die Pfanne setzen.

Rotwein zugießen, Deckel aufsetzen und die Kartoffeln in 6-7 Minuten fertig garen. Zwischendurch erneut mehrmals rütteln. Nach Fertigstellung ist der Rotwein völlig verdunstet. Die Kartoffeln werden nur noch gesalzen, gepfeffert und sind fertig. Bis zum Servieren warm stellen.

Die Löwenzahnblätter abschneiden, gründlich waschen, das Wasser abschütteln. Die Zwiebel schälen, vierteln und in dünne Streifen schneiden. Aus Zitronensaft, Salz, Zucker, Pfeffer und Olivenöl eine Marinade rühren. Salat in mundgerechte Stücke schneiden, Marinade und Zwiebel untermischen und zu den Kartoffeln servieren.

TIPP: Wer den pikant-bitteren Salat nicht gerne isst, kann zu den köstlichen Kartoffeln natürlich auch eine andere Salatsorte anrichten.

Mengenangabe: 4 PERSONEN**12.976 Rucola-Gnocchi mit Pecorino**

1 kg mehlig kochende Kartoffeln	ger. Muskatnuss
Salz	1 Bd. Rucola
250 g Mehl	4 EL Butter
2 Eigelb	40 g Pecorino

Kartoffeln waschen, in Salzwasser 25 Min. garen. Abgießen, pellen und durch die Presse drücken. Püree etwas abkühlen lassen, mit Mehl, Eigelben, Salz und Muskat verkneten.

Rucola putzen, abbrausen, trockenschleudern. 1 Hälfte fein hacken und unter den Kartoffelteig kneten. Fingerdicke Rollen aus dem Teig formen, in 2 cm dicke Stücke schneiden und mit einer Gabel ein Muster hineindrücken. Etwa 15 Min. ruhen lassen.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Gnocchi darin bei schwacher Hitze ca. 5 Min. ziehen lassen. Wenn sie an die Oberfläche steigen, herausheben und gut abtropfen lassen.

Butter zerlassen, die Gnocchi kurz darin schwenken. Auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit dem restlichen Rucola garnieren. Mit etwas Pecorino bestreut servieren.

Extra-Tipp Hübsch farbig wird es, wenn Sie die Gnocchi mit Radicchio an Stelle von Rucola zubereiten. Dazu einen halben Kopf fein hacken und unter den Kartoffelteig kneten. Gnocchi ebenfalls mit Radicchio garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen**Zubereitung:** 20 Min.**Garen:** 30 Min.**Ruhen:** 15 Min.**Pro Person:** 580 kcal; E 16 g, F 23 g, KH 74 g**12.977 Rübchen-Kartoffelrösti mit gebratenen Hackfleischnudeln und Radieschensprossensoße**

2 mittl. Kartoffeln	1/2 EL Schnittlauch
320 g gemischtes Hackfleisch	1/2 EL Petersilie
Basilikum	1 Knoblauchzehe
Muskat	1/4 Zwiebel
Jodsalz, Pfeffer	1/2 Frühlingszwiebel
1 EL Butterschmalz	je 1/4 Paprikaschote rot und gelb
1 EL Rapsöl	1 Ei
1/4 rote Zwiebel	1/2 EL Kartoffelmehl
1/8 l brauner Kalbsfond	1 Petersilienwurzel
2 EL Radieschensprossen	1 Möhrchen

Möhrrchen mit Messer abreiben (nicht schälen), grobraffeln. Kartoffeln, Petersilienwurzel schälen, grobraffeln. Schnittlauch, Petersilie säubern und feinschneiden. Knoblauch schälen, feinwürfeln. Frühlingszwiebel säubern, Röllchen schneiden. Zwiebeln schälen und Ringe schneiden. Paprika entkernen, säubern, in Würfel schneiden. Hackfleisch mit Zwiebeln, Paprikaschoten, etwas Schnittlauch, Petersilie gut vermengen, mit Jodsalz, Pfeffer und Muskat würzen, kleine Fingernudeln formen. Hackfleischnudeln in heißem Butterschmalz rundum langsam braten. Röstmasse in beschichteter Pfanne mit heißem Rapsöl beidseitig goldbraun ausbacken. Geraffeltes Gemüse mit Ei, Kartoffelmehl, Schnittlauch, Petersilie vermengen, mit Jodsalz, Pfeffer und Muskat würzen. Radieschensprossen in heißem Rapsöl angehen lassen, mit braunem Kalbsfond aufgießen, mit Jodsalz und Pfeffer würzen, leicht reduzieren. Paprikaschoten, Frühlingszwiebel, Knoblauch in heißem Butterschmalz glasig angehen lassen, mit Jodsalz und Pfeffer würzen. Rösti auf flachem Teller anrichten, Hackfleischnudeln daraufsetzen, mit Radieschensprossensoße überziehen. Paprika und Frühlingszwiebeln darübergerben, mit roten Zwiebelringen und Basilikum garnieren.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

12.978 Rüebl-Galetten

400 g Rüebl, grob geraffelt	1/2 Msp. Pfeffer
100 g Kartoffeln, fein geraffelt	1/2 TL Curry
1 Ei	1 Msp. Muskat
1/2 TL Salz	Öl oder Bratbutter

Alle Zutaten mischen. Öl oder Bratbutter in der Bratpfanne warm werden lassen. Masse mit 2 Esslöffeln portionenweise ins heiße Fett geben, Hitze reduzieren. Beidseitig je ca. 5 Minuten goldgelb braten.

Die Galetten sind als Beilage zu Fleisch oder als kleines Nachtessen geeignet.

Mengenangabe: 20 Stück

12.979 Runzelkartoffeln - Papas arrugadas

1 kg Kartoffeln	500 g Salz
-----------------	------------

Papas arrugadas sind kleine, schrumpelige Kartoffeln und eine Spezialität der kanarischen Küche. Sie werden in stark salzhaltigem Wasser gekocht und samt ihrer Schale gegessen, auf der sich das Salz als Kruste absetzt. Papas arrugadas schmecken sehr lecker zu Fisch oder als Snack zum Bier. Sie sind fester Bestandteil der kanarischen Küche, und man bekommt sie fast überall. Im Gegensatz zu Spanien, wo die Kartoffel 'Patata' heißt, nennt

man sie auf den Kanaren 'Papa'.

Zubereitung :

Ein Kilo Kartoffeln mit Wasser nur knapp bedecken und ein halbes Kilo grobes Salz hinzugeben. Wenn die 'Papas' gar sind das Wasser abschütten und die Kartoffeln im Topf weiter auf dem Feuer lassen bis die letzte Flüssigkeit verdampft ist und eine sichtbare Salzkruste die Haut umgibt. Dazu wird Mojo - eine der vielen kanarischen mehr oder weniger scharfen Soßen und eine weitere Spezialität der einheimischen Küche - gereicht.

Mengenangabe: 4 Personen

12.980 Runzelkartoffeln mit grüner Mojo

2 kg Kartoffeln	1/2 Bd. Petersilie
100 g grobes Meersalz	Salz
<i>Für die Mojo:</i>	1/4 TL Kreuzkümmel
2 grüne Chilischoten	100 ml Öl
4 Knoblauchzehen	4 EL Rotweinessig
1/2 Bd. Koriander	3 EL Senf

Kartoffeln waschen, in einem Topf mit Wasser bedecken. Meersalz einrühren und ca. 25 Min. garen.

Für die Mojo Chilischoten waschen, putzen. Knoblauchzehen abziehen. Koriander und abbrausen, trockenschütteln und hacken. Beide mit Salz, Kreuzkümmel, Öl, Rotweinessig und Senf pürieren. Abschmecken. Kartoffeln abgießen, abdampfen, bis sie trocken und runzelig sind. Mit der Mojo servieren.

12.981 SABS Spargel-Sensation

2 EL Körniger Senf	<i>Kartoffelpuffer</i>
2 EL Weinessig	2 EL Butterschmalz
1 Spritzer Zitronensaft	2 Eigelb
Salz, Pfeffer	500 g mehligkochende Kartoffeln
<i>Spargel</i>	Pfeffer
500 g weißer Spargel	Muskatnuss
Salz, Zucker	<i>Dessert</i>
Lauch	375 ml Milch
Dill	100 g Vollmilch-Schokolade
1 Spritzer Zitronensaft	6 EL Zucker
	500 g Quark

Los geht's mit dem Salat. Hierfür zunächst den Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. In einen breiten Topf so viel Wasser füllen, dass alle Spargelstangen bedeckt sind. Jetzt ein wenig Salz, eine Prise Zucker sowie einen Spritzer Zitronensaft hinzufügen und das Wasser zum Kochen bringen. Während der Spargel nun 15 Minuten Zeit hat zu garen, wird die Salatsoße zubereitet. Den Senf mit dem Weinessig und einem Spritzer Zitronensaft vermischen. Jetzt zwei Esslöffel vom Spargelwasser entnehmen und der Soße beimischen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Den Spargel aus dem Topf nehmen, in mundgerechte Stücke schneiden und mit der Salatsoße vermischen. Den Dill und den Lauch als Deko drüberstreuen.

Her mit den Puffern! Die Kartoffeln schälen, waschen und mit einer Küchenreibe zu Stiften raspeln. Die Eier trennen und das Eigelb mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss verfeinern. Die Kartoffelstifte mit dem Eigelb vermengen und anschließend aus dem Brei 12 flache Küchlein formen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Puffer darin goldgelb anbraten.

Zum süßen Schluss gibt's einen leckeren Schokoladenquark. Die Vollmilchschokolade kleinraspeln. Die Schokospäne, den Quark und den Zucker nun in der Küchenmaschine verrühren. Jetzt noch die Milch dazugießen und das köstliche Dessert ist fertig.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 90

12.982 Sächsische Quarkkeulchen

500 g Pellkartoffeln
250 g Quark
2 Eier
50 g Mehl
75 g Zucker

1 Prise Salz
Zitronenaroma
75 g Rosinen
Margarine zum Braten
Zimt und Zucker

Die gekochten Kartoffeln pellen, durchpressen und mit den anderen Zutaten (evtl. mehr Mehl zugeben) vermengen. Aus dem Teig große ovale Plätzchen formen. Margarine in einer Pfanne erhitzen und die Keulchen darin von jeder Seite ca. 6 Minuten knusprig braun braten.

Auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit vermischtem Zimt und Zucker bestreuen. Verschiedenes Kompott oder Apfelmus dazu reichen.

12.983 Safran-Gnocchi

1 kg Gschwellti (mehlig kochende Sorte), frisch gekocht
250 g Mehl, ca.

2 TL Salz
1 Briefchen Safran
1 frisches Ei, verklopft

Salzwasser, siedend	1 Briefchen Safran
50 g Butter	1 TL Safranfäden

Gschwellti heiß schälen, durchs Passe-vite in eine Schüssel treiben, abkühlen. Wenig Mehl mit dem Salz und Safran mischen, mit dem Ei zum Kartoffelpüree geben, mischen. Restliches Mehl nach und nach darunter mischen, bis eine feuchte, weiche, glatte Masse entsteht. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Schüssel und Teller vorwärmen.

Formen: Gnocchi-Masse auf wenig Mehl zu 4 Rollen von je ca. 1 1/2 cm Ø formen. Rollen in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Diese mit dem Zeigefinger über die Zinken einer Gabel rollen, sodass ein Rillennmuster entsteht.

Garen: Gnocchi portionenweise ins leicht siedende Salzwasser geben. Ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Herausnehmen, abtropfen, mit wenig Butter in die vorgewärmte Schüssel geben, zugedeckt warm stellen.

Servieren: Butter in einer kleinen Pfanne warm werden lassen, Safran begeben, verrühren, Safranfäden begeben. Gnocchi auf den vorgewärmten Tellern anrichten, Safranbutter darauf verteilen.

Tipp: frisch geriebenen Sbrinz darüber streuen.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.

Pro Person: 528 kcal / 2207 kJ; E 13 g, F 13 g, KH 90 g

12.984 Sahne-Dill-Kartoffeln

1 kg Kartoffeln	30 g Butter
2 Bd. Dill	1/4 l Sahne

Kartoffeln schälen, waschen und halbieren. In Salzwasser ca. 20 Min. garen. Inzwischen fein gehackten Dill in zerlassener Butter andünsten. Sahne angießen und unter Rühren kurz aufkochen lassen. Kartoffeln abgießen und zur Sahne-Dill-Mischung geben. Alles vorsichtig verrühren und noch einige Minuten bei abgeschalteter Herdplatte ziehen lassen.

Mengenangabe: 4 Portionen:

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

12.985 Sahnekartoffeln mit Trüffeln auf Zuckerschoten

400 g festkochende Kartoffeln	1/2 Becher süße Sahne (100g)
200 g Zuckerschoten	weißer Pfeffer aus der Mühle
Salz	1 Prise geriebene Muskatnuss
1 mittelgroße Tomate	1 klein. schwarzer Trüffel (20 g, gibt es auch im Döschen)
2 Schalotten	Kerbelblättchen zum Garnieren
40 g Butter	

Kartoffeln waschen, mit Wasser bedeckt in 20 bis 25 Minuten garen und abkühlen lassen. Die Zuckerschoten abspülen. Stielansätze und Blütenrestchen abschneiden. In einem Topf Wasser mit 1 TL Salz zum Kochen bringen. Eine Schüssel mit Eiswasser bereitstellen. Die Schoten in kochendem Wasser 2-3 Minuten blanchieren und in kaltem Wasser abschrecken. Abtropfen lassen und beiseite stellen. Tomate mit kochendem Wasser übergießen, häuten und das Fruchtfleisch würfeln.

Die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Die Schalotten schälen und klein würfeln. 20 g Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Die Kartoffeln unterheben. Sahne unterrühren und etwas einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Hälfte des Trüffels sehr fein hacken und unter die Kartoffeln mischen. Die restliche Butter in einer Pfanne schmelzen und die Schoten und die Tomatenwürfel darin wenden und sanft erhitzen. Auf vorgewärmten Tellern hübsch arrangieren. Je eine Portion Kartoffeln dazulegen und die restliche Trüffelhälfte hauchdünn darüber- hobeln oder -schneiden. Alles mit Kerbel-blättchen garnieren.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

12.986 Sahnige Kartoffel-Kürbis-Pfanne

50 g Parmesankäse	2 EL Öl
100 g Rauke	1 Chilischote
100 ml Milch	40 g geräucherter durchwachsener Speck
200 g Schlagsahne	1 Zwiebel
Rosa Beeren	750 g Kartoffeln
Pfeffer	1 kg Kürbis (netto 500-600 g)
Salz	

Kürbis in Spalten schneiden, Kerne entfernen. Kürbis schälen, Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Kartoffeln schälen, waschen, in Stücke schneiden. Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden. Speck ebenfalls fein würfeln. Chili längs einritzen, entkernen und hacken. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Speck und Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze anbraten. Kartoffeln und Kürbis zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ebenfalls bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten garen. Chili und Rosa Beeren zufügen. Mit Sahne und Milch ablöschen, 5 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Inzwischen Rauke putzen, waschen, grob hacken, zum Schluss unterheben. Nochmals abschmecken und mit gehobeltem Parmesan bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 50

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten.

pro Portion ca.: 470 kcal / 1970 kJ; E 12 g, F 32 g, KH 32 g

12.987 Sahniges Kartoffelgemüse

800 g mehlig kochende Kartoffeln	weißer Pfeffer aus der Mühle
1 Zwiebel	geriebene Muskatnuss
1 Knoblauchzehe	400 g Sahne
30 g Butter	einige Kerbelblätter
Salz	

Die Kartoffeln schälen, waschen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen, in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einer großen Pfanne zerlassen und die Zwiebel und den Knoblauch anbraten.

Die Kartoffelwürfel dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit der Sahne begießen. Zugedeckt 15-18 Minuten köcheln lassen. Nach 5 Minuten den Deckel abnehmen, einmal umrühren und offen fertig garen.

Das Kartoffelgemüse mit abgezupften Kerbelblättchen bestreuen und noch einige Minuten ruhen lassen.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

12.988 Saltimboca-Kartoffeln

8 Frühkartoffeln	1 EL Mehl
500 g Kalbfleisch-Scheiben, dünne	1/4 l Brühe
200 g Räucherspeckscheiben	1 Zitrone
24 Salbeiblätter	100 g Schmand
20 g Butter	Salz
50 g Speckwürfel	weißer Pfeffer

Kartoffeln waschen, dämpfen. Salbeiblatt auf Speckscheibe legen, darauf eine Kalbfleisch-Scheibe (mit Pfeffer gewürzt), darauf wieder Salbeiblatt, Speckscheibe. Alles um eine Kartoffel wickeln, mit Holzpiekern befestigen. In feuerfeste Form legen. Im vorgeheizten Backofen (200 Grad) 20 Min. backen. Butter, Speck auslassen, Mehl einrühren, unter Rühren Brühe zugeben. Aufkochen lassen. 8 gehackte Salbeiblätter und Zitronen-Fruchtfleisch zur Soße geben, aufkochen, mit Salz, Pfeffer abschmecken, Schmand einrühren. Soße über die gebackenen Kartoffeln geben. 10 Min. backen.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.989 Saucenkartoffeln de luxe

4 EL Haselnüsse, fein gehackt	150 g Schinken, gewürfelt
11/2 dl Milch	150 g würziger Bergkäse, gewürfelt
800 g Gschwellti, geschält, gewürfelt	1 TL Majoran
1 dl Rahm	Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Haselnüsse ohne Fett in einer Chromstahlpfanne rösten, leicht auskühlen, 1 EL für die Garnitur beiseite stellen. Milch dazugießen, aufkochen. Gschwellti begeben. Flüssigkeit auf kleinem Feuer einkochen. Rahm, Schinken und Käse daruntermischen, nur noch heiß werden lassen. Würzen, mit den restlichen Haselnüssen bestreuen und sofort servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

12.990 Sauerkraut-Kartoffel-Puffer

2 S0 g Sauerkraut	1 Ei
500 g Kartoffeln	Salz
2 EL Kartoffelmehl	100 ml Öl zum Ausbacken
1 Zwiebel	

Sauerkraut mit einer Gabel auflockern und mit einem Messer zerkleinern. Kartoffeln schälen, waschen, reiben, in ein Tuch geben und den Saft auspressen.

Sauerkraut und Kartoffeln in einer Schüssel vermengen. Das Kartoffelmehl unterheben.

Die Zwiebel schälen und in den Teig reiben. Ei unterziehen, würzen.

In einer Pfanne im heißen Öl aus der Kartoffel-Sauerkraut-Masse flache Puffer ausbacken. Evtl. einen grünen Salat dazu reichen. Tipp: Eine fruchtige Note erhalten die Puffer, wenn man zusätzlich 2 abgebrauste, trockengetupfte und ungeschälte Äpfel in die Kartoffelmasse reibt. Die Puffer schmecken warm, aber auch kalt als kleine Zwischenmahlzeit.

Mengenangabe: 4 Personen

pro Person: 230 kcal; E 3 g, F 13 g, KH 23 g

12.991 Sauerkraut-Kartoffelrösti

Muskat, Salz und Pfeffer	60 g Zwiebeln
4 blaue Trauben	4 EL Schmand
1/2 EL Butterschmalz	80 g Sauerkraut
1 TL Meerrettich	240 g Kartoffeln (fest kochend)
2 TL Kartoffelstärke	40 g Garnelen
1/2 EL Dill	40 g Räucherlachs
1/2 EL Petersilie	

Sauerkraut kurz kalt abspülen, abtropfen lassen, grob hacken. Zwiebeln feinwürfelig schneiden, Petersilie und Dill fein hacken. Garnelen Darm entfernen, säubern, kurz

anbraten, mit einer Traube auf Zahnstocher aufspießen. Kartoffeln schälen, säubern, grob raffeln und mit Sauerkraut, Zwiebeln und Stärke gut vermengen, mit Muskat, Salz, Pfeffer würzen. Schmand mit Dill, Petersilie, Meerrettich vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Beschichtete Pfanne mit wenig Butterschmalz erhitzen, von der Kartoffelmasse kleine Rösti einlegen, beidseitig goldgelb ausbacken. Mit Dillschmand bestreichen und mit Kräuterlachs belegen. Rösti mit Räucherlachs auf flachen Teller anrichten, Garnelenspießchen anstecken. Mit Dillsträußchen garnieren, restlichen Schmand dazu anrichten.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

12.992 **Sauerkraut-Speck-Knödel mit Leberwurst und marinierten Gurkenspaghetti**

Dill für die Garnitur	Pfeffer
1/2 EL Thymianblättchen	Salz
Chili aus der Gewürzmühle	60 ml Wasser
2 EL Balsamicoessig weiß	1 Ei
3 EL Rapsöl	150 g Mehl
1 Salatgurke	60 g Semmelbrösel
150 g Leberwurst	200 g Sauerkraut
1 EL Schnittlauchröllchen	200 g Butterschmalz
2 EL Petersilie gehackt	200 g Speck
Muskat	100 g Zwiebeln
Kümmel aus der Gewürzmühle	500 g Kartoffeln gekocht und geschält

Die gekochten und geschälten Kartoffeln grobreiben, die Zwiebel und den Speck in feine Streifen schneiden. 30 g Butterschmalz erhitzen und die Zwiebel- und Speckstreifen darin anbraten. Anschließend mit den geriebenen Kartoffeln vermischen. Das Sauerkraut gut waschen, trocknen und grobschneiden. Mit den Bröseln, Mehl, Ei und Wasser zu den Kartoffeln geben und das Ganze gut verkneten, mit Salz, Kümmel, Pfeffer und Muskat abschmecken und die gehackte Petersilie und den Schnittlauch untermengen. Aus der Sauerkrautmasse kleine Knödel formen und diese jeweils mit etwas Leberwurst füllen. Butterschmalz erhitzen und die Knödel darin kross ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Gurke schälen und mit Hilfe einer Gemüseschneidemaschine feine Streifen daraus schneiden. Mit Salz, Öl, Pfeffer, weißem Balsamicoessig und Chili marinieren. Die Thymianblättchen unterheben. Die Sauerkraut-Speck-Knödel darauf anrichten und mit frischem Dill garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

12.993 Sauerkrautklöße

1 Wacholderbeere	1/8 l trockener Weißwein
1 Pkg. rohe Kartoffelklöße	1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer	1 Zwiebel
2 Nelken	1 EL Schweineschmalz
1 Pimentkorn	150 g Kasseler
1 TL scharfer Senf	500 g Sauerkraut

Packung Kartoffelklöße nach Vorschrift einweichen. Inzwischen Sauerkraut zerpfücken und kleinschneiden. Kasseler in kleine Würfel schneiden und in Schweineschmalz anbraten. Kleingehackte Zwiebel und ausgedrückte Knoblauchzehe hinzugeben. Das Sauerkraut hinzufügen und etwas anbraten, mit trockenem Weißwein ablöschen. Mit Senf, Salz und Pfeffer würzen und die Gewürze (Wacholderbeere, Pimentkorn, Nelken) hinzufügen. Etwa 25 Minuten garen, Gewürze herausnehmen. Aus dem vorbereiteten Teig 8 Klöße formen und in die Mitte jeweils 1 EL Sauerkraut geben. In reichlich sprudelndem Salzwasser aufkochen und dann 20 Minuten ziehen lassen. Auf dem restlichen Sauerkraut anrichten. Dazu passen Würstchen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

12.994 Sauerkrautklöße

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

Packung Kartoffelklöße nach Vorschrift einweichen. Inzwischen Sauerkraut zerpfücken und kleinschneiden. Kasseler in kleine Würfel schneiden und in Schweineschmalz anbraten. Kleingehackte Zwiebel und ausgedrückte Knoblauchzehe hinzugeben. Das Sauerkraut hinzufügen und etwas anbraten, mit trockenem Weißwein ablöschen. Mit Senf, Salz und Pfeffer würzen und die Gewürze (Wacholderbeere, Pimentkorn, Nelken) hinzufügen. Etwa 25 Minuten garen, Gewürze herausnehmen. Aus dem vorbereiteten Teig 8 Klöße formen und in die Mitte jeweils 1 EL Sauerkraut geben. In reichlich sprudelndem Salzwasser aufkochen und dann 20 Minuten ziehen lassen. Auf dem restlichen Sauerkraut anrichten. Dazu passen Würstchen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.) 60

12.995 Sauerkrautpuffer

1 Prise Cayennepfeffer	300 g Zwiebeln
1 Prise Zucker	800 g Schweinekamm (ohne Knochen)
Schmalz zum Braten	4 Schnitze unbehandelte Zitrone
1/4 TL gemahlener Kümmel	2 EL Weinessig
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle	1/2 TL Zucker
1 EL Mehl	1/2 TL Senfkörner
1 EL Semmelbrösel	2 Nelken
2 Eier	1/4 TL Kümmelkörner
300 g gekochtes Sauerkraut (Dose)	10 schwarze Pfefferkörner
600 g große Kartoffeln	5 Pimentkörner
1-2 EL Semmelbrösel	1 Lorbeerblatt
4 EL Butter	2 Bd. Suppengrün

Das Suppengrün putzen und mit 1 l Wasser, den Gewürzen, Zucker, Essig, Zitronenschale und Salz zum Kochen bringen. (Der Sud muss kräftig schmecken.) Den Schweinekamm waschen, in das kochende Wasser geben (das Fleisch soll gerade mit Wasser bedeckt sein). Etwa 1 1/2 Stunden bei geringster Hitze garen. Für die Sauerkrautpuffer die Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln. Das Kartoffelwasser ausdrücken und abgießen. Das Sauerkraut untermischen. Die Eier unterrühren, mit Semmelbröseln und Mehl binden. Mit den Gewürzen abschmecken. Das Schmalz in einer Pfanne erhitzen. Mit einem Schöpflöffel kleine Portionen der Masse ins heiße Schmalz drücken und die Puffer von beiden Seiten goldbraun braten. Die Zwiebeln schälen und vierteln. In einer Pfanne die Butter zerlassen und die Zwiebeln darin goldgelb anbraten. Etwa die Hälfte vom Fleischsud angießen und die Zwiebeln darin etwa 20 Minuten dünsten. Mit 1-2 EL Semmelbröseln die Sauce sämig binden und nochmals abschmecken. Das Fleisch in Scheiben schneiden. Mit der Zwiebelsauce und den Sauerkrautpuffern anrichten.

Mengenangabe: 6 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 110

12.996 Saure Aibierädla (Saure Kartoffelrädchen)

1 groß. Zwiebel (gehackt),	1 Lorbeerblatt,
5 EL Butterfett,	2 Nelken,
5 EL Mehl,	5 Pfefferkörner,
1 EL Zucker,	Salz,
2 EL Essig,	1 kg Kartoffeln (geschält und gerädelt)
1.5 l Fleischbrühe,	

Zwiebel in Fett dämpfen, Mehl und Zucker zugeben und eine braune Einbrenne herstellen. Mit Fleischbrühe ablöschen. Die rohen Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in

der Sauce weich kochen.

12.997 Saure Kartoffeln

1 kg Kartoffeln,	2 bis 3 EL Essig,
60 g gebranntes Mehl (in der Pfanne braun geröstetes Mehl),	1 Nelke,
1 bis 2 Zwiebeln,	1 Lorbeerblatt,
1 l Fleischbrühe,	Salz,
	Liebstöckel

Die gekochten Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln klein schneiden und rösten. Gebranntes Mehl dazugeben und mit Fleischbrühe auffüllen. Die Gewürze ebenfalls zugeben und das Ganze 1/2 Stunde kochen lassen. Dann die Nelke und das Lorbeerblatt herausnehmen. Die Kartoffelscheiben in die Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nochmals aufkochen lassen (eventuell mit einem Stück Fleischwurst) und anrichten.

12.998 Schales

1.5 kg Kartoffeln halbfestkochend	gr.
3 Zwiebeln	3 - 4 Eier
250 g Rauchfleisch gewürfelt	Salz, Pfeffer, Muskat
2 Becher Schmand oder Saure Sahne à 200	

Kartoffeln, Zwiebeln schälen und in der Küchenmaschine oder der Küchenreibe fein hobeln. Alle Zutaten mit den Kartoffeln und Zwiebeln in einer Schüssel miteinander vermengen. Einen Bräter mit Butterschmalz ausfetten (alternativ Butter/Öl) und die ganze Masse hineingeben.

Bei 200°C Umluft den Topf mit Deckel für ca. 20 - 30 Minuten im Ofen lassen. Den Deckel abnehmen und weitere 20 Minuten garen lassen. Nun sollte sich eine braune Kruste bilden. Das Ganze kann man mit Apfelkompott genießen.

Mengenangabe: 4 Personen

12.999 Scharfe Gnocci mit Soße aus Pfeffer-Bresso

2 Bd. Lauchzwiebeln	2 grüne Peperoni
1 Knoblauchzehe	80 g Pecorino
2 rote und	300 g Gnocci (z. B. aus dem Frischeregal)

Salz	1 B. Bresso 'Pfeffer'
50 ml Gemüsebrühe	1 EL Olivenöl
50 ml Schlagsahne	etwas grünen Pfeffer zum Garnieren

Die Lauchzwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Die Knoblauchzehe pellen und in dünne Scheiben schneiden. Die Peperoni waschen, entkernen und fein schneiden. Den Pecorino mit Hilfe eines Sparschälers in feine Späne hobeln. Die Gnocci nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser al dente kochen. Für die Soße die Brühe und Sahne auf höchster Einstellung erhitzen und den Bresso hineinrühren. In einer Pfanne die Lauchzwiebeln und den Knoblauch in Olivenöl auf höchster Einstellung anbraten. Die Peperoni dazugeben und kurz mitbraten, mit Salz abschmecken. Die Bressosoße anrichten, die abgetropften Gnocci darauf geben und mit dem gebratenen Gemüse und dem Pecorino garnieren.

Mengenangabe: 2 Portionen

12.1000 Scharfe Kartoffeln 'Ala Badun'

1 kg Kartoffeln (vorwiegend festkochend)	4 EL Öl
Salz	20 Curryblätter (a. d. Asien-Geschäft)
2 Bd. Frühlingszwiebeln	1 Zimtstange (ca. 3 cm lang)
1 TL Chilipulver	1 TL schwarze Senfkörner
1 TL Kurkuma (Gelbwurz)	1 EL Zitronensaft

1. Die Kartoffeln mit der Schale im Salzwasser kochen, kalt abspülen, pellen und in 2x2 cm große Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Die Kartoffeln mit Chilipulver, Kurkuma und 1 Prise Salz würzen. Öl in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln darin bei großer Hitze 4 Minuten unter Wenden anbraten, Hitze auf mittlere Stufe herunterschalten und Curryblätter, Zimt und Senfkörner dazugeben, 1 Minute braten und dann die Frühlingszwiebeln dazugeben. Weitere 4 Minuten braten. Mit Zitronensaft würzen.

Mengenangabe: 6 Portionen:

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Pro Portion: 173 kcal / 724 kJ; E 3 g, F 7 g, KH 24 g

12.1001 Schlesische Kartoffeln

1 kg dicke Frühkartoffeln	1 Zwiebel
Salz	1 EL Butter
100 g Bauchspeck	Pfeffer

Die Kartoffeln unter fließendem Wasser sauber bürsten. In wenig Salzwasser garen. Inzwischen den Speck in Streifen schneiden. Die Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Die Butter erhitzen, Bauchspeck und Zwiebel darin braten. Die garen Kartoffeln abgießen und trockendämpfen. Noch heiß mit 2 Gabeln etwas auseinander reißen. Die Speck-Zwiebelmischung darauf verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mengenangabe: 4 Personen

12.1002 Schmandkartoffeln mit Schinkerl

750 g Kartoffeln	1 Bd. Dill
1/8 l Wasser (evtl. mehr)	Salz
Salz	Pfeffer
400 g Schmand	200 g Katenschinken
200 g Senfgurken	

Kartoffeln in Würfel schneiden, im Wasser mit Salz ankochen und 10 Minuten fortkochen. Schmand dazugeben und die Kartoffeln 15 Minuten garziehen lassen. Gurken in feine Würfel schneiden, Dill hacken und beides unter die Kartoffeln rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schmandkartoffeln mit Katenschinken anrichten.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.1003 Schmörkes mit Landquark

900 g Annabelkartoffeln	300 g Quark
Frischen Rosmarin und Basilikum, grob geschnitten	2 Knoblauchzehen
grobkörniges Salz	halbe Schlangengurke
weißer gemahlener Pfeffer	Frühlingslauch
Pflanzen oder Olivenöl	Salz, Pfeffer nach Belieben

Kartoffeln putzen, kurz vorkochen und danach im heißen Fett in der Pfanne braten. Schön Farbe geben lassen und kurz vor Schluss erst die Kräuter und die Gewürze dazugeben. Quark mit geschnittenem Frühlingslauch, geriebener Salatgurke, geschnittenem Knoblauch und Gewürzen verrühren und abschmecken.

12.1004 Schmorgurken-Pfifferling-Gemüse mit Sesamkartoffeln

500 g kl. fest kochende Kartoffeln	20 g Butter
2 EL geschälter Sesam	Salz
250 g Pfifferlinge	Pfeffer
750 g Schmorgurken	125 g deutscher Butterkäse
25 g geräucherter durchwachsener Speck	1 Bd. Dill
1 Zwiebel	

Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich bürsten, längs halbieren, auf ein gefettetes Backblech setzen und mit Sesam bestreuen. Kartoffeln im Backofen backen.

Schaltung: 200-220°, 2. Schiebeleiste v. u. 170-190°, Umluftbackofen 50-60 Minuten

Pfifferlinge bürsten und putzen, Schmorgurken waschen, putzen und in Stücke schneiden.

Speck in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne auf höchster Einstellung auslassen.

Zwiebel pellen, in Würfel schneiden und mit Butter zum Speck geben. Zwiebelwürfel

glasig dünsten. Pfifferlinge und Schmorgurken hinzufügen und 8-10 Min. auf 1 oder

Automatik-Kochstelle 5-6 schmoren. Mit wenig Salz und reichlich Pfeffer abschmecken.

Butterkäse in Würfel schneiden, unterheben und in der geschlossenen Pfanne schmelzen

lassen. Dill waschen, zupfen, gut trocknen, im Universalzerkleinerer fein hacken und über

das Gemüse streuen. Gemüse mit Sesamkartoffeln anrichten.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.1005 Schmorkartoffeln mit Rosmarin

1 TL Wacholderbeeren	getrocknet)
1.5 kg Kartoffeln, kleine	1/2 l Rinderfond (a. d. Glas)
3 EL Olivenöl	Salz, grobes
3 TL Rosmarinnadeln (gehackt, frisch oder	Pfeffer (a. d. Mühle)

Wacholderbeeren im Mörser grob zerstoßen, Kartoffeln schälen. Rundherum in einem Bräter im heißen Öl auf 3 oder Automatik-Kochstelle 1 2 anbraten. 2 TL Rosmarin und den Wacholder zugeben, mit 250 ml Fond auffüllen und im Backofen garen.

Schaltung: 200 - 220 2. Schiebeleiste v.u. 170 - 190 , Umluftbackofen 40 - 45 Minuten

Nach und nach den restlichen Fond zugießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit restlichem

Rosmarin garnieren. Dazu gekochtes Rindfleisch servieren.

Mengenangabe: 6 Portionen

Zubereitungszeit 60 Minuten

Pro Portion: 793 kcal / 809 kJ

12.1006 Schnecken in der Kartoffel

4 mittelgroße Kartoffeln	4 Baconscheiben platt und kross
4 Mangoldblätter	<i>Kräuterbuttersoße:</i>
2 EL Olivenöl	100 ml Hühnerfond
Salz	2 TL Schalotten gehackt
Pfeffer	1 ganze Knoblauchzehe
1 Bd. Glatte Petersilie	Salz
1 Schnecken im Sud (als Alternative gehen z. B. Steinpilze)	Pfeffer
<i>Garnitur:</i>	2 EL kalte Butterwürfel
Spinatblätter	3 TL glatte Petersilie
	Zitronensaft

Kartoffeln im Ofen in der Schale auf einem Salzbett ca. 40 Minuten garen. Kartoffeln mit einem Parisienne-Ausstecher aushöhlen. Diese Kartoffelmasse mit gebratenem Mangold vermengen. Salzen und Pfeffern. Mit feingehackter Petersilie und Olivenöl vermengen. In die Kartoffeln füllen. Die Schnecken in Butter erhitzen. Salzen und pfeffern und auf die Kartoffel legen.

Für die Garnitur Baconscheiben zwischen zwei Blechen bei 200 Grad plattieren und cross backen.

Den Hühnerfond und die klein gehackten Schalotten erhitzen. Die ganze Knoblauchzehe dazu. Salzen und pfeffern. Die kalten Butterwürfel einrühren. Petersilie einstreuen und mit Zitronensaft abschmecken. Die Knoblauchzehe entfernen.

Anrichten: Spinatblätter zu einer Blume legen. Die gefüllte Kartoffel in die Mitte setzen. Die Schnecken obenauf legen. Mit der Kräuterbuttersoße überziehen. Den krossen Baconstreifen als Garnitur und Aroma-Gipfel drüberlegen.

Mengenangabe: 4 Personen

12.1007 SCHNECKEN IN DER KARTOFFEL

4 mittelgroße Kartoffeln	4 Baconscheiben platt und kross
4 Mangoldblätter	<i>Kräuterbuttersoße:</i>
2 EL Olivenöl	100 ml Hühnerfond
Salz	2 TL Schalotten gehackt
Pfeffer	1 ganze Knoblauchzehe
1 Bd. Glatte Petersilie	Salz
1 Schnecken im Sud (als Alternative gehen z. B. Steinpilze)	Pfeffer
<i>Garnitur:</i>	2 EL kalte Butterwürfel
Spinatblätter	3 TL glatte Petersilie
	Zitronensaft

Kartoffeln im Ofen in der Schale auf einem Salzbett ca. 40 Minuten garen. Kartoffeln mit einem Parisienne- Ausstecher aushöhlen. Diese Kartoffelmasse mit gebratenem Mangold

vermengen. Salzen und Pfeffern. Mit feingehackter Petersilie und Olivenöl vermengen. In die Kartoffeln füllen. Die Schnecken in Butter erhitzen. Salzen und pfeffern und auf die Kartoffel legen. Für die Garnitur Baconscheiben zwischen zwei Blechen bei 200 Grad plattieren und kross backen. Den Hühnerfond und die klein gehackten Schalotten erhitzen. Die ganze Knoblauchzehe dazu. Salzen und pfeffern. Die kalten Butterwürfel einrühren. Petersilie einstreuen und mit Zitronensaft abschmecken. Die Knoblauchzehe entfernen. Anrichten: Spinatblätter zu einer Blume legen. Die gefüllte Kartoffel in die Mitte setzen. Die Schnecken obenauf legen. Mit der Kräuterbuttersoße überziehen. Den krossen Baconstreifen als Garnitur und Aroma-Gipfel drüberlegen.

Mengenangabe: 4 Personen

12.1008 Schnelle Kartoffelpfanne

Allgemein

250 g festkochende Kartoffeln
1 EL Markenbutter
Salz, Pfeffer
Zwiebelpulver

Schnittlauch

Würziger Käse zum Bestreuen
(z.B. Limburger, Romadur, Camembert
oder Weißlacker-Käse)

Kartoffeln gründlich waschen, gut abtrocknen und mit der Schale in dünne Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Kartoffeln hineingeben, würzen und unter mehrfachem Wenden 10 Minuten braten. Mit Schnittlauch bestreuen und zusammen mit einem würzigen Käse servieren. Zubereitungstipp: Lassen Sie einen Teil des Käses über den Kartoffeln schmelzen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.) 20

12.1009 Schnelle Kartoffelrösti mit Wurstsalat

4 klein. Regensburger Fleischwürste
1 Schwarzwurst
200 g Rheinische Fleischwurst mit Knoblauch
1 Stadtwurst mit Majoran und Fleischstücken, ca. 120 g
100 g Allgäuer Bergkäse
1 EL scharfer Senf
5 EL Brühe
10 EL Rapsöl

2 EL Obstessig
2 EL eingelegter Kürbis
2 EL Perlzwiebeln
2 EL Cornichons
2 EL Senfgurken
4 große, mehligkochende Kartoffeln
2 Schalotten, geschält und fein gewürfelt
2 Eigelb
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
Butterschmalz zum Braten

Die Würste pellen und in feine Scheiben schneiden. Aus Senf, Brühe, Öl und Essig eine Vinaigrette rühren, die Wurstscheiben, Kürbis, beide Gurkensorten und die Perlzwiebeln unterheben, mit Salz und weißem Pfeffer aus der Mühle würzen und die restlichen Zutaten untermischen. Den Allgäuer Bergkäse hobeln und drüberstreuen. Schalotten schälen und feiwürfeln. Große, mehligkochende Kartoffeln auf der Reibe in Streifen reiben, die Schalottenwürfel und die Eigelb zufügen, salzen und pfeffern. In einer flachen Pfanne reichlich Butterschmalz erhitzen und kleine Küchlein ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort mit dem Wurstsalat servieren. Tipp: Klassisch gehören in einen Wurstsalat ja auch rohe Zwiebeln, die sollten Sie dann aber vorher mit kochendem Wasser übergießen, um die Schärfe rauszunehmen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 30

12.1010 Schnippelkuchen

30 g Weizenmehl
100 ml Milch
6 Eier
750 g Kartoffeln
1 Zwiebel

Salz
Pfeffer
300 g Frühstücksspeck
Schnittlauch, feingeschnittener

Das Mehl mit der Milch verrühren und etwas quellen lassen. Die sechs Eier unterschlagen. Die Kartoffeln schälen, waschen, grob raspeln und sofort mit dem Eierteig vermengen. Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und unter den Kartoffel-Eierteig rühren. Den Teig mit Salz und Pfeffer würzen. Einige Scheiben vom Frühstücksspeck in einer Pfanne ausbraten, etwas von dem Teig hineingeben, flachdrücken, von jeder Seite etwa 5 Minuten braten, warmstellen, den restlichen Teig und Speck auf die gleiche Weise zubereiten, die Schnippelkuchen mit dem feingeschnittenen Schnittlauch bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.1011 Schnippelkuchen

30 g Mehl
150 ml Milch
6 Eier
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuß

750 g Kartoffeln
2 Zwiebeln
150 g Schinkenspeck
1 Bd. Schnittlauch
40 g Butterschmalz

1. Mehl erst mit Milch, dann mit Eiern verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

2. Kartoffeln schälen, waschen und dann in der Küchenmaschine oder auf der groben Seite der Haushaltsreibe raffeln. 3. Kartoffeln sofort unter den Teig geben. Zwiebeln pellen, fein würfeln und ebenfalls zugeben. 4. Schinkenspeck in einer Pfanne knusprig ausbraten. Schnittlauch in Röllchen schneiden. 5. 10 g Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, 1/4 des Teiges hineingeben und auf jeder Seite 3 – 4 Minuten braten. Mit Schinkenspeck und Schnittlauch garnieren. Die restlichen Schnippelkuchen ebenfalls herstellen.

Vorbereitungszeit 15 Min.

Garzeit 30 Min.

12.1012 Schnittlauch-Kartoffeln

750 g kleine Kartoffeln
50 g Butter

3 EL gehackter Schnittlauch
1/2 TL grobes Salz

Kartoffeln waschen und mit Schale in einen Topf geben. Mit Wasser aufgießen, aufkochen und Hitze reduzieren. Kartoffeln in 25 Minuten leise köchelnd gar kochen.

Wenn die Kartoffeln gar sind, abgießen und pellen. Auf einen Servierteller geben und warmstellen.

Butter in einer kleinen Kasserolle bei sehr schwacher Hitze zerlassen. Schnittlauch zugeben, umrühren und auf die Kartoffeln geben. Vorsichtig umrühren, um die Kartoffeln gleichmäßig zu überziehen und unverzüglich servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Vorbereitung: 15 Minuten

Garzeit: 30 Minuten

12.1013 Schnittlauch-Rösti mit Räucherlachs

1 Bd. oder 1/2 Töpfchen Schnittlauch
500 g Kartoffeln
1 Ei (Gr. M)
1 EL (ca. 10 g) Mehl

Salz, Pfeffer
2-3 EL Butterschmalz
100 g Creme fraîche
4 Scheib. (à ca. 25 g) geräucherter Lachs

Schnittlauch waschen und, bis auf etwas zum Garnieren, in Stücke schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln. Schnittlauch, Ei und Mehl unter die Kartoffelmasse rühren. Mit Salz und wenig Pfeffer würzen. Butterschmalz portionsweise in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Aus der Kartoffelmasse darin 8-12 Puffer von jeder Seite 3-4 Minuten knusprig braun braten. Warm stellen. Puffer mit Creme fraîche und Lachs auf Tellern anrichten. Mit Pfeffer bestreuen und mit Rest Schnittlauch garnieren. Getränk: eiskalter Aquavit.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

Portion ca.: 280 kcal; E 10 g, F 18 g, KH 18 g

12.1014 Schupfnudel-Pfanne mit Apfel-Sauerkraut

2 Eigelb	200 ml Apfelsaft
2 EL Margarine	Zucker
1 Pkg. Teig für Klöße aus gekochten Kartoffeln	Salz
2 Äpfel	2 EL Öl
720 g Sauerkraut (Dose)	50 g Speckwürfel

Eigelb mit 500 ml Wasser in eine Schüssel gießen und verrühren. 1 EL Margarine schmelzen und dazugeben. Packungsinhalt Teig für Klöße einrühren und 5 Min. quellen lassen. Äpfel waschen, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Apfelwürfel in einem Topf in der restlichen Margarine dünsten. Sauerkraut und Apfelsaft zufügen und erhitzen. Mit Zucker und Salz abschmecken.

Kartoffelteig durchkneten und zu einer Rolle von etwa 3 cm Durchmesser formen. 1/2 cm dicke Scheiben abschneiden und zu Schupfnudeln formen. Schupfnudeln in der Pfanne im heißen Öl portionsweise bei mittlerer Hitze goldgelb braten, herausnehmen und warm stellen. Speckwürfel in die Pfanne geben und knusprig braten. Sauerkraut und Schupfnudeln anrichten und mit Speckwürfeln bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.1015 Schupfnudeln

1 Bd. Petersilie	Salz, weißer Pfeffer
1 TL getrockneter Majoran	40 g Speisestärke
100 g Butterschmalz	60 g Mehl
Mehl zum Formen	1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln
geriebene Muskatnuss	

Die Kartoffeln waschen, in der Schale garen, pellen und zweimal durch die Presse drücken. Erkalten mit dem Mehl, der Speisestärke, dem Salz, dem Pfeffer und dem Muskatnuss vermischen. Den Teig auf reichlich Mehl zu einer ca. 2 cm dicken Rolle formen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben zu etwa fingerdicken Röllchen formen und portionsweise in reichlich kochendes Salzwasser geben. Die Nudeln bei mittlerer Hitze garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, mit kaltem Wasser überbrausen, abtropfen und ca. 2 Stunden trocknen lassen. Die Nudeln in heißem Butterschmalz rundherum goldgelb braten. Zum Schluss gehackte Petersilie und

den Majoran untermischen. Dazu passt: gemischter Salat.

Zubereitungszeit (in Min.): 45

12.1016 Schupfnudeln mit Kraut & Fleischkäse

800 g mehligkochende Kartoffeln	Pfeffer
1 Zwiebel	1 EL (20 g) Mehl
2 EL Butterschmalz	2 EL (40 g) Grieß
1 Dos. (850 ml) Sauerkraut	4 Eigelb + 4 Eier (Gr. M)
1 Lorbeerblatt	30-40 g geräucherter Speck
1 EL Wacholderbeeren	2 groß. Scheiben (à ca. 125 g) Fleischkäse
Salz	etwas Petersilie
etwas Zucker	

Kartoffeln waschen und ca. 20 Minuten kochen. Zwiebel schälen, würfeln. In 1 EL Butterschmalz andünsten. Kraut zufügen und kräftig anbraten. 1/4 l Wasser, Lorbeer und Wacholder zufügen. Mit Salz und Zucker würzen und zugedeckt ca. 30 Minuten schmoren. Kartoffeln schälen, fein zerstampfen. Mehl, Grieß, etwas Salz und Eigelb unterkneten. Mit bemehlten Händen daraus fingerdicke Röllchen (Schupfnudeln) formen. In reichlich siedendem Salzwasser ca. 3 Minuten ziehen lassen, bis sie oben schwimmen. Abtropfen. Schupfnudeln in 1 EL Butterschmalz goldbraun braten. Sauerkraut unterheben. Speck würfeln, ausbraten und über die Schupfnudeln geben. Fleischkäse halbieren, im Speckfett braten und warm stellen. 4 Spiegeleier braten. Alles anrichten. Petersilie waschen, hacken, drüberstreuen. Getränk: dunkles Bier.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

pro Portion ca.: 630 kcal / 2640 kJ; E 28 g, F 39 g, KH 37 g

12.1017 Schusterpfanne

75 g geräucherten, durchwachsenen Speck	1 rote Paprikaschote
3 Zwiebeln	1/2 Tasse öl
750 g gek. Kartoffeln	Pfeffer
2 Paar Mettwürstchen oder Bratwürste	1 Bd. Schnittlauch
2 Gewürzgurken	

Zutaten zerkleinern und in einer Pfanne braten, bis die Kartoffeln goldgelb geworden sind.

12.1018 Schwalbennester - Nidi di rondine

500 g mittelgroße Kartoffeln, ungeschält	4 Eier
1 Ei (L), geschlagen	Tomatensauce
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	geriebener Parmesankäse
150 g Mehl	eine Hand voll Basilikumblätter für die Garnierung
4-5 EL Olivenöl	

Die Kartoffeln in einem großen Topf mit Wasser bedecken und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Bei geschlossenem Topf kochen, bis sie weich sind (20 bis 30 Minuten), Wasser abgießen, Kartoffeln zur Seite legen und Topf ausspülen. Kartoffeln pellen und zurück in den Topf legen. Das geschlagene Ei dazugeben. Durch Zerstampfen mit den Kartoffeln vermischen. Abschmecken. Esslöffelweise das Mehl zu dem Püree geben und jedes Mal mit einstampfen. Die Mischung auf einer Arbeitsplatte kneten, bis sie einigermaßen fest ist. Daraus 'Nester' von 6 cm Durchmesser formen. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Nester darin goldbraun braten. Vorsichtig wenden und oben ebenfalls goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen und vor dem Servieren auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die Eier braten. Die Nester nach Geschmack mit Tomatensauce befüllen und die gebratenen Eier obenauf legen. Mit Parmesan bestreuen und mit Basilikumblättern garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung 48 Minuten

Vorbereitung 40 Minuten

Kochzeit 8 Minuten

12.1019 Schwedische Fächerkartoffeln

12 mittelgroße, längliche Kartoffeln	100 g Butter
Salz	2 EL Parmesankäse, frisch gerieben
Pfeffer	

Kartoffeln schälen, waschen und trocken tupfen. In 1/2 cm dünne Scheiben schneiden. Dabei darauf achten, daß die Kartoffeln unten noch zusammenhängen. Eine feuerfeste Form ausfetten und die Kartoffeln dicht nebeneinander mit der zusammenhängenden Seite nach unten hineinlegen. Kräftig würzen, mit Butterflöckchen belegen und mit Käse bestreuen. Die Form auf dem Traggitter in den Gasbackofen einschieben und backen. Beim Backen blättern die Kartoffeln fächerartig auf. Beigaben: Fleisch- oder Fischgerichte
Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten Backen: Stufe 3 (200°C) Backzeit: ca. 60 Minuten

Mengenangabe: 4 Portionen

12.1020 Schwedische Ofenkartoffeln mit Senfmatjes

1 kg mittelgroße Frühkartoffeln	1 Bd. Radieschen
grobes Meersalz und weißer Pfeffer	3 Gewürzgurken
Zucker	100 g saure Sahne oder Creme fraîche
75 g Butter	150 g Joghurt
2 EL Paniermehl	4 TL Senf
4 Matjesfilets	1 Bd. Dill
2 rote Zwiebeln	

Kartoffeln unter fließendem Wasser abbürsten. Dann auf einen Holz- oder Esslöffel legen und 5-6 mal senkrecht bis zum Rand einschneiden. Die Kartoffeln in eine Auflaufform setzen und mit grobem Meersalz bestreuen. Die Butter erhitzen und über die Kartoffeln geben. Mit Paniermehl bestreuen. Im vorgeheizten Backofen für etwa 40 Min. backen. Währenddessen den Matjes waschen, trocken tupfen und schräg in Stücke schneiden. Die Zwiebeln in Ringe schneiden. Radieschen waschen und in Spalten schneiden, ebenso die Gewürzgurken. Den Dill waschen, trocken schütteln und fein hacken. Saure Sahne mit Joghurt und Senf zu einer geschmeidigen Soße verrühren. Dill, Radieschen und Gewürzgurken unter die Soße rühren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Die Matjesstücke hinein geben und mit den Zwiebelringen garnieren. Mit den Ofenkartoffeln anrichten.

12.1021 Schweizer Kartoffelgratin

500 g Kartoffeln	2 Thymianzweiglein
1 dl Milch	Salz
2.5 dl Rahm	weißer Pfeffer aus der Mühle
2 cl Butter	ein Hauch Cayenne
1 Knoblauchzehe	eine Spur Muskatnuß

Kartoffeln schälen, waschen, in möglichst dünne Scheiben (ideal: ca. 1 mm) schneiden und auf einem Tuch trocknen (die Kartoffeln auf keinen Fall wässern!).

Milch, Rahm, Butter, die gepreßte Knoblauchzehe und die Gewürze aufkochen. Eine flache feuerfeste Form buttern. Die Kartoffeln einschichten, wobei sie möglichst dünn ausgelegt werden - der Gratin schmeckt um vieles besser! Vielleicht ist es ratsam, zwei Formen zu verwenden.

Die gewürzte Rahm-Milch-Mischung über die Kartoffeln gießen, die Form in den auf 120° vorgeheizten Ofen schieben (mittlere Schiene) und während 2 Stunden garen. Der Gratin hat in dieser Zeit eine goldgelbe Farbe angenommen. Sollte er jedoch wider Erwarten zu schnell bräunen, schützt eine Alufolie vor weiterer Bräunung.

Der Gratin läßt sich bis zu einer Stunde bei 50° im Ofen warmhalten. Damit er in dieser

Zeit nicht austrocknet, legen Sie eine Alufolie über die Form. Zur Abwechslung können Sie Karotten und Selleriescheiben zwischen die Kartoffeln legen, oder Sie machen es kostbar mit ein paar Trüffelscheiben.

12.1022 Schweizer Rösti

750 g Kartoffeln, mehlig-festkochende	4 EL Schweineschmalz
2 klein. Zwiebeln	Salz

Die Kartoffeln waschen, in Wasser zum Kochen bringen, in 15-20 Minuten knapp gar kochen lassen, abgießen, pellen, etwa 1 Stunde an einem kühlen Ort stehenlassen. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Schmalz in einer schweren oder gleichmäßig bratenden Stielpfanne erhitzen, die Zwiebeln darin andünsten. Die Kartoffeln auf einer groben Reibe raffeln, in die Pfanne geben, mit Salz bestreuen und bei milder Hitze goldbraun anbraten, dabei leicht andrücken, mit Hilfe des Deckels wenden, mit Salz bestreuen, die andere Seite ebenfalls goldbraun rösten, dabei die Masse immer leicht an- und zusammendrücken

Bratzeit: Jede Seite 5-7 Minuten

Tip: Rösti zu Geschnetzeltem oder zu Steaks reichen.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.1023 Schweizer Rösti

6-8 groß. Pellkartoffeln	Schüssel
Salz, Pfeffer	Pfanne
4 EL Butterschmalz	Esstöffel
<i>Das brauchst du außerdem</i> Küchenmesser	Holzkochlöffel
Reibe	Pfannenwender
	2 groß. flache Teller

Pelle die gekochten Kartoffeln mit dem Messer. Rasple sie über der Schüssel mit der Küchenreibe in grobe Streifen (s. rechts). Würze mit Salz, Pfeffer, verrühre alles.

Erhitze 1 EL Butterschmalz in der Pfanne bei mittlerer Stufe. Prüfe, ob das Fett heiß genug ist. Dazu die Pfanne schräg halten, bis das Fett zusammenläuft. Halte nun den Kochlöffelstiel hinein. Steigen Bläschen daran hoch, ist das Fett heiß. Verteile dann die Hälfte der Kartoffeln auf dem Pfannenboden. Schiebe sie mit dem Wender vom Rand her zur Mitte, und drücke sie zu einem festen Taler zusammen.

Brate diesen 4-5 Min. bei mittlerer Stufe, bis die Unterseite goldbraun ist. Nimm ihn heraus (s. rechts). Erhitze noch mal 1 EL Butterschmalz. Wende den Taler wie rechts beschrieben, brate ihn in 4-5 Min. von der anderen Seite goldgelb, und halte ihn danach im Ofen warm. Verfahre mit den restlichen Kartoffeln genauso, verwende dazu das übrige Fett. Garniere

die Rösti evtl. mit Petersilie.

Mengenangabe: 4 Personen

12.1024 **Selbstgemachtes Kartoffelpüree**

1 kg dicke, mehligkochende Kartoffeln	30 g Butter
Salz	1 Prise geriebener Muskat
1/4 l Milch	

Die Kartoffeln schälen, abspülen, vierteln und in einen Topf geben. 1 TL Salz und so viel Wasser zugeben, dass sie bedeckt sind. 15 Minuten kochen, bis sie weich sind.

Kartoffeln in ein Sieb geben, Kartoffelwasser auffangen und aufheben. Die Kartoffeln zurück in den Topf geben.

Die Milch erhitzen, mit der Butter zu den Kartoffeln geben und diese mit dem Kartoffelstampfer oder einem starken Schneebesen zu Püree verarbeiten. Noch so viel von dem heißen Kartoffelwasser zugeben, bis der Brei geschmeidig und locker ist. Mit Salz und Muskat abschmecken und mit dem Schneebesen noch einmal kräftig durchschlagen.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

12.1025 **Sellerie-Püree zu Lendchen & Pfifferlingen**

750 g mehlig koch. Kartoffeln	600 g Schweinefilet
1 kl. Knollensellerie (ca. 600 g)	3 EL Öl
Salz, Pfeffer	4 EL Calvados, evtl. (franz. Apfelbrand)
1 EL Zitronensaft	150-200 g Schlagsahne
200-250 g Pfifferlinge	2-3 TL heller Soßenbinder
1 Zwiebel	2-3 EL weiche Butter
4-6 Stiele Thymian	Alufolie

Kartoffeln und Sellerie schälen, waschen, grob würfeln. In Salzwasser mit Zitrone zugedeckt ca. 20 Minuten kochen. Pfifferlinge putzen, evtl. waschen. Zwiebel schälen und würfeln. Thymian waschen, abzupfen. Filet waschen, trockentupfen. In 2 EL heißem Öl rundherum anbraten. Würzen und ca. 15 Minuten weiterbraten. In Alufolie wickeln, ruhen lassen. 1 EL Öl im Bratfett erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Pfifferlinge zufügen und bei starker Hitze ca. 3 Minuten braten. Mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Mit Calvados und Sahne ablöschen. Aufkochen, binden und abschmecken. Kartoffeln und Sellerie abgießen. Butter zufügen, zerstampfen und würzen. Filet aufschneiden. Fleischsaft in die Pilzsoße rühren. Alles anrichten. Getränk: kühler Roséwein.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 50 Min.

pro Portion ca.: 610 kcal; E 39 g, F 33 g, KH 30 g

12.1026 Sellerie-Rösti

<i>Rösti</i>	1 TL Salz
600 g Gschwellti (fest kochende Sorte) vom Vortag, geschält	2 TL scharfer Curry
600 g Sellerie, gekocht (siehe Tipp)	2 EL Bratbutter
	2 Bratwürste, in ca. 1 cm dicken Scheiben

Kartoffeln und Sellerie an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben, würzen, mischen. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiß werden lassen, Bratwürste ca. 3 Min. anbraten. Kartoffeln und Sellerie begeben, unter gelegentlichem Wenden ca. 5 Min. weiterbraten. Rösti zu einem flachen Kuchen formen, offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. goldbraun braten. Rösti auf eine flache Platte stürzen. Wenig Bratbutter in die Pfanne geben. Rösti in die Pfanne zurückgleiten lassen, offen ca. 15 Min. fertig braten. Tipp: Sellerieknollen halbieren, zusammen mit den Gschwellti ca. 15 Min. knapp weich kochen.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

pro Person: 346 kcal / 1446 kJ; E 14 g, F 20 g, KH 27 g

12.1027 Senfkartoffeln mit Äpfeln

1 kg Kartoffeln, kleine, festkochende	500 g Porree
200 ml Schlagsahne	250 g Staudensellerie
200 ml Gemüsebrühe	2 Äpfel
4 Eßlöffel Senf	100 ml Cidre (Apfelwein)
Salz	200 g Schweizer Emmentaler-Käse (geraspelt).
Pfeffer	

1. Kartoffeln waschen, schälen und in einen Topf geben. Sahne, Brühe und Senf verrühren, zugeben. Würzen. Alles aufkochen und zugedeckt bei geringer Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen.

2. Backofen auf 250 Grad vorheizen. Gemüse putzen und waschen. Porree in Ringe schneiden, Staudensellerie in feine Scheiben hobeln. Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden.

3. Kartoffeln mit Flüssigkeit, Cidre, Gemüse und Äpfel auf der Fettfangschale des Backofens verteilen. Würzen. Mit Käse bestreuen und ca. 15 Minuten überbacken.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.1028 Sesam- und Kümmel-Kartoffeln vom - Blech

<i>Zutaten</i>	500 g kleine Kartoffeln
15 g flüssige Butter oder Margarine	1 Bd. Schnittlauch
Salz	Pfeffer aus der Mühle
1 EL Kümmel	1 Becher Schmand (200 g) oder saure Sahne
1 EL Sesam	

1. Ein Blech mit der Hälfte der Butter oder Margarine fetten, salzen, eine Hälfte mit Kümmel, eine mit Sesam bestreuen. 2. Die Kartoffeln waschen und mit einer Bürste schrubben. Dann längs halbieren und mit einem Messer mehrmals kreuzweise einschneiden. Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten auf das Blech setzen. 3. Mit der restlichen Butter oder Margarine einpinseln, mit Salz bestreuen und bei 200 Grad (Gas 3) auf der 2. Einschubleiste von unten 25-30 Minuten backen.

4. Schnittlauch in Röllchen schneiden und zusammen mit Pfeffer zum Schmand geben. Zusammen mit den Kartoffeln servieren. Dazu passen Salat und Bier. Als Menüvorschlag: Vorspeise: Sesam- und Kümmel-Kartoffeln vom Blech Hauptspeise: Chinakohl in Frischkäsesauce Dessert: Blaubeer-Quarkspeise mit Krokant

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 40 Minuten

12.1029 Shepherd's Pie

1 kg Kartoffeln	einige Sellerieblätter, gehackt
2 dl Milch	Petersilie, gehackt
2 dl Rahm oder Halbrahm	Salz
1/2 TL Salz	Streuwürze
Pfeffer	wenig Thymian
Muskat	Majoran
300 g Lammfleisch, gehackt	2 EL Parmesan, gerieben
20 g Margarine	20 g Margarine in Flöckli
1 Zwiebel, gehackt	Margarine zum Einfetten der Form
1/4 Sellerie, in kleine Würfel geschnitten	

Kartoffeln in der Schale weichkochen, noch heiß schälen, durch das Passévite treiben. Milch, Rahm, Salz und Gewürze mischen, mit den passierten Kartoffeln zu einem Püree verarbeiten. Gehacktes Lammfleisch mit Zwiebeln, Sellerie, Sellerieblättern und Petersilie in der Margarine dämpfen, würzen.

Eine feuerfeste Form einfetten, die Hälfte des Kartoffelstockes hineingeben, Fleisch darauf verteilen, mit dem restlichen Kartoffelstock bedecken, Parmesan und Margarineflöckli darüberstreuen.

Backen: 20-30 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Tipp: Anstatt gehacktes Lammfleisch, Rindfleisch oder gehacktes Dreierlei verwenden oder Resten von gekochtem Lamm-, Rinds- oder Schweinebraten.

12.1030 Solothurner Funggi

1 kg Kartoffeln, geschält	1 TL Zucker
2 dl Wasser	30 g Margarine
1 TL Salz	100 g Brot (altbacken), in Würfelt
4 Äpfel, gerüstet	1 dl Rahm
1 TL Zitronensaft	30 g Margarine

Die Kartoffeln vierteln, in wenig Salzwasser knapp weichkochen. Die Äpfel in feine Schnitze schneiden, auf die Kartoffeln verteilen, Zitronensaft und Zucker begeben, das Ganze zugedeckt weichkochen, evtl. noch etwas Wasser nachgießen. Inzwischen die Brotwürfeli in der heißen Margarine goldig rösten. Kartoffeln und Äpfel zusammen durch das Passevite treiben, evtl. noch vorhandene Flüssigkeit vorher abgießen, Rahm und die Margarine darunterrühren, in eine vorgewärmte Schüssel anrichten, die gerösteten Brotwürfeli darüberstreuen, sofort servieren.

Tipps: Nach Belieben mit einigen gedämpften Apfelschnitzen garnieren.

Dieses Gericht schmeckt wunderbar zu Schmorbraten oder Voessen.

12.1031 Sommer-Gnocchi mit Brätkügeli

1 EL Öl	2 Zucchini, in Scheiben
500 g Kartoffel-Gnocchi	1 EL Rosmarin, fein geschnitten
200 g Brätkügeli	1 TL Salz
250 g Cherry-Tomaten	wenig Pfeffer
2 gelbe Peperoni, in Stücken	

Öl im Wok oder in einer weiten beschichteten Bratpfanne heiß werden lassen. Gnocchi und Brätkügeli bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. rührbraten. Herausnehmen, zugedeckt beiseite stellen. Evtl. wenig Öl in dieselbe Pfanne geben, Gemüse bei mittlerer Hitze ca. 7 Min. andämpfen. Beiseite gestellte Gnocchi, Brätkügeli und Rosmarin begeben, nur noch heiß werden lassen, würzen.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

pro Person: 382 kcal / 1597 kJ; E 12 g, F 17 g, KH 44 g

12.1032 Spanische Kartoffel-Pfanne

6 Tomaten	toffeln
2 Paprikawürste (z.B. Chorizo)	4 EL Olivenöl
2 Zwiebeln	Salz, Pfeffer
2 rote Paprikaschoten	1 TL Zucker
800 g vorwiegend festkochende junge Kar-	

Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser kurz überbrühen, dann abschrecken. Tomaten häuten, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch würfeln. Die Wurstpelle abziehen und die Chorizo in Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen und in Spalten schneiden. Paprikaschoten halbieren, entkernen, abbrausen und in Stücke schneiden.

2 Die Kartoffeln waschen und ca. 25 Min. kochen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin glasig dünsten. Paprika zufügen und 2 Min. schmoren. Tomaten mit 3 EL Wasser dazugeben und zugedeckt ca. 20 Min. schmoren, evtl. etwas Wasser zufügen. Mit Salz, Pfeffer sowie Zucker würzen.

Die Kartoffeln abgießen, etwas abkühlen lassen und halbieren. Mit der Wurst in die Pfanne geben und 4 Min. schmoren. Anrichten.

Mengenangabe: 4 Personen:

Garen ca. 30 Min.

Vorbereiten ca. 30 Min.

pro Person ca.: 580 kcal; E 22 g, F 37 g, KH 38 g

12.1033 Spanische Paprika-Kartoffeln

1.5 kg festkochende Kartoffeln	1 EL Essig (z. B. Sherry-Essig)
2 Paprikaschoten (z. B. grün und rot)	1 TL gemahl. Kreuzkümmel
2 mittelgroße Zwiebeln	1 TL Rosenpaprika
2 Knoblauchzehen	Salz
1 getrocknete rote Chilischote	Pfeffer
4-5 EL Olivenöl	evtl. Petersilie zum Garnieren

Kartoffeln waschen, zugedeckt ca. 20 Minuten kochen. Abschrecken und schälen.

Paprika putzen, waschen und würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen, Chili einritzen und entkernen. Zwiebeln würfeln, Chili und Knoblauch grob hacken.

Chili und Knoblauch im Mörser zerreiben. 2 EL Öl, Essig, Kreuzkümmel, Rosenpaprika und Salz verrühren.

Kartoffeln in Stücke schneiden. 2-3 EL Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln darin rundherum goldbraun braten. Zwiebeln kurz mitbraten. Paprika und Knoblauch-Chili-Paste zugeben, 3-4 Minuten weiterbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anrichten und mit Petersilie garnieren. Dazu passt Serrano-Schinken.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

Zubereitungszeit Ca. 1 1/4 Std.

pro Portion ca.: 390 kcal; E 9 g, F 11 g, KH 60 g

12.1034 Spanische Tortilla

1 kg Kartoffeln,	Salz,
5 EL Olivenöl,	weißer Pfeffer,
2 Zwiebeln,	6 Eier

4 Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen. Nun die geschälten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln dazugeben und ca. 15 Minuten braten lassen. 5 Minuten bevor die Kartoffeln gar sind, werden die gewürfelten Zwiebeln dazugegeben. Nun noch mit Salz und Pfeffer würzen. Das gequirlte Ei wird gesalzen und zu den Kartoffeln gegeben. Das Ganze dann stocken lassen, bis die untere Hälfte braun geworden ist. Dann die Masse mit einem Teller abdecken und die Pfanne umdrehen. Nun die Tortilla wieder zurück in die Pfanne geben und von der anderen Seite bräunen.

12.1035 Spanischer Kartoffelteller mit Kapern

2 Zwiebeln	1 Zweig Thymian
2 Knoblauchzehen	400 ml Fleischbrühe
1 kg Kartoffeln	400 g Tomaten
2 Stangen Staudensellerie	400 g Fleischwurst am Stück
4 in Salz eingelegte Sardellenfilets	100 ml Sahne
2 EL Olivenöl	2 EL kleine Kapern
1 Lorbeerblatt	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zwiebeln und Knoblauchzehen abziehen, fein würfeln. Die Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Den Sellerie abbrausen, putzen, evtl. schälen und in dünne Scheiben teilen. Die Sardellenfilets abbrausen bzw. evtl. wässern, trockentupfen und fein hacken.

In einem Topf das Öl erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten. Den Sellerie dazugeben und bei mittlerer Hitze unter Rühren kurz andünsten. Kartoffeln, Lorbeerblatt, Sardellen und Thymian hinzufügen. Die Brühe angießen, aufkochen und zugedeckt ca. 25 Min. köcheln lassen.

Die Tomaten kreuzweise einritzen und kurz in kochendes Wasser tauchen. Anschließend die Früchte abschrecken, häuten, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Die Fleischwurst pellen und danach grob würfeln.

Tomaten, Fleischwurst und Sahne unter die Kartoffelmischung rühren. Den Kartoffeltopf aufkochen lassen und bei aufgelegtem Deckel ca. 5 Min. weitergaren. Kapern unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hierzu passt ausgezeichnet ein spanischer Wein aus der

Region Utiel Requena.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 30 Min.

Garen ca. 30 Min.

pro Person: 650 kcal; E 23 g, F 41 g, KH 45 g

12.1036 Spargel mit Nusskartoffeln und Orangensoße

500 g frischer Spargel	Kräutersalz
1000 ml Gemüsebrühe	<i>Orangensoße</i>
1 TL Vollrohrzucker	100 ml süße Sahne
500 g kleine, fest kochende Kartoffeln	2 EL Reismehl
2 EL Butter	gekörnte Gemüsebrühe
1 EL gemahlene Haselnüsse	100 ml Orangensaft, evtl. mehr
2 EL Sesamsamen	2 hart gekochte Eier, klein gehackt
2 EL Sonnenblumenkerne, fein gehackt	1/2 Bd. Petersilie, gehackt
2 EL Kürbiskerne, fein gehackt	

Spargel mit einem Sparschäler vom Köpfchen her dünn schälen und von den Stangenenden etwa 2 cm abschneiden. Spargel vorsichtig waschen. Gemüsebrühe zum Kochen bringen, Vollrohrzucker hinzufügen und den Spargel in etwa 10 Min. (Kochzeit hängt von der Dicke der Stangen ab) bissfest garen. Spargel auf einem Sieb abtropfen lassen und warm halten. Brühe für die Soße auffangen.

Kartoffeln unter fließendem Wasser bürsten, gar kochen und bei Bedarf pellen (neue Biokartoffeln mit dünner Schale müssen nicht unbedingt geschält werden). Butter in einem Topf schmelzen. Haselnüsse, Sesam, Sonnenblumen- und Kürbiskerne darin kurz anbraten. Kartoffeln hineingeben, mit Kräutersalz bestreuen und bei mittlerer Hitze einige Min. leicht braten. Dabei einen Deckel auf den Topf legen und die Kartoffeln durch Schütteln bewegen, so dass sie nicht anbrennen. (Nicht mit einem Kochlöffel umrühren, da sonst die Kartoffeln zerfallen können.) Kartoffeln auf der ausgeschalteten Herdplatte warm halten. Für die Soße die Sahne mit dem Reismehl verrühren und aufkochen. Etwa 200 ml Spargelbrühe hinzugießen und die Soße erneut aufkochen lassen. Mit Kräutersalz, gekörnter Brühe und Orangensaft fruchtig-pikant abschmecken. Spargel und Kartoffeln portionsweise auf Tellern anrichten. Petersilie mit dem gehackten Ei vermischen und über dem Spargel verteilen. Orangensoße extra reichen.

Mengenangabe: 2 Portionen

12.1037 Spargel mit Schinken-Kartoffeln

1 1/2 kg weißer Spargel	(z. B. Petersilie, Basilikum, Estragon)
Salz	Pfeffer
1 Prise Zucker	750 g kleine Kartoffeln
100 g Butter	100 g Schinkenspeck in dünnen Scheiben
2 EL gehackte Kräuter	2 EL Öl

Spargel abbrausen, schälen, die holzigen Enden entfernen. Das Gemüse in Salzwasser mit Zucker 15-20 Min. garen. Butter zerlassen und die Kräuter zufügen. Mit Salz, Pfeffer würzen und warm stellen.

Die Kartoffeln gründlich waschen, abbürsten und mit der Schale in Salzwasser ca. 20 Min. kochen. Abgießen und pellen, je 1 Speckstreifen um jede Kartoffel wickeln und mit einem Holzspießchen feststecken.

Öl erhitzen. Die Kartoffeln darin rundum knusprig braten. Zusammen mit dem abgetropften Spargel und der Kräuterbutter anrichten.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 40 Min.

Garen ca. 20 Min.

Pro Person: 600 kcal; E 12 g, F 42 g, KH 37 g

12.1038 Spargel und Kartoffeln - in Pfefferbutter mit Spiegelei

<i>Zutaten</i>	75 g Butter oder Margarine
1.5 kg Spargel	2 EL geschroteter Pfeffer
1 kg kleine Kartoffeln	4 Eier
Salz	30 g Butter oder Margarine
1 Prise Zucker	Pfeffer adM.

1. Spargel schälen und in Stücke schneiden. 2. Kartoffeln schälen und waschen. 3. Spargel zusammen mit den Kartoffeln in Salzwasser mit einer Prise Zucker 15-20 Minuten kochen. 4. Butter oder Margarine in einer Pfanne schmelzen lassen, Pfeffer einrühren. 5. Spargel und Kartoffeln gut abtropfen lassen. 6. Beides in die Pfanne geben und schwenken, bis alles mit Fett überzogen ist. 7. Die Eier in der Butter oder Margarine braten, pfeffern und salzen. Und auf das Spargel-Kartoffel-Gemüse gleiten lassen.

Als Menüvorschlag: Vorspeise: Tomaten mit Mozzarella und Basilikum Hauptgericht: Spargel und Kartoffeln in Pfefferbutter mit Spiegelei Dessert: Mousse au Chocolat

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 55 Minuten

Pro Portion ca. 496 kcal (2078 kJ)

12.1039 Spargel-Kartoffel-Törtchen mit Estragon-Vinaigrette*Für Die Vinaigrette*

3 EL frisch gepresster Zitronensaft	Olivenöl
2 EL fein gehackte frische Estragonblätter	500 g grüner Spargel
1 TL Dijon-Senf	4 groß. festkochende Kartoffeln, geschält
naturreines grobes Meersalz	80 g Ziegenkäse, zerbröckelt
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	1 EL feinste Kapern (Nonpareilles), abgespült

Den Grill für direkte mittlere Hitze (175-230 °C) vorbereiten. Für die Vinaigrette Zitronensaft, Estragon, Senf, 1/4 TL Salz und 1 kräftige Prise Pfeffer in einer mittelgroßen Schüssel mit dem Schneebesen verrühren. 125 ml Öl in dünnem Strahl unterschlagen, bis die Vinaigrette zu einer Emulsion bindet. Die harten Enden der Spargelstangen abbrechen. Dafür das untere Ende jeder Stange umbiegen; die Stangen brechen dort, wo sie gerade noch zart sind, etwa im unteren Drittel. In einem mittelgroßen Topf Salzwasser auf hoher Stufe zum Kochen bringen. Jeweils ein Ende der Kartoffeln so abschneiden, dass sie senkrecht auf einem Schneidbrett stehen können, und die Kartoffeln längs in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die zwölf größten Kartoffelscheiben (den Rest anderweitig verwenden) in das kochende Wasser geben, die Hitze auf mittlere Stufe stellen und die Kartoffeln in 3 Min. nur knapp weich garen. Behutsam abseihen, kurz unter fließendem kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen. 2 EL Öl auf ein Backblech geben, die Kartoffeln und den Spargel darin wenden, anschließend salzen. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Kartoffeln und Spargel über direkter mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel 6-8 Min. grillen, bis der Spargel knackig-zart und stellenweise braun, aber nicht verbrannt ist, und die Kartoffeln goldbraun und weich sind. Kartoffelscheiben nach 4 Min. einmal wenden. Das fertige Gemüse jeweils vom Grill nehmen. Spargelstangen in mundgerechte Stücke schneiden. Die Spargel-Kartoffel-Törtchen auf sechs Tellern anrichten: Dazu auf jedem Teller 1 Kartoffelscheibe mit etwas Spargel belegen, mit einer weiteren Kartoffelscheibe bedecken, den restlichen Spargel darauf verteilen und mit etwas Käse und Kapern bestreuen. Die Vinaigrette noch einmal aufschlagen und etwa 1 1/2 EL davon auf und um jedes Törtchen geben. Warm servieren.

Mengenangabe: 6 Personen**Grillzeit:** 6-8 Min.**Zubereitungszeit:** 20 MIN.**12.1040 Spargel-Rösti**

800 g Gschwelthi (fest kochende Sorte), vom Vortag, geschält	1 1/4 TL Salz
500 g grüne Spargeln, unteres Drittel geschält	wenig Muskat
	wenig Pfeffer
	Bratbutter zum Braten

Kartoffeln an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben. Spargelspitzen abschneiden, dickere Spargeln längs halbieren, Rest in ca. 5 mm lange Stücke schneiden, unter die Kartoffeln mischen, würzen. Bratbutter in einer großen beschichteten Bratpfanne heiß werden lassen. Kartoffelmasse bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden 10 Min. anbraten. Zu einem flachen Kuchen formen, bei kleiner Hitze 15 Min. goldbraun braten. Rösti auf einen gefetteten Deckel oder Teller stürzen, mit der noch ungebratenen Seite nach unten in die Pfanne zurückgleiten lassen, Rösti ca. 10 Min. fertig braten.
Schneller gehts: mit gekauften Gschwelli oder frischer Fertig-Rösti.

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

Pro Person: 178 kcal / 746 kJ; E 6 g, F 2 g, KH 32 g

12.1041 Speck-Kartoffeln

3 EL Fleischbrühe	20 g Butterschmalz
2 EL weißer Balsamico-Essig	1/2 Bd. Majoran
4 EL Zucker	200 g durchwachsener Speck in langen dünnen Streifen
40 g Butter	1 kg neue Kartoffeln
750 g Zuckerschoten	

Kartoffeln bürsten und ca. 15 Minuten knapp garen, abgießen, pellen. Speckstreifen um die Kartoffeln wickeln, einmal zusammenknoten. Majoran waschen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Butterschmalz erhitzen, Majoran einrühren. Kartoffeln dann rundum ca. 10 Minuten braten. Zuckerschoten putzen. Butter in einer zweiten Pfanne erhitzen. Zucker einstreuen, schmelzen lassen. Mit Balsamico und Brühe ablöschen, Zuckerschoten zufügen. Ca. 10 Minuten dünsten und die Flüssigkeit einkochen lassen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 45

560 kcal / 2350 kJ

12.1042 Speck-Kartoffeln

St Matjes	400 g Rauke oder Romana-Salat
750 g Frühkartoffeln	Salz
100 g Räucherspeckwürfel	Pfeffer
3 EL Öl	8 Matjesfilets, junge
2 Apfel, rote	

Kartoffeln waschen, ca. 20 Min. dämpfen. Speckwürfel in Öl ausbraten und herausnehmen. Äpfel in Spalten schneiden. Im Speckfett braten, herausnehmen. Rauke waschen, tropfnaß

ins Bratfett geben. Bei geschlossenem Deckel kurz garen, bis das Gemüse zusammengefallen ist. Apfelspalten zufügen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gegarte Kartoffeln auf Teller anrichten, Speckwürfel darübergeben, Rauke-Apfel-Gemüse und Matjesfilets dazu anrichten.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.1043 Speck-Kartoffeln mit Quark

12 Kartoffeln	100 ml Milch
1/2 Bund Rosmarin	1 Bd. Radieschen
2 Salbeizweige	1/2 Bd. gemischte Kräuter
2 EL Olivenöl	Salz
12 Scheib. Frühstücksspeck	Pfeffer
500 g Magerquark	Zitronensaft
200 g Rahmjoghurt	

Kartoffeln waschen und mit Schale in ca. 25 Min. gar kochen. Kräuter abbrausen, trockenschütteln und den Rosmarin in 12 kleine Zweige teilen.

Ein Blech mit etwas Olivenöl fetten. Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und pellen. Je 1 Speckscheibe um eine Kartoffel wickeln, dazwischen einen Rosmarinzwig stecken. Die Kartoffeln auf das Blech geben und mit etwas Öl bestreichen. Zwischen den Kartoffeln den Salbei verteilen. Kartoffeln im Ofen ca. 25 Min. goldgelb backen.

Quark, Joghurt, Milch verrühren. Radieschen waschen, putzen und in Stifte schneiden. Kräuter abbrausen, trockenschütteln und hacken, mit Radieschen unter den Quark mischen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: 35 Min.

pro Personen: 430 kcal; E 32 g, F 12 g, KH 47 g

12.1044 Speckkartoffeln

500 g geräucherter Bauchspeck	2 groß. Zwiebeln
800 g Kartoffeln	1 Bd. glatte Petersilie

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Speck in mundgerechte Streifen schneiden und in 500 ml Wasser aufkochen. Inzwischen die Kartoffeln schälen, waschen und klein würfeln, anschließend in eine Auflaufform geben. Die Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und zugeben. Den Speck mit dem Kochsud darüber verteilen. Alles im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 40 Minuten garen. Die Petersilie waschen, trockenschleudern

und anschließend klein hacken. Speckkartoffeln mit Petersilie dick bestreuen und servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

12.1045 Speckkartoffeln mit Lorbeer

1.5 kg gleich große Kartoffeln	Salz, Pfeffer
250 g Frühstücksspeck in dünnen Scheiben	3 EL Olivenöl
1 Bd. frischer Lorbeer	

Die Kartoffeln schälen, waschen und auf einer Seite längs in Abständen von 2-3 mm fächerförmig ein-, aber nicht durchschneiden.

Den Frühstücksspeck in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Den Lorbeer abbrausen, mit Küchenpapier trockentupfen und die Blätter von den Stielen zupfen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Abwechselnd Lorbeerblätter und Speckstreifen in die Kartoffeleinschnitte stecken. Die Knollen mit Salz und Pfeffer würzen.

Blech mit Olivenöl bestreichen. Die Kartoffeln darauf setzen und im Ofen in etwa 45 Min. goldbraun backen.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen ca. 45 Min.

Zubereitung ca. 25 Min.

pro Person: 780 kcal; E 10 g, F 57 g, KH 55 g

12.1046 Speckkartoffeln mit Tomatensalat

750 g kleine, neue Kartoffeln (ca. 20 Stück)	Pfeffer aus der Mühle
1 Tasse(n) Wasser	4 EL Olivenöl
600 g Tomaten	1 Bd. frischer Salbei
1/2 Gemüsezwiebel	20 Scheib. Frühstücksspeck (200 g)
4 EL weißer Balsamico Essig	3 EL Butterschmalz
Salz	100 g Schafkäse

Kartoffeln gründlich säubern und mit Wasser 15 - 20 Min. im Topf auf höchster Einstellung ankochen und auf 1 oder Automatik-Kochstelle 5 - 6 garen. Inzwischen Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und in Scheiben schneiden. Zwiebel pellen und in feine Streifen schneiden. Essig, Salz und Pfeffer verrühren und das Öl darunter schlagen. Vinaigrette mit Tomaten und Zwiebeln mischen und beiseite stellen. Salbei waschen, abtropfen lassen und ca. 20 große Blätter abzupfen. Restlichen Salbei grob hacken und zum Garnieren beiseite stellen. Kartoffeln abgießen, unter kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Jeweils ein Salbeiblatt auf eine Kartoffel legen und mit einer Scheibe Speck umwickeln. Butterschmalz in einer Pfanne auf höchster Einstellung erhitzen und die Kartoffeln auf 2

oder Automatik-Kochstelle 8 - 9 unter Wenden knusprig braten. Mit Pfeffer würzen. Mit dem Tomatensalat auf 4 Tellern anrichten. Schafkäse über die Speckkartoffeln bröseln und mit Salbei garniert servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.1047 **Speckreibekuchen mit Schmand**

1 kg Kartoffeln	Pfeffer
200 g Zwiebeln	3 EL Öl
200 g Speck, durchw.	250 g Schmand
2 Eier	1 Bd. Schnittlauch
Salz	250 g Apfelmus

Kartoffeln schälen, waschen, mit dem Schnitzelwerk fein raspeln und im Küchentuch gut auspressen.

Zwiebeln und Speck fein würfeln.

Kartoffeln mit Eiern, Zwiebeln und Speck mischen, salzen und pfeffern.

Nach und nach das Öl in einer Pfanne auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 erhitzen und insgesamt 20 Puffer darin auf 2 oder Automatik-Kochstelle 9-10 braten (pro Seite 3-4 Min).

Schmand mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden und unterheben.

Die Puffer mit Schnittlauch Schmand und kühlem Apfelmus servieren.

Mengenangabe: 6 Portionen

Zubereitungszeit 35 Minuten

Pro Portion: 481 kcal / 2020 kJ

12.1048 **Speckkrösti**

800 g Pellkartoffeln (am Vortag gekocht),	1 Zwiebel (fein gehackt),
4 EL Butter,	1 TL Salz,
150 g Speckwürfel,	2 EL Wasser

Die Pellkartoffeln schälen und auf einer groben Reibe (Röschtiraffel) raffeln. Die Hälfte der Butter schmelzen, die Speckwürfel darin knusprig braten. Die fein gehackte Zwiebel darin glasig werden lassen. Die Kartoffeln beigegeben, Salz darüber streuen und alles gut durchmischen. Die Röschi gut durchbraten. Mit einer Bratschaufel zu einem kompakten Fladen zusammendrücken und mit einem Teller zudecken. Auf kleinstem Feuer ca. 10 Minuten braten.

Die durch einen Topflappen geschützte rechte Hand auf den Teller legen. Mit der linken

Hand die Bratpfanne hochheben, dabei Pfanne und Teller gut zusammendrücken. Umdrehen. Die Röschi liegen jetzt auf dem Teller.

In die Bratpfanne die zweite Butterportion geben, diese schmelzen lassen und den Röschi-Fladen vom Teller zurück in die Pfanne gleiten lassen. Ringsum dem Pfannenrand entlang etwas Wasser begeben (die Röschi wird dadurch knuspriger). Wiederum mit dem Teller zudecken. Auch die zweite Hälfte goldbraun braten (ca. 10 Minuten). Die fertig gebratene Röschi wieder auf den Teller stürzen und servieren.

12.1049 Spieße mit Kartoffeln oder Paprika

400 g festkochende Kartoffeln	Salz, Pfeffer
2 Knoblauchzehen	250 g Putenbrustfilet oder Schweineschnitzel
1 TL getr. Majoran	1 rote und
1 TL getr. Thymian	1 gelbe Paprikaschote
3 EL frisch geriebener Parmesan	
10 EL Olivenöl 'extra vergine'	

Die Kartoffeln waschen, mitsamt Schale in Wasser in ca. 20 Min. gar kochen, abgießen, ausdampfen und etwas abkühlen lassen. Dann pellen und in Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen. Majoran, Thymian, Parmesan, Öl, Salz, Pfeffer zu Würzöl verrühren. Knoblauch dazupressen, umrühren. Fleisch abrausen, trockentupfen und würfeln. Paprika abrausen, halbieren, putzen und in Stücke teilen. Würzöl auf 2 Schüsseln verteilen. Kartoffeln in der einen, Fleisch sowie Paprika in der anderen ca. 20 Min. marinieren. Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Die Kartoffelscheiben auf lange Holzspieße stecken. Dann Paprika- und Putenwürfel im Wechsel ebenfalls auf Spieße stecken. Alle Spieße auf ein geöltes Blech legen und im Ofen ca. 30 Min. backen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

pro Person ca.: 300 kcal; E 20 g, F 16 g, KH 17 g

12.1050 Spinat-Gnoccolo mit Pilzragout

<i>Gnoccolo</i>	1 TL Salz
500 g Gschwellti (mehlig kochende Kartoffeln), frisch gekocht	wenig Pfeffer
1 EL Butter	2 EL Olivenöl
120 g Mehl	1 Zwiebel, fein gehackt
1 Ei, verklopft	1 Knoblauchzehe, gepresst
2 EL geriebener Parmesan	200 g tiefgekühlter Blattspinat, aufgetaut, abgetropft, gehackt
1/4 TL Muskat	100 g Ricotta

2 EL geriebener Parmesan	1 Zwiebel, fein gehackt
1 Msp. Muskat	100 g Austernpilze, in Streifen
1/2 TL Salz	100 g Champignons, in Vierteln
Salzwasser, siedend	1 dl weißer Portwein
<i>Pilzragout</i>	2 1/2 dl Rahm
1 EL Olivenöl	1/2 TL Salz
	1 EL Petersilie, fein geschnitten

Gschwellti noch heiß schälen, durchs Passe-vite in eine Schüssel treiben. Butter unter die noch warmen Kartoffeln mischen. Mehl, Ei und Käse begeben, würzen, zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Die Masse sollte noch feucht sein, aber nicht mehr an den Händen kleben, evtl. wenig Mehl begeben. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch andämpfen. Spinat mitdämpfen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist, auskühlen. Ricotta und Käse unter den Spinat mischen, würzen.

Formen: Kartoffelmasse in 4 Portionen teilen, mit wenig Mehl etwas flach drücken. Je 1/4 der Spinatmasse darauflegen, mit Teig umschließen, zu Kugeln formen, in Folie einpacken. Gnoccolo im leicht siedenden Salzwasser ca. 25 Min. ziehen lassen.

Pilzragout: Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiß werden lassen. Zwiebel und Pilze bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. braten. Portwein begeben, zur Hälfte einkochen, Rahm dazugießen ca. 5 Min. köcheln, salzen. Servieren: Pilzragout auf Tellern verteilen, Gnoccolo aus der Folie nehmen, auf das Pilzragout setzen, Petersilie darüberstreuen. Lässt sich vorbereiten: Gnoccoli ca. 1 Tag im Voraus vorbereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Kurz vor dem Servieren im Salzwasser ziehen lassen.

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.

pro Portion: 910 kcal; E 27 g, F 46 g, KH 94 g

12.1051 Spitzkohlbratlinge mit Radieschensauce

400 g Kartoffeln	1/2 TL Currypulver
Salz	gemahlener weißer Pfeffer
1 Spitzkohl (ca. 750 g)	1 Bd. Radieschen
150 ml Gemüsebrühe	2 EL Gemüsebrühe
3 EL Haferflocken	300 g Joghurt
2 EL Kartoffelstärke	1 EL Creme fraiche
2 Eigelbe	5 EL Semmelbrösel
2 EL gehackte Kräuter (Petersilie, Kerbel, Schnittlauch)	2 EL Öl

Die Kartoffeln waschen, schälen, klein schneiden und in Salzwasser gar kochen. Das Wasser abschütten und die Kartoffeln durch eine Presse drücken.

Den Spitzkohl putzen, waschen und klein schneiden. Die Gemüsebrühe zum Kochen bringen, den Kohl darin etwa 10 Minuten bissfest garen, herausnehmen und abtropfen

lassen.

Das Kartoffelmus mit dem Spitzkohl, den Haferflocken, der Kartoffelstärke und den Eigelben gut verkneten. Den Teig mit gehackten Kräutern, Currypulver, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Für die Sauce die Radieschen putzen, waschen, fein hobeln und in der Gemüsebrühe ganz kurz dünsten. Den Jogurt und die Creme fraîche zu den Radieschen geben und die Sauce erhitzen, aber nicht kochen lassen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus der Spitzkohl-Kartoffel-Masse kleine Bratlinge formen. Diese in den Semmelbröseln wenden und anschließend in heißem Öl goldgelb braten. Die Bratlinge auf Tellern anrichten und die Radieschensauce dazu servieren.

TIPP: Der kegelförmige, zarte Spitzkohl wird von Frühsommer bis Herbst frisch angeboten. Sollten Sie keinen bekommen können, verwenden Sie die gleiche Menge Weißkohl, garen diesen dann aber etwa 3 Minuten länger.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

12.1052 Stampfkartoffeln mit - Löwenzahn

<i>Zutaten</i>	1 Zwiebel
750 g mehligkochende Kartoffeln	Salz
1/2 l Fleischbrühe	Pfeffer
250 g Löwenzahn (ganz zarter, junger)	Muskat
2 EL Essig	2 EL Pflanzenöl

Kartoffeln waschen, schälen und in Stücke schneiden. In Salzwasser etwa 25 Minuten garen, abgießen. Grob zerstampfen, dabei die heiße Fleischbrühe unterrühren. Löwenzahn waschen, abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Aus Essig, feingewürfelter Zwiebel, Salz, Pfeffer und Muskat eine Salatsauce rühren, zum Schluß das Öl dazugießen, mit dem Löwenzahn unter die Kartoffeln heben und lauwarm servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.1053 Stampfkartoffeln mit Buttermilch

1 kg mehlig kochende Kartoffeln	500 ml Buttermilch
150 g durchwachsener Speck	Salz
0.2 l Milch	Pfeffer
2 klein. Zwiebeln	Muskat

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser (bedeckt) kochen. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Den Speck würfeln und mit den Zwiebeln in einer Pfanne

knusprig anbraten. Wenn die Kartoffeln gar sind, das Wasser abschütten und die erhitzte Milch dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und die Masse zu Püree stampfen. Die angebratenen Speck - Zwiebelwürfel unterrühren. Die Stampfkartoffeln in einem tiefen Teller anrichten und die kalte Buttermilch am Rand angießen.

Tipp: Wichtig bei der Zubereitung von Stampfkartoffeln ist die sanfte Behandlung beim Pressen und Rühren. Durch zu schnelles Zerkleinern werden die Zellen der Kartoffeln beschädigt und die Stärke tritt aus. Dadurch wird der Kartoffelbrei zäh und kleistrig. Das Püree sollte sofort serviert und gegessen werden.

Mengenangabe: 4 PORTIONEN

12.1054 Stampfkartoffeln mit Löwenzahn

<i>Zutaten</i>	1 Zwiebel
750 g mehligkochende Kartoffeln	Salz
1/2 l Fleischbrühe	Pfeffer
250 g Löwenzahn (ganz zarter, junger)	Muskat
2 EL Essig	2 EL Pflanzenöl

Kartoffeln waschen, schälen und in Stücke schneiden. In Salzwasser etwa 25 Minuten garen, abgießen. Grob zerstampfen, dabei die heiße Fleischbrühe unterrühren. Löwenzahn waschen, abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Aus Essig, feingewürfelter Zwiebel, Salz, Pfeffer und Muskat eine Salatsauce rühren, zum Schluß das Öl dazugießen, mit dem Löwenzahn unter die Kartoffeln heben und lauwarm servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.1055 Stampftüfften un Boddermelk

Etwas ganz Einfaches und Schnelles, was uns aber immer wieder gut schmeckt, sind 'Stampftüfften un Boddermelk' (Stampfkartoffeln und Buttermilch). Man kocht 1 kg geschälte Kartoffeln gar, gießt sie ab und stampft sie ohne weitere Flüssigkeitszugabe. 150 g Speckwürfel, evtl. auch Zwiebeln, werden ausgelassen und untergerührt. Dann füllt man die Stampfkartoffeln auf tiefe Teller und gießt die Buttermilch in die Vertiefung in der Mitte.

12.1056 Stangenspargel mit Walnuss-Pellkartoffeln

750 g kleine Kartoffeln, vorwiegend festkochend	2 kg weißer Stangenspargel
Salz	1 Prise Zucker
	80 g kalifornische Walnüsse

40 g Butter
1 Bd. Petersilie

Pfeffer aus der Mühle
100 g Serranoschinken

Kartoffeln gründlich waschen. Kartoffeln in Salzwasser 15-18 Minuten kochen. Spargel schälen und die Enden abschneiden. Spargel in leicht gesalzenem Wasser mit Zucker 10-12 Minuten kochen. Kartoffeln abgießen und pellen. Walnüsse grob hacken. Butter zerlassen, die Walnüsse darin leicht anrösten, Kartoffeln zugeben und kurz in der Walnuss-Butter schwenken. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und hacken. Unter die Kartoffeln mischen und mit Pfeffer würzen. Spargel abgießen und abtropfen lassen. Spargel auf einer Platte mit den Kartoffeln anrichten. Den Schinken dazu reichen. Nährwertangaben pro Portion: Energie: 508 kcal/2122 kJ Eiweiß: 15,9 g Fett: 31,2 g Kohlenhydrate: 40 g Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Mengenangabe: 4 Portionen

12.1057 Steckrüben-Puffer mit Sprossenquark

100 g Feldsalat
2 klein. Zwiebeln
1-2 EL Essig (z. B. Balsamico)
Salz, Pfeffer
Zucker
5-7 EL Öl
2 mittelgroße Kartoffeln
1/2 Steckrübe (ca. 500 g)

1 Ei
2-3 EL Mehl
4 EL Sonnenblumenkerne
Muskat
250 g Magerquark
100 g Vollmilch-Joghurt
25 g Sprossen (z. B. Rote-Bete-Sprossen)

Salat putzen, waschen. Zwiebeln schälen, 1 fein würfeln. Essig, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker verrühren. 2 EL Öl darunterschlagen. Zwiebelwürfel unterrühren.

Kartoffeln und Steckrübe schälen und waschen. Gemüse und übrige Zwiebel grob raspeln. Ei, Mehl und Kerne unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen.

3-5 EL Öl portionsweise in O einer beschichteten Pfanne erhitzen. Aus der Puffermasse darin nacheinander unter Wenden ca. 12 Puffer goldbraun braten und warm stellen.

Quark und Joghurt verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sprossen verlesen, abspülen, abtropfen lassen. Feldsalat und Marinade mischen. Mit Puffern, Quark und Sprossen anrichten.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

pro Portion ca.: 330 kcal; E 17 g, F 21 g, KH 16 g

12.1058 Steinpilz-Bratkartoffeln mit Lardo

400 g festkochende Kartoffeln	2 Schalotten
grobes Meersalz	1 Knoblauchzehe
1/2 TL Kümmel	Meersalz
30 g Butterschmalz	aus der Mühle: Pfeffer
200 g Steinpilze	einige Stiele Majoran
20 g Butter	4 hauchdünne Scheiben Lardo di Colonnata

Am Vortag Kartoffeln gründlich waschen, in einen Topf geben. Soviel Wasser angießen, dass die Kartoffeln knapp bedeckt sind. Etwa ein Esslöffel grobes Salz und Kümmel hinzufügen und Kartoffeln je nach Größe 15 bis 20 Minuten garen. Abgießen, abdämpfen und abkühlen lassen.

Am nächsten Tag die Kartoffeln pellen und in circa ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen. Kartoffelscheiben nebeneinander hineinlegen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten.

Steinpilze säubern, putzen und in Stücke schneiden. Bratfett der Kartoffeln abgießen. Butter zu den Kartoffeln geben, Pilze hinzufügen und einige Minuten mitbraten. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln, zu den Pilzen geben und ebenfalls kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Majoranblätter abzupfen und zu den Kartoffeln geben. Zum Anrichten den Lardo auf den Kartoffeln verteilen.

Mengenangabe: 2 Personen:

12.1059 Steirische Kürbispfanne

800 g Kürbis	1 TL Senfkörner
400 g kleine Kartoffeln	1 TL brauner Zucker
1 Stange Porree (Lauch)	Salz
100 g kleine Zwiebeln	5 Walnusshälften, ca.
1 säuerlicher Apfel	1 EL Kürbiskerne
5 EL Rapsöl	1 TL Obstessig, ca.
Salz	1 Stiel glatte Petersilie
2 Lorbeerblätter	

Kürbis in Spalten schneiden, entkernen, schälen. Fruchtfleisch etwas kleiner schneiden. Kürbis in kochendes Wasser geben, ca. 10 Minuten vorgaren. Anschließend abtropfen lassen. Kartoffeln schälen, waschen, halbieren. Porree putzen, waschen, in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und halbieren. Apfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel nochmals halbieren. Zunächst 2 Esslöffel Rapsöl erhitzen. Kartoffeln und Zwiebeln darin unter Wenden 10 Minuten braten, etwas salzen, beiseite nehmen. Restliches Öl im Bratfett erhitzen. Kürbis, Porree und Apfelstücke hineingeben. Mit Lorbeer und Senfkörnern würzen. Unter Wenden ca. 5 Minuten braten. Kartoffeln und Zwiebeln wieder zufügen, mit Zucker bestreuen. Nüsse (grob zerhackt) und Kürbiskerne zufügen. Weitere

2-3 Minuten braten. Mit einigen Spritzern Essig würzen. Mit Petersilienblättern bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 60 Minuten.

pro Portion ca.: 250 kcal; E 5 g, F 14 g, KH 25 g

12.1060 Strudel mit Fenchel auf Tomatensauce

FÜR DEN STRUDEL:

600 g festkochende Kartoffeln

1 dicke Fenchelknolle (300 g)

4 Frühlingszwiebeln

200 g kleine Pfifferlinge

100 g gekochter Schinken

20 g Butter

150 g süße Sahne

Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Pkg. fertiger Strudelteig

20 g Butter und Butter für das Blech

1 Ei

2 EL Sonnenblumenkerne

FÜR DIE SAUCE:

1 kleine Dose gepellte Tomaten

3 EL trockener Rotwein

Salz

1 Prise Zucker

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1/2 TL mildes Paprikapulver

2 EL gutes Olivenöl

1 Prise Cayennepfeffer

1 Fenchelknolle, das Grün von

Die Kartoffeln waschen, mit Wasser bedeckt in 20 bis 25 Minuten gar kochen. Kartoffeln abgießen und abkühlen lassen, dann pellen.

Vom Fenchel den harten Stiel und Außenblätter oder Rippen abschneiden. Das Fenchelgrün für die Sauce aufheben. Fenchelknolle und -grün abspülen. Fenchelknolle halbieren und auf einem Gurkenhobel in dünne Streifen hobeln.

Frühlingszwiebeln putzen, dabei die harten Röhren und die Wurzelansätze abschneiden. Zwiebeln gründlich abspülen und in Ringe schneiden. Pfifferlinge putzen, Erde mit Küchenkrepp abreiben. Pilze halbieren. Den Schinken in Streifen schneiden.

Butter in der Pfanne erhitzen. Fenchel, Zwiebeln, Pfifferlinge und Schinken bei Mittelhitze unter Wenden 7-8 Minuten dünsten. Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und unterheben. Sahne hinzugießen. Alles 5 Minuten bei starker Hitze aufkochen und die Flüssigkeit etwas verdampfen lassen. Salzen, pfeffern.

Kartoffeln und Gemüse zum Abkühlen beiseite stellen. Backofen auf 225 Grad vorheizen. Auf einem Küchentuch den Strudelteig vorsichtig auseinanderfalten. Butter zum Schmelzen bringen und den Teig damit einpinseln. Die Strudelfüllung zu einem 10 cm breiten Streifen in die Mitte des Teigs legen und eine Seite darüberklappen. Das Ei verquirlen und den Rand dieser Seite einpinseln.

Die zweite Seite darüber schlagen. Das Backblech mit Butter einpinseln und den Strudel vorsichtig, mit der Nahtstelle nach unten, auf das Backblech legen. Die beiden Enden unter den Strudel einschlagen. Oberseite mit Ei einpinseln, mehrmals mit der Gabel einstechen und mit den Sonnenblumenkernen bestreuen.

Den Strudel im Backofen auf dem mittleren Blech 25 Minuten goldbraun backen (Gas: Stufe 4). In der Zwischenzeit die Dosentomaten mit der Flüssigkeit durch ein Sieb in einen Topf passieren. Mit 3 EL Wein aufkochen. Mit Salz, Zucker, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. 5 Minuten durchkochen, das Olivenöl unterrühren. Mit Cayennepfeffer der Sauce etwas Schärfe geben. Fenchelgrün hacken.

Den fertigen Strudel kurz abkühlen lassen, dann in Scheiben schneiden und auf vorgewärmten Tellern mit der Sauce und mit dem Fenchelgrün bestreut servieren.

Mengenangabe: 6 PERSONEN

12.1061 Strudel mit Lachs und Weinsauce

FÜR DEN STRUDEL:

600 g festkochende Kartoffeln
1 mittelgroße Zwiebel
20 g Butter
75 g Creme fraîche
1/2 Becher süße Sahne (100 g)
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
300 g (3 Platten) Tiefkühl-Blätterteig
1/8 l trockener Weißwein
8 schwarze Pfefferkörner
8 Wacholderbeeren
300 g frisches Lachsfilet
1 Bd. Rucola (Rauke)

Mehl zum Ausrollen

1 Ei

FÜR DIE SAUCE:

2 Schalotten
20 g Butter
1/8 l trockener Weißwein
1 Stück Zitronengras
2 EL Creme fraîche
50 g süße Sahne
Salz
weißer Pfeffer aus der Mühle
30 g eiskalte Butter
1 Kästchen Kresse

Die Kartoffeln waschen und mit Wasser bedeckt in 20 bis 25 Minuten garen, abkühlen lassen und pellen. Die Zwiebel schälen, würfeln, in der Butter glasig dünsten. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden, zu den Zwiebeln geben. Creme fraîche und Sahne unterrühren. Alles mit Salz und Pfeffer würzen, sanft köcheln lassen. Die Sahne leicht eindicken lassen. Dabei gelegentlich vorsichtig rühren.

Blätterteig aus dem Gefrierfach nehmen. 3 Platten nebeneinander auf einem Küchentisch zum Auftauen auslegen. In einem Topf mit Siebeinsatz Wein, Wasser, Pfefferkörner und Wacholderbeeren aufkochen. Vom Lachs vorsichtig die Haut ablösen. Lachs in den Siebeinsatz legen und im Dampf 5 Minuten pochieren. Siebeinsatz auf einen Teller stellen, den Lachs abkühlen lassen und anschließend in zwei Stücke teilen.

Den Backofen auf 225 Grad vorheizen. Das Backblech mit kaltem Wasser anfeuchten. Die Rucolablätter waschen, Wasser gut abschütteln. Von den Blättern die Stiele abschneiden. Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestäuben. Die aufgetauten Blätterteigplatten aufeinander legen und zu einem 40 cm x 40 cm großen Quadrat ausrollen. Auf ein sauberes Küchentuch legen.

Die Hälfte der Kartoffelmasse als etwa 12 cm breiten Streifen in die Mitte des Quadrats

geben. Darauf die Hälfte der Rucolablätter in der Breite der beiden Lachsstücke legen. Diese hintereinander auf die Blätter betten. Den Lachs dann mit den restlichen Blättern und Kartoffeln bedecken.

Rechts und links der Längsseiten mit dem Zickzackrädchen Streifen von 3-4 cm Breite zum Verzieren abschneiden. Erst die eine Seite über die Kartoffeln schlagen. Das Ei verquirlen und den Rand einpinseln. Dann die zweite Teigseite darüber schlagen.

Den Strudel vorsichtig und mit Hilfe des Tuches mit der Nahtseite nach unten auf das Blech legen. Die beiden Enden nach unten einschlagen. Strudel mit Ei einpinseln und mit einer Gabel einstechen, damit später Dampf entweichen kann. Aus den Teigresten kleine Blättchen oder Ornamente ausstechen und damit den Strudel verzieren. Blättchen ebenfalls einpinseln. Den Strudel in Ofenmitte 15 Minuten backen (Gas: Stufe 4).

Hitze auf 200 Grad (Gas: Stufe 3) herunterschalten und den Strudel in 10 Minuten fertig backen. Kurz abkühlen lassen und auf eine vorgewärmte Platte schieben.

Für die Sauce Schalotten schälen und sehr fein hacken. 20 g Butter in einer Kasserolle erhitzen und die Schalotten glasig werden lassen. Wein, Wasser und Zitronengras hinzufügen. Alles 10 Minuten köcheln lassen.

Durch ein Sieb passieren. Creme fraîche und Sahne unterrühren, erhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kasserolle beiseite ziehen. Eiskalte Butter in Flöckchen teilen und mit dem Schneebesen rasch in die heiße Sauce rühren. Dann unter kräftigem Rühren nochmals kurz erhitzen.

Strudel aufschneiden. Scheiben auf vorgewärmte Teller legen, etwas Sauce dazu gießen. Kresse mit der Schere abschneiden, einige Blättchen in die Sauce streuen und das Gericht servieren.

Mengenangabe: 6 PERSONEN

12.1062 Süße Kartoffelpüfferchen

1 Päckchen Trockenhefe	2 TL Salz, gestr.
1 Tl. Zucker	500 g Weizenmehl, gesiebt
125 ml Milch, lauwarm	250 g Rosinen
1 kg Kartoffeln	200 ml Speiseöl
2 Eier	

Die Hefe mit dem Zucker und der Milch sorgfältig anrühren und etwa 15 Minuten bei Zimmertemperatur stehenlassen. Die Kartoffeln schälen, waschen, reiben und die Eier, das Salz und die Hälfte des Mehls unterrühren. Die Hefe und das restliche Mehl dazugeben. Die Rosinen verlesen, unterrühren und den Teig an einem warmen Ort etwa 1 Stunde stehenlassen und dann gut durchschlagen. Etwas Speiseöl in einer Stielpfanne erhitzen, den Teig eßlöffelweise hineingeben und die Püfferchen auf beiden Seiten goldbraun backen. Tip: Butter und Sirup dazu reichen.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.1063 Süßkartoffel-Bällchen

500 g Süßkartoffeln	1 Ei
200 g Seelachsfilet	2 EL Fischsoße (Asialaden)
150 ml Kokosmilch (Dose)	5 EL Mehl
2 Tomaten	Salz, Pfeffer
2 EL gehacktem Koriander	700 ml Erdnussöl

Süßkartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser etwa 20 Min. garen. Abgießen und noch heiß durch die Presse drücken. Seelachsfilet abbrausen, trockentupfen, würfeln. Kokosmilch aufkochen lassen. Den Fisch hineingeben und zugedeckt etwa 5 Min. gar ziehen lassen. Herausnehmen, abtropfen lassen. Tomaten häuten, entkernen, würfeln. Mit Fisch, Koriander, Ei, Fischsoße und 5 EL Mehl unter die Süßkartoffelmasse kneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bällchen formen und in Mehl wenden. In einem Topf Erdnussöl erhitzen. Die Bällchen darin portionsweise goldbraun frittieren. Auf Küchentrepp abtropfen lassen und warm servieren. Dazu passen Salat und feurige Chilisoße.

Mengenangabe: 4 Personen

12.1064 Süßkartoffel-Herzen

<i>Süßkartoffel-Herzen</i>	2 Pkg. Soja geschnetzelt (je ca. 160 g)
1 1/2 kg rote Süßkartoffeln, geschält, in Stücken	1 Zwiebel, fein gehackt
5 dl Gemüsebouillon, siedend	200 g tiefgekühlte Kefen, angetaut
4 EL Mehl	1 klein. roter Chili/ Peperoncino, entkernt, fein gehackt
2 Eier, verknüpft	2 EL Cognac beiseite gestellte Bouillon
1 EL Butter, weich	100 g Honignüsse, grob gehackt
Salz, Pfeffer, nach Bedarf	100 g saurer Halbrahm, ca. einige Korianderblättchen, zerzupft
<i>Füllung</i>	Salz, Pfeffer, nach Bedarf
Öl zum Anbraten	

Je 6 Herzen auf zwei Backpapiere zeichnen. Backpapier wenden, auf einen Blechrücken legen. Kartoffeln in der Bouillon ca. 15 Min. weich kochen. Absieben, dabei ca. 2 dl Kochflüssigkeit auffangen, beiseite stellen. Kartoffeln durchs Passe-vite in eine Schüssel treiben, abkühlen. Mehl, Eier und Butter darunter mischen, würzen. Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 16mm Ø) geben, auf die vorgezeichneten Herzen spritzen, ca. 10 Min. kühl stellen.

Backen: nacheinander je ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Hitze auf 60 Grad reduzieren, Süßkartoffel-Herzen im Ofen warm halten. Teller vorwärmen.

Füllung: Öl in einer Bratpfanne heiß werden lassen. Soja portionenweise ca. 3 Min.

anbraten, herausnehmen, Hitze reduzieren, evtl. wenig Öl begeben. Zwiebel, Kefen und Chili ca. 3 Min. andämpfen, Soja wieder begeben. Cognac und Bouillon dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln. Pfanne von der Platte nehmen, Erdnüsse, Rahm und Koriander darunter mischen, würzen, nur noch heiß werden lassen.

Servieren: 6 Herzen auf die vorgewärmten Teller legen, Füllung darauf verteilen, restliche Herzen darauf legen, sofort servieren.

Lässt sich vorbereiten: - Süßkartoffel-Masse ca. 1/2 Tag im Voraus zubereiten, im Spritzsack im Kühlschrank aufbewahren. - Füllung ohne Erdnüsse, Koriander und Rahm ca. 1/2 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

VEGETARISCHES FESTMENU - Gefüllte Morcheln - Artischocken-Schaumsuppe - Süßkartoffel-Heerden - Kaki-Syllabub

Mengenangabe: 6 Personen

Backen: ca. 30 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

Pro Person: 519 kcal / 2172 kJ; E 21 g, F 18 g, KH 66 g

12.1065 Süßkartoffel-Pfanne mit Spiegelei

250 g Möhren	Cayennepfeffer
1 groß. Stange Porree (Lauch)	Salz, Pfeffer
2 Knoblauchzehen	1 gestr. TL Gemüsebrühe
3-4 Stiele Oregano	4-5 EL Erdnusskerne
750 g Süßkartoffeln	4 Eier
3 EL Öl	

Möhren schälen, waschen und grob würfeln. Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und hacken. Oregano waschen und, bis auf etwas zum Garnieren, hacken. Süßkartoffeln schälen, waschen und je nach Größe evtl. längs halbieren. In dicke Scheiben schneiden.

2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Süßkartoffeln darin ca. 5 Minuten anbraten. Porree, Möhren, Knoblauch und Oregano kurz mitbraten. Mit Cayennepfeffer würzen. 150 ml Wasser angießen, aufkochen. Brühe einrühren. Zugedeckt 8-10 Minuten schmoren.

Erdnüsse grob hacken. In einer Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen, 1 EL Öl in der Pfanne erhitzen. Eier darin zu Spiegeleiern braten. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen.

Süßkartoffel-Pfanne mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Mit den Spiegeleiern anrichten. Nüsse darüber streuen. Mit dem restlichen Oregano garnieren.

Getränk: kühles Bier.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 40 Min.

pro Portion ca.: 520 kcal / 2180 kJ; E 18 g, F 25 g, KH 52 g

12.1066 Süßkartoffel-Püree zu Kasseler-Ragout

1 kg Süßkartoffeln	2 EL Zitronensaft
Salz, weißer Pfeffer	7-8 EL Milch
3 mittelgroße Zwiebeln	1/2 gestr. TL + 2 TL klare Brühe
500 g ausgelöstes Kasseler-Kotelett (im Stück)	3 EL + etwas Butter
3-4 Stiele Thymian	1 EL Zucker, z. B. brauner
2 Apfel	2 EL Öl
	2 geh. EL Mehl

Süßkartoffeln schälen, waschen, grob würfeln. In Salzwasser zugedeckt 15-20 Minuten garen.

Zwiebeln schälen, 1 würfeln, 2 in Ringe schneiden. Kasseler grob würfeln. Thymian waschen, bis auf etwas abzupfen. Äpfel waschen, entkernen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.

5 EL Wasser, Milch, 1/2 gestr. TL Brühe und 2 EL Butter erhitzen. Kartoffeln abgießen. Mit dem Kartoffelstampfer fein zerstampfen, dabei die Milch-Fett-Mischung zugießen.

Püree in 4 kleine oder 1 große gefettete Auflaufform füllen. Mit Zucker bestreuen. Öl erhitzen. Zwiebelringe goldbraun braten. Mit 1 EL Butter in Flöckchen auf dem Püree verteilen, Bratfett aufbewahren. Püree im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) 10-15 Minuten überbacken.

Kasseler im heißen Bratfett anbraten. Zwiebelwürfel, Äpfel und Thymian kurz mitbraten. Mit Mehl bestäuben, anschwitzen. 1/2 l Wasser und 2 TL Brühe einrühren, aufkochen. Ca. 5 Minuten köcheln. Kasseler-Ragout abschmecken. Alles anrichten, mit Rest Thymian garnieren.

Getränk: Mineralwasser.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 50 Min.

Portion ca.: 690 kcal / 2890 kJ; E 32 g, F 24 g, KH 82 g

12.1067 Süßkartoffeln vom Grill

800 g Süßkartoffeln, in ca. 1 cm dicke Scheiben gehobelt	2 EL Öl
3 Bundzwiebeln mit dem Grün, in Ringen	1 TL Salz
1 roter Peperoncino, entkernt, in Ringen	wenig Pfeffer

Alle Zutaten in einer Aluschale mischen.

Grillieren: Holzkohlegrill: Kartoffelmischung unter gelegentlichem Wenden über starker Glut zugedeckt ca. 20 Min. grillieren. Gas- oder Elektrogrill: Kartoffelmischung unter gelegentlichem Wenden bei starker Stufe (ca. 240 Grad) zugedeckt ca. 20 Min. grillieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Grillieren: ca. 20 Min.

pro Person: 260 kcal / 1090 kJ; E 4 g, F 7 g, KH 45 g

12.1068 Texas-Pfanne mit Knusperspeck

600 g kleine neue Kartoffeln

4 Scheib. Frühstücksspeck

2 EL Öl, Salz, Steak-Pfeffer

250 g Champignons

2-3 Lauchzwiebeln

etwas Thymian

(frisch oder getrocknet)

250 g Kirschtomaten

Kartoffeln gründlich waschen, halbieren. Speck in Stücke schneiden und in einer Pfanne knusprig auslassen. Herausnehmen. Öl im Speckfett erhitzen. Kartoffeln darin unter Wenden ca. 20 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pilze und Lauchzwiebeln putzen, waschen. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Thymian waschen, abzupfen. Alles nach ca. 10 Minuten Bratzeit zu den Kartoffeln geben, mitbraten. Tomaten waschen, halbieren. Zu den Kartoffeln geben und kurz mitbraten. Texas-Pfanne abschmecken, mit Speck anrichten. Dazu passt Sour Cream. Getränk: kühles Bier.

Mengenangabe: 2-3 Personen:

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

pro Portion ca.: 300 kcal; E 9 g, F 14 g, KH 33 g

12.1069 Thymian-Gnocchi mit Rettich

1 kg mehlig kochende Kartoffeln

Salz

120 g Weizenmehl

2 EL Weizenkeimöl

1 TL Thymianblättchen

2 TL blättrig geschnittene Haselnüsse

150 g Rettich

weißer Pfeffer

Thymianzweige zum Garnieren

Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser ca. 20 Min. garen. Abgießen und noch heiß durch die Presse drücken. Mehl, 1 EL Weizenkeimöl, Salz und Thymianblättchen darunter kneten. Gnocchi formen und in siedendem Salzwasser ca. 4 Min. ziehen lassen.

Nüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fettzugabe anrösten, herausnehmen. Rettich putzen, schälen, fein reiben. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Rettich darin ca. 3 Min. schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

Die Thymianzweige abbrausen und trockenschütteln. Die Gnocchi mit gedünstetem Rettich und gerösteten Nüssen anrichten. Mit Thymianzweigen garnieren und sofort servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 25 Min.

Garen ca. 30 Min.

pro Person: 300 kcal; E 7 g, F 6 g, KH 51 g

12.1070 Thymian-Kartoffeln mit Zitrone

1 kg fest kochende Kartoffeln	Saft und 1 TL abger. Schale von
1 Zwiebel	Salz, Pfeffer
50 g Butter	2 TL getrockneter Thymian
1 unbeh. Zitrone,	

Kartoffeln schälen, waschen und mit Küchenkrepp trockentupfen. Zwiebel pellen, in kleine Würfel schneiden.

Die Kartoffeln in dünne, gleichmäßige Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne mit passendem Deckel erhitzen und Zwiebelwürfel darin andünsten. Zitronensaft und -schale zufügen.

Kartoffelscheiben in die Pfanne geben und kräftig mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Den Deckel aufsetzen. Die Kartoffeln bei kleiner Hitze ca. 30 Min. sanft braten, dabei alle 10 Min. vorsichtig mit einem Pfannenheber wenden. Nochmals abschmecken, servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Braten ca. 30 Min.

Zubereitung ca. 20 Min

pro Person: 240 kcal; E 4 g, F 10 g, KH 30 g

12.1071 Tiroler Gröstl

800 g Pellkartoffeln	2 EL Butterschmalz
300 g gekochtes Rindfleisch	Salz, Pfeffer
100 g durchwachsener Räucherspeck in Scheiben	1/2 TL Paprikapulver, edelsüß
2 Zwiebeln	2 TL Majoranblättchen
	150 g Kirschtomaten, halbiert

Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden. Rindfleisch und Speck in Streifen schneiden. Zwiebeln abziehen, achteln. Speck und Zwiebeln in einer Pfanne in 1 EL Butterschmalz anbraten. Herausheben, beiseitestellen. Restl. Butterschmalz in die Pfanne geben, Kartoffeln darin in ca. 10 Min. knusprig braten. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Majoran würzen. Speck-Zwiebel-Mischung und Fleisch unterheben, Tomaten dazugeben und noch ca. 5 Min. garen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 30 Min.

pro Person ca.: 385 kcal; E 29 g, F 18 g, KH 25 g

12.1072 Tiroler Gröstl

800 g gekochte Kartoffeln	Pfeffer
200 g durchwachsener Speck	1 Prise Muskat
200 g kalter Braten vom Rind	1 EL Majoran
2-3 Zwiebeln	1/2 Bd. Petersilie
2 Knoblauchzehen	1 Bd. Schnittlauch
3 EL Butterschmalz	4 Eier
Salz	

Kartoffeln pellen und wie Speck und Rindfleisch würfeln. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und feinwürfeln.

Den Speck in 2 EL Butterschmalz auslassen. Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch sowie Rindfleisch zufügen und unter ständigem Rühren kross braten. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran würzen. Kräuter abrausen. Petersilie hacken, Schnittlauch in Röllchen teilen. Kräuter zufügen.

Eier im Rest Schmalz zu Spiegeleiern braten, würzen, auf dem Gröstl anrichten.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

pro Person: 680 kcal; E 27 g, F 49 g, KH 32 g

12.1073 Tomaten-Fondue

6-8 Kartoffeln, ungeschält	350 g Raclettekäse, an der Röstiraffel gerieben
1 TL Margarine oder Butter	
2 Knoblauchzehen, gepresst	1/2 dl Rotwein
11/2 dl Tomatensaft	1 TL Maizena
1 EL Tomatenpüree	1 EL Grappa, nach Belieben
1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, nach Bedarf

Vorbereiten: Die Kartoffeln im Dampfkochtopf je nach Größe 5-8 Minuten knapp weich kochen.

Tomaten-Fondue: Margarine oder Butter in einer Pfanne oder im Fondue-Caquelon warm werden lassen. Knoblauch zugeben, kurz andämpfen. Tomatensaft, Tomatenpüree und Zucker zugeben, aufkochen, vom Feuer nehmen. Den Käse in die Tomatensauce streuen, unter Rühren langsam aufkochen, bis er geschmolzen ist. Das mit dem Wein angerührte Maizena dazu rühren, aufkochen. Grappa dazugießen, würzen, sofort servieren.

Servieren: Gschwellti schälen, vierteln, auf Teller legen, Fondue darüber verteilen; oder

schälen, achteln, an die Fonduegabel stecken und ins Fondue tauchen.

Tipps: - Doppelte Portion Kartoffeln kochen, Rest für Rösti verwenden. - 50 g Speckwürfel mit dem Knoblauch andämpfen. - Fondue ohne Wein, nur mit Tomatensaft zubereiten. - Brotwürfel statt Kartoffeln servieren.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten.

12.1074 Tomaten-Kartoffel-Chili

1 rote und	370 g)
1 gelbe Paprikaschote	1 Dos. Mais-Kidney-Bohnen-Mix (425 ml)
600 g Kartoffeln	1/2 Bd. Lauchzwiebeln
4 EL Öl	Salz, Pfeffer
2 Pkg. Knorr Tomato al Gusto Arrabbiata (à	Basilikum zum Garnieren

Paprikaschoten halbieren, entkernen, abbrausen und in kleine Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. anbraten, dabei ab und zu wenden. Paprikastücke dazugeben und kurz mitbraten.

Dann Tomato al Gusto sowie 200 ml Wasser zufügen, einmal aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Min. garen, bis die Kartoffeln gar sind.

Mais-Kidney-Bohnen abtropfen lassen. Lauchzwiebeln putzen, waschen und schräg in Stücke schneiden. Beides zum Chili geben und weitere 2-3 Min. garen, mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Das Tomaten- Kartoffel-Chili mit Basilikum garniert servieren. Dazu schmecken Mais-Tortillafladen.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen ca. 25 Min.

Vorbereiten ca. 40 Min.

pro Person ca.: 555 kcal; E 12 g, F 13 g, KH 67 g

12.1075 Topfentascherln

Teig:

500 g Kartoffeln
120 g Mehl
30 g Grieß
1 Ei
1 TL Salz

Füllung:

125 g Quark
80 g Zucker
1 Eigelb
1/8 l Sahne, saure
60 g Butter
60 g Semmelbrösel

Kartoffeln waschen, schälen, mit 1 Tasse Wasser auf 3 oder Automatik- Kochstelle 4-5 zum Kochen bringen, 20 Min. auf 1 kochen. Kartoffeln abgießen, zerdrücken. Mit dem Handrührgerät Mehl, Grieß, Ei und Salz unter die Kartoffeln rühren. Den Teig dünn ausrollen und in 12 x 6 cm große Rechtecke schneiden. Ausgedrückten Quark, Zucker, Eigelb und saure Sahne verrühren. In die Mitte der Rechtecke 1 TL Quarkfüllung setzen, Teig zu einer Tasche zusammenklappen. Den Rand gut andrücken. Die Topfentascherln in heißem Salzwasser auf 1/2 oder Automatik-Kochstelle 1 - 2 garziehen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Semmelbrösel auf 3 rösten. Die Topfentascherln mit heißer Butter und Semmelbröseln servieren. Zu den Topfentascherln gibt es Kompott.

12.1076 Tortilla

1 groß. Kartoffel,	2 Eier,
1 Zwiebel,	Olivenöl

Kartoffel schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebel grob hacken. Kartoffel und Zwiebel in Olivenöl dünsten bis die Zwiebel glasig und die Kartoffel gar ist. Eier in einer Schüssel schaumig schlagen und Kartoffel und Zwiebel dazu geben, gut miteinander vermischen. In einer Pfanne wenig Olivenöl erhitzen und die Eier- Kartoffel-Zwiebel-Mischung von beiden Seiten goldgelb braten.

12.1077 Tortilla

4 Kartoffeln große	Salz
4 EL Olivenöl, kaltgepreßt	8 Eier
1 Zwiebel große	

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. 2 El. von dem Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln hinzufügen und bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten braten.

2. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Mit den Kartoffeln mischen und halb zugedeckt etwa 3 Minuten garen. Die Pfanne vom Herd nehmen. Die Kartoffel-Zwiebel-Mischung in eine Schüssel geben und mit etwas Salz bestreuen.

3. Die Eier schaumig schlagen, mit Salz abschmecken und unter die Kartoffeln mischen. Das restliche Olivenöl in der Bratpfanne erhitzen. Die Eier mit den Kartoffeln in das heiße Öl geben. Sobald die Eier zu stocken beginnen, die Omelette etwas durchrühren und zu einem Kuchen formen. Wenn die Tortilla auf der Unterseite leicht angebraten ist, einen Teller aufsetzen und die Pfanne wenden. Die Tortilla wieder in die Pfanne gleiten lassen, fertigbacken und anrichten.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 40 Minuten
2000 kJ

12.1078 Tortilla à selection

1 EL Olivenöl	6 frische Eier
500 g mehlig kochende Kartoffeln, in feinen Scheiben	1/2 TL Salz
1 Zwiebel, fein gehackt	wenig Pfeffer
100 g Zucchini, längs halbiert, in feinen Scheiben	<i>Belag</i>
100 g Tomaten, in Würfeli	50 g Gurke, längs halbiert, in feinen Scheiben
1 EL Rosmarin, fein gehackt	50 g Chorizo-Scheiben (spanische Paprikawurst)
1/2 TL Salz	2 Tranchen Schinken, aufgerollt, geviertelt
wenig Pfeffer	100 g geräucherter Lachs, in ca. 3 cm breiten Streifen, aufgerollt
<i>Guss</i>	

Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiß werden lassen, Kartoffeln ca. 5 Min. anbraten, Hitze reduzieren, Zwiebel, Zucchini, Tomaten und Rosmarin begeben, ca. 10 Min. mitbraten, würzen, in der vorbereiteten Form verteilen. Für den Guss alle Zutaten gut verrühren, über das Gemüse gießen.

Backen: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, auf eine Platte stürzen, in ca. 4 cm große Würfel schneiden.

Belag: Zutaten auf Tortilla-Würfel verteilen, mit Zahnstochern fixieren.

Mengenangabe: 1 hohe, ofenfeste Form von ca. 1 1/2 Litern, gefettet

Backen: ca. 25 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

pro Person: 365 kcal / 1529 kJ; E 25 g, F 19 g, KH 23 g

12.1079 Tortilla Española - Spanisches Omelett

6 Eier	1/2 Tasse(n) Olivenöl
4 Kartoffeln	Salz
2 Zwiebeln	Pfeffer
4 Knoblauchzehen	

Dieses einfache Gericht schmeckt Omelettfreunden sicher gut.

Geschälte, in Würfel geschnittene Kartoffelstücke, Zwiebeln und Knoblauchzehen in Öl andünsten. Salzen und pfeffern. Die Eier verquirlen, leicht salzen und der Pfanne zufügen.

Sobald unten die Masse beginnt, braun zu werden, die Pfanne mit einem Teller abdecken und umdrehen. Dann das Omelett vom Teller wieder in die Pfanne gleiten lassen und auch die andere Seite backen.

Das spanische Omelett kann in jedem Restaurant bestellt werden.

12.1080 Tortilla Würfel

600 g Kartoffeln	6 Eier
1 Zwiebel	Salz, Pfeffer
2 Stiele Thymian	3 EL Olivenöl
2 Zweige Rosmarin	100 g Serrano-Schinken

Kartoffeln waschen und ca. 20 Minuten kochen. Dann abschrecken, schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Kräuter waschen, abzupfen und hacken. Eier verquirlen, würzen.

Kartoffeln und Zwiebel im heißen Öl in einer beschichteten Pfanne (ca. 24 cm Ø) anbraten. Würzen. Eier darübergießen, bei milder Hitze zugedeckt ca. 15 Minuten stocken lassen. Stürzen, weitere ca. 5 Minuten braten. In Würfel schneiden. Schmeckt warm oder kalt mit Serrano-Schinken.

Mengenangabe: 8 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Portion ca.: 170 kcal; E 9 g, F 10 g, KH 10 g

12.1081 Toskanische Kartoffelpfanne

800 g kleine, fest kochende Kartoffeln	6 EL Olivenöl
1 Bd. Frühlingszwiebeln	Salz
2 mittelgroße Möhren	Pfeffer
2 klein. Zucchini	1 EL Thymianblättchen
400 g Kirschtomaten	1 TL gehackte Rosmarinnadeln

Kartoffeln waschen und ca. 15 Min. kochen. Abgießen, nach Belieben pellen.

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Möhren waschen und schälen. Zucchini waschen, putzen und wie Möhren in Scheiben teilen. Tomaten waschen, halbieren.

Frühlingszwiebeln sowie Möhren in einer Pfanne im Öl ca. 3 Min. braten. Zucchini, Kartoffeln zufügen. 5 Min. garen. Tomaten zufügen, 2 Min. braten. Salzen, pfeffern. Kräuter unterrühren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

pro Person: 320 kcal; E 7 g, F 16 g, KH 37 g

12.1082 Trüffel im Kartoffelmantel

Zutaten

Erdnußöl zum Ausbacken
4 Trüffel (à 25 bis 35 g)
4 mehlig kochende Kartoffeln (à 100 g)

Salz
Pfeffer
3 Eigelb

1. Trüffeln dünn abschälen, die Schalen kalt abbrausen, abgetropft fein hacken. 2. Kartoffeln schälen, zwei davon in Salzwasser kochen, durch die Kartoffelpresse drücken, das Püree salzen und pfeffern und Eigelb sowie die feingehackten Trüffelschalen darunterheben. 3. Jede Trüffel mit dem Kartoffelpüree ummanteln. Die restlichen rohen Kartoffeln in streichholzfeine Streifen schneiden, jede Püreeummantelte Trüffel in den Kartoffelstifen wenden. 4. Die so garnierten Trüffeln für etwa zehn Minuten vorsichtig in dem 170 Grad heißen Öl ausbacken. Mit Hilfe eines Schaumlöffels herausheben und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Sofort servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.1083 Türkische Kartoffel-Hackfleisch-Pfanne

600 g fest kochende Kartoffeln
400 g Spinat
etwas Salz
1 Zwiebel
2 EL Speiseöl
400 g gemischtes Hackfleisch
2 TL Tomatenmark
etwas schwarzer Pfeffer aus der Mühle

etwas gemahlener Kreuzkümmel
200 g weicher Schafskäse
2 EL Butterschmalz
1 TL Mehl
200 g saure Sahne
1 TL Zitronensaft
1 Bd. frische Minze

Die Kartoffeln waschen und ungeschält in wenig Wasser zugedeckt in 25 -30 Minuten gar kochen. Inzwischen den Spinat verlesen, putzen, waschen und in kochendem Salzwasser blanchieren. Kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Zwiebel fein hacken.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel darin anbraten. Das Hackfleisch zugeben und bröselig braten. Das Tomatenmark unterrühren und alles mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen.

Die Kartoffeln abgießen, pellen und kurz abkühlen lassen. Den Schafskäse mit den Fingern zerkrümeln und die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden.

Die Kartoffeln in 2 Portionen in je 1 El Butterschmalz in einer tiefen beschichteten Pfanne

knusprig braten. Alle Kartoffeln mit dem Spinat, dem Hackfleisch und dem Schafskäse vermischen. Das Mehl mit der sauren Sahne glatt rühren und locker unter die Kartoffeln ziehen. Alles nochmals kurz erhitzen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Minzeblättchen fein hacken und darüber streuen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

12.1084 Tumbet

4 Auberginen	4 Knoblauchzehen
3 Kartoffeln	Salz
6 grüne Paprika	1 Lorbeerblatt
1/2 l Tomatensauce	

Das Gemüse wird zuerst gewaschen und dann in feine Scheiben geschnitten. Dann wird es einzeln angebraten. Nun wird es schichtweise in eine Auflaufform gegeben. Der Knoblauch und das Lorbeerblatt werden zu der Tomatensauce gegeben und erhitzt. Das wird dann über das Gemüse gegossen und heiß serviert.

12.1085 Überbackene Käse-Kartoffeln

1.5 kg kleine Kartoffeln	400-450 ml Milch
125 g Appenzeller	1 TL Gemüsebrühe
100 g mittelalter Gouda	Pfeffer, Salz
2 EL (30 g) + etwas Butter/Margarine	Muskat
2 leicht gehäufte EL Mehl	1/2 Bd. Schnittlauch

Kartoffeln waschen und zugedeckt ca. 20 Minuten kochen. Käse reiben. 2 EL Fett im Topf schmelzen. Mehl darin kurz anschwitzen. 3/8 l Wasser, Milch und Brühe einrühren. Aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln. Die Hälfte Käse unter Rühren darin schmelzen. Mit Pfeffer, Muskat, evtl. Salz abschmecken. Kartoffeln abschrecken, schälen. In eine gefettete Auflaufform füllen. Soße darüber gießen, Rest Käse darüber streuen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) 15-20 Minuten überbacken. Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden und darüber streuen. Dazu passt ein grüner Salat. Getränk: Mineralwasser.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

pro Portion ca.: 650 kcal; E 29 g, F 28 g, KH 67 g

12.1086 Überbackene Kartoffelbällchen

1 kg mehligkochende Kartoffeln	Pfeffer
1 Tasse Wasser	Majoran
1 TL Salz	2 - 3 l Salzwasser
200 g Mehl	100 g geriebener Käse
3 Eigelb	125 g Sahne
Salz	2 EL Butter

Geschälte, geviertelte Kartoffeln mit 1 Tasse Salzwasser zum Kochen bringen, 20 - 25 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 garen. Kartoffeln abgießen, gut abdämpfen, durch eine Kartoffelpresse drücken oder pürieren. Mit Mehl, Eigelb, Salz, Pfeffer und Majoran zu einem glatten Teig verarbeiten. Etwa 2 Stunden ruhen lassen.

Danach aus dem Teig Bällchen formen. Salzwasser zum Kochen bringen, Kartoffelbällchen einlegen. Topfdeckel schräg auf den Topfrand legen, die Bällchen 8 - 10 Min. auf 1/2 oder Automatik-Kochstelle 1 - 2 garziehen lassen (nicht kochen!).

Kartoffelbällchen mit einem Schaumlöffel herausnehmen, gut abgetropft in eine gefettete Auflaufform geben. Sahne darüber gießen, mit Käse bestreuen, Butterflöckchen aufsetzen, im Backofen goldgelb überbacken. Schaltung: 200 - 220°, 2. Schiebeleiste v.u. 170 - 190°, Umluftbackofen 30 - 35 Minuten Dazu schmeckt eine gemischte Salatrohkost. 89 g Eiweiß, 102 g Fett, 303 g Kohlenhydrate, 10784 kJ, 2574 kcal.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 95 Minuten

12.1087 Überbackene Kartoffeln

800 g kleine Kartoffeln	4 Lauchzwiebeln
300 g Putenbrustfilet	400 ml Mayonnaise
300 g TK-Brokkoliröschen	Salz, Pfeffer

Backofen auf 220 Grad (Umluft 200) vorheizen. Die Kartoffeln mit einer Gemüsebürste gründlich waschen - nach Belieben eventuell schälen - und vierteln. Das Filet abrausen, trockentupfen und in schmale Streifen schneiden. Den angetauten Brokkoli in kleine Röschen teilen. Die Lauchzwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden.

Die Kartoffeln mit dem Fleisch sowie dem Brokkoli auf ein leicht geöltes Backblech geben und im Ofen ca. 30 Min. garen. Anschließend die warmen Zutaten in eine Schale füllen, mit der Mayonnaise sowie den Lauchzwiebeln vermengen und mit Salz sowie Pfeffer würzig abschmecken. Die überbackenen Kartoffeln sofort servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Garen: ca. 30 Minuten

pro Person ca.: 600 kcal; E 25 g, F 37 g, KH 40 g

12.1088 Überbackene Kartoffeln

8 festkochende Kartoffeln	50 g Gruyère (gerieben; ersatzweise Appenzeller)
1 EL Olivenöl	Pfeffer
Salz	
4 TL Tomaten-Pesto (Glas)	

Kartoffeln sorgfältig waschen und trocken tupfen. Mit Öl und Salz einreiben und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft nicht empfehlenswert) auf der 2. Schiene von unten 50 Minuten garen.

Kartoffeln auf dem Blech herausnehmen und mit einem Topf flach drücken. In die Mitte jeder Kartoffel 1/2 TL Tomaten-Pesto geben, mit Käse bestreuen und mit Pfeffer würzen. Kartoffeln im Backofen weitere 20 Minuten überbacken.

Mengenangabe: 2 Portionen

Garzeit: 1:10 Stunden

Zubereitungszeit: 15 Minuten

pro Portion: 398 kcal / 1667 kJ; E 12 g, F 18 g, KH 43 g

12.1089 Überbackene Kräuter-Kartoffeln

1 kg kleine Kartoffeln	Salz, weißer Pfeffer
Fett für die Form	Muskat
3 Knoblauchzehen	100 g Gouda-Käse
300 g Schlagsahne	1-2 Stiele Thymian
100 ml Milch	2-3 Stiele Basilikum
1 EL getrocknete Kräuter der Provence, ca.	3-4 Salbeiblättchen

Kartoffeln gründlich waschen, evtl. schälen und halbieren. In eine gefettete Auflaufform geben.

Knoblauch schälen, durch die Knoblauchpresse drücken. Sahne, Milch, Knoblauch und getrocknete Kräuter aufkochen. Würzen und über die Kartoffeln gießen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) ca. 50 Minuten backen.

Käse reiben. Kräuter waschen, Blättchen abzupfen und, bis auf einige, hacken. Ca. 20 Minuten vor Garzeitende mit dem Käse über die Kartoffeln streuen. Mit den restlichen Kräutern garnieren. Getränk: kühler Rose-Wein.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Pro Portion ca.: 430 kcal / 1800 kJ; E 13 g, F 23 g, KH 39 g

12.1090 Überbackene Kräuterkartoffeln

1 kg fest kochende Kartoffeln	250 ml Sahne
Salz	1 Bd. gemischte Kräuter
50 g Butter	100 g geriebener Emmentaler
30 g Mehl	Pfeffer
750 ml Milch	

Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser ca. 20 Min. kochen. Abgießen und ausdampfen lassen.

Butter in einem Topf erhitzen. Mehl darin anschwitzen. Milch und Sahne unter Rühren zugießen, aufkochen und cremig einköcheln lassen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Kräuter abbrausen, hacken. Hälfte Käse und Kräuter in die Soße rühren. Mit Salz, Pfeffer abschmecken. Kartoffeln in eine Form geben. Mit Soße übergießen. Mit Rest Käse bestreuen. 15 Min. backen.

Dazu passen Schweinesteaks oder Koteletts

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung: ca. 60 Minuten

pro Person: 670 kcal; E 20 g, F 45 g, KH 46 g

12.1091 Überraschungskartoffeln

8 sehr große Kartoffeln	4 EL Sahne
<i>Füllung:</i>	Salz
120 g geriebener Käse (Edamer oder Greyerzer)	Pfeffer
2 EL Schnittlauchröllchen	Paprika
1 gross. Möhre	8 Stücke Alufolie (ca. 15 x 15 cm)
	2 EL Öl

Kartoffel dünn schälen. Mit einem Apfelsausstecher in jede Kartoffel 6-7 Löcher bohren. Die ausgestochenen Kartoffelstangen in eine Schüssel mit Wasser legen, damit sie sich nicht verfärben. Schnittlauch mit einer Schere in feine Röllchen schneiden. Käse und Möhre mit dem elektrischen Schnitzelwerk fein raspeln. Alle Zutaten für die Füllung in eine Rührschüssel geben, mit dem Handrührgerät verrühren. Einen Teil der Füllung in die ausgestochenen Löcher füllen, gut andrücken. Von den Kartoffelstangen 1/2 cm dicke Scheibchen abschneiden, die Löcher damit verschließen. Die Kartoffeln mit Salz leicht würzen. Alufolie mit Öl bepinseln, die Kartoffeln darin einwickeln, im Backofen backen. Schaltung: 200 - 220°, 2. Schiebeleiste v.u. 180-200°, Umluftbackofen 60 Minuten 5 Min.

vor Ende der Backzeit die Folien öffnen, die restliche Füllung auf die Kartoffeln streichen. Nochmals ca. 5 Min. überbacken, bis der Käse leicht angebräunt ist.

Mengenangabe: 8 Portionen

12.1092 Ungarisches Kartoffelgulasch

100 g Tomaten	1 TL getrockneter Majoran
1.25 kg festkochende Kartoffeln	Salz, Pfeffer
150 g Zwiebeln	100 g Sauerrahm
1 Knoblauchzehe	<i>nach Belieben</i>
1 rote Paprikaschote	Salat,
60 g Butterschmalz	Tomate,
1/2 TL Kümmel	Zwiebel und
1 1/2 EL Paprikapulver edelsüß	Petersilie zum Garnieren
1/2 TL Paprikapulver rosenscharf	

Tomaten kreuzweise einritzen, überbrühen, abschrecken und häuten. Die Tomaten vierteln, entkernen und würfeln. Kartoffeln schälen, abbrausen und längs in Spalten schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Zwiebeln würfeln, Knoblauch hacken. Paprikaschote abbrausen, putzen und in kleine Würfel schneiden.

Butterschmalz in einem weiten Topf erhitzen. Zwiebeln sowie Knoblauch darin glasig dünsten. Kümmelsamen in einem Mörser zerstoßen. Mit beiden Paprikasorten zu den Zwiebeln geben und kurz andünsten. Majoran darüberstreuen. Mit 2 Tassen Wasser ablöschen und aufkochen. Kartoffelspalten, Tomaten- und Paprikawürfel zufügen. Nur so viel Wasser angeießen, bis alles knapp bedeckt ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffelspalten bei milder Hitze 20-30 Min. köcheln lassen.

Sauerrahm in die Kartoffeln rühren. Alles nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben mit Salat, Tomate, Zwiebel und Petersilie garnieren.

Tipp: Wer nicht ganz auf Fleisch verzichten möchte, kann sehr gut 100 g fein gewürfelte geräucherten, durchwachsenen Speck mit den Zwiebeln zusammen anbraten. Dann benötigen Sie nur die Hälfte an Butterschmalz.

Mengenangabe: 4 Personen

Vorbereiten ca. 30 Min.

Garen ca. 30 Min.

pro Person ca.: 380 kcal; E 7 g, F 20 g, KH 41 g

12.1093 Variationen von neuen Kartoffeln

10 Scheib. Bauchspeck	5 EL feines Rapsöl
5 Zweige Rosmarin	1/4 TL Cayennepfeffer
Salz, Pfeffer aus der Mühle	je 1 EL Curry- und Paprikapulver
1 TL Apfelessig	1 kg neue Kartoffeln
3 EL Milch	5 EL feines Rapsöl
150 g saure Sahne	neue Kartoffeln, gut gewaschen
1 TL Salz	

Zubereitung Kartoffeln im Speckmantel: Ofen auf 170°C (Heißluft) vorheizen. Kartoffeln waschen, halbieren und auf ein Backblech geben. Mit dem Rapsöl beträufeln, salzen und pfeffern. Die Rosmarinblätter vom Stiel streifen. Die Blätter auf die Kartoffelhälften geben und diese zusammenklappen. Die Kartoffeln in den Bauchspeck einwickeln, mit dem Rosmarinstiel durchstechen - im Ofen 25-30 Minuten backen. Die Garzeit variiert je nach Größe der Kartoffeln. Um zu testen, ob die Kartoffeln gar sind mit einer Gabel hineinstecken. Tipp: Servieren Sie diese Kartoffeln als Beilage zu Fleisch- oder Gemüsegerichten oder eigenständig als Finger Food zu Ihrer nächsten Party.

Zubereitung pikante Kartoffelviertel mit Sauerrahmdip: Die Kartoffeln gut waschen und der Länge nach achteln. In kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten bissfest vorgaren. Gut abtropfen lassen und evtl. abtupfen. Das Curry- und Paprikapulver sowie den Cayennepfeffer mit dem Rapsöl in einer Bratpfanne vermengen, Kartoffeln darin knusprig braten. Salzen. Den Sauerrahm mit der Milch anrühren und mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

Tipp: Die Kartoffeln nicht verbrennen lassen, da die Gewürzmischung schnell bitter wird.

Mengenangabe: 4 Personen

12.1094 Vichyssoise mit Flusskrebse

500 g Kartoffeln	Salz, Pfeffer
600 g Porree	Muskat
1 l Hühnerbrühe	200 ml Öl
3 EL Creme fraîche	200 g Flusskrebsefleisch
125 ml Sahne	1 EL Butter
1 EL Schnittlauchröllchen	4 TL Pesto (Glas)

Die Kartoffeln - bis auf eine -schälen, waschen und würfeln. 500 g Porree putzen, in Ringe schneiden, abrausen. Kartoffeln in der Hühnerbrühe ca. 20 Minuten garen. Porree dazugeben und weitere ca. 5 Minuten garen. Die Suppe pürieren und Creme fraîche, Sahne sowie Schnittlauch untermischen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat würzig abschmecken und ca. 6 Stunden kühl stellen.

Übrige Kartoffel für die Chips schälen, waschen und hobeln. 100 g Porree putzen, längs in Streifen schneiden und abrausen. Beides getrennt in jeweils 100 ml Öl knusprig braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Krebsefleisch in der Butter ca. 4 Minuten braten. Vichyssoise mit Krebsen und Pesto anrichten und mit Chips sowie Porree garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Kühlen ca. 6 Std.

Garen ca. 30 Min.

Vorbereiten ca. 35 Min.

pro Person ca.: 520 kcal; E 19 g, F 30 g, KH 38 g

12.1095 Waldviertler Erdäpfelstrudel

Für den Teig:

200 g Mehl

1 Ei

1 EL Öl

1 Prise(n) Salz

etwas Öl zum Bestreichen

2 EL Butter

3 EL Sahne saure

2 Eigelb

1 TL Majoran getrockneter, zerriebener

1 Prise(n) Muskatnuss, frisch gerieben

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Für die Füllung:

500 g Erdäpfel (Kartoffeln) mehligkochende

Salz

1 Zwiebel kleine

100 g Grieben

Außerdem:

etwas Mehl zum Bestäuben und für die Hände

50 g Butter

1 Bd. Petersilie

1. Das Mehl hügelartig auf eine Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine Mulde drücken, das Ei hineinschlagen, das Öl und das Salz zufügen. Diese Masse von außen nach innen zu einem glatten Teig verarbeiten, dabei nach und nach etwa 4 El. Wasser zugeben bis der Teig von mittelfester Konsistenz ist. Den Strudelteig mit dem Handballen etwa 15 Minuten durchkneten, bis er seidig glänzt. Den Teig zu einer Kugel formen, mit Öl bestreichen und unter einer umgestülpten Schüssel etwa 30 Minuten ruhen lassen.

2. Inzwischen die Füllung vorbereiten. Die Erdäpfel (Kartoffeln) waschen und ungeschält in Salzwasser in etwa 25 Minuten weich kochen. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Grieben ebenfalls fein hacken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebelstückchen darin glasig braten. Die Grieben zufügen und unter Rühren kurz weiterbraten.

3. Die gekochten Erdäpfel schälen und noch heiß durch die Presse drücken. Die Zwiebel-Grieben-Mischung dazugeben. Die Sahne und die Eigelbe unterrühren. Die Erdäpfelfüllung mit dem Majoran, dem Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

4. Auf einen Tisch ein großes Tuch legen und gleichmäßig mit Mehl bestreuen. Den Teig darauf so dünn wie möglich ausrollen. Dann den Strudelteig mit beiden bemehlten Handrücken vorsichtig anheben und langsam von der Mitte nach außen ziehen. Der Teig soll so durchsichtig sein, dass man eine daruntergelegte Zeitung lesen könnte. Die dicken Teigenden mit einem scharfen Messer oder der Küchenschere wegschneiden.

5. Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Ein Backblech dünn mit wenig von der Butter bestreichen. Den Strudelteig ebenfalls mit zerlassener Butter bestreichen. Die Erdäpfelfüllung auf dem Teig gleichmäßig verteilen, dabei ringsum einen etwa 3 cm breiten

Rand freilassen. Das Tuch anheben und den Strudel einrollen, die seitlichen Ränder einschlagen. Den Strudel mit der Nahtstelle nach unten, eventuell in U-Form, auf das gefettete Backblech gleiten lassen.

6. Den Erdäpfelstrudel mit der restlichen zerlassenen Butter bestreichen und im Backofen (Mitte) bei 200 ° in etwa 45 Minuten goldbraun backen.

7. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Den fertigen Erdäpfelstrudel in etwa 8 cm breite Stücke schneiden, mit der Petersilie bestreuen und servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 120 Minuten

2600 kJ

12.1096 Warmer Kartoffelsalat mit jungem Lauch und gegrilltem Steak

300 g Kartoffeln

2 Schalotten

2 Stangen Frühlingslauch

30 ml Weißweinessig

60 ml Nussöl

30 ml Brühe

2 EL durchwachsener Speck

Salz und Pfeffer

2 Rumpsteaks à 180 g

Die Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser garen, abschütten und ausdämpfen lassen. Kartoffeln noch warm schälen, leicht abkühlen lassen und in etwa 1-2cm dicke Scheiben schneiden. Die Schalotten schälen, würfeln und zusammen mit dem Essig, dem Öl der Brühe, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren. Den Speck in einer schweren Pfanne mit etwas Butterschmalz anbraten, den Lauch beifügen und mit der Vinaigrette ablöschen. Die warme Mischung über den Kartoffelsalat geben und ziehen lassen.

Steaks von beiden Seiten salzen und Pfeffern, in einer schweren, heißen Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten, von der Flamme nehmen, mit Alufolie abdecken und in der Pfanne 3 Minuten ruhen lassen. (Natürlich ist die Garzeit von der Qualität und der Stärke des Fleisches abhängig, ein ordentliches, etwa fingerdickes Stück wäre jedoch so schön rosa, stärkere Stücke einfach länger braten oder im Ofen bei kleiner Temperatur mit Pfanne gar ziehen) Sofort mit dem noch warmen Kartoffelsalat servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

12.1097 Warmer Kartoffelsalat mit Speck

1000 g Salatkartoffeln

6 EL Weinessig

1/8 l heiße Fleischbrühe (aus Würfeln)

1 Zwiebel

125 g durchwachsener Speck

2 EL Öl

Salz

schwarzer Pfeffer

1 Prise Zucker

1/2 Bd. Petersilie

1/2 Bd. Dill

1/2 Bd. Schnittlauch

Kartoffeln abbürsten, in einem Topf mit Wasser bedeckt vom Kochen an in 30 Minuten garen. Abgießen, unter kaltem Wasser abschrecken und abziehen. Noch warm in Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben und im heißen Wasserbad warm stellen. Mit Essig und Fleischbrühe begießen. Zwiebel schälen und fein hacken. Über die Kartoffeln streuen. Speck würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Speck darin goldgelb braten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die heiße Specksoße über die Kartoffeln geben. Vorsichtig mischen. Den Salat dann im heißen Wasserbad 20 Minuten durchziehen lassen. Inzwischen Petersilie, Dill und Schnittlauch unter kaltem Wasser abbrausen, trockentupfen und hacken. Vor dem Servieren über den Salat streuen.

12.1098 Wedges mit Hähnchenfilet, Paprika und Rosmarin

2 Stangen Rosmarin	2 EL Rapsöl
Holzspieße	Pfeffer aus der Mühle
120 g tiefgefrorene Wedges (Kartoffelspalten)	Salz
1 mittelgroße rote Paprikaschote ca. 200 g	2 mittelgroße Hähnchenfilets á ca. 120 g

Hähnchenfilets waschen, trockentupfen und in ca. 12 Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Hähnchenstücke darin unter Rühren ca. 3 Minute braten, bis sie gar sind. Herausnehmen und beiseite stellen. Paprika waschen, putzen, in grobe Stücke schneiden und in dem Bratfett ca. 1 Minute anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und beiseite stellen. Wedges im Backofen oder in der Pfanne nach Packungsanleitung zubereiten und beiseite stellen. Rosmarin waschen, trockenschütteln und in kleine Zweige zupfen. Kurz in dem Bratfett schwenken und dann herausnehmen. Abwechselnd Wedges, Hähnchenstücke, Paprika und Rosmarin auf Spieße stecken. In einer großen Pfanne 2 bis 3 Minuten erwärmen und servieren.

Tipp: Wedges selbstgemacht - gut gewaschene Kartoffeln mit der Schale in Achteln schneiden, mit Rapsöl bepinseln, je nach Geschmack würzen und 20 Minuten auf Backpapier bei 200 °C backen.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 20

12.1099 Weißweinkartoffeln mit verschiedenen Dips

1 kg kleine Kartoffeln	200 ml Gemüsebrühe
4 EL Olivenöl (raffiniert)	200 ml Weißwein
4 Knoblauchzehen	4 Stiele Thymian
1 EL Tomatenmark	2 Stiele Rosmarin

Salz	Paprika
Pfeffer	<i>Edelpilzkäse-Dip:</i>
<i>Feuer-Dip:</i>	150 g Edelpilzkäse
4 EL Creme fraîche	125 ml Schlagsahne
4 EL Schlagsahne	1 TL Worcestersoße
4 EL Tomatenmark	1 EL gehackte Petersilie
Pfeffer	Selleriesalz
Salz	1 Prise Zucker

Kartoffeln waschen und gut bürsten. Olivenöl auf höchster Einstellung erhitzen, die Kartoffeln gut anbraten. Durchgepressten Knoblauch und Tomatenmark hinzufügen. Mit Gemüsebrühe und Weißwein ablöschen und 25 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 5 - 6 kochen. Thymian und Rosmarin waschen, von den Stielen zupfen und den Thymian hacken. Die Kräuter 10 Min. vor Garzeitende hinzufügen. Die Kartoffeln abgießen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Feuer-Dip alle Zutaten verrühren und gut abschmecken.

Für den Edelpilzkäse-Dip alle Zutaten mit dem Schnellmixstab pürieren und gut abschmecken.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.1100 Wendischer Kartoffelsalat

1 Bd. Schnittlauch	Salz, Pfeffer
2 saure Gurken	3 EL Gänseschmalz
1 groß. Zwiebel	3 EL Essig
500 g Äpfel	1 kg Kartoffeln
3 EL Zucker	

Kartoffeln kochen, abgießen, heiß pellen, in Scheiben schneiden und warm halten. Den Essig erhitzen, das Gänseschmalz darin schmelzen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Nicht kochen lassen. Gewaschene, geviertelte und entkernte Äpfel in kleine Würfel schneiden. Zwiebel fein hacken. Gurken würfeln. Äpfel, Zwiebel und Gurken unter die Kartoffeln mischen. Den heißen Essigsud darübergießen und gut durchheben. Schnittlauch in Röllchen schneiden, über den Kartoffelsalat streuen und warm servieren. Dazu passen: Klopse, Buletten oder Bratwürste und Senf

12.1101 Westfälischer Schinken auf Kartoffelpuffer mit Petersiliensauer- rahm

1 Prise Petersilie	1 Ei
200 g Sauerrahm	1 Zwiebel
Butterschmalz	600 g Kartoffeln
Pfeffer, Salz, Muskat	250 g westfälischer Schinken

Kartoffeln schälen, in eine Schüssel reiben, auf ein Sieb geben und die Flüssigkeit in einer Schüssel auffangen. Die Flüssigkeit kurz stehen lassen, damit sich die Stärke absetzt, dann Flüssigkeit abgießen. Zwiebel schälen und reiben. Petersilie waschen und 2/3 davon hacken. Schinken in feine Streifen schneiden. Geriebene Kartoffeln, Zwiebel, Ei zu der Stärke in die Schüssel geben, unterrühren. Mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und 4 gleichgroße Kartoffelpuffer kross und goldbraun ausbacken, dabei mehrmals wenden. Sauerrahm mit der gehackten Petersilie mischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Kartoffelpuffer auf vorgewärmten Tellern anrichten, Petersiliensauerrahm daraufgeben und die Schinkenstreifen darauf verteilen. Mit Petersiliensträußchen garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 25

0 kcal

12.1102 Wickelklöße mit Semmelbröseln

1 kg Kartoffeln	2 Eier
Salz	50 g Butter
200 g Mehl	75 g Semmelbrösel
100 g Speisestärke	

Die Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. Kartoffeln in einen Topf geben und in Salzwasser 20 -25 Min. garen. Abgießen und ausdampfen lassen. Die Knollen durch die Kartoffelpresse drücken oder fein zerstampfen. Die Masse mit Mehl, Speisestärke, Eiern und 1 TL Salz zu einem festen Teig verkneten. Anschließend auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Platte ausrollen.

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Semmelbrösel auf der Teigplatte verteilen und mit der Butter bestreichen. Den Teig in etwa 4 cm breite Streifen schneiden und diese aufrollen.

In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Wickelklöße hineingeben und die Hitze reduzieren. Die Klöße etwa 10 Min. schwach wallend garen.

Die Wickelklöße mit einem Schaumlöffel aus dem Topf heben und abtropfen lassen. Evtl. mit Butterbröseln bestreuen und mit einem gemischten Salat anrichten.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen ca. 35 Min.

Zubereitung ca. 40 Min.

pro Person: 640 kcal; E 16 g, F 15 g, KH 109 g

12.1103 Wildreis-Kartoffeln mit Basilikum

120 g Wildreis	40 g Mandeln, feingehackt
200 g Sahne saure	2 Bd. Basilikum (groß)
100 g Sahne süße	4 Stengel Petersilie glatte
4 TL Senf mittelscharfer	Meersalz
2 EL Zitronensaft	700 g Kartoffeln festkochende kleine
2.5 Knoblauchzehen	20 g Butter

1. Den Wildreis kalt abspülen und in 360 ml Wasser 8 - 12 Stunden einweichen.
2. Für die Sauce die saure und die süße Sahne cremig schlagen. Den Senf, den Zitronensaft, den durchgepreßten Knoblauch und die Mandeln unterrühren. Das Basilikum und die Petersilie fein hacken. Unter die Sauce mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Kartoffeln sauber bürsten und mit dem Reis im Einweichwasser etwa 25 Minuten kochen. Dann schälen, in Würfel schneiden und unter den Reis mischen. Die Butter unterziehen und mit Salz abschmecken. Die Basilikumsahne dazu servieren. Dazu schmecken gedünstete Zucchini.

Mengenangabe: 4 Portionen

Einweichszeit 720 Minuten

Zubereitungszeit 75 Minuten

2000 kJ

12.1104 Winzerrösti

1 kg Kartoffeln, am Vortag gekocht	1 TL Salz
6 Specktranchen	6 dünne Scheiben rezenter Tilsiter (ca. 200 g)
2 EL Öl	
1 groß. Zwiebel, gehackt	

Kartoffeln schälen und an der Röstiraffel reiben. In der Bratpfanne Speck langsam glasig braten, herausnehmen. Öl erhitzen, Kartoffeln, Zwiebeln und Salz begeben, zu einer auf beiden Seiten goldgelben Rösti braten. Dann Käsescheiben und den glasig gebratenen Speck schuppenartig darauf verteilen, zudecken und warten, bis der Käse geschmolzen ist.

12.1105 Wirz-Capuns

12 groß. Wirzblätter Salzwasser

FÜLLUNG

500 g Gschwellti, geschält, an der Bircher-
raffel gerieben

50 g feiner Maisgrieß wenig Muskat, ge-
mahlen

1 1/2 TL Salz

3 Eier, verklopft

1 dl Milch

50 g Speckwürfeli

1 Zwiebel, fein gehackt

1 Bd. Petersilie, gehackt

1 Bd. Schnittlauch, fein geschnitten

1 klein. Salsiz (ca. 100 g) oder

1 Servalat, klein gewürfelt

SAUCE

1 dl Gemüsebouillon

2 dl Kaffee- oder Halbrahm

1/2 EL Maizena

1 Bd. Schnittlauch, fein geschnitten

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Vorbereiten: Wirzblätter in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, kalt abschrecken, abtropfen und auf einem Küchentuch auslegen. Dicke Blattrippen flachschneiden.

Füllung: Gschwellti, Grieß, Muskat und Salz in einer Schüssel mischen. Eier und Milch dazugießen, zu einem Teig verrühren, 30 Minuten zugedeckt stehen lassen. Speck in der Bratpfanne ohne Fett anbraten. Hitze reduzieren, Zwiebeln und Kräuter begeben, mit dämpfen, leicht auskühlen. Salsiz oder Servalat daruntermischen. Alles unter die Kartoffelmasse rühren.

Füllen: Füllung auf den Wirzblättern verteilen. Blattseiten einschlagen, aufrollen, einlagig aufs Dämpfkörbchen legen. Evtl. in zwei Pfannen dämpfen.

Dämpfen: ca. 30 Minuten zugedeckt im Dämpfkörbchen.

Sauce: Bouillon, Kaffee- oder Halbrahm und Maizena in einer Pfanne verrühren. Unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen. Schnittlauch begeben, würzen. Sauce zu den Capuns servieren.

Tipp: Restlichen Wirz für Salat verwenden.

Mengenangabe: 4 Personen

12.1106 Wirz-Päckli mit Kartoffeln

800 g Wirz

Salzwasser, siedend

Füllung

1 Zwiebel, fein gehackt

1 EL Butter oder Margarine

500 g mehlig kochende Kartoffeln, in Wür-
feli

1 TL Rosmarinnadeln, fein gehackt

2 dl kräftige Gemüsebouillon

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

wenig Muskat

300 g gekochter Beinschinken, 2/3 in Wür-
feli, Rest in Streifen

1 TL Bratbutter

2 dl Gemüsebouillon

20 g Butter- oder Margarineflöckli

Den Wirz in Blätter teilen, dicke Blattrippen flach schneiden. Blätter portionenweise im Salzwasser ca. 2 Min. blanchieren, herausnehmen, kurz in kaltes Wasser legen, abtropfen.

8 große Blätter beiseite legen, Rest grob hacken, für die Füllung beiseite stellen.

Füllung: Zwiebel in der warmen Butter oder Margarine andämpfen, Kartoffeln, beiseite gestellten, gehackten Wirz und Rosmarin ca. 3 Min. mitdämpfen. Bouillon dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt 15 Min. köcheln. Deckel entfernen, ca. 5 Min. weiter köcheln, bis die Kartoffeln weich sind. Füllung würzen, in eine Schüssel geben. Kartoffeln mit einer Gabel grob zerdrücken. Die Schinkenwürfel in der heißen Bratbutter goldbraun braten, unter die Füllung mischen.

Formen: 1 Wirzblatt in eine große Tasse legen, Füllung daraufgeben, leicht andrücken, Blattränder darüber legen, Päckli in die vorbereitete Form stürzen. Restliche Päckli gleich formen. Bouillon dazugießen, Butter- oder Margarineflöckli darauf verteilen, die Form mit Alufolie bedecken.

Schmoren: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. In der Zwischenzeit Schinkenstreifen in wenig heißer Bratbutter braten. Form herausnehmen, Folie entfernen, Wirzpäckli anrichten, Schinkenstreifen darauf verteilen.

Lässt sich vorbereiten: Wirzpäckli ca. 1/2 Tag im Voraus formen, ohne Bouillon in der Form zugedeckt kühl stellen.

Mengenangabe: 1 ofenfeste Form von ca. 1 1/2 Litern, gefettet

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.

Schmoren: ca. 20 Min.

Pro Person: 326 kcal / 1364 kJ; E 23 g, F 14 g, KH 26 g

12.1107 Würzige Kartoffeln indische Art

750 g Kartoffeln	5 cm Ingwerwurzel, fein gehackt
60 g Ghee oder Butter	1 1/2 TL Kreuzkümmelsamen
2 EL Pflanzenöl	1/4 TL Cayennepfeffer, evtl. mehr
1 TL gemahlene Gelbwurz (Kurkuma)	2 TL Zitronensaft
1 groß. Zwiebel, geviertelt und in Scheiben geschnitten	1 EL gehackte Minzblätter
2 Knoblauchzehen, gepresst	Salz
	Minzblätter zum Garnieren

Kartoffeln schälen und in 2-2,5 cm große Würfel schneiden. 6-8 Min. in kochendem Salzwasser kochen, oder bis man leicht mit einer Messerspitze hineinstecken kann (aber nicht zu weich kochen). Gut abtropfen lassen, in den Topf zurückgeben und bei schwacher Hitze einen Augenblick trocken schwenken.

Ghee bzw. Butter und Öl bei mittlerer Hitze in einer großen Pfanne erhitzen. Gelbwurz einrühren, dann Zwiebeln und Kartoffeln dazugeben und 4-5 Min. braten, oder bis die Mischung anbräunt, dabei häufig umrühren.

Knoblauch, Ingwer, Kreuzkümmelsamen und Cayennepfeffer unterrühren und mit Salz abschmecken. Bei schwacher Hitze 1 Min. rührbraten.

Die Kartoffeln in eine vorgewärmte Schüssel geben. Zitronensaft mit dem Saft in der Pfanne verrühren und über die Kartoffeln geben. Mit gehackten Minzblättern bestreut

servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.1108 Wurst-Rösti

1 Portion Rösti (Siehe Rösti Grundrezept) 8 Specktranchen
12 Cipollatas

Würste: an beiden Enden kreuzweise einschneiden, in einer Bratpfanne mit den Specktranchen knusprig braten, auf die warm gestellte Rösti legen, evtl. zusätzlich mit Spiegeleiern servieren.

Tipp: Anstelle der Cipollatas 4 Servelats verwenden, z.B. in Scheiben geschnitten.

Mengenangabe: 4 Personen

12.1109 Zeller Gededschtes

1 kg Kartoffeln	<i>nach Wunsch:</i>
1 kg Sauerkraut	2 Äpfel
1 dicke Zwiebel	2 Nelken
Pfeffer, Salz	Speckwürfel
Dazu: Kasseler oder Mettwurst	Wein

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, das Sauerkraut mit Salz und Pfeffer würzen, schmoren.

Zwiebeln in Butter / Fett andünsten und mit dem Sauerkraut vermischen.

Die Kartoffeln werden gestampft, dazu wird nach und nach das Sauerkraut gegeben. Kraut und Kartoffeln müssen miteinander vermischt werden. So entsteht 'Gededschtes'.

Dazu kommt dann noch ein herzhaftes Stück Fleisch, Kasseler zum Beispiel, oder auch Mettwurst.

Variationen: Oft wird das Sauerkraut auch mit gewürfeltem Speck und kleingeschnittenen Äpfeln, Nelken, Pfeffer und Salz geschmort.

Das 'Zeller Gededschte' kann man noch etwas verfeinern, indem man es mit Wein, am besten etwas Riesling, abschmeckt.

Mengenangabe: 4 Personen

12.1110 Ziger-Kartoffeln

8 Gschwelli (fest kochende Sorte, je ca.120 g) vom Vortag, ungeschält 1/4 TL Salz 150 g Rahmquark	50 g geriebener Schabziger (siehe Hinweis) Salz, Pfeffer, nach Bedarf Butterflöckli
---	--

Kartoffeln längs halbieren, gewölbte Seite evtl. leicht flach schneiden. Mit dem Kugelausstecher bis auf einen ca. 5 mm breiten Rand aushöhlen, Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, salzen. Kartoffelinneres mit einer Gabel grob zerdrücken. Quark und Ziger daruntermischen, würzen. Masse in die Kartoffeln füllen, restlichen Schabziger darüberstreuen, Butterflöckli darauf verteilen. Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Hinweis: Schabziger ist eine Frischkäse-Spezialität aus dem Kanton Glarus. Er hat ein sehr eigenwilliges Aroma und wird daher meistens gerieben und nur sparsam verwendet.

Mengenangabe: 4 Personen

Backen: ca. 25 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

pro Person: 312 kcal / 1303 kJ; E 12 g, F 11 g, KH 43 g

12.1111 Zitronenkartoffeln

800 g Kartoffeln kleine Salz 2 Zitronen 1 EL Essig 2 EL Fleischbrühe 1 EL Cognac (oder zusätzlich 1 El. Fleisch-	brühe) 1 Bd. Petersilie schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen 8 Knoblauchzehen 6 EL Olivenöl, kaltgepreßt
---	--

1. Die Kartoffeln unter fließendem Wasser bürsten, dann mit der Schale in wenig Salzwasser zugedeckt etwa 25 Minuten garen.

2. Die Kartoffeln abgießen, etwas abkühlen lassen und schälen. Noch lauwarm in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden.

3. Die Zitronen auspressen. Den Saft in eine Schüssel geben und mit dem Essig, der Fleischbrühe und dem Cognac mischen. Die Petersilie waschen, trockenschütteln, hacken und unterrühren. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Den Knoblauch schälen, hacken, mit dem Olivenöl zur Zitronensauce geben und mit dem Schneebesen gut durchrühren.

5. Die Sauce über die noch lauwarmen Kartoffeln gießen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 50 Minuten

2000 kJ

12.1112 Zitronenkartoffeln mit Käse

800 g Kartoffeln	1 TL Pfeffer aus der Mühle
50 ml Olivenöl	1 Bd. Thymian
2 Zitronen, Saft von	100 g entsteinte schwarze Oliven
2 TL grobes Meersalz	2 Pkg. Halloumi-Grillkäse(à 250 g)

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Kartoffeln schälen, waschen und evtl. halbieren. 40 ml Olivenöl mit Zitronensaft, Meersalz und Pfeffer mischen. Kartoffeln mit dem Zitronenöl vermengen und im Ofen ca. 25 Min. backen. Dann wenden und weitere 25 Min. backen. Den Thymian abrausen, trockenschütteln und grob hacken. Mit den Oliven mischen, unter die Kartoffeln heben und weitere 15 Min. braten. Den Halloumi der Länge nach halbieren, mit übrigem Öl bestreichen, auf dem Grill oder in einer Pfanne garen. Den Halloumi mit den Zitronenkartoffeln anrichten. Evtl. mit Zitronenstücken, Kirschtomaten, Kräuterzweigen, Oliven garniert servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

pro Person ca.: 720 kcal; E 35 g, F 49 g, KH 32 g

12.1113 Zucchini mit Käse-Kartoffelpüree

2 klein. (à ca. 150 g) oder	1/2 TL Thymian
1 mittelgr. (300 g) Zucchini	Salz, weißer Pfeffer
2 Kartoffeln (ca. 150g)	1-2 EL Milch
5-6 EL Gemüsebrühe	2 EL geriebener Gouda-Käse (48 % Fett i. Tr.)
2 klein. Zwiebeln	1/2 TL Sonnenblumenkerne
1 EL Olivenöl	
200 g stückige Tomaten (Packung)	

Zucchini waschen. Längs einen Deckel abschneiden oder halbieren. Die Unterseiten gerade schneiden. Aushöhlen, Deckel und das Innere würfeln. Kartoffeln schälen, waschen, würfeln.

Brühe in einem Topf aufkochen. Kartoffel- und Zucchiniwürfel hineingeben. Ausgehöhlte Zucchini darauf legen und zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln.

Zwiebeln schälen. Eine in Ringe schneiden, eine würfeln. Öl erhitzen. Zwiebelringe darin goldbraun braten. Herausnehmen. Die Zwiebelwürfel im Bratöl andünsten. Mit Tomaten ablöschen und ca. 5 Minuten köcheln. Würzen.

Die ausgehöhlten Zucchini herausheben. Kartoffel- und Zucchiniwürfel in der Brühe grob zerstampfen. Milch und Käse einrühren und würzen. Zucchini damit füllen. Mit Tomatensoße anrichten. Mit Zwiebelringen und Kernen bestreuen.

Mengenangabe: 1 Person:

Zubereitungszeit ca. 40 Min.

pro Portion ca.: 470 kcal / 1970 kJ; E 23 g, F 26 g, KH 32 g

12.1114 Zucchini mit Kartoffel-Zwiebel-Püree und Tomaten-Kerbel-Sauce

10 g Sesamsaat (geschält)	50 ml Milch
60 g Butter	Pfeffer (a. d. Mühle)
10 g Semmelbrösel	Muskatnuss (frisch gerieben)
500 g Kartoffeln	2 EL Olivenöl
Salz	1 EL Tomatenmark
400 g Tomaten	300 ml Gemüsefond (a. d. Glas)
2 Zucchini (a ca. 200 g)	1/2 Bd. Kerbel
200 g Zwiebeln	

1. Sesam in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, auf Küchenpapier abkühlen lassen. 50 g Butter schaumig schlagen, Semmelbrösel und den gerösteten Sesam unterrühren, abdecken und kalt stellen.
2. Kartoffeln waschen, schälen, grob zerschneiden und in reichlich Salzwasser 15-18 Minuten gar kochen. Die Tomaten kreuzweise einschneiden, in reichlich Wasser blanchieren, abschrecken, häuten und in kleine Stücke schneiden. Zucchini waschen, in reichlich kochendem Salzwasser ca. 6-7 Minuten blanchieren, halbieren und die Kerne mit einem Löffel herausnehmen. Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden.
3. Kartoffeln abgießen. 150 g Zwiebeln in der restlichen Butter glasig dünsten, mit Milch ablöschen. Kartoffeln durch eine Presse in die Milch pressen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Auf sehr kleiner Flamme warm halten.
4. Die restlichen Zwiebeln im Olivenöl andünsten. Das Tomatenmark unterrühren, kurz mitdünsten. Tomaten dazugeben und mit dem Fond ablöschen. 5-6 Minuten einkochen, dann mit dem Schneidstab pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Das Kartoffel-Zwiebel-Püree in einen Spritzbeutel geben und in die ausgehöhlten Zucchini-Hälften spritzen. Die kalte Sesambutter in Flocken über die Zucchini verteilen, Zucchini in eine feuerfeste Form setzen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 5-6 Minuten überbacken.
6. Einige Kerbelzweige beiseite legen, den Rest fein hacken und unter die Tomatensauce rühren. Die Zucchini -Hälften auf der Tomaten-Kerbel-Sauce anrichten und mit den Kerbelzweigen garnieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Stunde, 10 Minuten

Pro Portion: 310 kcal / 1300 kJ; E 7 g, F 20 g, KH 25 g

12.1115 Zucchini-Kartoffel-Puffer

<i>Zutaten</i>	200 g Zucchini
3 Tomaten (200 g)	175 g Kartoffeln
1 Becher Magermilchjoghurt (150 g)	1 Ei
2 EL Tomatenmark	3 EL Öl
Salz	1 Bd. glatte Petersilie
Pfeffer aus der Mühle	

1. Tomaten waschen, Stielansatz entfernen, Tomaten vierteln, 4 Viertel beiseite legen. Den Rest entkernen und würfeln.
2. Joghurt mit Tomatenmark und -würfeln verrühren, salzen, Pfeffer und kalt stellen.
3. Zucchini waschen, putzen und auf der groben Seite der Haushaltsreibe raffeln. Kartoffeln schälen, waschen und ebenso raffeln. Kartoffelmasse im Geschirrtuch leicht ausdrücken.
4. Ei verquirlen. Zucchini und Kartoffeln unterheben und abschmecken. 5. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und darin 6 Puffer (in zwei Portionen) von jeder Seite 3–4 Minuten goldbraun braten. 6. Puffer auf Küchentrepp abtropfen lassen. Petersilie von den Stielen zupfen. Puffer mit Sauce, Petersilie und Tomatenvierteln anrichten.

Mengenangabe: 2 Portionen

Vorbereitungszeit 35 Min.

Garzeit 12–16 Min.

12.1116 Zucchini-Kartoffel-Puffer

1 Bd. Kerbel	1/2 Kästchen Kresse
4 Stiele Petersilie	400 g Zucchini
300 g Vollmilchjoghurt	600 g festkochende Kartoffeln
1 TL Zitronensaft	2 Eier
1 TL Senf	4 EL Mehl
1 Prise Zucker	4 EL Öl
Salz, Pfeffer	

Kerbel und Petersilie abrausen, trocken schütteln. Petersilie und Hälfte Kerbel abzupfen, fein hacken. Mit Joghurt, Zitronensaft, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Kresse abschneiden und unterziehen.

Zucchini waschen, putzen, raspeln. Kartoffeln schälen, waschen, grob reiben, die sich bildende Flüssigkeit abgießen. Zucchini- und Kartoffelraspel mit Eiern und Mehl verrühren, salzen und pfeffern. Backofen auf 80 Grad (Umluft 60 Grad) vorheizen.

Öl portionsweise erhitzen und nacheinander goldgelbe Puffer braten, warm stellen. Joghurtsoße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den Puffern auf Tellern anrichten, mit dem restlichen Kerbel garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen ca. 25 Min.

Vorbereiten ca. 30 Min.

pro Person ca.: 330 kcal; E 13 g, F 14 g, KH 36 g

12.1117 Zucchini-Moussaka mit Tomaten

650 g kleine Zucchini	Pfeffer
300 g Tomaten	170 ml Milch
150 g Zwiebeln	170 ml Sahne
2 Knoblauchzehen	3 Eier
500 g mehlig kochende Kartoffeln,	100 g geriebener mittelalter Gouda
70 g gemischte Kräuter,	geriebene Muskatnuss
3 EL Olivenöl	2 EL Butter
Salz	

Zucchini waschen, putzen und längs in Scheiben schneiden. Tomaten überbrühen, häuten, würfeln. Zwiebeln, Knoblauch abziehen, hacken. Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben hobeln. Kräuter abbrausen, trockentupfen und hacken.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Zwiebeln, Knoblauch im Öl glasig braten. Tomaten zufügen, dick einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Milch, Sahne, Eier und Käse verrühren. Kräftig mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen. Eine Auflaufform fetten. Kartoffeln, Zucchini, Kräuter, Tomatenmasse und Käsesoße einschichten, jede Schicht salzen. Mit Käsesoße abschließen. Butter in Flöckchen aufsetzen. Ca. 60 Min. backen. Evtl. mit Rosmarin garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 40 Min.

Backen a. 60 Min.

pro Person: 400 kcal; E 15 g, F 26 g, KH 24 g

12.1118 Zucchini-Reibekuchen

100 g Zucchini	1 TL getrockneter Oregano
1 EL Butter	Meersalz
200 g Kartoffeln	gemahlener schwarzer Pfeffer
2 EL Weizenvollkornmehl	1 Prise Muskatblüte (Macis)
1 Ei	2 EL Öl

Die Zucchini grob reiben und in der Butter andünsten. Abkühlen lassen. Die Kartoffeln schälen und grob reiben. Mit den Zucchini, dem Weizenvollkornmehl, dem Ei und den Gewürzen mischen. Aus der Masse sofort kleine Puffer formen und in heißem Öl von beiden Seiten goldgelb backen.

VARIATIONEN: Anstelle der Zucchini können Sie auch Lauch, rote Beten oder auch

Möhren zu den Kartoffeln geben.

TIPP: Backen Sie die Puffer sofort, da das Gemüse und die Kartoffeln sonst Flüssigkeit ziehen! Dazu passt ein Kressesalat.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

12.1119 Zucchiniküchlein

600 g Kartoffeln

1 Zwiebel

250 g Zucchini

1 Ei

Salz

2 EL Mehl

Öl

Kartoffeln und Zwiebel reiben, Zucchini raspeln, alles mischen, auf ein Sieb geben und abtropfen lassen. Ei dazugeben, mit Salz abschmecken und Mehl unterrühren. Öl erhitzen, den Teig eßlöffelweise hineingeben und kleine Küchlein backen.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.1120 Zwetschenknödel

1 kg gegarte Kartoffeln

120 g Mehl

30 g Grieß

Salz

1 Ei

24 entsteinte Zwetschen

2 l Wasser

Salz

100 g Butter

3 EL Paniermehl

Zimt

Zucker

Kartoffeln noch heiß durchpressen, auskühlen lassen und mit Mehl, Grieß, Salz und Ei verkneten. Teig zu einer Rolle formen. Rolle in 24 Stücke schneiden und diese zu 3 bis 4 mm dicken Scheiben von 10 cm Y drücken. Teig möglichst schnell verarbeiten, da er sonst klebrig wird. Jede Zwetsche mit einer Scheibe Teig so umhüllen, daß ein Knödel entsteht. In einem großen Kochtopf Wasser mit Salz ankochen und Knödel hineinlegen. Nach dem Hochsteigen 3 bis 4 Minuten garziehen lassen, herausnehmen und abtropfen lassen. Butter leicht bräunen, mit Paniermehl mischen und die Knödel darin wenden. Knödel mit Zimt und Zucker bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

12.1121 Zwiebel-Kartoffel-Puffer

1 1/2 kg fest kochende Kartoffeln	Salz
1 groß. Gemüsezwiebel	frisch geriebene Muskatnuss
3 EL ausgesiebtetes Weizenmehl (Type 1050)	Öl zum Ausbacken
2 Eier	

Für diese Variation des Klassikers zunächst die Kartoffeln und die Zwiebeln schälen, waschen und fein raspeln. Das Weizenmehl und die Eier hinzufügen und alles gut vermengen. Mit Salz und Muskatnuss würzen.

Öl in einer Pfanne sehr stark erhitzen.

Von der Kartoffel-Zwiebel-Masse mithilfe eines Esslöffels Teig abstechen und mit den Handflächen zu kleinen Fladen formen. In der Pfanne von beiden Seiten goldbraun ausbacken und dabei mit einem Pfannenheber flach drücken. Sofort servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

12.1122 Zwiebel-Majoran-Püree zu Frikadellen

1 kg mehlig koch. Kartoffeln	Pfeffer
Salz	Edelsüß-Paprika
2 Scheib. Toastbrot	4 Scheib. Frühstücksspeck
3 mittelgroße Zwiebeln	5-6 Stiele Majoran
500 g gemischtes Hack	1/8 l Milch
1 Ei	

Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln. In Salzwasser zugedeckt ca. 20 Minuten kochen. Toast einweichen. Zwiebeln schälen, würfeln. Hack, ausgedrückten Toast, 1/4 Zwiebeln, Ei und Gewürze verkneten. Zu 8 Frikadellen formen. Speck ohne Fett knusprig braten, herausnehmen. Frikadellen im Speckfett pro Seite ca. 6 Minuten braten. Majoran waschen und, bis auf etwas zum Garnieren, hacken. Milch erhitzen. Kartoffeln abgießen und grob zerstampfen, Milch unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Frikadellen herausnehmen. Rest Zwiebeln im Bratfett braun braten. Speck in Stücke brechen. Mit Zwiebeln und Majoran unter das Püree heben. Mit Frikadellen anrichten, mit Rest Majoran garnieren. Getränk: kühles Bier.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

pro Portion ca.: 630 kcal; E 36 g, F 33 g, KH 43 g

12.1123 Zwiebel-Reibekuchen mit Thymianspeck

1 kg Kartoffeln	Salz
150 g Butterschmalz	Pfeffer (a. d. Mühle)
100 g Zwiebelwürfel	frisch geriebene Muskatnuss
1 Knoblauchzehe	100 g durchwachsener Speck (in Streifen)
1 EL Speisestärke	1 EL Honig
2 EL gehackte glatte Petersilie	3 Thymianzweige
1 Eigelb (Kl. M)	

Die Kartoffeln schälen, waschen, abgetropft auf der Haushaltsreibe in ein Geschirrtuch reiben. Die Kartoffeln darin gut ausdrücken.

1 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten, den Knoblauch dazupressen, kurz anbraten und etwas abkühlen lassen.

Die Kartoffeln in einer Schüssel mit Speisestärke und den angebratenen Knoblauch-Zwiebeln mischen. Die Petersilie und das Eigelb unterkneten. Den Kartoffelteig herzhaft mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Viel Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Zwei Kartoffelhäufchen hineinsetzen, mit dem Esslöffel flach drücken und auf jeder Seite in 4-5 Minuten goldbraun backen. So nacheinander 8 Reibekuchen backen.

Inzwischen die Speckstreifen in 1 Tl Butterschmalz knusprig braun braten, in ein Sieb schütten und ohne Fett wieder in die Pfanne geben. Die Speckstreifen salzen und pfeffern, den Honig unterrühren, den Speck damit glasieren und kurz den Thymian mitbraten.

Den Thymianspeck auf den Zwiebel-Reibekuchen anrichten.

Mengenangabe: 4 Portionen (8 Stück):

Zubereitungszeit: 40 Minuten

pro Portion: 478 kcal / 2004 kJ; E 3 g, F 47 g, KH 11 g

12.1124 Zwiebelkartoffeln & Bündner Fleisch

750 g Kartoffeln	1/4 l Milch
75 g Schweizer Hartkäse (z. B. Gruyere oder Sbrinz; Stück)	100 ml trockener Weißwein
4 mittelgroße Zwiebeln	Salz, Pfeffer
2 EL + etwas Butter	Muskat
1 EL Mehl	100 g Schlagsahne
	100 g Bündner Fleisch (in dünnen Scheiben)

Kartoffeln waschen, kochen, abschrecken und Schale abziehen. Kartoffeln abkühlen lassen. Käse reiben.

Zwiebeln schälen und fein würfeln. In einem Topf in 2 EL heißer Butter glasig dünsten. Mit Mehl bestäuben und 2-3 Minuten anschwitzen. Mit Milch und Wein ablöschen. Aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten köcheln. Kräftig abschmecken.

Eine hohe Auflaufform fetten. Kartoffeln in Scheiben schneiden. Dachziegelartig im Wechsel mit der Soße einschichten. Sahne und Käse darübergeben. Im heißen Ofen (E-Herd: 225

°C/Umluft: 200 °C/Gas: Stufe 5) 25-30 Minuten backen. Mit Bündner Fleisch anrichten.
Dazu: Feldsalat. Getränk: Rotwein, z. B. Pinot noir.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

pro Portion ca.: 410 kcal; E 21 g, F 21 g, KH 31 g

12.1125 Zwiebelragout mit Baked Potatoes

Zwiebelragout

2 EL Butter

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 groß. roter Chili/ Peperoncino, in Ringen,
entkernt

300 g verschiedene Zwiebeln,

in ca. 1 1/2 cm breiten Schnitzen

(z. B. Küchenzwiebeln, rote Zwiebeln,
Schalotten und Gemüsezwiebeln)

2 Tomaten, in Schnitzen

1 TL Thymianblättchen, gehackt

4 EL Wasser

1 TL Petersilie, fein gehackt

1/4 TL Salz

wenig Pfeffer

2 EL Aceto balsamico

Baked Potatoes

2 Päckli Baked Potatoes (ca. 1 kg; vorge-
kocht)

Butter warm werden lassen. Knoblauch, Chili und Zwiebeln andämpfen. Tomaten und Thymian begeben, kurz mitdämpfen. Wasser begeben, Gemüse bei kleiner Hitze ca. 20 Min. offen weich köcheln. Petersilie begeben, Ragout würzen und mit Aceto beträufeln.

Baked Potatoes: Baked Potatoes in Folie einpacken, auf ein Backblech legen, in die Mitte des kalten Ofens schieben.

Backen: ca. 15 Min. bei 240 Grad.

Herausnehmen, die Kartoffeln in der Folie übers Kreuz einschneiden, mit Ofenhandschuhen leicht zusammendrücken, damit sie sich öffnen. Etwas Zwiebelragout auf den Kartoffeln verteilen, Rest dazu servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

pro Person: 261 kcal / 1092 kJ; E 7 g, F 6 g, KH 43 g

13 Kuchen, Gebäck, Pralinen

13.1 Béchamelkartoffeln mit Schinken und Ei

700 g Kartoffeln	1 Bd. Schnittlauch
300 ml Brühe	1 Bd. Petersilie
100 g roher Schinken	Salz
40 g Mehl	Pfeffer
200 ml Schlagsahne	4 hart gekochte Eier

Kartoffeln waschen, schälen und in dicke Scheiben schneiden. Mit der Brühe auf höchster Einstellung zum Kochen bringen und 20-25 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 5-6 kochen. Die Kartoffeln abgießen und die Brühe auffangen.

Die Kartoffeln warm stellen. Den Schinken würfeln und auf höchster Einstellung auslassen. Mehl darüberstäuben und anschwitzen. Nach und nach die Brühe und die Schlagsahne unterrühren. Die Mehlschwitze 3 Min. auf 0 kochen. Die gehackten Kräuter unterheben. Gut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln unter die Mehlschwitze heben. Die halbierten Eier dazu reichen.

Mengenangabe: 4 Portionen

13.2 Käse-Kartoffeltorte

Für den Boden

200 g Pellkartoffeln
1/2 Pkg. Backpulver
50 g Margarine
3 Eier
125 g Zucker
1/2 Fläschchen Bittermandelaroma
20 g Grieß
50 g gemahlene Mandeln
50 g gemahlene Haselnüsse

Für den Belag

3 Eier
750 g Sahnequark
200 g Zucker
1 Fläschchen Zitronenaroma
1 Pkg. Vanillepuddingpulver
100 g flüssige Butter
250 g TK-Himbeeren
1 Pkg. Himbeer-Götterspeise

Kartoffeln pellen, fein reiben und erkalten lassen. Ofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen. Kartoffeln mit Backpulver mischen. Margarine mit Eiern, Zucker und Bittermandelaroma schaumig rühren. Grieß, Mandeln sowie Nüsse unterrühren und zum Schluss die Kartoffelmasse unterheben. Den Teig in eine gefettete, mit Mehl bestäubte Springform (Ø 26 cm) geben und im vorgeheizten Ofen 15-20 Min. backen.

Die Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelbe mit Quark, Zucker, Zitronenaroma und

Puddingpulver verrühren. Die flüssige Butter unterrühren, dann den Ei-schnee unterheben. Käsemasse auf den Boden streichen und im Ofen weitere 60-70 Min. backen. Wenn der Kuchen zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken. Torte aus dem Ofen nehmen und in der Form erkalten lassen.

Gefrorene Himbeeren auf die Torte schichten, ggf. zerbröckeln. Die Götterspeise nach Anweisung mit 250 ml Wasser zubereiten, etwas abkühlen lassen und die Torte damit überziehen.

Mengenangabe: 12 Stücke

Backen ca. 90 Min.

Vorbereiten ca. 40 Min.

pro Stück ca.: 385 kcal; E 13 g, F 20 g, KH 38 g

13.3 Kartoffel-Spinat-Lasagne

1.5 kg fest kochende Kartoffeln	70 g Parmesan (Stück)
1.5 kg Blattspinat	3 leicht geh. EL (45 g) Mehl
2 mittelgroße Zwiebeln	3/8 l Milch
2 Knoblauchzehen	1-2 TL Gemüsebrühe
5 EL (à 15 g) Butter/Margarine	2 Eigelb
Salz, weißer Pfeffer	5 EL Sahne oder Milch
geriebene Muskatnuss	Fett für die Form
100 g Comté od. Gouda (Stück)	4 EL Pinienkerne

Kartoffeln waschen und in Wasser ca. 20 Minuten kochen. Dann abschrecken, schälen und abkühlen lassen. Spinat putzen und waschen. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein würfeln. 2 EL Fett erhitzen. Knoblauch und 2/3 Zwiebeln darin glasig dünsten. Spinat portionsweise zufügen und zusammenfallen lassen. Würzen, evtl. abtropfen lassen. Kartoffeln in Scheiben schneiden. Beide Käse reiben. 3 EL Fett erhitzen. Rest Zwiebeln darin andünsten. Mehl darüber stäuben und anschwitzen. 3/8 l Wasser, Milch und Brühe einrühren. Aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln. Hälfte Käse darin schmelzen. Soße mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken. Eigelb und Sahne verquirlen. Erst mit etwas Soße verrühren, dann zurück in die übrige Soße rühren (nicht mehr kochen!). Eine große Auflaufform (ca. 35 cm lang) fetten. Etwas Soße auf dem Formboden verteilen. Kartoffeln, Spinat und Soße im Wechsel einschichten. Mit Kartoffeln und Soße abschließen. Mit übrigem Käse und Pinienkernen bestreuen. Lasagne im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 45 Minuten backen. Getränk: Weißwein, z. B. ein Pinot Grigio, oder Weinschorle.

Prima vorzubereiten: Zutaten für die Lasagne fix und fertig einschichten und kühl stellen. Bei Bedarf in den Ofen schieben (evtl. etwas Zeit zugeben).

Mengenangabe: 6 Personen:

Zubereitungszeit ca. 2 Std.

pro Portion ca.: 540 kcal / 2260 kJ; E 25 g, F 28 g, KH 42 g

13.4 Kartoffel-Walnusspuffer mit Apfel-Quark

2 EL Mehl	1 Ei
2 Zwiebeln (geschält und gewürfelt)	120 g Walnüsse (grob gehackt)
400 g Quark 20 %	1.2 kg Kartoffeln (festkochend)
Rapsöl oder Butterschmalz zum Braten	1/2 Zitrone, Saft von
Salz, Currypulver	1 Apfel

Die Kartoffeln schälen, waschen und auf der groben Seite der Haushaltsreibe raspeln, dann gut ausdrücken. Mit Zwiebeln, Walnüssen, Ei und Mehl mischen. Salzen. Nacheinander in einer flachen Pfanne kleine Puffer braten und auf Küchenpapier abtropfen. Für den Apfelquark den Apfel schälen, in kleine Würfel schneiden, mit Zitronensaft und dem Quark vermischen, salzen und mit Curry abschmecken. Tipp: Servieren Sie die Puffer mit gekochtem und geräuchertem Schinken, wie z.B. einem bayerischen, schwarzgeräucherten Schinken.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

13.5 Kartoffelchüechli

1 EL Öl	1 Ei, verklopft
100 g Speckwürfeli	1/2 dl Kaffeerahm
1 Schalotte, gehackt	1/2 Becher Joghurt nature (ca. 1 dl)
1 Bd. Petersilie, gehackt	Salz
2 Salbeiblätter, fein gehackt	Muskat
2 groß. geschwellte Kartoffeln (ca. 250 g)	Pfeffer
50 g Raclettekäsewürfeli	wenig Majoran

Speckwürfeli im heißen Öl braten, Schalotte und Kräuter im Speckfett dämpfen, alles auskühlen lassen. Die gekochten Kartoffeln schälen, raffeln, Käse, Ei, Kaffeerahm, Joghurt, Speck und Kräuter beifügen, würzen.

13.6 Kartoffelhörnchen

250 g Kartoffeln	125 g Zucker
250 g Mehl	40 g Butter

Zitronen- oder Mandelessenz	1/2 EL Milch
1 Ei	Backpulver
1 Prise Salz	Marmelade

Kartoffeln kochen, schälen, zerdrücken und mit Mehl, Zucker, Butter, Essenz, Ei, Salz, Milch und Backpulver einen Teig kneten. Teig gut durcharbeiten, ausrollen und in etwa 6 cm große Vierecke schneiden. In die eine Ecke eines jeden Quadrates etwas Marmelade legen, Teig zusammenrollen und die Rollen zu Hörnchen biegen. Oberfläche mit verquirltem Ei oder Milch bestreichen und die Hörnchen bei mäßiger Hitze backen.

13.7 Kartoffelkuchen

375 g Kartoffeln, gekocht (am besten Pellkartoffeln)	150 g Grieß
4 Eier	1 TL Backpulver
275 g Zucker	Butter und Mehl für die Form
1 Pkg. Vanillezucker	250 g Zartbitterkuvertüre
100 g Mandeln, gemahlen	Mandeln, gehackt und halbiert zum Verziern

Kartoffeln grobraspeln. Eier trennen. Eigelb, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Kartoffeln zufügen und gut verrühren. Gemahlene Mandeln, Grieß und Backpulver mischen und nach und nach unterheben. Teig in die mit Margarine gefettete und mit Mehl bestäubte Springform füllen und im heißen Ofen bei 175 °C 45-50 Minuten backen. Auskühlen lassen. Kuvertüre hacken, über dem heißen Wasserbad schmelzen und den Kuchen damit überziehen. Mit gehackten und halbierten Mandeln verzieren. Dazu passt Sahne.

Mengenangabe: 6 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 90

13.8 Kartoffelkuchen auf sächsische Art

600 g mehlig kochende Kartoffeln	2 Eier
Salz	1 Msp. Kardamom
200 g sehr fein gemahlener Dinkel	1 unbeh. Zitrone, Saft und abger. Schale von
8 EL warme Milch	250 g Sauerrahm
60 g Butter	40 g Rohrzucker
20 g Hefe	1 TL Zimt
3 EL Honig	

Kartoffeln waschen, in Salzwasser ca. 20 Min. garen. Abgießen, pellen und abkühlen lassen.

Dinkelmehl, Milch, 30 g weiche Butter, zerbröckelte Hefe, 1 EL Honig und Salz zu einem

Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Min. gehen lassen.

Eier trennen. Kartoffeln reiben. Eigelbe mit 2 EL Honig schaumig schlagen. Salz, Kardamom, Zitronensaft und -schale zufügen. Kartoffeln, Sauerrahm unterrühren. Eiweiß steif schlagen, unterheben.

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Teig auf gefettetem Blech ausrollen. Kartoffelmasse darauf streichen. Zucker und Zimt mischen, darüber streuen. Übrige Butter in Flöckchen darauf setzen. Auf der mittleren Einschub-leiste ca. 25 Min. backen. Schmeckt warm und kalt.

Mengenangabe: 30 Stücke

Zubereitung ca. 20 Min.

Garen ca. 45 Min.

Ruhen ca. 30 Min.

pro Stück: 100 kcal; E 2 g, F 5 g, KH 12 g

13.9 Kartoffelkuchen mit Birnen

500 g mehliges Kartoffeln

3 Eigelb

3 Eiweiß

100 g Zucker

650 g reife Birnen oder

1 Dos. Birnenhälften

40 g gehackte Mandeln

100 g Schokoladenkuvertüre

125 g Sahne

Pellkartoffeln kochen, pellen und heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Erkalten lassen. Eigelb und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen und zu den Kartoffeln rühren. Eiweiß steif schlagen, unter den Teig ziehen. Eine Springform (Ø 24 cm) am Boden fetten und mit Pergamentpapier auslegen, den Teig hinein streichen. Birnen schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien, bzw. Dosenbirnen abtropfen lassen. Auf den Teig legen, mit Mandeln bestreuen, backen.

Kuvertüre im Wasserbad flüssig werden lassen, den Kuchen damit überziehen. Mit geschlagener Sahne servieren.

Schaltung: 170-190°, 1. Schiebeleiste v. u. 160-180°, Umluftbackofen ca. 60 Minuten

13.10 Kartoffeltorte

7 Eigelbe

200 g Zucker

250 g gekochte, gepellte Kartoffeln

3 EL Grieß, gehäuft

1/2 Tüte Backpulver

2 EL Zitronensaft

40 g gehackte Mandeln

7 Eiweiß

Eigelb und Zucker schaumig schlagen, durchgepresste Kartoffeln, Grieß, Backpulver, Zitronensaft und Mandeln unterrühren. Steif geschlagenes Eiweiß mit dem Schneebesen

unterheben. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) füllen, zur Mitte in den Gasbackofen einschieben und backen. Torte in der Form auskühlen lassen. Dann mit Puderzucker bestäuben und mit Schlagsahne servieren.

Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten

Backen: Stufe 2 (170 °C)

Backzeit: ca. 45 Minuten

13.11 Kartoffeltorte 'Himmel und Erde'

500 g Kartoffeln	6 Äpfel (sie dürfen nicht zu Mus kochen)
50 g Korinthen oder Rosinen	1/2 l Apfelsaft
50 g gehackte Mandeln	1 Pkg. Vanillepuddingpulver
1 Zitrone, Saft von	1/2 l Sahne, eventuell 1 Päckchen Sahne-
6 Eier	steif
300 g Zucker	2 EL Paniermehl
3 Esslöffel Butter	

Die Kartoffeln schälen, ohne Salz kochen, abkühlen lassen. 200 g in kleine Stücke schneiden, 300 g stampfen oder durch die Kartoffelquetsche drücken.

6 Eigelb mit 250 g Zucker zu einer schaumigen Masse verrühren. 6 Eiweiß steif schlagen und unter den Eischaum geben. Korinthen, Mandeln und Zitronensaft hinzugeben.

2/3 dieser Masse mit den gestampften Kartoffeln verrühren. 1/3 der Masse mit den in Stücke geschnittenen Kartoffeln vermischen.

2 Springformen (Durchmesser 26 cm) einfetten und mit Paniermehl bestreuen.

Die beiden Formen mit den unterschiedlichen Teigmassen füllen und abbacken: 175 Grad bei 40 Minuten (Heißluft- Herd, Normaler Herd ca. 50 Minuten bei 180-200 Grad).

In der Zwischenzeit den Apfelpudding herstellen: Dazu den Apfelsaft mit dem Puddingpulver plus 2 EL Zucker kalt vermischen, und kurz aufkochen lassen und dann kalt stellen. Äpfel schälen, in Stückchen schneiden und dünsten.

Die Böden aus dem Backofen nehmen und ebenfalls auskühlen lassen. Den dünnen Boden zerkrümeln und in der Pfanne mit 2 EL Butter abrösten.

Dann geht es an das Schichten: Um den dicken Boden einen Tortenring legen (Pappe oder Edelstahl). Apfelstücke vorsichtig unter den Apfelpudding heben und auf dem Boden verteilen. Darauf die steifgeschlagene Sahne verteilen und mit den angerösteten Bröseln verzieren. Zum Schluß ein paar Sahnekleckse zur Verzierung obenaufgeben. Den Tortenring entfernen, und dann noch den Rand dünn mit Sahne bestreichen.

13.12 Kartoffeltorte mit Orangen

300 g mehligkochende Pellkartoffeln vom Vortag	150 g Haselnüsse
6 Eier	100 g kandierte Orangenscheiben
150 g Puderzucker	60 g Grieß
1 Prise Salz	1 schwach gehäufter TL Backpulver
1 unbeh. Orange, Schale und Saft von ersatzweise 5 Tropfen Orangenöl und 4 EL Milch	Butter und Grieß für die Form
	150 g Kuvertüre (zartbitter)
	1 gehäufter EL Pistazienkerne

Die Kartoffeln pellen und sehr fein reiben. Die Eier aufschlagen, Eiweiß vom Eigelb trennen. Eigelb mit Zucker, Salz, Orangenschale und -saft zu einer schaumigen Creme schlagen. Die Haselnüsse sehr fein mahlen. Von den kandierten Orangenscheiben 3 Stück für die Garnitur beiseitelegen. Die anderen in kleine Stückchen schneiden und zusammen mit den Nüssen unter die Eigelbcreme rühren.

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Den Grieß mit dem Backpulver vermengen, mit den Kartoffeln unter die Creme heben und gut verarbeiten. Das Eiweiß sehr steif schlagen, vorsichtig unter den Teig heben.

Eine Springform von 28 cm Durchmesser mit Butter einfetten und mit Grieß ausstreuen. Den Teig hineinfüllen und glattstreichen. 50-60 Minuten backen (Gas: Stufe 2), bei der Garprobe darf kein Teig mehr am Stäbchen haften.

Die Torte aus dem Ofen nehmen und in der Form auskühlen lassen. Sie dann aus der Form nehmen und auf eine Platte setzen. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, die Pistazien fein hacken und die Orangenscheiben - bis auf eine für die Mitte - in Achtel schneiden. Die Torte mit der Kuvertüre überziehen. Die Pistazien auf den Rand streuen und die Orangenscheibe in die Mitte setzen. Die restlichen Orangenstückchen sternenförmig auf die Torte legen.

TIPP: Diese Torte wird erst nach 1-2 Tagen so richtig schön saftig und aromatisch. Gut versteckt vor neugierigen Naschkatzen lässt sie sich wunderbar für Gäste vorbereiten. Wer die Torte aufheben will, hüllt sie am besten in Alufolie ein, damit sie nicht austrocknet.

Mengenangabe: 1 SPRINGFORM VON 28 cm DURCHMESSER = 16 STÜCKE

13.13 Kartoffeltorte mit Schokolade

175 g feiner Rohrzucker	200 g gemahlene Haselnüsse
4 Eigelb	50 g Baumnüsse, gehackt
1 Orange, abgeriebene Schale und 1/2 Saft	50 g Orangeat, in Würfelchen
100 g Schokolade	1 TL Backpulver
3 EL Wasser	4 Eiweiß
250 g Kartoffeln, in der Schale gekocht, vom Vortag	1 Prise Salz
	3 EL feiner Rohrzucker

Den Boden der Form mit Blechreinpapier belegen, den Rand einfetten.
 Zucker und Eigelb rühren, bis die Masse hell ist. Orangenschale und Saft begeben.
 Die grob zerbröckelte Schokolade mit dem Wasser auf kleinem Feuer im nicht zu heißen Wasserbad schmelzen, darunterrühren. Die Kartoffeln schälen und an der Bircherraffel direkt in die Masse reiben. Nüsse, Orangeat und Backpulver druntermischen.
 Eiweiß mit dem Salz steif schlagen, den Zucker beifügen, kurz weiterschlagen. Mit dem Gummischaber vorsichtig unter die Masse ziehen. In die vorbereitete Form füllen.
 Backen: 60-70 Minuten auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.
 Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben, mit Marzipankartoffeln oder kandierten Orangenscheiben belegen.

Mengenangabe: 1 Springform von 24 cm Ø

13.14 Kartoffelwaffeln

450 g Kartoffeln (ungekocht)	1 Prise Salz
1 mittelgroße Zwiebel	2 EL saure Sahne
3 EL frische Kräuter	75 g Mehl.
3 frische Eier	

Die Kartoffeln waschen und schälen. Die Zwiebel schälen, die Kräuter waschen und trocknen. Die Kartoffeln mit der Zwiebel reiben und die Kräuter fein hacken. Das Ganze mit den Eiern, dem Salz und der sauren Sahne mischen. Das Mehl dazugeben und alles zu einem Teig rühren. Das Waffeleisen aufheizen, evtl. einfetten und goldgelbe Waffeln backen. Dazu passt Schnittlauchquark.

Mengenangabe: 6 Waffeln

Arbeitszeit: ca. 10 Min.

Je Waffel: ca.: 150 kcal

13.15 Kartoffelwaffeln

300 g Pellkartoffeln	1/2 TL Salz
2 groß. Zwiebeln	60 g Mehl
50 g Butter, evtl. mehr	1 TL Backpulver
2 Eier	1/8 l Milch

Kartoffeln pellen, heiß mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig rühren und abkühlen lassen.

Zwiebeln in Würfel schneiden und mit Butter unter die Kartoffelmasse rühren, Eier und Salz hinzufügen.

Mehl mit Backpulver sieben und im Wechsel mit Milch unterrühren.
Waffeln bei mittlerer Temperatureinstellung backen. Als Beilage servieren.

Mengenangabe: 8 Waffeln

13.16 Krommbierekuche (Kartoffelkuchen)

375 g kalte, gekochte Kartoffeln,	1 unbehandelte Zitrone,
125 g gemahlene Haselnusskerne,	2 EL Butter,
3 Eier,	2 EL Paniermehl
250 g Zucker,	<i>Guss:</i>
100 g Mehl,	200 g Puderzucker,
1 TL Backpulver,	1 Eiweiß,
1 Msp. gemahlene Nelken,	1 TL Zitronensaft,
1 TL Zimt,	1 EL Arrak
75 g Zitronat in Würfel,	

Kartoffeln durch eine Presse drücken, Eier trennen, Eigelb und Zucker ca. 15 Minuten hellschaumig aufschlagen. Mehl, Backpulver, Nelken und Zimt in ein Sieb geben und über die Eischaummasse sieben. Zitronenschale abreiben und unterrühren. Eiweiß sehr steif schlagen und zusammen mit den Kartoffeln, Haselnüssen und Zitronat unter die Eischaummasse heben. Eine Springform (26 cm Durchmesser) dünn mit Fett ausstreichen, mit Paniermehl ausstreuen, Kartoffelmasse hineinfüllen und glattstreichen. In den Backofen bei 200 Grad C schieben und 45 bis 60 Minuten backen. Den Kuchen aus der Form lösen, abkühlen lassen. Für den Guss: Puderzucker und Eiweiß kräftig durchschlagen, Zitronensaft und Arrak unterrühren. Den Guss auf den Kuchen gießen und glattstreichen. (Heimatrezepte aus Omas Küche, Werbegemeinschaften Idar-Oberstein)

13.17 Möhren-Kartoffel-Torte

1 Pkg. Vanillinzucker	200 g Mehl
1 Prise Salz	4 Eigelbe
25 g gehackte Pistazien	3 EL Sahne
2 EL Puderzucker	Saft u. Schale einer unbehandelten Zitrone
40 g geröstete Mandelblättchen	120 g Zucker
100 g Aprikosenkonfitüre	100 g Butterschmalz
Fett für die Form	250 g Boskop-Äpfel
4 Eiweiße	250 g Möhren
2 TL Backpulver	100 g Mandeln
50 g Speisestärke	

Die Mandeln in kochendes Wasser geben, nach 2 Minuten in ein Sieb abgießen, kalt abbrausen und häuten. 15 schön geformte Mandeln beiseitelegen, den Rest grob hacken und in einer Pfanne goldbraun rösten. Die Möhren und die Äpfel schälen und grob raspeln. Sofort mit dem Zitronensaft und der abgeriebenen Zitronenschale vermengen. Das Butterschmalz mit dem Zucker, dem Vanillinzucker, dem Salz, der Sahne und den Eigelben kräftig verquirlen, bis sich der Zucker gelöst hat. Das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver mischen, zusammen mit der Möhren-Apfel-Mischung und den gehackten Mandeln untermengen. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen, unter den Teig heben. In eine gefettete Springform (24 cm Durchmesser) geben, bei 200 °C ca. 45-50 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Die Aprikosenkonfitüre in einem Töpfchen zerlassen, den Rand der Torte damit bestreichen. Die gerösteten Mandelblättchen andrücken. Die restliche Konfitüre auf die Torte streichen, trocknen lassen. Die Torte leicht mit dem Puderzucker bestäuben. Für die Dekoration 12 kleine Häufchen aus gehackten Pistazien als Kranz auf die Torte setzen, je eine Mandel hineinlegen. In die Tortenmitte ein Nest aus gehackten Pistazien und den restlichen 3 Mandeln legen.

Zubereitungszeit (in Min.): 50

351 kcal / 1469 kJ

13.18 Ostertaler Kartoffel-Eierwaffeln

2 Stangen Lauch

Rapsöl zum Backen

15 g Hefe

Pfeffer

Salz

5-6 EL Mehl

5 frische, Eier

2.5 kg Kartoffeln

Kartoffeln schälen, reiben und durch ein Tuch drücken. Lauch halbieren, waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Zusammen mit den Eiern und dem Mehl zu den Kartoffeln geben, vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Hefe mit etwas Wasser anrühren und untermengen. Im erhitzten Waffeleisen goldbraune Waffeln abbacken. Warm servieren.

Mengenangabe: 8 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 45

327 kcal / 0 kJ

13.19 Ragout aus Lauch und Kartoffeln (Porrosaida)

200 g geräucherter Speck

1 kg Porree

750 g Kartoffeln

2 Knoblauchzehen

2 EL Gänse-/Schweineschmalz

2 EL Mehl

1 TL Gemüsebrühe

1 Bouquet garni (Kräuterstrauß aus Lorbeer, Petersilie und Majoran)

Salz, Pfeffer

Speck in Streifen schneiden. Porree putzen, waschen und in dicke Ringe schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln.

Schmalz im großen Topf erhitzen. Speck darin goldbraun braten. Lauch und Kartoffeln 5 Minuten mitbraten.

Mehl darüberstäuben und kurz anschwitzen. Gut 3/4 l Wasser angießen. Brühe, Knoblauch und Bouquet garni zufügen. Alles aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Getränk: französischer Rotwein.

Mengenangabe: 4 Pers

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Portion ca.: 530 kcal; E 11 g, F 38 g, KH 32 g

13.20 Schar Kuchen

1 Möhre	Salz
2 kg Kartoffeln	Muskatnuss
1 Zwiebel	Pfeffer
250 g Mehl	Schmand
40 g Hefe	Speck (gewürfelt und evtl. Schwarte)

Möhre zusammen mit rohen Kartoffeln reiben. Zwiebel klein schneiden und in die Mischung hineingeben. Mehl und Hefe dazugeben und mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer abschmecken. Die Pfanne mit einem Stück Speck auswischen und einfetten. Schöpferweise in die heiße Pfanne einzelne Portionen geben und die Schar Kuchen von beiden Seiten knusprig braten. Kleingeschnittenen Speck in eine Pfanne geben und die Würfel glasig ausbraten. Und nun Löffelweise Schmand zugeben. Den braunen Schar Kuchen auf einen Teller geben und mit einem Schöpfer heißer Schmandspecksoße übergießen.

13.21 Schweizer Kartoffelkuchen

1 kg Kartoffeln	Salz
300 g Schinkenspeck	Muskat
3 Eier	Thymian
5 EL Milch	20 g Butter
150 g Mehl	Schnittlauch

Geschälte Kartoffeln mit dem Schnitzelwerk fein raspeln. Schinkenspeck in Streifen oder Würfel schneiden, mit Eiern, Milch, Mehl und Gewürzen verrühren. Geraspelte Kartoffeln

unterheben. Kartoffelmasse in eine gefettete Springform (Y 26 cm) füllen, Butterflöckchen obenauf setzen, goldgelb backen.

Schaltung: 200 - 220°, 2. Schiebeleiste v.u. 170 -190°, Umluftbackofen 65 - 75 Minuten
Mit Schnittlauch bestreut servieren. Dazu schmeckt ein Salat. 103 g Eiweiß, 122 g Fett, 305 g Kohlenhydrate, 11995 kJ, 2863 kcal

Mengenangabe: 4 Portionen

Gesamtzeit 100 min.

13.22 Stachelbärger Hårdöpfelturte (Kartoffelkuchen)

125 g Butter,	Zitronenschale,
5 Eier,	250 g gekochte Kartoffeln,
250 g Zucker,	Backpulver
150 g geriebene Mandeln,	

Die Butter schaumig rühren. Zucker, Eigelb, Zitronenschale und Mandeln begeben und ca. 10 Minuten weiterrühren. Die passierten Kartoffeln und das Backpulver dazugeben. Die Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die Masse heben. Den Kuchenteig in eine ausgefettete und mit Paniermehl ausgestreute Kuchenform geben und bei 175 Grad ca. 45 Minuten backen.

13.23 Süßer Eifeler Döppekooche

1 kg Kartoffeln	1 Msp. Zimt
1 Apfel	1 Prise Salz
4 Eier	70 g Rosinen
200 ml Sahne	100 g Trockenpflaumen
100 g Zucker	1 EL Paniermehl
1 TL Vanillezucker	etwas Butter

Zunächst die Eier aufschlagen und mit Sahne, Zucker und Zimt, Rosinen und die klein geschnittenen Trockenpflaumen verrühren. Eine Prise Salz dazu.

Kartoffeln und Äpfel reiben und mit dem angerührten Teig vermengen.

Ein Tipp: Eine mit Butter eingefettete Backform erst im Ofen anwärmen und mit Paniermehl ausstreuen, damit sich der Kuchen später besser lösen lässt. Den Teig in die Form füllen und bei 180 Grad etwa anderthalb Stunden backen.

Der süße Döppekooche schmeckt am besten mit Vanillesoße, Rübenkraut und etwas Zimt-Zucker.

Mengenangabe: 1 eine Backform (ca. 8 Personen):

14 Mehlspeisen, Nudeln

14.1 Culurgionis de Patata - Kartoffelravioli aus Oliena

<i>Für den Teig:</i>	3 groß. Kartoffeln
300 g fein gekörntes Griesmehl	2 Knoblauchzehen
8 EL lauwarmes Wasser	5 Minzblätter
1 Prise Salz	4 EL Olivenöl
Mehl für die Arbeitsfläche	230 g Schafskäse (pecorino)
<i>Für die Füllung:</i>	Geriebene Muskatnuss

Aus dem fein gekörnten Griesmehl, dem lauwarmen Wasser und dem Salz einen festen Nudelteig herstellen. Falls er zu trocken ist, noch etwas Wasser zugeben. Den Teig gut durchkneten, in Folie wickeln und einige Stunden ruhen lassen.

In der Zwischenzeit für die Füllung den Knoblauch abziehen, fein hacken und in Olivenöl andünsten. Minze waschen und Blättchen abzupfen. Die Kartoffel kochen, in der Kartoffelpresse pürieren und mit dem angedünsteten Knoblauch, der Minze, den zwei Eigelb und dem Schafskäse vermengen. Mit Muskatnuss und Salz abschmecken.

Den Nudelteig auf wenig Mehl dünn ausrollen, Kreise ausstechen (10-12 Zentimeter Durchmesser). Die Füllung (nussgroße Bällchen) in der Mitte der Kreise verteilen, Teig darüber zusammenklappen und die Enden mit den Fingern (man kann auch eine Gabel nehmen) fest zusammendrücken.

Für die Culurgionis reichlich Wasser mit Salz zum Kochen bringen und darin wenige Minuten garen.

Die Teigtaschen können mit einer Tomatensoße oder einem Tomaten-Salsiccia-Sugo serviert werden.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: leicht

14.2 Gnocchi mit Fondue

<i>Für die Gnocchi:</i>	<i>Für das Fondue:</i>
1 kg mehlig Kartoffeln	150 g Fontina
300 g Mehl	50 g geriebener Parmesan
1 Ei	80 g Rahm
Salz	50 g Butter
	1 Prise Muskatnuss

Die Kartoffeln gut waschen, nicht schälen. In eine Kasserolle geben, in der sie in einer Lage Platz haben und mit kaltem Wasser zudecken. Zum Kochen bringen und köcheln lassen bis sie innen weich sind. Abgießen und schälen. Noch heiß durch eine Kartoffelpresse auf ein Brett drücken.

Die Hälfte des Mehls, das Salz und das Ei ins Kartoffelpüree einarbeiten. Kneten und langsam das restliche Mehl einarbeiten. Den Teig in Stücke teilen, Rollen formen, davon die Gnocchi abschneiden und über ein gerilltes Brett streifen.

Eine feuerfeste Backofenform befetten und den Fontina in feine Scheiben schneiden. In einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Immer nur wenige Gnocchi auf einmal darin kochen und sobald sie an der Oberfläche schwimmen mit einem Siebschöpfer herausnehmen. In die vorbereitete Form geben.

Bei sehr schwacher Hitze den Rahm mit der Butter, den Fontina-Scheiben und dem Parmesan erhitzen bis der Käse komplett geschmolzen ist. Die Käsesoße über die Gnocchi gießen und mit einer Prise Muskatnuss bestreuen. Vorsichtig vermengen und servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Garzeit: 50 Minuten

Zubereitung: 30 Minuten

14.3 Gnocchi mit Gorgonzola

1 kg mehliges Kartoffeln

200 g Mehl

1 Ei

50 g Butter

100 g Gorgonzola

40 g geriebener Parmesan

Salz

Die Kartoffeln gut waschen, nicht schälen. In eine Kasserolle geben, in der sie in einer Lage Platz haben und mit kaltem Wasser zudecken. Zum Kochen bringen und köcheln lassen bis sie innen weich sind. Abgießen und schälen. Noch heiß durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.

15 g Butter, 100 g Mehl, das Ei und das Salz unter das Kartoffelpüree mengen. Kneten bis ein fester Teig entsteht. Sollte der Teig zu feucht sein, etwas Mehl zufügen. Die Hände bemehlen und aus dem Teig Rollen formen. In einer kleinen Kasserolle die restliche Butter schmelzen, den in Stückchen geschnittenen Gorgonzola zugeben und komplett schmelzen lassen.

In einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Gnocchi darin kochen und sobald sie an der Oberfläche schwimmen mit einem Siebschöpfer herausnehmen. Auf einen vorgewärmten Servierteller geben. Die Gorgonzolasoße drübergießen, mit Parmesan bestreuen und servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Garzeit: 40 Minuten

Zubereitung: 40 Minuten

14.4 Gnocchi mit Ratatouille-Ragout

Für die Gnocchi:

1 kg mehliges Kartoffeln
150 g Weißmehl
100 g Hartweizengrießmehl
Salz

200 g Broccolispitzen
2 EL geschälte Tomaten
1 TL aromatische Kräuter
(gehackter Majoran, Rosmarin und Salbei)
1 TL gehackte Petersilie
1/2 Glas Gemüsebrühe
4 EL Olivenöl
1 Prise scharfes Peperoncino
1 Zitrone
Salz

Für die Soße:

1 Schalotte
2 Artischocken
2 Zucchini

Die Kartoffeln waschen, in einen Topf geben, mit Wasser bedecken, salzen und zum Kochen bringen. Ca. 40 Minuten kochen, bis sie innen weich sind. Abgießen und schälen. Noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken.

Das Kartoffelpüree auf ein Brett geben und das Hartweizengrießmehl mit einer Prise Salz darüber sieben. Drei Viertel des Weißmehls einarbeiten. Von außen nach innen kneten und langsam den Rest des Weißmehls einarbeiten. Den erhaltenen Teig in Stücke teilen und aus jedem Stück Rollen formen. Davon die Gnocchi abschneiden und über ein gerilltes Brett streifen.

Die Soße zubereiten: Alles Gemüse putzen und waschen. Die Artischocken in Wasser mit dem Zitronensaft legen, damit sie nicht schwarz werden. Die Schalotte hacken und zusammen mit einer Prise Peperoncino, 1 EL Öl und einigen EL Gemüsebrühe fünf Minuten kochen lassen.

Die Zucchini und die Artischocken in feine Scheiben schneiden. Zusammen mit den aromatischen Kräutern (außer der Petersilie) zu der Schalotte geben und weitere fünf Minuten kochen lassen. Probieren, nachsalzen und die Tomaten zugeben.

Die Broccolispitzen drei Minuten in kochendem Salzwasser kochen. Abgießen und mit saugfähigem Papier trocknen. Zur Gemüsesoße geben. Mit dem restlichen Öl und der Petersilie würzen.

In einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Immer nur wenige Gnocchi hineingeben und sobald sie an der Oberfläche schwimmen mit einem Siebschöpfer herausnehmen. Auf einen vorgewärmten Servierteller geben und die Gemüsesoße drübergießen.

Mengenangabe: 4 Personen

Garzeit: 20 Minuten

Zubereitung: 1 Stunde

14.5 Gnocchi mit Steinpilzen

800 g Kartoffeln	2 EL gehackte Petersilie
200 g Mehl	6 EL geriebener Parmesan
300 g Steinpilze	Salz
1 Ei	Pfeffer
60 g Butter	

Die Kartoffeln gut waschen. In einen l Topf geben, mit Wasser bedecken, salzen und zum Kochen bringen. Kochen bis sie weich sind. Die Pilze von allen Erdrückständen befreien und mit einem feuchten Tuch abreiben. In Scheiben schneiden. In einer Pfanne die Butter schmelzen und die Pilze mit einer Prise Salz und Pfeffer anrösten bis das ganze ausgeschiedene Wasser verdampft ist. Die Pilze fein hacken.

Die Kartoffeln abgießen, schälen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Das erhaltene Kartoffelpüree mit dem Mehl, den gehackten Pilzen, dem Eidotter, Salz und Pfeffer verkneten und daraus Rollen formen. Von den Rollen kleine Stückchen abschneiden.

In einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Gnocchi, immer wenige auf einmal, darin kochen und sobald sie an der Oberfläche schwimmen mit einem Siebschöpfer herausnehmen. In der Zwischenzeit in einem kleinen Topf bei kleiner Hitze die Butter schmelzen. Die Gnocchi in eine Suppenschüssel geben, die geschmolzene Butter darüber gießen, mit Parmesan und Petersilie bestreuen.

Mengenangabe: 4 Personen

Garzeit: 20 Minuten

Zubereitung: 40 Minuten

14.6 Gnocchi mit Tomatensoße

Für die Gnocchi:

1 kg mehlig Kartoffeln
300 g Weißmehl
1 Ei
Muskatnuss

1 klein. Zwiebel
2 EL Olivenöl
50 g Butter
gehackte Petersilie
4 EL geriebener Parmesan
1 Prise Zucker
Salz
Pfeffer

Für die Soße:

400 g Tomatenstücke

Die Kartoffeln gut waschen, nicht schälen. In eine Kasserolle geben, in der sie in einer Lage Platz haben und mit kaltem Wasser zudecken. Zum Kochen bringen und köcheln lassen bis sie innen weich sind.

In der Zwischenzeit die Tomatensoße zubereiten: die Zwiebel schälen, hacken und in einer kleinen Kasserolle mit ein wenig Öl anrösten. Die Tomatenstücke, eine Prise Zucker, Salz und Pfeffer zugeben. Wenn die Soße eingekocht ist, mit der Petersilie bestreuen.

Die Kartoffeln abgießen und schälen. Noch heiß durch eine Kartoffelpresse auf ein Brett drücken. Eine Prise Salz und eine Prise Muskatnuss drüberstreuen. In die Mitte die Hälfte

des Mehls und das Ei geben. Von außen nach innen verarbeiten und langsam den Rest des Mehls einarbeiten. Es soll ein gleichmäßiger glatter Teig entstehen, der nicht mehr an den Händen klebt.

Den Teig in acht Teile teilen. Das Brett bemehlen und aus dem Teig Rollen mit 1 cm Durchmesser formen. Von den Rollen ca. 2 cm lange Stücke abschneiden. Die Gnocchi über ein Reibeisen oder ein gerilltes Brett streifen. Die Butter schmelzen. In einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Gnocchi, immer nur wenige auf einmal, darin kochen und mit einem Siebschöpfer herausnehmen. Die geschmolzene Butter in vier Teller geben und die Gnocchi darin verteilen. Die Tomatensoße darüber gießen und mit geriebenem Parmesan bestreuen.

Mengenangabe: 4 Personen

Garzeit: 30 Minuten

Zubereitung: 40 Minuten

14.7 Gnocchis mit Tomatensoße

Zutaten

1 kg Kartoffeln, mehlig Sorten
250 g Mehl
6 Eigelb
50 g Parmesan

Soße

750 g reife Tomaten
frischer Salbei
1 Zwiebel
Butter

Kartoffeln in der Schale kochen, pellen und noch heiß durch die Presse geben. Salzen, die Eigelbe, den Parmesan und Mehl unterkneten bis es einen glatten Teig ergibt. Zu fingerdicken Rollen formen und 3-4 cm große Stücke abschneiden, jedes Teigstück eindellen. 2 l Salzwasser mit etwas Öl zum Kochen bringen, Gnocchis hineingeben. Wenn sie nach oben kommen, abschöpfen und gut abtropfen lassen.

Tomaten überbrühen, kalt abschrecken und enthäuten, entkernen, klein hacken, durch ein Sieb geben. Die Zwiebel feingehackt in 1 EL Butter andünsten, Tomaten einrühren, salzen, pfeffern, langsam zu einer sämigen Soße einkochen lassen. Die Salbeiblättchen in heißer Butter anbraten, Gnocchis unterheben und mit Tomatensoße servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

14.8 Grieß-Gnocchetti mit Garnelen

200 g Grieß
1 l Milch
3 Eier
80 g Butter

2 EL geriebener Parmesan
1 Prise Muskatnuss
1 Karotte
1 Zucchini

1 Stück Sellerie	(Thymian, Basilikum, Majoran)
1 Schalotte	2 EL Mehl
2 Salbeiblätter	150 g gekochte Garnelen
1 EL aromatische Kräuter	Salz

Die Milch mit 50 g Butter und einer Prise Salz in eine Kasserolle geben. Zum Kochen bringen und den Grieß unter energischem Rühren mit einem Schneebesen einrieseln lassen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. 20 Minuten köcheln lassen. Zwei Eier, den geriebenen Parmesan und die Muskatnuss einrühren.

Die Masse 1 cm dick auf ein Brett verteilen und die Oberfläche glattstreichen. Auskühlen lassen. Mit einem Glas mit 4 cm Durchmesser Scheiben ausstechen.

Die Karotte, die Sellerie und die Schalotte putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Dieses Gemüse mit einem halben Liter Wasser in einen Topf geben, mit den Kräutern und Salz würzen und Weichkochen.

Den Kochsud des Gemüses filtern, das Mehl einrühren und rühren bis die Brühe eindickt. Vom Herd nehmen und das restliche Ei, ein Stück Butter und die Garnelen einrühren.

Die Zucchini putzen, waschen, trocknen und alla Julienne schneiden. In einer kleinen Pfanne ein Stück Butter schmelzen und die Zucchini mit den Salbeiblättern anrösten.

Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Gnocchetti in einer feuerfesten Form dachziegel-förmig anordnen. Mit der Garnelensoße begießen und mit den Zucchinistreifen garnieren. In den Ofen geben und 15 Minuten backen. Nach dieser Zeit, den Grill einschalten und 5 Minuten gratinieren. Heiß servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Garzeit: 20 Minuten

Zubereitung: 20 Minuten

14.9 Karelische Piroggen - Karjalanpiirakat

FÜR DIE KARTOFFELFÜLLUNG:

700 g große, mehligkochende Kartoffeln	1 1/2 TL Salz
Salz	Öl für das Blech
1/4 l Milch	200 ml Milch
1 Ei	50 g Butter
20 g Butter	

FÜR DEN BELAG:

FÜR DEN TEIG:

300 g Roggenmehl (Type 1370 aus dem Reformhaus)	1 Bd. glatte Petersilie
und reichlich Mehl zum Formen	125 g weiche Butter
200 g normales Weizenmehl (Type 405)	Salz
	weißer Pfeffer aus der Mühle

Dieses Gebäck kommt aus der finnischen Provinz Karelien. Piroggen sind entweder mit Reis oder Kartoffelpüree gefüllt. Man isst sie zu vielen Gelegenheiten, zum Frühstück, als

kleine Mahlzeit zwischendurch, oder man stellt sie mit auf ein Party-Büffet.

Zuerst die Kartoffelfüllung zubereiten. Dazu Kartoffeln schälen, abspülen, vierteln, mit 1 TL Salz und mit Wasser bedeckt in etwa 15 Minuten garen. Kartoffeln in ein Sieb geben, Flüssigkeit auffangen, Kartoffeln zurück in den Topf geben. Milch, Ei und Butter sowie 1 Prise Salz hinzufügen und alles mit dem Kartoffelstampfer zu Püree verarbeiten. Eventuell etwas Kartoffelwasser hinzugeben.

Für den Teig Mehl mit 1 1/2 TL Salz in einer großen Schüssel vermischen, etwa 300 ccm Wasser unterarbeiten, so dass ein elastischer, formbarer Teig entsteht. Den Teig zu einer Stange rollen und diese in 20 bis 22 Stücke schneiden.

Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche streuen. Mit bemehlten Händen aus jedem Stück einen ovalen Fladen von etwa 16 cm Länge und 10 cm Breite drücken. Arbeitsfläche und Hände immer wieder einmehlen, damit der Teig nicht kleben bleibt. Den Fladen leicht mit Mehl einreiben und beiseite legen. Die anderen Teigstücke ebenfalls formen.

Blech mit etwas Öl einpinseln und den Ofen auf 275 Grad vorheizen. Auf jede Teigplatte 2-3 TL Püree verstreichen, die Ränder 1 1/2 cm breit rundum darüber schlagen/andrücken und mit Daumen und Zeigefinger in geringem Abstand zu kleinen Fältchen zusammendrücken. Die Fladen nebeneinander auf das Blech legen und 10 bis 12 Minuten backen, bis sie sich leicht zu färben beginnen (Gas: Stufe 6).

Milch und Butter erhitzen. Die fertig gebackenen Piroggen noch heiß, am besten sofort nach dem Backen, von beiden Seiten damit gut einpinseln, in eine Schüssel legen und mit einem Tuch bedecken, damit sie etwas weicher werden.

Die hartgekochten Eier pellen, fein hacken. Petersilie abspülen und die Blättchen ebenfalls fein hacken oder wiegen. Mit der Butter sowie etwas Salz und Pfeffer in ein Schüsselchen geben und alles zusammen gut verkneten. Auf den Kartoffelbelag jeder Pirogge 1-2 TL von der Eibutter verteilen und servieren. Die Piroggen lassen sich gut 1-2 Monate einfrieren.

Mengenangabe: 20-22 PIROGGEN

14.10 Kartoffel-Cannelloni mit Lachsschinken und Tomatenkompott

3 Tassen Mehl (405)	2 Tomaten
3 Tassen Milch	1 Eigelb
Muskat	1 Ei
Salz, Pfeffer	1/2 gelbe Paprika
Minze	2 EL Frischkäse
1 1/2 EL Butterschmalz	1/2 rote Zwiebel
2 Champignons	1 Frühlingszwiebel
1 EL Basilikum	1/2 EL Petersilie
30 g Rucola	1/2 EL Schnittlauch
1 EL Pinienkerne	70 g Lachsschinken
1/8 l Tomatensaft	3 Kartoffeln (mehlig)

Kartoffeln kochen, schälen und fein durchpressen. Petersilie säubern, fein hacken. Die

Champignons mit Küchenkrepp gut abreiben und klein würfeln. Schnittlauch und Lauchzwiebel säubern und in feine Röllchen schneiden, die Zwiebel schälen und fein würfeln. Tomaten abziehen, entkernen und in Filets schneiden. Das Basilikum abzupfen und grobe Streifen schneiden. Paprika entkernen, säubern, kleine Würfel schneiden, Rucola säubern und trocknen, die Pinienkerne kurz anrösten. Etwas Lauchzwiebel, Zwiebeln und Champignons in heißem Butterschmalz angehen lassen. Ein Ei, Mehl und Milch gut verrühren, mit Salz und Muskat würzen, etwas Petersilie unterheben. Eine Pfanne mit etwas Butterschmalz erhitzen, die Masse dünn einlaufen lassen und beidseitig goldgelb ausbacken, anschließend erkalten lassen. Die durchgepressten Kartoffeln mit einem Eigelb, Schnittlauch, Petersilie, Paprika, den glasigen Lauchzwiebeln, den roten Zwiebeln, den Champignons und dem Frischkäse gut vermengen. Dann mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Masse auf die vorbereiteten Pfannkuchen fingerdick aufstreichen, Rucolablätter darauf legen, den Lachsschinken auflegen und einrollen. Dann in eine Pfanne setzen und im Ofen bei 160-180 Grad ca. 10-12 Minuten garen. Die restlichen Lauchzwiebeln und die Pinienkerne in heißem Butterschmalz angehen lassen, Basilikum und Tomatenfilets dazufügen, mit Salz und Pfeffer würzen, den Tomatensaft zugießen und etwas einköcheln lassen. Das Tomatenkompott auf flachem Teller als Bett anrichten, die Cannelloni schräg halbieren und darauf setzen. Abschließend mit Minze garnieren.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

14.11 Kartoffel-Focaccia

Teig

200 g mehligkochende Kartoffeln
500 g Mehl (gesiebt)
1 Würfel frische Hefe
2 EL Olivenöl
Salz

Belag

150 g Zwiebeln
250 g mehligkochende Kartoffeln
4 Zweige Rosmarin
6 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
Fleur de sel

Für den Teig Kartoffeln waschen und ungeschält auf einem Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Gas 1-2, Umluft 50 Minuten bei 150 Grad) auf der 2. Schiene von unten 1 Stunde garen. Kartoffeln herausnehmen, ausdämpfen lassen, noch warm pellen. Kartoffeln durch die Presse drücken, mit Mehl, Hefe, Öl, Salz und 200 ml lauwarmem Wasser zum geschmeidigen Teig verarbeiten, auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 2-3 Minuten kneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen. Teig durchkneten, auf einem geölten Backblech auf 40x25 cm ausrollen, 30 Minuten gehen lassen.

Für den Belag Zwiebeln fein würfeln. Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen, grob hacken. Zwiebeln, Kartoffeln, Rosmarin und Öl mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mischung auf dem Teig verteilen. Im

vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft nicht empfehlenswert) 15 Minuten backen. Temperatur auf 240 Grad (Gas 4-5) erhöhen. Focaccia auf der 2. Schiene von unten weitere 15 Minuten backen. Herausnehmen und mit Fleur de sel bestreuen. Dazu passt z. B. Wurstsalat.

Mengenangabe: 6 Portionen

Gehzeit 1 1/2 Stunden

Backzeit 1 1/2 Stunden

Zubereitungszeit 30 Minuten

pro Portion: 670 kcal / 2807 kJ; E 15 g, F 36 g, KH 70 g

14.12 Kartoffel-Fondue-Wähe

500 g fertiger Pizzateig

2-3 EL Kürbiskerne, für die Garnitur

3 EL Paniermehl

FÜLLUNG

1.2 kg Gschwellti vom Vortag
(aus mehlig kochenden Kartoffeln, z. B. Agria)

400 g Fondue-Mischung

1 Zwiebel, gehackt

2 Knoblauchzehen, gepresst

GUSS

3 1/2 dl Weißwein oder Milch

1 Becher Halbrahm (1,8 dl)

2 Eier

1 1/2 EL Maizena

1/2 TL Muskat

1 TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

Vorbereiten: Pizzateig 2 mm dick auswallen. Gefettetes Blech belegen, Rand formen und garnieren. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen, evtl. vorbacken (siehe Backtipp unten). Mit Paniermehl bestreuen.

Füllung: 1 kg Gschwellti an der Röstiraffel reiben. Mit Käse, Zwiebeln und Knoblauch in einer Schüssel mischen. Restliche Gschwellti halbieren, für die Garnitur in 14 cm dicke Scheiben schneiden.

Guss: Alle Zutaten verrühren, mit der Füllung mischen, auf dem Teigboden verteilen, garnieren.

Backen: ca. 30 Minuten auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Backtipp für knusprige Wäheböden: Ausgewallten, eingestochenen Teigboden mit einem etwas kleineren Blech beschweren. Teigboden 5 Minuten auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens blind vorbacken. Blech aus dem Ofen nehmen, kleineres Blech entfernen. Belag auf dem Teigboden verteilen, Wähe fertig backen.

Hinweis: Die rechteckigen Wähen sind für 4-8 Personen berechnet. Die halbe Menge reicht für ein Backblech von 28-30 cm Ø, für 3-4 Personen.

Mengenangabe: 1 Backblech von ca. 33 X 30 X 3 cm

14.13 Kartoffel-Ingwer-Crêpes

500 g Kartoffeln	2 EL Butter
20 g Ingwerwurzel	100 g Creme fraiche
4 frische Eier	100 g Sahne
Salz	1 frisches Eigelb
Pfeffer	1/2 Bd. Schnittlauch.
geriebene Muskatnuss	

Die Kartoffeln waschen und mit der Schale kochen, etwas abkühlen lassen, pellen und durch ein Sieb streichen. Den Ingwer schälen, sehr fein schneiden und zu der Kartoffelmasse geben. Nacheinander die Eier unterrühren, die Masse sollte nicht zu flüssig werden. Das Ganze mit den Gewürzen abschmecken. In einer Pfanne wenig Butter aufschäumen lassen, kleine Häufchen der Kartoffelmasse nebeneinander in die Pfanne setzen und bei geringer Hitze backen. Sie nach einigen Minuten umdrehen, und von der anderen Seite ebenfalls einige Minuten braten und danach in den vorgeheizten Backofen geben. Nach und nach die gesamte Masse so backen. Die Creme fraiche erhitzen. Die Sahne währenddessen steifschlagen und das Eigelb unterrühren. Den Schnittlauch waschen, fein schneiden und zur Creme fraiche geben. Alles aufkochen lassen und abschmecken. Die Sahne-Eigelb-Mischung zugeben, mit erhitzen und nochmals abschmecken. Die Sauce auf vorgewärmte Teller geben und die Kartoffel- Ingwer-Crêpes daneben legen.

Tipp: Kaufen Sie jungen Ingwer. Er ist geschmacklich noch feiner als der normale Ingwer. Sie erkennen ihn an der dünnen Schale.

Mengenangabe: 4 Portionen

Arbeitszeit: ca. 1 Std.

Je Portion: ca.: 400 kcal

14.14 Kartoffel-Pizza mit Kapernäpfeln

1 Pizzateig (25 x 38 cm)	1/2 TL Salz
1 Dos. gehackte Tomaten (ca. 400 g), abgetropft	wenig Pfeffer aus der Mühle
1 EL Oreganoblättchen, fein gehackt	wenig Muskat
400 g fest kochende Kartoffeln, in ca. 2 mm dicken Scheiben	90 g Kapernäpfel
	3 EL Olivenöl
	Oreganoblättchen zum Garnieren

Pizzateig, rechteckig ausgewallt (25 x 38 cm), auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit einer Gabel dicht einstechen. Tomaten und Oreganoblättchen darauf verteilen. Kartoffeln darauf legen. Salz, Pfeffer und Muskat mischen. Pizza damit würzen. Kapernäpfel darauf verteilen, Olivenöl darüber träufeln.

Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, mit Oreganoblättchen garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

pro Person: 634 kcal / 2654 kJ; E 13 g, F 27 g, KH 84 g

14.15 Kartoffel-Quiche

<i>Für den Kartoffelteig</i>	1 klein. Zucchini
200 g mehlig kochende Kartoffeln	2 Zwiebeln
Salz	400 g Champignons
1/2 Würfel Hefe	1 EL Butter
150 g Mehl	1/2 Bd. Petersilie
1 Ei	100 g Kirschtomaten
1 EL Butter	200 g Frischkäse
Muskat	100 ml Milch
<i>Für den Belag</i>	3 Eier
	Salz, Pfeffer

Kartoffeln waschen, mit Schale in Salzwasser ca. 30 Min. garen. Dann abgießen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit den übrigen Teigzutaten verkneten und ca. 20 Min. gehen lassen.

Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Zucchini abbrausen, putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln abziehen und in Spalten teilen. Pilze putzen, feucht abreiben und halbieren. Zwiebeln und Pilze in der Butter andünsten, herausnehmen. Die Zucchini in der Pfanne andünsten.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine gefettete Quicheform (Ø 26 cm) damit auslegen, ca. 10 Min. backen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und hacken. Tomaten abbrausen und halbieren. Frischkäse mit Milch, Petersilie und Eiern verrühren, salzen, pfeffern. Zucchini, Pilze und Tomaten auf dem Boden verteilen. Eimasse darübergießen. Im Ofen 30 Min. backen.

Mengenangabe: 8 Stücke

Vorbereiten ca. 45 Min.

Gehen ca. 20 Min.

Backen ca. 40 Min.

pro Stück ca.: 245 kcal; E 11 g, F 14 g, KH 19 g

14.16 Kartoffel-Quiche mit Wirsing

<i>Teig</i>	3 Eigelb (Kl. M)
220 g Mehl (Type 550; gesiebt)	<i>Belag und Vinaigrette</i>
1 Msp. Weinsteinbackpulver	200 g kleine festkochende Kartoffeln (z.B.
Salz	Bio-Linda)
120 g Butter (kalt)	Salz

150 g Wirsing	Pfeffer
10 g Butter Muskat	80 g Lauch
30 g getrocknete Tomaten in Öl	2 EL Weißweinessig
100 g geräucherter Tofu	6 EL Olivenöl
2 Eier (Kl. M)	<i>Außerdem:</i>
100 ml Schlagsahne	Hülsenfrüchte zum Blindbacken
90 ml Crème fraîche	

Für die Quiche Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Stücke schneiden, 2 Eigelbe zugeben. Erst mit den Knethaken des Handrührers (oder in der Küchenmaschine), dann mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten (falls der Teig krümelte, esslöffelweise 2-3 EL Wasser unterkneten). Teig flach drücken und in Folie gewickelt 1 Stunde kalt stellen. Eine Springform (26 cm Ø) sorgfältig fetten und dünn mit Mehl austreuen. Form kalt stellen.

Teig zwischen 2 Bogen Backpapier rund (32 cm Ø) ausrollen. Form mit dem Teig auslegen, dabei den Rand gut andrücken. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Backpapier und Hülsenfrüchten belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf dem Rost auf der untersten Schiene 15 Minuten vorbacken. Restliches Eigelb verquirlen. Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen, Boden mit Eigelb bestreichen, weitere 5 Minuten backen.

Inzwischen für den Belag Kartoffeln waschen und ungeschält in Salzwasser ca. 20 Minuten garen, in ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Kartoffeln noch warm pellen und in Scheiben schneiden. Wirsing putzen, äußere Blätter und den Strunk entfernen. Wirsing klein würfeln. Butter in einem Topf zerlassen, Wirsing darin bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten glasig dünsten, mit Salz und Muskat würzen. Tomaten im Sieb abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Tofu in kleine Würfel schneiden.

Tomaten, Wirsing, Kartoffeln und Tofu auf dem Quiche-Boden verteilen. Eier, Sahne und Crème fraîche verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Sahnemischung auf den Belag geben. Quiche auf dem Rost auf der 2. Schiene von unten bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) 30-35 Minuten backen. Quiche in der Form auf einem Rost abkühlen lassen.

Für die Vinaigrette Lauch putzen, waschen und das Weiße und Hellgrüne quer in feine Streifen schneiden. Lauch kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, in ein Sieb gießen, abschrecken, gut abtropfen lassen. Mit Essig und Öl verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Quiche aus der Form lösen und mit der Vinaigrette servieren.

Mengenangabe: 6 Portionen

Kühlzeit 1 Stunde

Backzeit 55 Minuten

Zubereitungszeit 1 Stunde

pro Portion: 582 kcal / 2437 kJ; E 12 g, F 43 g, KH 34 g

14.17 Kartoffel-Wähe

2 rechteckig ausgewallte Kuchenteige (je ca. 42x25 cm)	2 Eier
<i>BELAG</i>	1/2 TL Salz
1 1/2 kg Gschwellti (fest kochende Sorte) vom Vortag, geschält	Pfeffer aus der Mühle
<i>GUSS</i>	1 Msp. Muskat
4 dl Milch	400 g Mettwurst, ohne Haut
	2 TL getrockneter Majoran
	30 g Butter oder Margarine, flüssig
	1/2 TL Salz

Das vorbereitete Blech mit den Teigen auslegen, Boden dicht einstechen, kühl stellen.

Die Hälfte der Gschwellti an der Röstiraffel reiben, auf dem Teigboden verteilen.

GUSS: Alle Zutaten bis und mit Majoran gut verrühren, über die geriebenen Kartoffeln gießen. Restliche Kartoffeln an der Röstiraffel darüber reiben, mit der Butter oder Margarine beträufeln, salzen, sofort backen.

BACKEN: ca. 10 Min. in der unteren Hälfte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens. Hitze auf 220 Grad reduzieren, ca. 25 Min. weiterbacken.

BACKEN IM BEISS-/UMLOFTOFEN: Wähen auf der untersten Rille des Ofens 20 Grad weniger heiß als im herkömmlichen Ofen backen. Die Backzeiten bleiben sich gleich

TIPPS - Statt Mettwurst einen beliebigen Aufstrich (z. B. Le Parfait) verwenden. - Schneller gehts mit gekauften Gschwellti.

VEGETARISCHE VARIANTE: statt Mettwurst Tartex (Vegetarischer Brotaufstrich z. B. mit Kräutern) oder Le Parfait vegetabil verwenden.

Mengenangabe: 4-6 Personen, für ein rechteckiges Backblech, gefettet

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Backen: ca. 35 Min.

14.18 Kartoffelfladen

2 gekochte mittelgroße Kartoffeln	1 EL Oregano
500 g Mehl	Salz
1 Würfel Bierhefe	3 EL Olivenöl
1 halbes Glas Milch	heißes Wasser zum Kneten
10 klein. reife Tomaten	

Mehl in einen Behälter sieben, eine Mulde in die Mitte drücken, Bierhefe in lauwarmen Milch auflösen und mit Öl, Salz und pürierten Kartoffeln zugeben. Alles gut mischen und 30 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten, dabei heißes Wasser zugießen. Eine Teigkugel formen und etwa 2 Stunden ruhen lassen.

Teigkugel auf einem mit Öl gefetteten Backblech ausrollen, mit Tomatenscheiben belegen und Oregano bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 30 Minuten backen.

Mengenangabe: 4 Personen

Kochzeit 30 Minuten

Zubereitung 30 Minuten

14.19 Kartoffelgnocchi mit Béchamel und Oliven

800 g Gnocchi	4 EL geriebener Parmesan
600 g reife Tomaten	3 EL Olivenöl
30 g Butter	2 Knoblauchzehen
20 g Mehl	1 Bd. Basilikum
250 ml Milch	Salz
10 grüne gefüllte Oliven	Pfeffer

Tomaten kurz überbrühen. Abgießen und kalt abschrecken. Abziehen, halbieren und entkernen. Fruchtfleisch grob hacken.

Knoblauch abziehen und zerdrücken. Oliven in Ringe schneiden. Öl in einem Topf bei mäßiger Hitze erwärmen und Knoblauch anbraten. Tomaten zugeben, Hitze leicht erhöhen, salzen, pfeffern, mit Basilikum würzen und zehn Minuten weitergaren.

Inzwischen 20 g Butter sanft zerlassen, mit Mehl anschwitzen und kräftig rühren. Milch langsam zugießen, salzen, pfeffern und Béchamel unter gelegentlichem Rühren zehn Minuten kochen.

In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen und Gnocchi garen. Mit einem Schaumlöffel abschöpfen, wenn sie an die Oberfläche kommen. In eine gefettete Form geben.

Béchamel und Tomatensoße über die Gnocchi geben, Oliven zugeben und vorsichtig umrühren. Mit Parmesan bestreuen und sofort servieren.

Mengenangabe: 8 Personen

Vorbereitung: 15 Minuten

Garzeit: 25 Minuten

14.20 Kartoffelgnocchi mit Butter und Salbei

1 kg mehlig Kartoffeln	1 Prise Muskatnuss
250 g Mehl	Salbeiblätter
1 Ei	Salz
65 g Butter	Pfeffer
50 g geriebener Parmesan	

Die Kartoffeln gut waschen, in kochendem Wasser 20 Minuten Weichkochen. Abgießen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

In einer Schüssel das Kartoffelpüree, 15 g Butter, 100 g Mehl, das Ei, die Muskatnuss, Salz und Pfeffer gut vermengen. Zu einem festen Teig verarbeiten. Sollte der Teig zu feucht sein, etwas Mehl zufügen. In den Kühlschrank geben und 1 Stunde rasten lassen.

Nach Ablauf der Rastzeit, die Hände bemehlen und aus dem Teig kleine Rollen formen. Von jeder Rolle kleine Stückchen abschneiden und über ein Reibeisen streifen. In einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Gnocchi darin fünf Minuten kochen: sie sind gekocht, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einem Siebschöpfer herausnehmen und auf einen vorgewärmten Teller geben. In der Zwischenzeit in einem kleinen Topf den Rest der Butter mit einigen Salbeiblättern schmelzen. Über die Gnocchi gießen, mit Parmesan bestreuen und sofort servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Rastzeit für den Teig: 1 Stunde

Garzeit: 40 Minuten

Zubereitung: 40 Minuten

14.21 Kartoffelkuchen

Schwäbischer Hefeteig verwenden
Die folgende Mengenangabe ist für 1 Blech

Belag:

300 g Kartoffeln, am Vortag gekocht, geschält, fein geraffelt,
2 TL Mehl,
Salz,
Muskat,

Guss:

1 EL Butter, zerlassene, frische
Milch, eventuell etwas
1 EL Butter, zerlassene frische
1 Ei,
3 EL Sahne,
Salz,
50 g Rauchfleisch (in Würfel geschnitten)

Die Zutaten des Belags zu einer streichfähigen Masse mischen, diese auf den eingestochenen Boden geben. Die Zutaten für den Guss miteinander vermengen, über den Belag geben. Das Fleisch darüber streuen. Den Kuchen auf der untersten Schiene im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen ca. 1/2 Stunde backen.

Mengenangabe: 1 Kuchenblech

14.22 Kartoffelpfannkuchen mit Geschnetzeltem

200 ml Milch
1/2 Würfel (21 g) frische Hefe
Zucker
Salz, Pfeffer
250 g Kartoffeln
250 g Mehl
2 Eier (Gr. M)
1 Zwiebel
250 g Champignons

2-3 Gewürzgurken (Glas)
500 g Schweineschnitzel
2 EL Öl
150-200 g Schlagsahne
1-2 TL Gemüsebrühe
4 TL Butterschmalz
3 EL heller Soßenbinder
2 EL körniger Senf
evtl. Oregano zum Garnieren

Milch lauwarm erwärmen. Hefe zerbröckeln, mit 1 TL Zucker darin auflösen. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.

Kartoffeln schälen, waschen und fein reiben. Mit Hefemilch, Mehl, Eiern und 1/2 TL Salz zum dickflüssigen Teig verrühren. Zugedeckt am warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

Zwiebel schälen, fein würfeln. Pilze putzen, waschen. Pilze und Gurken in Scheiben schneiden. Fleisch trocken tupfen und in Streifen schneiden. Im heißen Öl unter Wenden anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen.

Pilze im heißen Bratfett kräftig anbraten. Zwiebel kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gurken und Fleisch zufügen. 300 ml Wasser, Sahne und Brühe zugeben. Aufkochen und ca. 10 Minuten schmoren.

1 TL Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Mit einer kleinen Kelle 4 Teigkleckse hineingeben. Bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 2 Minuten goldbraun backen. Warm stellen. Aus übrigen Zutaten 12 weitere Pfannkuchen backen.

Geschnetzeltes mit Soßenbinder binden. Mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Alles anrichten und mit Oregano garnieren.

Getränk: kühler Weißwein.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Gehzeit ca. 1 1/4 Std.

pro Portion ca.: 720 kcal; E 45 g, F 31 g, KH 61 g

14.23 Kartoffelpickert

4 dicke Salzkartoffeln vom Vortag	40 g Hefe
250 g Mehl	200 ml Milch
1 Msp. Salz	75 g Rosinen
Zitronenbacköl	Öl zum Backen
3 Eier	

Kartoffeln reiben. Mehl, Salz, Zitronenbacköl und Eier hinzufügen und vermengen.

Hefe in die Milch bröseln und unter Rühren langsam zur Kartoffelmasse geben. Teig kräftig schlagen und 30 Minuten sichtbar gehen lassen.

Rosinen in Wasser 20 Minuten einweichen, abtropfen lassen und unter den Teig heben.

Jeweils 1/2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, 2 EL Teig einfüllen und goldbraune Plinsen von beiden Seiten backen.

Dazu Kompott oder Backobst reichen.

Mengenangabe: 4 Portionen

14.24 Kartoffelpizzette

<i>Für den Teig:</i>	3 EL Olivenöl
30 g frische Hefe	1 EL Rosmarinnadeln
1/2 TL Salz	Salz, Pfeffer aus der Mühle
500 g Mehl	4 Knoblauchzehen
Mehl zum Verarbeiten	Fleur de sel
<i>Für den Belag:</i>	<i>Außerdem:</i>
6 klein. festkochende Kartoffeln (à ca. 50 g)	Öl für das Backblech

Die Hefe zerbröckeln und mit dem Salz und 200 ml lauwarmem Wasser verrühren. 100 g Mehl untermischen. Den Teigansatz an einem warmen Ort zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen. Das restliche Mehl in eine Schüssel geben. Den Teigansatz und etwa 100 ml Wasser hinzufügen und mit den Knethaken des Handrührers verkneten.

Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und mit bemehlten Händen 5-10 Minuten kräftig durchkneten, bis er schön glatt und geschmeidig ist und nicht mehr klebt, dabei ab und zu auf die Arbeitsfläche aufschlagen. Wieder in die Schüssel geben und zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen.

Für den Belag die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. Mit dem Öl und dem Rosmarin mischen. Leicht salzen und pfeffern.

Den Backofen auf 240 Grad vorheizen. Zwei Backbleche mit Öl bestreichen. Den Hefeteig auf bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (oder einer kleinen Schüssel) aus der Teigplatte kleine Pizzen (Pizzette) von 10 cm Durchmesser ausstechen und auf das Blech legen. Oder den Teig in kleine Portionen teilen und diese mit dem Handteller flach drücken.

Die Kartoffelscheiben auf den Pizzette verteilen und mit Fleur de sel und Pfeffer würzen. Auf der mittleren Schiene etwa 12 Minuten backen. Den Knoblauch schälen, in feine Scheiben schneiden und jeweils etwa 5 Minuten vor Ende der Garzeit zwischen die Kartoffelscheiben legen. Pizzette herausnehmen, mit etwas Fleur de sel bestreuen. Nach Belieben mit etwas Pancetta oder Parmaschinken belegen oder mit geraspeltem Pecorino bestreuen.

Variationen: Pizzette belegen mit: - Tomatensugo, Mozzarellawürfeln, getrocknetem Oregano und geraspeltem Parmesan. - zerbröckeltem Feta, roten Zwiebelringen und gehackten Pistazien. - Tomatensugo, Ananasscheibe, Schinken und Käsescheibe. - Birnenscheiben, Gorgonzolastückchen und geriebenem Parmesan. - Tomatensugo, Kirschtomaten, geriebenem Parmesan und Rucola (nach dem Backen).

Mengenangabe: 16 Stück:

14.25 Kartoffelquiche mit Fenchelwürze

<i>Teig:</i>	3 EL Olivenöl;
250 g Mehl;	2 Knoblauchzehen;
125 g Butter und Fett für die Form;	1 klein. Bund Petersilie;
1 TL Salz;	Salz;
1 TL abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)	Pfeffer aus der Mühle;
	1 EL Fenchelsamen;
<i>Belag:</i>	100 g Roquefort;
500 g fest kochende Kartoffeln;	500 g Flaschentomaten

1. Mehl mit Butter, Salz, Zitronenschale und 4 bis 6 EL kaltem Wasser zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Eine gefettete Springform (26 cm O) damit auslegen und einen etwa 3 cm hohen Rand formen. Teig in der Form mindestens 1 Stunde kühlen.
 2. Inzwischen die Kartoffeln schälen, waschen, in kleine Würfel schneiden. In einer beschichteten Pfanne mit 1 EL heißem Öl bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten braten.
 3. Knoblauch und Petersilie hacken, zu den Kartoffeln geben und alles auf der abgeschalteten Kochstelle zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Fenchelsamen würzen.
 4. Roquefort in kleine Stücke schneiden. Tomaten abziehen und längs in Scheiben schneiden.
 5. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen, in den kalten Backofen schieben, bei 200 Grad 15 Minuten in der Ofenmitte vorbacken. Herausnehmen, die Kartoffelmischung darauf verteilen, mit Roquefort bestreuen und mit den Tomaten belegen. Das restliche Öl darüber träufeln.
 6. Die Quiche wieder in den Ofen auf die zweite Leiste von unten schieben und in etwa 30 Minuten fertig backen.
- Tipp: Statt Mürbeteig TK-Blätterteig, Fertigteig für Brötchen, türkische Yufka-Teigblätter oder fertig ausgerollten Strudelteig aus der Supermarktkühltheke verwenden.

Mengenangabe: 12 Stücke:

14.26 Kartoffelstrudel mit Spinat

300 g Mehl	1 Knoblauchzehe
Salz	3 Eigelb
4 EL Öl	Pfeffer
800 g Kartoffeln	Muskat
800 g Blattspinat	4 EL flüssige Butter
1 Zwiebel	6 EL Semmelbrösel

Mehl, 1 Prise Salz, Öl, 150 ml lauwarmes Wasser zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zugedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen. Kartoffeln schälen, waschen, würfeln. Ca. 15 Min. garen, abgießen.

Spinat putzen, abrausen, blanchieren und abschrecken. Grob hacken und zu den Kartoffeln

geben. Zwiebel, Knoblauch schälen. Zwiebel würfeln, Knoblauch hacken, beides mit den Eigelben unter das Gemüse heben. Masse würzig abschmecken.

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Teig auf bemehltem Tuch dünn ausziehen, mit flüssiger Butter bestreichen, Semmelbrösel darüber streuen. Auf unteres Teigdrittel Füllung geben, Strudel aufrollen. In eine gefettete Form setzen und ca. 35 Min. backen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 50 Min.

Ruhen a. 30 Min. Backen ca. 35 Min.

pro Pers.: 700 kcal; E 16 g, F 27 g, KH 95 g

14.27 Kartoffeltörtchen mit Rauke

Törtchen

2 Knoblauchzehen
2 Schalotten
1 EL Olivenöl
100 g Crème fraîche
100 ml Vollmilch
Salz, Pfeffer
Muskat
Zucker
3 Stiele glatte Petersilie
5 Stiele Minze
45 g Butter
1 Eigelb (Kl. M)

500 g festkochende Kartoffeln

1 Pk. Filoteig

Salat

2 EL Apfelessig
1 EL süßer Senf
4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
1 rote Zwiebel
2 EL Kapern (abgetropft)
150 g Rauke

Außerdem:

4 Tartelette-Förmchen (à 12 cm Ø)

Knoblauch und Schalotten fein hacken, in einer Pfanne im Öl glasig dünsten. Crème fraîche und Milch zugeben, 5 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und 1 Prise Zucker würzen. Petersilien- und Minzblätter abzupfen und fein schneiden.

Butter in einem Topf schmelzen. 4 Tartelette-Förmchen (à 12 cm Ø) mit wenig Butter einfetten. Eigelb mit 1 EL Wasser verrühren. Kartoffeln schälen, in hauchdünne Scheiben schneiden. Filoteig in 8 Quadrate (ca. 15x15 cm) schneiden und mit der restlichen Butter bestreichen. Je 2 Blätter übereinanderlegen und in die Förmchen geben.

Kartoffeln, Crème-fraîche-Sauce und Kräuter verrühren und auf dem Teig verteilen. Teigränder mit Eigelb bestreichen. Förmchen auf dem Rost im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft nicht empfehlenswert) auf der untersten Schiene 20-25 Minuten backen.

Essig, Senf, Öl, Salz und Pfeffer verquirlen. Zwiebel fein würfeln, mit den Kapern zum Dressing geben. Rauke putzen, waschen, trocken schleudern, mit dem Dressing mischen. Salat zu den Kartoffeltörtchen servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Backzeit 20-25 Minuten

Zubereitungszeit 50 Minuten

pro Portion: 607 kcal / 2540 kJ; E 10 g, F 40 g, KH 49 g

14.28 Kräuter-Gnocchi

500 g Kräuter	1.5 dl Brühe
150 g Piemontesischer Ricotta	2 Eier
100 g Brösel	Salbei
100 g Butter	<i>Für das Brett:</i>
30 g geriebener Parmesan	Mehl
1 Knoblauchzehe	

Die Kräuter putzen, waschen, kochen, abgießen und auskühlen lassen. Wenn sie lauwarm sind ausdrücken und zerkleinern.

In einer Schüssel den Ricotta mit den Eiern, dem Parmesan und den Bröseln vermengen. Die Kräuter dazu geben. Salzen und den sehr fein gehackten Knoblauch druntermengen. Das Ganze sehr gut zu einer kompakten Masse verarbeiten. Auf einem bemehlten Brett aus der Masse kleinfingerdicke, 5 cm lange Stäbchen formen. Die Brühe zum Kochen bringen, die Stäbchen vorsichtig hineingeben und nach drei oder vier Minuten mit einem Siebschöpfer herausnehmen.

Den Backofen auf 210° vorheizen. Eine Form einfetten. 60 g Butter in einem kleinen Topf schmelzen und einige Salbeiblätter darin erhitzen. Die Gnocchi in die Form geben und mit der Salbeibutter begießen. In den Ofen geben und 20 Minuten backen. Heiß in der Form zu Tisch bringen.

Mengenangabe: 4 Personen

Garzeit: 30 Minuten

Zubereitung: 25 Minuten

14.29 Lasagne al pesto mit Kartoffeln

400 g frische Eierlasagne	2 Bd. Basilikum
80 g Butter	1 Knoblauchzehe
60 g geriebener Parmesan	2 EL geriebener Parmesan
500 g Kartoffeln	2 EL geriebener Pecorino
2 Becher Sahne	1/2 Glas Olivenöl
<i>Für das Pesto:</i>	Salz

1. Für das Pesto: Knoblauch, gewaschenes und vorsichtig abgetrocknetes Basilikum, Parmesan, Pecorino und eine Prise Salz in einen Mörser geben. Sehr gründlich zerstampfen,

bis eine glatte Masse entsteht. Mit Olivenöl aufgießen.

2. Kartoffeln gut abwaschen und mit Schale in reichlich Salzwasser garen. Abgießen, leicht abkühlen lassen, pellen und in nicht allzu dünne Scheiben schneiden.

3. Lasagne in reichlich Salzwasser mit etwas Öl kochen und mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

4. Zwei Esslöffel Kochwasser der Lasagne zum Pesto geben und gut verrühren. Backofen auf 200 °C vorheizen.

5. Eine Auflaufform leicht einfetten und restliche Butter zerlassen. Eine Lage Lasagne hineingeben, dann eine Schicht Pesto, dann eine Lage Kartoffelscheiben, einen Schuss Sahne und zuletzt Parmesan zugeben. Diesen Vorgang wiederholen bis alle Zutaten aufgebraucht sind.

6. Zehn Minuten im Ofen erhitzen, dann sofort auf vorgewärmten Tellern servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Vorbereitung: 1 Stunde

Kochzeit: 20 Minuten

14.30 Orecchiette mit Zwiebelkartoffeln

400 g Orecchiettenudeln

400 g Kartoffeln, gekocht

2 rote Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

1 Rosmarinzweig

2 EL Olivenöl

30 g Butter

2 dl frische Sahne

1 EL Petersilie, gehackt

Salz

weißer Pfeffer

Nudeln in kochendem Salzwasser garen.

In der Zwischenzeit Kartoffeln in Würfel und Zwiebel in Streifen schneiden.

In einer großen, behafteten Pfanne, Knoblauchzehe und Rosmarinzweig mit Öl und Butter, bei kleiner Flamme, einige Minuten anbraten.

Rosmarin und Knoblauch aus der Pfanne nehmen, Kartoffeln und Zwiebel hineingeben und goldgelb rösten. Salzen, Pfeffern, Petersilie, Sahne und Orecchiette dazugeben. Nochmals kurz erhitzen und servieren.

Dazu empfehlen wir Weißwein: Biferno Bianco, aus der Molise-Zone.

Mengenangabe: 4 Personen

Kochzeit: 25 Minuten

Vorbereitung: 20 Minuten

14.31 Pflaumen-Gnocchi

1 kg Kartoffeln	4 EL Paniermehl
300 g Dörrpflaumen	1 TL gemahlener Zimt
250 g Mehl	Streuzucker
100 g Butter	1 Ei
1/2 Glas Milch	Salz

Kartoffeln gut waschen, nicht schälen und in einem großen Topf ca. 40 Minuten kochen, bis sie weich sind. Inzwischen Pflaumen in einer Schüssel in warmem Wasser einweichen, abgießen, abtrocknen, entsteinen und statt des Steins einen halben TL Zucker einfüllen.

Nach der Kochzeit der Kartoffeln, diese abgießen, pellen und durch die Presse auf die Arbeitsfläche drücken. Eine Mulde bilden.

In die Mulde das Mehl schütten, Ei und ein Stückchen Butter zugeben. Salzen und verkneten, dabei Milch nach und nach zugießen. Mit einem Esslöffel aprikosengroße Gnocchi entnehmen und in jeden eine Pflaume füllen.

Reichlich Salzwasser aufkochen und die Gnocchi kochen, bis sie an die Oberfläche kommen. Mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen.

In einem kleinen Topf bei schwacher Hitze restliche Butter zerlassen und Paniermehl mit zwei EL Zucker und dem Zimt rösten. Diese Zubereitung auf die Gnocchi geben und sofort servieren.

Aus Friaul-Julisch-Venetien.

Mengenangabe: 6 Personen

Vorbereitung: 25 Minuten

Garzeit: 1 Stunde

14.32 Ravioli al pesto mit Kartoffeln und Scampi

Für den Teig:

400 g Mehl
1 EL Öl
3 Eier
Salz

Für die Füllung:

300 g Kartoffeln
500 g Scampi
1 Prise Oregano
2 EL Olivenöl
2 Eier

Salz

Pfeffer

Für das Pesto:

4 Zweige Basilikum
2 EL Pinienkerne
40 g geriebener Parmesan
40 g geriebener Pecorino
2 Knoblauchzehen
1 Glas Olivenöl
grobes Salz

1. Für den Teig: Eine Mulde in das Mehl drücken und die Eier hineinschlagen. Öl, fünf Esslöffel Wasser und eine Prise Salz zugeben. Verkneten bis ein elastischer Teig entsteht. Eine Kugel formen, in Klarsichtfolie einwickeln und eine Stunde ruhen lassen.

2. Inzwischen die Füllung zubereiten: Die Kartoffeln gut waschen und garen, bis sie weich

sind. Abgießen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken, das Püree in einer Schüssel auffangen.

3. Scampi schälen, schwarzen Darm entfernen und kurz in kochendem Salzwasser pochieren. Abgießen und hacken. Gehackte Scampi zum Kartoffelpüree geben, Eier, Öl, Oregano, Salz und Pfeffer zugeben.

4. Für das Pesto: Basilikum putzen und mit Knoblauch, Pinienkernen, Parmesan, Pecorino und einer Prise grobem Salz im Mörser zerstampfen, dabei das Öl langsam zugießen. Die Soße sollte dickflüssig und cremig sein.

5. Nach der angegebenen Ruhezeit für den Teig, diesen dünn ausrollen und auf der Hälfte der Teigplatte die Füllung in kleinen Häufchen verteilen. Mit der anderen Hälfte der Teigplatte bedecken und um die Füllung herum fest andrücken. Mit einem Teigrädchen Ravioli ausschneiden.

6. In einem Topf reichlich Wasser aufkochen und salzen. Die Ravioli darin al dente kochen, dann mit dem Schaumlöffel herausnehmen. Das Pesto mit etwas Kochwasser der Nudeln verdünnen. Die Ravioli mit Pesto überziehen und sofort servieren.

Mengenangabe: 6 Personen

Vorbereitung: 1 Stunde

Kochzeit: 30 Minuten

Ruhezeit für den Teig: 1 Stunde

14.33 Ravioli mit Kartoffel-Pilz-Füllang

Für den Teig:

300 g Mehl

3 Eier

Salz

Für die Füllung:

500 g Kartoffeln

30 g getrocknete Pilze

30 g Butter

1 Zwiebel

gehackte Petersilie

Salz

Pfeffer

Für die Soße:

100 g Sahne

30 g Butter

1 EL gehackte Petersilie

6 EL geriebener Parmesan

Salz

1. Für die Füllung: Kartoffeln gründlich waschen, nicht schälen. In kaltem Wasser aufsetzen, salzen und kochen, bis sie weich sind.

2. Inzwischen Pilze in lauwarmem Wasser einweichen, dann abgießen, ausdrücken und hacken. Zwiebel abziehen und fein hacken. Butter in der Pfanne zerlassen und Zwiebel anbraten. Pilze zugeben und bei schwacher Hitze 15 Minuten garen. Salzen und pfeffern.

3. Kartoffeln abgießen, pellen und noch warm durch eine Kartoffelpresse drücken. Püree, Pilze, Petersilie, Salz und Pfeffer gut vermengen und abschmecken.

4. Für den Teig: Mehl auf der Arbeitsfläche aufhäufen und eine Mulde hineindrücken. Eier und eine Prise Salz in die Mulde geben und verkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Eine Kugel formen, mit Folie umwickeln und 30 Minuten ruhen lassen.

5. Nach der angegebenen Ruhezeit den Teig in lange dünne Streifen ausrollen. Auf die Mitte jedes Streifens in 4 cm Abstand jeweils einen Löffel Füllung setzen. Den Streifen zusammenklappen und gut um die Füllung herum andrücken.
6. Reichlich Salzwasser aufkochen und die Ravioli darin garen. Inzwischen die Soße zubereiten: Butter in der Pfanne zerlassen, Sahne und Petersilie zugießen und umrühren.
7. Ravioli mit dem Schaumlöffel herausnehmen, wenn sie al dente sind und in die Pfanne mit der Sahnesoße geben. Einige Minuten ziehen lassen, dabei ständig vorsichtig rühren, damit sie nicht zerfallen. Mit Parmesan bestreuen und auf sechs einzelne Teller geben.

Mengenangabe: 6 Personen

Vorbereitung: 40 Minuten

Kochzeit: 50 Minuten

Ruhezeit für den Teig: 30 Minuten

14.34 Revier-Roulade

200 g Speck, geräuchert	60 g Butter
250 g Mehl, Type 405	1 Endiviensalat, groß
400 ml Vollmilch, 3,5 %	20 g Senf, grob
4 Eier (S)	40 g Honig (Kastanienhonig)
50 ml Rapsöl	40 ml Rapsöl
1200 g Kartoffeln, mehlig kochend	10 Stk. Gewürzpauschale
300 Weichkäse in Salzlake, 60 %	(Salz, weißer Pfeffer, gemahlen und Muskat, gemahlen)
200 ml Vollmilch, 3,5 %	

Teig: Speck sehr fein würfeln und knusprig auslassen, auf einem Sieb abtropfen lassen. Mehl mit Salz und etwas Muskatnuss in die Milch rühren. Eier unterschlagen, durch ein Sieb passieren und mit Speck verrühren. In einer beschichteten Pfanne mit jeweils wenig Öl 10 kleine, dünne Pfannkuchen ausbacken, stapeln, abdecken und auskühlen lassen.

Püree: Kartoffeln waschen, schälen und in wenig kochendem Salzwasser garen. Abgießen, abdämpfen und mit Weichkäse durch eine Presse drücken. Milch mit Butter aufkochen, nach und nach unter die Kartoffelmasse geben, dabei so wenig wie möglich rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salat: Salat putzen, waschen, trockenschleudern und - bis auf einige schöne Blätter - in feine Streifen schneiden. Senf mit Honig und Rapsöl verrühren, Salat damit marinieren, mit Salz abschmecken.

Pfannkuchen ausbreiten, mit Kartoffelmasse bestreichen und mit Salat belegen. Dann aufrollen und schräg in 2 bis 3 cm breite Stücke schneiden, mit Salatblättern anrichten.

Quick-Tipp: Teig und Püree können auch als Fertig- oder Halbfertig-Produkte eingesetzt werden

Mengenangabe: 10 Personen

14.35 Ricotta-Gnocchi mit Miesmuscheln*Für die Gnocchi:*

500 g Ricotta
 200 g Mehl
 1 Prise Muskatnuss
 2 Eier
 1 EL gehackte aromatische Kräuter
 (Basilikum und Petersilie)
 Salz
 Pfeffer

Für die Soße:

20 Miesmuscheln
 3 Tomaten
 2 Knoblauchzehen
 80 g Olivenöl
 1 Rosmarinzweig
 gehackte Petersilie
 Salz
 schwarze Pfefferkörner

Die Tomaten kurz überbrühen, .schälen, halbieren und die Samen und das Wasser entfernen. Das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Miesmuscheln abkratzen. In einer Pfanne das Öl mit einer Knoblauchzehe erhitzen, die Muscheln dazugeben und bei starker Hitze öffnen lassen. Aus den Schalen lösen und den Kochsud filtern.

Die Gnocchi zubereiten: den Ricotta durch ein Sieb in eine Schüssel drücken. Mit den Eiern, dem Mehl, Salz, Pfeffer, einer Prise Muskatnuss, gehacktem Basilikum und Petersilie gut zu einer glatten Masse verrühren.

Mit einem Löffel walnussgroße Kugeln formen. In einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Gnocchi darin acht Minuten kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

In der Zwischenzeit in einer Pfanne das Öl mit der restlichen Knoblauchzehe und dem Rosmarinzweig erhitzen. Den filtrierte Kochsud der Muscheln dazu geben und zwei Minuten köcheln lassen. Die Tomatenwürfel, die Muscheln und die abgeschöpften Gnocchi dazugeben. Die Hitze erhöhen, probieren und wenn nötig salzen. Mit der gehackten Petersilie bestreuen und pfeffern.

Mengenangabe: 6 Personen

Garzeit: 20 Minuten

Zubereitung: 30 Minuten

14.36 Saibling mit Speckkartoffeln und Beurre Blanc*Saibling:*

8 Saiblingfilets
 100 g Speck
 Olivenöl

Speckkartoffeln:

8 Kartoffeln
 100 g mageren Speck
 Butter
 1 Bd. Schnittlauch

Beurre blanc:

3 EL Weißweinessig
 3 EL trockener Weißwein
 2 Schalotten, feingehackt
 1 EL Crème fraîche oder Crème double
 250 g eiskalte Butter, gewürfelt
 Salz
 Weißer Pfeffer

Saibling: auf eine Teflonplatte Olivenöl und Speck geben. Die Filets darauf legen. Den Grill aufheizen und die Filets auf der mittleren Schiene ca. drei bis fünf Minuten garen, je nach Größe. Löst sich die Haut, ist der Saibling gar.

Speckkartoffeln: Den mageren Speck in Brunoise (feine Würfelchen) schneiden und in der Pfanne auslassen. Das Fett abgießen. Im Dunsttopf die Kartoffeln 25-30 Minuten weich kochen. In Scheiben schneiden, diese mit der Gabel zerdrücken und etwas Butter dazu geben. Den Speck und Schnittlauch darüber geben.

Beurre blanc: In einem kleinen Topf Essig, Wein und Schalotten zu einer Glace reduzieren. Gegebenenfalls die Sahne hinzufügen und alles erneut zu einer Glace einkochen. Die Sauce mit Butter aufschlagen, dann unter kräftigem Rühren zum Kochen bringen. Die Sauce absieben oder die Schalotten darin belassen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten: Auf jeden Teller eine Portion Speckkartoffeln geben, den Fisch darauf legen, mit der Beurre blanc umgießen und mit Dill verzieren.

Mengenangabe: 4 Personen

14.37 Samosas

Für den Teig

250 g Mehl

3 EL Öl

125 ml Wasser

etwas Salz

1 TL Kreuzkümmel

1 EL Korianderpulver

1 TL Paprikapulver

1 TL Garam Masala

1 TL Mangopulver

2 TL Korianderblätter

Für die Füllung

200 g grüne TK- Erbsen

750 g Kartoffeln

3 EL Öl

Außerdem

1 l Öl zum Frittieren

Mehl, Öl und Wasser mit etwas Salz zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt etwa 1 Stunde ruhen lassen. Die Erbsen auftauen lassen. Inzwischen die Kartoffeln in etwa 20 Minuten gar kochen, dann schälen und in kleine Würfel schneiden.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Kreuzkümmel darin kurz anrösten. Die übrigen Gewürze hinzufügen. Kartoffeln, Erbsen und Koriander dazugeben und alles einige Minuten braten, dann abkühlen lassen.

Zum Frittieren das Öl im Wok oder einer Fritteuse erhitzen. Den Teig dünn ausrollen. Kreise ausstechen und mit je 2- 3 EL Gemüse füllen. Die Taschen zusammenklappen und die Ränder festdrücken. Im heißen Öl in wenigen Minuten knusprig ausbacken.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 1 1/4 Std.

Ruhezeit: ca. 1 Std.

14.38 Sardische Gnocchi mit Pecorino und Safran

400 g Gnocchetti sardi	1 Tütchen Safran
300 g geriebener sardischer Pecorino	Salz

Reichlich Wasser aufkochen, salzen und die Nudeln al dente garen.

Inzwischen in einem kleinen Topf den Pecorino im Wasserbad auflösen. In einem kleinen Topf den Safran mit etwas Kochwasser der Nudeln auflösen und unter den Pecorino heben. Wenn die Nudeln gar sind, abgießen, in den Topf mit dem Pecorino geben und gut umrühren, um sie mit Käse zu überziehen. Sofort servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Vorbereitung: 15 Minuten

Garzeit: 15 Minuten

14.39 Schinkenstrudel

600 g Feldsalat	1 Knoblauchzehe
Salz und Pfeffer	100 g Schalotten
200 g Strudelteig (TK oder Fertigteig)	150 g Karotten
1 Bd. Majoran oder Kerbel	180 g Lauch
4 mittl. Kartoffeln gekocht	400 g gekochter Knochenschinken
6 EL Butterschmalz	

Lauch, Karotten, Schalotten und Knoblauch putzen und klein schneiden. Anschließend in der Pfanne mit 3 EL Butterschmalz andünsten, mit Salz, Pfeffer und den frischen Kräutern abschmecken. Gekochte Kartoffeln reiben und mit dem Gemüse vermengen. Blätterteig nach Packungsangabe ausrollen und die Masse auf dem Blätterteig verteilen und den Strudel einrollen. Zum Schluss noch mit den 3 EL Butterschmalz bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 ° C ca. 25 Minuten backen. Den fertigen Schinkenstrudel dann warm mit dem Feldsalat servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

14.40 Schwäbischer Kartoffelkuchen

Schwäbischer Hefeteig verwenden, s.o.	2 TL Mehl,
<i>Belag:</i>	Salz,
300 g Kartoffeln, am Vortag gekocht, geschält, fein geraffelt,	Muskat,
	1 EL zerlassene frische Butter,

eventuell etwas Milch	1 Ei,
<i>Guss:</i>	3 EL Sahne,
1 EL zerlassene frische Butter,	Salz,
	50 g Rauchfleisch, in Würfel geschnitten

Die Zutaten des Belags zu einer streichfähigen Masse mischen, diese auf den eingestochenen Boden geben.

Die Zutaten für den Guss miteinander vermengen, über den Belag geben. Das Fleisch darüber streuen. Den Kuchen auf der untersten Schiene im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen ca. 1/2 Stunde backen.

Mengenangabe: 1 Blech

14.41 Spargel-Lauch-Kartoffeltorte

Salz, Pfeffer	5 EL Quark
2 EL Semmelbrösel	1/4 l Milch
1 Ei	6 Eier
125 g Butter	300 g Kartoffeln
250 g Mehl	4 Stangen Frühlingslauch
8-10 Blätter Basilikum	300 g grünen Spargel
2 Becher Joghurt à 125g	300 g weißen Spargel

Vorbereitung: Aus Mehl, Butter, Ei und Salz einen Mürbteig bereiten. Weißen Spargel von der Spitze, den Grünen von der Mitte nach unten schälen. Dann die Enden abschneiden, in Stücke zerteilen und kurz auf den Biss blanchieren. Anschließend abtropfen lassen. Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden, ebenfalls blanchieren und abtropfen lassen. Frühlingslauch waschen, in Ringe schneiden, Basilikum waschen, grob zerteilen und zum Lauch geben.

Zubereitung: Teig ausrollen und die Tortenform damit auslegen. Dann mit Semmelbrösel den Boden bestreuen. Spargel, Lauch, Kartoffeln miteinander vermengen und in die Form einfüllen. Aus Eiern, Milch, Quark und Joghurt eine Masse rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Diese Masse über den Spargel geben, kurz stauchen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 170 Grad ca. 25-30 Minuten backen.

Anrichten: Torte warm servieren. Nach Belieben mit Schnittlauch oder Basilikum bestreuen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 65

14.42 Spinat-Gnocchi

Für die Gnocchi:

800 g Kartoffeln
 200 g Spinat
 250 g Mehl
 1 Ei Salz

Für die Soße:

70 g Butter
 1 Zwiebel
 100 g geriebener Parmesan
 100 g gekochter Schinken am Stück
 Salz

Den Spinat gut waschen und weich kochen. Abgießen, gut ausdrücken und fein hacken. Die Kartoffeln waschen, schälen, in Stücke schneiden und Weichkochen. Abgießen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse auf ein Brett drücken. Das Kartoffelpüree mit dem gehackten Spinat vermengen.

In der Mitte ein Loch machen, das Ei hineinschlagen und verkneten. Das Mehl darüber sieben und salzen. Kneten bis ein fester Teig entsteht. Den Teig in Stücke teilen und Rollen mit 2 cm Durchmesser formen. Davon die Gnocchi abschneiden.

Den Schinken in Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. In einem kleinen Topf 20 g Butter schmelzen, darin die Zwiebel anrösten. Die Schinkenwürfel zugeben und goldgelb rösten.

Die restliche Butter schmelzen. In einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Gnocchi darin, immer nur wenige auf einmal, kochen. Sobald sie an der Oberfläche schwimmen mit einem Siebschöpfer herausnehmen. Auf einen vorgewärmten Servierteller geben, die Schinken-Zwiebelsoße darüber gießen und mit Parmesan bestreuen. Sofort zu Tisch bringen.

Mengenangabe: 4 Personen

Garzeit: 20 Minuten

Zubereitung: 30 Minuten

14.43 Torte aus Kartoffeln, Käse und Schinken

700 g Kartoffeln	gehackte Petersilie
250 g Mozzarella	Paniermehl
100 g gekochter Schinken am Stück	3 Eier
30 g Butter	Salz
5 EL geriebener Parmesan	Pfeffer

Kartoffeln gründlich waschen, in einen Topf legen, mit kaltem Wasser bedecken und gar kochen. Mozzarella gut abtropfen und in Würfel schneiden. Schinken ebenfalls würfeln. In einer Schüssel Eier schlagen und mit einer Gabel verquirlen.

Wenn die Kartoffeln gar sind, abgießen, pellen und durch die Presse in eine Schüssel drücken. Parmesan, Mozzarella, Eier und Schinken zufügen. Gründlich vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Backofen auf 180° vorheizen. Eine Springform von 26 cm Durchmesser einfetten und mit Paniermehl ausstreuen. Kartoffelpüree hineingeben und Oberfläche mit einem Spachtel

glattstreichen. Oberfläche mit weiterem Paniermehl bestreuen und mit Butterflöckchen belegen.

Im Ofen 30 Minuten backen. Nach der angegebenen Zeit, Torte aus dem Ofen nehmen und zehn Minuten ruhen lassen. Auf einen Servierteller stürzen, in Tortenstücke schneiden und sofort servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Vorbereitung: 40 Minuten

Garzeit: 55 Minuten

14.44 Tortelli mit Kartoffelfüllung

500 g frischer Nudelteig	1 Zwiebel
1 kg Kartoffeln	1 Prise Muskatnuss
30 g Bauchspeck am Stück	Olivenöl
300 g geriebener Parmesan	Salz
100 g Butter	Pfeffer
1 Ei	

Zwiebeln abziehen und fein hacken. Bauchspeck hacken. In einer beschichteten Pfanne ein Stück Butter zerlassen und Zwiebel und Speck bei schwacher Hitze anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffeln waschen, nicht schälen. Kartoffeln garen, abgießen, pellen und noch warm durch die Presse drücken, zu den Zwiebeln und Speck geben. Umrühren und leicht abkühlen lassen, dann das Ei, 150 g geriebenen Parmesan und Muskatnuss zugeben.

Teig mit dem leicht bemehlten Nudelholz dünn ausrollen. Den ausgerollten Teig in Streifen von 12 cm Länge schneiden. In die Mitte jedes Streifens walnussgroße Häufchen der Füllung geben, etwa 8 cm voneinander entfernt. Auf die Füllung den freien Teil der Streifen falten und um die Füllung herum fest andrücken. Mit einem Teigrädchen den Streifen und die einzelnen Tortelli ausschneiden. Weiter so verfahren, bis Teig und Füllung aufgebraucht sind.

Reichlich Salzwasser aufkochen und die Tortelli al dente garen. Mit einem Schaumlöffel abgießen und mit zerlassener Butter und dem restlichen Parmesan überziehen. Man kann die Tortelli auch mit Tomatensoße, Fleischsoße oder einer Soße aus Pilzen und Bratwurst essen.

Mengenangabe: 6 Personen

Vorbereitung: 40 Minuten

Garzeit: 40 Minuten

14.45 Tortellini mit Kartoffeln und Speck

1 Eidotter
100 g Speck

Für den Teig:

300 g Mehl
3 Eier
1 EL Olivenöl
1 Prise Salz

Für die Füllung:

250 g gekochte Kartoffeln
120 g Ricotta
40 g geriebener Parmesan
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
40 g Butter

1 Ei
Salz
Pfeffer

Für die Soße:

1 Zwiebel
50 g Möhren
50 g Sellerie
200 g Kartoffeln
30 g Butter
150 ml Brühe
100 ml Sahne
2 EL gehackte gemischte Kräuter
(Petersilie, Thymian, Sellerie)
Salz
Pfeffer

1. Für den Teig: Mehl aufhäufen und eine Mulde in die Mitte drücken. Eier hineinschlagen, Salz und einen Löffel Öl zugeben und verkneten bis ein glatter, elastischer Teig entsteht. Wenn nötig, einen Löffel Wasser zugeben. Teig zu einer Kugel formen, in Folie einwickeln und im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen.
2. Inzwischen die Füllung zubereiten: Die Kartoffeln stampfen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Pfanne Butter zerlassen, Zwiebel, Knoblauch und Kartoffeln braten, bis alles knusprig ist. Abkühlen lassen.
3. Der Kartoffel-Mischung Ricotta und Parmesan beimengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eidotter zugeben und verrühren.
4. Für die Soße: Zwiebel, Möhre und Sellerie schälen und hacken. Kartoffeln in Würfel schneiden. Butter in einem Topf zerlassen und die Gemüse darin anbraten. Salzen und mit Brühe bedecken.
5. Bei geschlossenem Deckel kochen, bis die Hälfte der Brühe verdampft ist. Gemüse pürieren, Sahne, gemischte Kräuter und Pfeffer zugeben.
6. Teig aus dem Kühlschrank nehmen, mit dem eingefetteten Nudelholz dünn ausrollen. Mit dem Teigrädchen Rechtecke von 5x7 cm ausschneiden. Auf jedes Rechteck ein Häufchen Füllung geben. Ränder gut andrücken. Eidotter verquirlen und die Ränder der Tortellini bestreichen.
7. Reichlich Salzwasser aufkochen und die Tortellini acht Minuten garen.
8. Inzwischen Speck grob hacken und in der Pfanne anbraten. Tortellini mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen, auf einen Servierteller geben, mit der Gemüsesoße überziehen und den Speck auf den Nudeln verteilen.

Mengenangabe: 4 Personen

Vorbereitung: 40 Minuten

Kochzeit: 15 Minuten

Ruhezeit für den Teig: 1 Stunde

14.46 Tortialioni mit Kartoffeln

320 g Tortiglioni	100 ml Sahne
300 g Kartoffeln	geriebener Parmesan
250 g römische Ricotta	Butter
gehacktes Basilikum	Salz

Kartoffeln schälen und waschen, dann klein schneiden. In einem Topf reichlich Wasser aufkochen und salzen. Tortiglioni und Kartoffeln al dente kochen und abgießen.

Inzwischen ein Stückchen Butter in einem kleinen Topf zerlassen, Sahne zugeben und fast zum Kochen bringen. Kurz vor dem Siedepunkt vom Herd nehmen und die Ricotta mit einem Kochlöffel unterrühren. Bei schwacher Hitze wieder auf den Herd stellen.

Nudeln und Kartoffeln auf eine vorgewärmte Servierplatte geben und die Ricottasoße darüber geben. Mit gehacktem Basilikum und Parmesan würzen. Umrühren und servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Vorbereitung: 10 Minuten

Garzeit: 20 Minuten

Empfohlener Wein Gambellara classico

14.47 Trofie al pesto mit Kartoffeln und Böhnchen

500 g frische Trofie	1 EL geriebener Parmesan
200 g Kartoffeln	frisches Basilikum
150 g grüne Bohnen	1 Knoblauchzehe
30 g Ricotta	Salz
2 EL Olivenöl	

Kartoffeln schälen, gründlich unter fließend kaltem Wasser waschen und klein schneiden. Bohnen putzen und größere durchbrechen.

In einem Topf Salzwasser aufkochen und die Bohnen zehn Minuten garen. Dann die Kartoffel zugeben und zehn Minuten weiterkochen. Bohnen und Kartoffeln abgießen.

Knoblauch und Basilikum zusammen hacken und mit Öl verdünnen. Dieses Pesto mit Ricotta und Parmesan verrühren. Zuletzt die Kartoffeln und Bohnen zugeben, vorsichtig umrühren.

In einem anderen Topf reichlich Salzwasser aufkochen und die Trofie (leicht gedrehte kurze Nudeln) al dente garen. In eine Schüssel geben und mit dem Gemüse-Pesto vermengen. Gut umrühren und sofort servieren.

Aus Ligurien.

Mengenangabe: 4 Personen

Vorbereitung: 20 Minuten

Garzeit: 20 Minuten

14.48 Vollkornpizza mit Kartoffeln, Zwiebeln und Kapern

2 mehlig kochende Kartoffeln	Oregano
1 Zwiebel	Salz
Kapern	weißen Pfeffer

Kartoffeln in ganz dünne Scheiben schneiden, dann auf den Pizzaboden geben, ebenso wie die papierdünnen Scheiben einer Zwiebel. Kapern und Oregano und Salz und weißen Pfeffer darauf.

Mengenangabe: 4 Portionen

14.49 Weihnachtspizza mit Kartoffeln

1 fertiger Pizzateig	150 g Sahne
1250 g Kartoffeln	Schnittlauch
100 g Butter	Salz
1 Ei	Pfeffer

Kartoffeln abspülen, schälen, in Scheiben schneiden und 5 Minuten in kochendes Salzwasser tauchen. Abgießen.

Pizzateig dünn ausrollen und auf ein mit Öl gefettetes Backblech legen. Etwas Teig zum Garnieren beiseite stellen. Kartoffelscheiben schichtweise darauf verteilen, dabei jede einzelne Schicht mit zerlassener Butter bestreichen und mit Salz, Pfeffer und gehacktem Schnittlauch würzen.

Restlichen Teig in Streifen schneiden und als Gitter auf die oberste Kartoffelschicht legen. Mit einem verquirlten Ei bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 35 Minuten backen.

Anschließend herausnehmen, Sahne darüber gießen und weitere 10 Minuten backen. Lauwarm servieren.

Mengenangabe: 6 Personen

Zubereitung 40 Minuten

Backzeit 45 Minuten

14.50 Wirsingquiche

150 g Mehl	700 g Wirsing
100 g Buchweizenmehl (Reformhaus oder Naturkostladen)	200 g Kartoffeln festkochende
Salz	200 g Fontina oder mittelalter Gouda
	2 Knoblauchzehen

weißer Pfeffer, frisch gemahlen
Mehl Für die Arbeitsfläche:

Öl Für die Form:

1. Das Mehl mit dem Buchweizenmehl mischen. Mit 1/2 Tl. Salz und etwa 1/8 l lauwarmem Wasser zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt bei Zimmertemperatur etwa 30 Minuten ruhen lassen.
2. Inzwischen die Wirsingblätter vom Strunk lösen, waschen und in feine Streifen schneiden. Die Kartoffeln schälen und klein würfeln. In einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Den Kohl und die Kartoffeln darin etwa 5 Minuten blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Den Käse in kleine Würfel schneiden.
3. Den Backofen auf 200 ° vorheizen. Den Teig noch einmal durchkneten, dann auf wenig Mehl in Größe einer Form von 28 cm Durchmesser ausrollen. Die Form mit Öl ausstreichen und mit dem Teig auskleiden, dabei einen Rand von etwa 3 cm hochziehen.
4. Den Wirsing und die Kartoffeln mit dem Käse mischen. Den Knoblauch schälen und durch die Presse dazudrücken. Alles mit reichlich Pfeffer würzen. Die Mischung auf dem Teig verteilen.
5. Die Quiche im Backofen (Mitte, Gas Stufe 3) in etwa 40 Minuten garen, bis der Käse zerlaufen und der Teig gebräunt ist.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 90 Minuten

1200 kJ

14.51 Ziegenkäse-Kartoffel-Strudel

300 g Weizenmehl (Type 405)	2 TL Salbei
2 EL Öl	120 g geriebener Ziegenkäse
Salz	50 g getrocknete Tomaten, gewürfelt
4 Tasse warmes Wasser	1 Ei
4 EL Butter	1-2 EL Kartoffelstärke
800 g gegarte, gepellte Kartoffeln	1 EL Olivenöl
3 Zwiebel	500 ml geschälte Tomaten
2 TL Thymian	1/2 Bd. Kräuter nach Wahl, gehackt
2 TL Rosmarin	1 Schuss Spätburgunder

Mehl in eine Schüssel sieben. Öl, Salz und Wasser zugeben. Zu einem glatten Teig verkneten. Ruhen lassen.

Teig auf einem bemehlten Küchentuch ausrollen und mit den Händen papierdünn ziehen. Mit 2 EL flüssiger Butter bepinseln.

In einer Pfanne 2 EL Butter schmelzen. Kartoffeln und eine Zwiebel klein schneiden und mit den Kräutern darin schwenken. Mit Käse, den getrockneten Tomaten, Ei und Stärke vermengen.

Kartoffelfüllung in den Teig rollen und in einer gefetteten Form bei 180 Grad C 10-15

Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung: 40 Min.

Ruhezeit: 30 Min.

Kochzeit: 15 Min.

Backzeit: 15 Min.

14.52 Zillertaler Krapfen

<i>Teig</i>	200 g Graukäse
150 g Mehl	100 g Tilsiter
150 g Roggenmehl	100 g Alpenkäse
1 TL Salz	1/2 Pkg. Topfen (Quark)
Milch nach Bedarf	1 Zwiebel
<i>Füllung</i>	Salz
600 g Kartoffeln	Schnittlauch
	heißes Wasser

Aus den Zutaten für den Teig einen glatten Nudelteig kneten, eine 4 cm dicke Rolle formen und 1 cm dicke Scheiben abschneiden. Diese mit glattem Mehl dünn und rund ausrollen, bemehlt übereinanderlegen und zudecken, damit die Teigblätter nicht austrocknen. Gewaschene Kartoffeln in der Schale weichkochen, noch heiß schälen und pressen, abkühlen lassen und stampfen. Graukäse, Tilsiter, Alpenkäse und Zwiebeln reiben, Salz und Schnittlauch beifügen und soviel heißes Wasser einstampfen, bis eine bindige, zähe Masse entsteht. Die Fülle soll leicht versalzen schmecken. Sie darf nicht zu weich sein, weil sie sonst beim Backen ausfließt. Die Teigblätter damit bestreichen und übereinanderschlagen. Die Krapfen in wenig heißer Butter braten oder in der Friteuse backen. Evtl. flüssige Butter zureichen.

Dazu Milch trinken (sonst nichts), anschließend Obstler Ergibt ca. 30 Stück.

14.53 Zucchini-Gnocchi

Für die Gnocchi:

1 kg mehliges Kartoffeln
2 Zucchini
150 g Mehl
100 g Hartweizengrießmehl
1 EL geriebener Parmesan
1 Ei
Salz

Für die Soße:

1/2 kg Kirschtomaten
4 EL Parmesan in Spänen
4 Majoranzweige
40 g Butter
Salz
Pfeffer

Die Kartoffeln schälen, halbieren und in Salzwasser kochen. Abgießen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Das Püree auf einem Brett etwas auskühlen lassen.

Die Zucchini waschen und trocknen. Schälen und alla Julienne schneiden. Zum Kartoffelpüree geben. In der Mitte ein Loch machen und das Ei hineinschlagen. Mit einer Gabel unterrühren.

Über die Masse das Hartweizengrießmehl und drei Viertel des Weißmehls sieben. Den geriebenen Parmesan und eine Prise Salz dazu geben. Schnell verkneten und, immer wenig auf einmal, das restliche Mehl einarbeiten.

Mit einem Löffel walnussgroße Häufchen formen und auf ein mit Hartweizengrießmehl bestaubtes Tuch legen.

Die Tomaten kurz überbrühen, schälen, die Samen und das Wasser entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Leicht salzen. Die Majoranzweige grob hacken.

In einer Pfanne bei mittlerer Hitze die Hälfte der Butter schmelzen. Die Tomaten dazu geben, probieren und wenn nötig salzen. Pfeffer, die Hitze erhöhen, zwei Minuten kochen lassen und mit dem Majoran würzen. Vom Herd nehmen und die restliche Butter einrühren.

In einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Gnocchi, immer nur wenige auf einmal, darin kochen. Sobald sie an der Oberfläche schwimmen mit einem Siebschöpfer herausnehmen. Auf einen vorgewärmten Servierteller geben, mit den Parmesanspänen bestreuen und die Tomatensoße darüber gießen.

Mengenangabe: 4 Personen

Garzeit: 15 Minuten

Zubereitung: 1 Stunde

15 Pasteten, Terrinen

15.1 Gefüllte Kartoffelpastetchen

Pastetchenmasse

1.2 kg Kartoffeln, geschält, in Würfeln
Salzwasser
1 TL Margarine oder Butter
1 Prise Muskat
2 Eigelb
1 Ei zum Bestreichen

3 EL Kartoffelschnee
2 1/2 dl Fleischbouillon
300 g Siedfleischresten, in Würfeli
300 g Gemüse aus der Siedfleischbouillon,
z. B. Lauch, in schmalen Streifen,
Rüebli, Sellerie, in Würfeli
Muskat
Pfeffer
1/2 Bd. Schnittlauch, fein geschnitten

Füllung

Für die Pastetchen die Kartoffeln im Salzwasser gar kochen, Wasser weggießen, die Pfanne auf der ausgeschalteten Herdplatte hin und her bewegen, so dass die Kartoffeln trocken werden. Durchs Passevite treiben, 3 El von diesem Kartoffelschnee für die Füllung zur Seite stellen. Den restlichen Schnee, Margarine oder Butter, Muskat und die Eigelb zugeben und mit einer Holzkelte gut mischen.

Die Hälfte der noch warmen Masse in einen Dressiersack mit glatter Tülle füllen. 8 Pastetchenböden (à ca. 7 cm Durchmesser) auf ein gefettetes Backblech dressieren. Mit der restlichen Masse spiralartig je einen 5-6 cm hohen Rand anbringen. Ränder mit dem verklopften Ei bestreichen, Pastetchen ca. 1/2 Stunde kühl stellen.

Backen: 15-20 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Für die Füllung den zur Seite gestellten Kartoffelschnee mit der Bouillon verrühren, den Rahm zugeben, Fleisch und Gemüse druntermischen und mit Muskat, Pfeffer und Schnittlauch abschmecken. Kurz aufkochen. Die gebackenen Pastetchen noch heiß damit füllen. Schnittlauch drüberstreuen.

Mengenangabe: 8 Pastetchen

15.2 Kartoffel-Kräuter-Terrine

500 g mehlig kochende Kartoffeln
75 g Pinienkerne
25 g Parmesan-Käse (im Stück)
100 g Schafs- oder Feta-Käse
2-3 Stiele frischer oder etwas getrockn. Thymian

4-5 Stiele frischer oder 2-3 TL TK-Basilikum
3 EL (30 g) weiche Butter
Salz, weißer Pfeffer
Klarsichtfolie

Kartoffeln waschen und ca. 20 Minuten kochen. Kerne goldbraun rösten, herausnehmen. Parmesan fein reiben, Schafskäse fein zerbröckeln.

Kräuter waschen, Blättchen abzupfen und einige zum Garnieren beiseitelegen. Eine rechteckige Form (ca. 15 x 25 cm) mit Folie auslegen. Jeweils Hälfte Kerne und Kräuter darauf verteilen. Rest Kerne hacken.

Kartoffeln abschrecken, schälen. Mit einem Kartoffelstampfer fein zerstampfen. Butter, Schafskäse, Parmesan, gehackte Kerne und übrige Kräuter zufügen. Alles glatt vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Masse in die Form streichen und mind. 1 Stunde kalt stellen.

Kartoffel-Kräuter-Terrine stürzen, die Folie abziehen. In ca. 12 Stücke schneiden. Mit restlichen Kräutern garnieren.

Getränk: kühler Weißwein.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

Wartezeit mind. 1 Std.

pro Portion ca.: 350 kcal / 1470 kJ; E 14 g, F 22 g, KH 22 g

15.3 Kartoffel-Kräuter-Terrine

1 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochend	1 Bd. Schnittlauch
Salz	150 g Holland-Gouda, mittelalt
1 TL Kümmel	4 Eier
250 g Blattspinat	400 g Crème fraîche
1 Bd. Petersilie	Cayennepfeffer
1 Handvoll Kerbel	weißer Pfeffer aus der Mühle
10 groß. Sauerampferblätter	Holland-Butter für die Form

Gewaschene Kartoffeln in Salzwasser mit Kümmel gar kochen. Abgießen, pellen und nach dem Abkühlen in gleichmäßige Scheiben schneiden. Spinat verlesen, waschen, die harten Stiele abknipsen. Die Blätter in kochendem Salzwasser 1-2 Minuten blanchieren, kalt abschrecken und gründlich abtropfen lassen.

Die Kräuter abspülen und trockentupfen. Petersilie, Kerbel und Sauerampfer mit dem Blattspinat fein hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Käse reiben. Eier mit Crème fraîche, der Kräuter-Spinat-Mischung und 100 g Käse verquirlen. Mit Salz, Cayennepfeffer und Pfeffer pikant würzen. Eine Kastenform von etwa 30 cm Länge gut einbuttern. Eine dünne Schicht Eier-Käse-Creme auf den Boden streichen und eine Lage Kartoffelscheiben dachziegelartig darauf anrichten. Weiter schichtweise Eier-Käse-Creme und Kartoffeln einfüllen, dabei mit der Creme abschließen. Die Form in die Fettpfanne des Backofens stellen. Fettpfanne mit kochendem Wasser füllen und die Terrine bei 180°C im vorgeheizten Ofen in etwa 90 Minuten garen.

15 Minuten vor Ende der Garzeit den restlichen Käse über die Terrine streuen. Die Terrine etwas abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und in Scheiben geschnitten servieren.

Tipp: Dazu eventuell ein pikantes Tomatendressing servieren. Mixed Pickles und Schalotte(n) ganz fein hacken, mit Tomatenketchup und etwas Sahne verrühren. Mit Tabasco pikant würzen.

Mengenangabe: 6 -8 Personen

15.4 Kartoffel-Lachs-Pastete

800 g festkoch. Kartoffeln	Muskat
2 Bd. Dill	Fett für die Form
200 g Schmand oder Creme fraîche	400 g Räucherlachs in Scheiben
3 Eier (Gr. M)	1 EL Butter
Salz, Pfeffer	evtl. Zitrone und Schmand

Kartoffeln waschen und in Wasser ca. 20 Minuten kochen. Abschrecken, schälen und auskühlen lassen.

Dill waschen und, bis auf etwas zum Garnieren, fein schneiden. Schmand und Eier verrühren und würzen. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden.

Eine hohe Pastetenform (18 cm lang, ca. 1,3 l Inhalt) fetten. Den Boden dünn mit Schmandguss bedecken. Dann im Wechsel Kartoffeln (dachziegelartig), Lachs und Dill einschichten. Dabei jeweils etwas Guss darübergießen. Mit Kartoffeln abschließen, restlichen Guss darübergerben.

Butter in Flöckchen darauf verteilen. Pastete offen im heißen Backofen auf der 2. Schiene von unten (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) 40-45 Minuten backen. Aufschneiden und mit restlichem Dill, Zitrone und Schmand garnieren. Dazu schmeckt Gurkensalat. Getränk: kühler Weißwein.

Mengenangabe: 8 Scheiben:

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std. (ohne Wartezeit).

pro Scheibe ca.: 1420 kJ; E 16 g, F 23 g, KH 15 g

15.5 Kartoffel-Schinken-Terrine mit Frischkäse und Basilikumpesto

4 Blätter Gelatine	80 g gekochter Schinken
2 EL geriebener Hartkäse	150 g Quark
4 EL Basilikum	150 g Frischkäse
1/2 EL Schnittlauch	Terrinenform, Klarsichtfolie
1/2 EL Petersilie	Muskat
1 TL Butter	Jodsatz, Pfeffer
150 ml Milch	6 Radieschen
5 Kartoffeln	2 EL kaltgepresstes Rapsöl
1 Chicorée, klein	1 Knoblauchzehe
je 1/2 Paprikaschote, rot und gelb	1 EL Pinienkerne

Kartoffeln schälen, säubern, kochen. 2 Kartoffeln abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. 3 Kartoffeln gut ausdämpfen lassen, durchdrücken und mit erhitzter Milch und Butterflocke zu Püree glatt rühren - mit Jodsalz und etwas Muskat würzen. Paprika entkernen, säubern, in kleine Würfel schneiden. Pinienkerne kurz anrösten. Petersilie und Schnittlauch fein schneiden; Knoblauch schälen, fein schneiden. Basilikum abzupfen, grob schneiden, Radieschen säubern und zurecht schneiden. Chicorée Strunk ausschneiden und aufblättern. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken, mit etwas Brühe warm auflösen. Terrinenform mit Folie auslegen, darauf den Schinken auslegen. Geriebener Hartkäse, Pinienkerne, Knoblauch, Basilikum, Rapsöl gut aufmixen (Pesto), mit Jodsalz und Pfeffer würzen. Frischkäse, Kartoffelpüree, Quark, Petersilie, Schnittlauch und Paprika gut vermengen, mit Jodsalz und Pfeffer würzen, Gelatine unterheben. Masse in vorbereitete Terrinenform zu 2/3 füllen, Kartoffelscheiben darauf anreihen, Restmasse darauf streichen, Form gut abklopfen. Mit Schinken abdecken, Folie schließen und über Nacht kalt stellen. Terrine stürzen und in Scheiben schneiden. Chicoréeblätter auf flachen Teller auffächern, etwas Pesto darauf anhäufeln, Radieschen anlegen. Terrinenscheiben dazusetzen und mit Basilikum garnieren. Spargel-Zubereitungstipps

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 70

15.6 Kartoffeln mit Räucherlachs und Wasabi-Crème

200 g Räucherlachs

1 Becher Crème Fraîche

500 g Kartoffeln

1 l Erdnussöl

1 Tube Wasabi-Paste (Asialaden)

Räucherlachs in Scheiben schneiden. Kartoffeln in Scheiben schneiden und in einem Topf mit Öl frittieren. Wasabi mit der Crème Fraîche verrühren. Zur Fertigstellung abwechselnd eine frittierte Kartoffelscheibe, eine Scheibe Räucherlachs mit Wasabi-Crème bestrichen, übereinander legen. Dies mehrfach wiederholen.

Mengenangabe: 4 Personen

15.7 Kartoffelpastete mit Kräuterremoulade

1 kg Kartoffeln

1 TL Fett,

3 Stangen Porree, (etwa 500 g)

100 g Frühstücksspeck,

Salz

6 Eier,

1 Bd. Petersilie,

1/2 TL Kräutersalz,

3 Salbeiblätter, etwa

1/4 TL Cayennepfeffer,

1 TL Majoran, getr.

1 EL Parmesankäse

Pfeffer

Für die Remoulade:

200 g Schmand
100 g Salatmayonnaise
4 EL Kräuter, gehackte

(Pfefferminze, Schnittlauch, Petersilie),
1 klein. Zwiebel, gerieben
2 gewürfelte, große saure Gurken,
30 g Kapern, feingehackt

Kartoffeln kochen und pellen. Porree putzen, waschen, in Ringe schneiden. In leicht gesalzenem Wasser etwa 4 Minuten garen, in Eiswasser abkühlen und gut abtropfen lassen. Petersilie und Salbeiblätter fein hacken und mit dem Porree mischen, mit Majoran und Pfeffer würzen. Eine Kastenform (ca. 7x25 cm) fetten und mit Speckscheiben auslegen. Kartoffeln in Scheiben schneiden und abwechselnd mit dem Porree einschichten. Eier mit Kräutersalz und Cayennepfeffer verquirlen und darübergießen. Mit Parmesankäse bestreuen. Den Backofen auf 180° vorheizen und die Pastete ca. 45 Minuten backen. Zum Servieren aus der Form stürzen und in etwa 12 Scheiben schneiden.

Für die Remoulade alle angegebenen Zutaten verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Separat zur Pastete servieren.

Dazu schmeckt ein leichter Rose (z. B. Viala).

Mengenangabe: 6 Personen

16 Salate

16.1 'Grüner' Kartoffel-Salat

1.75 kg Kartoffeln	Zucker
250 g grüne Bohnen	3 Stiele glatte Petersilie
Salz	1 Bd. Schnittlauch
1 Salatgurke	1-2 Knoblauchzehen
1 Bd. Lauchzwiebeln	300 g Vollmilch-Joghurt
1/4 l Gemüsebrühe	100-125 g Salat-Mayonnaise
75 ml Weißwein-Essig	50 g Sonnenblumenkerne
weißer Pfeffer	

1. Kartoffeln waschen. In Wasser ca. 20 Minuten kochen. Abschrecken, Schale abziehen und auskühlen lassen.
2. Bohnen putzen, waschen und in Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Abschrecken und abtropfen lassen.
3. Gurke und Lauchzwiebeln putzen und waschen. Gurke in kleine Würfel, Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. Kartoffeln in Scheiben schneiden.
4. Brühe und Essig aufkochen. Lauchzwiebeln zugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Marinade über die Kartoffeln gießen. Zugedeckt ca. 30 Minuten ziehen lassen.
5. Kräuter waschen. Knoblauch schälen. Beides hacken und mit Joghurt und Mayonnaise verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sonnenblumenkerne ohne Fett rösten. Gurke und Joghurt-Soße unter den Salat mischen. Mit Sonnenblumenkernen bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 45 Min. (ohne Wartezeit).

Pro Portion ca.: 220 kcal / 920 kJ; E 6 g, F 9 g, KH 27 g

16.2 Apfel-Kartoffel-Salat

250 g fest kochende Kartoffeln	1 TL Senf
1 Tasse Wasser	1 TL gehackte Majoranblätter
1/2 Tasse Fleischbrühe	Salz
2 Äpfel (z. B. Jonagold)	Pfeffer
50 g Edamer	4 EL Öl
1/2 Bd. Frühlingszwiebeln	1 Knoblauchzehe
1 EL Weißweinessig	2 EL geröstete Sonnenblumenkerne
Zucker	1/2 Kasten Kresse

Kartoffeln waschen und mit Wasser im Topf auf höchster Einstellung zum Kochen bringen und 25 - 30 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 5-6 kochen. Die Kartoffeln abgießen,

zellen und in Scheiben schneiden. Mit heißer Fleischbrühe übergießen.

Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Edamer in Streifen, Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden und alles mischen.

Für die Soße Essig mit Zucker, Senf, Majoran, Salz und Pfeffer gut verrühren. Öl unterrühren. Knoblauchzehe auspressen und zur Soße geben.

Soße über die Salatzutaten geben, mischen und ziehen lassen. Mit Sonnenblumenkernen bestreuen und mit Kresse garnieren.

Mengenangabe: 2 Portionen

16.3 Apfel-Kartoffelsalat mit Schwedenhappen

500 g Kartoffeln	3 EL Weißweinessig
2 Lauchzwiebeln	2 EL Livio-Öl
2 säuerliche Äpfel	Salz
1/2 Salatgurke	Pfeffer (a. d. Mühle)
1/4 l kräftige Hühnerbrühe (Instant)	1 Pr. Zucker
1 EL Senf	2 Dos. Schwedenhappen

Kartoffeln waschen und gar kochen. Inzwischen Zwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Äpfel und Gurke waschen. Äpfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen und quer in dünne Scheiben schneiden. Gurke halbieren, mit einem Löffel die Kerne herausstreifen und fein würfeln. Die heiße Brühe mit Senf, Essig und Öl verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Zucker kräftig abschmecken. Kartoffeln abgießen und pellen. Noch warm in Scheiben schneiden und mit der Marinade übergießen. Zwiebelringe, Apfelscheiben und Gurkenwürfel untermischen. Den Kartoffelsalat 15 Min. abkühlen lassen. Schwedenhappen aus der Dose nehmen, auf einem Sieb gut abtropfen lassen, unter den Salat heben, weitere 2 Std. ziehen lassen und nochmals abschmecken.

Mengenangabe: 4 Portionen

16.4 Avocado-Kartoffel-Salat

800 g Kartoffeln (festkochend)	1 EL Limettenschale (abgerieben)
2 TL Salz	Pfeffer
2 Tassen Wasser	1 TL Curry
150 g Erbsen (TK), Salzwasser	Zucker
100 g Schinken, gekochter	5 EL Öl
6 EL Limettensaft	2 Avocados (à ca. 200 g)
8 EL Gemüsebrühe	einige Blätter Friséesalat

Kartoffeln in Salzwasser zugedeckt 15 - 20 Min. auf 1 oder Automatik- Kochstelle 5 - 6 garen. Kartoffeln abschrecken, pellen, in Scheiben schneiden.

Salzwasser auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 aufkochen, Erbsen darin 2 Min, auf 0 kochen, abgießen.

Schinken in feine Streifen schneiden. 4 EL Limettensaft mit Gemüsebrühe, Limettenschale, 1 Prise Salz, Pfeffer, Curry und 1 Prise Zucker vermischen, dann das Öl unterrühren. Die Marinade vorsichtig mit den Kartoffelscheiben, den Erbsen und dem Schinken vermengen. Mindestens 30 Min. kühl stellen. Avocados schälen, halbieren, in Scheiben schneiden und sofort mit 2 EL Limettensaft beträufeln. Avocadoscheiben vorsichtig unter den Salat mischen, evtl. nachwürzen. Auf Salatblättern anrichten.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 60 Minuten

Pro Portion: 492 kcal / 2066 kJ

16.5 Bärlauch-Kartoffelsalat mit frittierten Hähnchenwürfeln

600 g festkochende Kartoffeln	1 TL Senf
Salz	4 EL Öl
50 g Bärlauch	600 g Hähnchenbrustfilet
2 Frühlingszwiebeln	2 EL Mehl
2 Tomaten	2 Eier
100 ml Brühe	80 g Semmelbrösel
4 EL Essig	Fett zum Frittieren
Pfeffer	

Kartoffeln waschen, ca. 25 Min. in Salzwasser garen. Abgießen, pellen, in Scheiben schneiden. Bärlauch, Frühlingszwiebeln waschen, putzen, hacken bzw. in Ringe schneiden. Tomaten würfeln. Brühe mit Essig aufkochen, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Senf unterrühren. Dressing über die Kartoffeln geben, 15 Min. ziehen lassen. Tomaten, Bärlauch, Öl untermengen, salzen, pfeffern. Hähnchenfleisch abbrausen, trocken tupfen, in Würfel schneiden. Salzen, pfeffern. Mit Mehl bestäuben, in den verquirlten Eiern wenden, durch die Brösel ziehen. Portionsweise in 3-4 Min. goldbraun frittieren. Mit dem Salat servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen ca. 35 Min.

Vorbereiten ca. 20 Min.

pro Portion ca.: 440 kcal; E 12 g, F 23 g, KH 45 g

16.6 Bärlauch-Kartoffelsalat mit Lachs

1 Kilo festkochende Kartoffeln	3 Eier
2 Schalotten	5 EL Weißweinessig
100 g Bärlauch	3 EL Olivenöl

Salz und schwarzen Pfeffer aus der Mühle 200 g geräucherten Lachs
250 ml gekörnte Brühe

Kartoffeln waschen und nicht zu weich kochen. Die Kartoffeln schälen und noch heiß in Scheiben schneiden. Die Schalotten häuten und fein hacken. Die Eier hartkochen, abschrecken, schälen und in Scheiben schneiden. Den Bärlauch kalt abbrausen, trocken schütteln und in Streifen schneiden. Ebenfalls den Lachs in Streifen schneiden.

Aus Essig, Öl, Salz und Pfeffer die Salatsauce herstellen und unter die warmen Kartoffelscheiben ziehen. So viel Brühe darüber gießen, dass der Salat saftig und kräftig im Aroma ist. Bärlauch, Ei und Lachs vorsichtig unterheben. Vor dem Servieren noch etwas ziehen lassen.

16.7 Bayerischer Kartoffel-Salat mit Fleischkäse

1.2 kg fest kochende Kartoffeln	3-4 Scheib. Toastbrot
etwas Kümmel	(ersatzw. 4 EL Paniermehl)
evtl. einige Stiele Petersilie	4 Scheib. (à 100 g) Fleischkäse
1 Zwiebel	1 Ei
4-5 EL Öl	Mehl zum Wenden
3-4 EL Essig	1 Bd. Schnittlauch
1 TL klare Brühe	evtl. Ei, Meerrettich und Radieschen zum
Salz, Pfeffer	Garnieren

Kartoffeln waschen. Mit dem Kümmel und evtl. Petersilie in Wasser ca. 25 Minuten kochen. Kartoffeln abschrecken, schälen und abkühlen lassen. Zwiebel schälen und fein würfeln. 2-3 EL Öl erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Mit 1/4 l Wasser und Essig ablöschen, aufkochen und Brühe einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Heiße Marinade darüber gießen und ca. 1 Stunde ziehen lassen. Toast entrinden und im Universalzerkleinerer mahlen. Fleischkäse diagonal halbieren. Ei verquirlen. Fleischkäse erst in Mehl, dann in Ei und zuletzt in Toastbröseln wenden. Die Panade gut andrücken. Das restliche Öl erhitzen. Fleischkäse darin von jeder Seite braun braten. Schnittlauch waschen, fein schneiden und unter den Salat heben. Nochmals abschmecken. Alles anrichten und mit Ei, Meerrettich und Radieschen garnieren. Getränk: kühles Weizenbier.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Wartezeit ca. 1 Std.

pro Portion ca.: 730 kcal / 3060 kJ; E 34 g, F 38 g, KH 58 g

16.8 Bettseicher mit rustikaler Vinaigrette und Kerschscher

500 g Löwenzahn (Bettseicher)	0.5 TL scharfer Senf
8 mittelgroße Kartoffeln (Bintje)	feines Meersalz
<i>Vinaigrette:</i>	3-4 EL Weißweinessig
1 klein. Schalotte	150 ml Öl
	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung Kerschdscher: Kartoffeln in 1 cm Würfel schneiden und roh in der Pfanne braten, bis sie goldbraun sind. Löwenzahn etwa auf 6 cm Länge schneiden mit der Vinaigrette vermengen.

Zubereitung rustikale Vinaigrette: Schalotte schälen, halbieren und in ganz feine Würfel schneiden. Senf, Essig und eine Prise Salz glattrühren, dann das Öl in einem dünnen Strahl dazugießen. Schalottenwürfel dazugeben, gut vermischen, die Vinaigrette mit Salz abschmecken und mit Pfeffer würzen.

Tipp: Evtl. übrig gebliebene Vinaigrette hält sich luftdicht verschlossen bis zu 2 Tage im Kühlschrank.

16.9 Bohnen-Kartoffel-Salat

500 g kleine Kartoffeln	Pfeffer
Salz	1 EL Zitronensaft
500 g grüne Bohnen	1 Prise Zucker
2 Zwiebeln	2 EL Sesamöl
2 Knoblauchzehen	3 EL weißer Balsamico-Essig
2 EL Olivenöl	2 EL gehackte Petersilie

Kartoffeln waschen, in Salzwasser ca. 20 Min. garen. Abgießen und pellen. Bohnen waschen, putzen und ca. 15 Min. in Salzwasser garen. Dann abgießen und eiskalt abschrecken.

Die Zwiebeln abziehen und in dünne Ringe teilen. Knoblauch abziehen und zerdrücken. Beides im erhitzten Olivenöl andünsten. Die Kartoffeln halbieren, zufügen. Mit Salz sowie Pfeffer würzen und einige Minuten braten. Dann in eine Schüssel füllen, etwas abkühlen lassen und die Bohnen vorsichtig unterheben.

Zitronensaft, Zucker, Sesamöl, Essig und Petersilie verrühren. Mit Salz sowie Pfeffer abschmecken und das Dressing auf den Salat träufeln. Den Bohnen-Kartoffel-Salat ca. 2 Std. ziehen lassen und nach Wunsch mit Petersilienblättchen garniert servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung: ca. 25 Min.

pro Person: 205 kcal; E 5 g, F 10 g, KH 21 g

16.10 Bohnen-Kartoffel-Salat mit Forellen

500 g grüne Bohnen, quer halbiert
3/4 TL Salz

1/4 TL Salz
wenig Pfeffer

Soße

1 EL grobkörniger Senf
4 EL Weißweinessig
5 EL Rapsöl
1 klein. Zwiebel, fein gehackt
2 EL Bohnenkraut, fein gehackt

Weiteres

400 g Gschwellti (fest kochende Sorte)
vom Vortag, geschält, in ca. 7 mm dicken
Scheiben
2 geräucherte Forellenfilets (ca. 120 g),
in kleinen Stücken

Ein Dämpfkörbchen in eine weite Pfanne stellen, Wasser bis knapp unter den Körbchenboden einfüllen, Bohnen begeben, salzen, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 25 Min. weich garen. Herausnehmen, etwas abkühlen.

Soße: Alle Zutaten für die Soße in einer Schüssel gut verrühren, würzen.

Kartoffeln und Bohnen zur Soße geben, sorgfältig mischen, ca. 30 Min, ziehen lassen. Fischstücke auf dem Salat verteilen.

Mengenangabe: 4 Personen

Ziehen lassen: ca. 30 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Pro Person: 290 kcal / 1212 kJ; E 11 g, F 17 g, KH 23 g

16.11 Bunter Kartoffelsalat

500 g Kartoffeln
1/2 TL Kümmel
5 EL Weißweinessig
1 TL scharfer Senf
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Zucker

5 EL Distel- oder Keimöl
1 Zucchini, etwa 200 g
1 rote Paprikaschote
150 g Holland-Gouda, mittelalt
2 hart gekochte Eier
1/2 Bd. Petersilie
1 Bd. Schnittlauch

Gewaschene Kartoffeln mit Kümmel 20 Minuten kochen, abgießen, pellen und noch warm in 1 cm große Würfel schneiden.

Essig mit Senf, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren, Öl einschlagen. Die Salatsauce unter die noch eben warmen Kartoffelwürfel mischen.

Zucchini und geviertelte Paprikaschote putzen, waschen und ebenso wie den Käse in kleine Würfel schneiden. Eier schälen und achteln. Petersilie und Schnittlauch abspülen und trockentupfen. Petersilie hacken, Schnittlauch in feine Röllchen teilen. Alles unter die abgekühlten Kartoffelwürfel mischen. Den Salat nach Belieben mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig nachwürzen. Er schmeckt besonders gut zu gebratenem oder gegrilltem Fisch.

Varianten: Geben Sie zusätzlich noch 1/4 Kopf in feine Streifen geschnittenen Endivienensalat hinzu. Der Salat wird zum sättigenden Hauptgericht, wenn Sie 350 g in Stücke

zerpfückten geräucherten Heilbutt oder in Scheiben geschnittene Schillerlocken untermischen.

16.12 Bunter Sommersalat

400 g Kartoffeln kleine festkochende	2 EL Sonnenblumenöl kaltgepresstes
600 g Bohnen junge grüne	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
6 Zweig(e) Bohnenkraut	150 g Zwiebeln kleine rote
2 TL Gemüsebrühe gekörnte	300 g Paprikaschoten gelbe
0.5 TL Meersalz (knapp)	300 g Zucchini junge
2 EL Rotweinessig	500 g Tomaten reife, aromatische
6 EL Apfelessig	1 Handvoll Kräuter, frisch gehackt
1 EL Senf mittelscharf	200 g Schafkäse
4 EL Olivenöl kaltgepresstes	

1. Die Kartoffeln bürsten. Die Bohnen waschen, putzen und halbieren. Das Bohnenkraut zusammenbinden.
2. 1/4 l Wasser mit dem Bohnenkraut und der Brühe aufkochen. Die Bohnen und die Kartoffeln darin etwa 15 Minuten bei mittlerer Hitze kochen (probieren, ob die Bohnen weich sind), und herausnehmen. Die Kartoffeln noch 5 - 10 Minuten kochen lassen.
3. Das Salz mit dem Essig verrühren. Den Senf, beide Ölsorten und 3 El. heißes Wasser damit verquirlen. Mit Pfeffer würzen.
4. Die Zwiebeln in Ringe schneiden. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Mit den Bohnen zur Sauce geben.
5. Die Paprikaschoten vierteln, entkernen und in Streifen schneiden. Die Zucchini in Scheiben schneiden, die Tomaten achteln. Die Kräuter dazugeben. Alles mischen und den Salat etwa 30 Minuten zugedeckt ziehen lassen.
6. Den Schafkäse würfeln, die Hälfte unter den Salat heben, den Rest darüber streuen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 90 Minuten

1500 kJ

16.13 Emmentaler Kartoffelsalat

1 kg Kartoffeln,	2 EL Weißweinessig,
Salz	5 EL Öl,
Pfeffer aus der Mühle,	1 Zwiebel,
Muskatnuss,	1 Bd. Petersilie,
2 dl Bouillon,	1 Bd. Schnittlauch
1 TL Senf,	

Die Kartoffeln in der Schale weichkochen. Darauf achten, dass sie nicht zerfallen. Solange sie noch warm sind, schälen und in Scheiben schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und die warme Bouillon darübergeben. Stehen lassen, bis die Kartoffeln erkaltet sind. Senf, Essig, Öl und die feingehackte Zwiebel zu einer sämigen Sauce rühren und sorgfältig unter die Kartoffeln mischen. Petersilie und Schnittlauch fein hacken und über den Salat streuen.

Mengenangabe: 6 Personen

16.14 Erdapfelsalat mit Curry-Marinade

1.2 kg heurige Erdäpfel	300 g Magermilch-Joghurt
250 g Zuckerschoten od.	8 EL (-10) Milch
200 g TK-Erbesen	2 EL (-3) Balsamico-Essig
Salz	1 TL (-2) Curry
etwas Zucker	weißer Pfeffer
250 g Kirschtomaten	3 Stiele glatte Petersilie
3 EL Salat-Mayonnaise	

Erdäpfel waschen und in Wasser ca. 20 Minuten zugedeckt kochen. Abschrecken und die Schale abziehen. Auskühlen lassen.

Zuckerschoten putzen, waschen und 3-5 Minuten in kochendem Salzwasser garen. Abtropfen und abkühlen lassen. Kirschtomaten waschen und vierteln.

Für die Curry-Marinade Mayonnaise, Joghurt und Milch glatt rühren. Mit Essig, Zucker, Curry, Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Curry-Marinade mit den vorbereiteten Salatzutaten mischen.

Mind. 1 Stunde ziehen lassen. Salat nochmals abschmecken und anrichten. Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Über den Salat streuen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten (1 Stunde Wartezeit)

16.15 Exotischer Kartoffelsalat

<i>Zutaten</i>	2 EL Mangochutney
750 g Pellkartoffeln	1 -2 El. Curry
1 Glas eingel. Kürbis (400 g)	Salz
200 g Staudensellerie	Pfeffer
100 g Rosinen	Zucker
200 g Putenbrustaufschnitt	1 Bd. gehackte Petersilie
500 g Vollmilchjoghurt	

Pellkartoffeln abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Eingelegten Kürbis abtropfen lassen. Staudensellerie putzen waschen und in feine Streifen schneiden. Mit Rosine und in Streifen geschnittenem Putenbrustaufschnitt mischen. Aus Vollmilchjoghurt, Mangochutney, Curry, Salz, Pfeffer, Zucker und Petersilie eine Marinade rühren. Über den Salat geben, mischen und 30 Minuten durchziehen lassen. Pro Portion ca. 355 Kalorien / 1491 Joule

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

16.16 Feinsauer gefüllte Kartoffeln mit buntem Pusztasalat

Basilikum, Schnittlauch	4-6 EL süße Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat	60 g Butter
Butter zum Bestreichen	groß. vorwiegend festkochende Kartoffeln
1 Glas Pusztasalat (Abtropfgewicht 190g)	mit der Schale
100 g geriebener Emmentaler Käse	gekocht

Von gekochten und gepellten Kartoffeln (Speisefrühhartoffeln müssen nicht gepellt werden) einen kleinen Deckel abschneiden und aushöhlen. Noch warme Kartoffelmasse mit Butter und Sahne cremig rühren. Geriebenen Käse daruntermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und die Masse erkalten lassen. Gut abgetropften Pusztasalat in ausgehöhlte Kartoffeln füllen und mit einem Spritzbeutel Kartoffelmasse darauf verteilen. Gefüllte Kartoffeln auf mit Butter bestrichenem feuerfesten Teller legen. Im vorgeheizten Backofen bei 220° C ca. 15 bis 20 Minuten backen, mit Basilikumblättchen und Schnittlauch servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 45

16.17 Feldsalat mit Kartoffelsoße

<i>Kräutersoße</i>	saurer Sahne
Obstessig	herstellen.
öl	<i>Sonstiges</i>
Zwiebeln	Kartoffel
Kräutern	Feldsalat
Kräutersalz	

Alle den Zutaten der Kräutersoße verrühren (Mengen nach Geschmack).

Gekochte Kartoffeln vom Vortage, oder frisch gekochte Kartoffel mit einer Gabel zerdrücken, oder heiße Kartoffel durch die Kartoffelpresse geben.

Durchgepresste Kartoffeln erst mit etwas Öl vermischen und dann mit der Salatsoße vermischen.

Kurz vor dem Servieren mit dem Feldsalat vermengen.

Bei heißen Kartoffeln: Nach dem Zerdrücken die Kartoffeln mit etwas Öl vermischen. Wenn heiße Kartoffeln mit kalter Salatsoße vermischt werden, können sie zäh und klebrig werden.

Mengenangabe: 4 Portionen

16.18 Frischer Kartoffelsalat

500 g gekochte Salatkartoffeln	2 Zwiebeln
1 kl. Salatgurke	2 Bd. Schnittlauch
1 Bd. Petersilie	1 Tasse Mayonnaise
2 schnittfeste Tomaten	1/8 l Sauerrahm o. Joghurt
2 Eier	1 EL Zitronensaft
250 g gekochter Schinken o. Braten	etwas Essig
2 Bd. Radieschen	

Kartoffeln pellen und in Würfel schneiden, mit Salz, Pfeffer und Essig über Nacht durchziehen lassen. Salatgurke waschen, mit Schale halbieren, entkernen und in Würfel schneiden, salzen und 2 Std. ziehen lassen. Radieschen waschen und in dünne Scheiben schneiden. Tomaten, Eier, Schinken und Zwiebeln würfeln und mit der gehackten Petersilie und dem Schnittlauch unter die Kartoffeln mischen. Aus den angegebenen Zutaten eine Marinade rühren und über den Salat geben, alles gut mischen und durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken.

16.19 Frischer Kartoffelsalat mit Hähnchen

1 kg kleine neue Kartoffeln	1/4 l Hühnerbrühe (Instant)
200-250 g Kirschtomaten oder kleine Tomaten	6 EL Obstessig
1 Zucchini (ca. 200 g)	Salz
100 g Champignons	weißer Pfeffer
1/2 Kopfsalat (z. B. Frisée)	Zucker
1 Bd. Lauchzwiebeln	5 EL Öl
250 g Mozzarella-Käse	400 g Hähnchenfilet

Kartoffeln gründlich waschen. In Wasser 15-20 Minuten kochen.

Tomaten waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Zucchini und Pilze putzen,

waschen und in Scheiben schneiden. Salat und Lauchzwiebeln putzen und waschen. Salat kleiner zupfen, Zwiebeln in Ringe schneiden. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.

Kartoffeln abschrecken und die Schale abziehen. Brühe, Essig, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker verrühren. 3 EL Öl darunterschlagen. Marinade mit Kartoffeln, vorbereitetem Gemüse und Käse mischen. Ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Hähnchenfilet waschen und trockentupfen. In 2 EL heißem Öl von jeder Seite 7-8 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen. Den Salat nochmals abschmecken. Hähnchenfilet in Scheiben schneiden und darauf anrichten.

Getränk: kühles Bier.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 45 Min. (ohne Wartezeit).

Portion ca.: 0 kcal; E 42 g, F 27 g, KH 38 g

16.20 Frühkartoffelsalat mit Lachs

800 g kleine Frühkartoffeln	Salz, grobgeschroteter bunter Pfeffer
3 klein. rotschalige Äpfel	3 EL Apfelessig
6 Frühlingszwiebeln	Zucker
150 g Naturjoghurt	200 g Räucherlachs
50 g Mayonnaise	4 Scheib. Knäckebrötchen

Kartoffeln gründlich waschen, in ausreichend Wasser garen, dann abgießen, ausdampfen lassen, pellen und in Scheiben schneiden. Die Äpfel waschen, vierteln, die Kerngehäuse entfernen und die Früchte in sehr dünne Spalten teilen. Frühlingszwiebeln putzen, abbrausen und schräg in Ringe schneiden. Den Joghurt mit der Mayonnaise verrühren und mit Salz, Pfeffer, Apfelessig sowie Zucker pikant abschmecken. Kartoffeln mit Apfelspalten, Frühlingszwiebeln und Dressing mischen, evtl. mit den Gewürzen nochmals abschmecken. Den Räucherlachs in Streifen schneiden, das Knäckebrötchen in Stücke brechen, beides auf dem Salat anrichten. Salat evtl. mit etwas Kopfsalat und Dill garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

pro Person ca.: 380 kcal; E 7 g, F 9 g, KH 49 g

16.21 Frühlingskartoffeln

<i>Zutaten</i>	1/8 l heiße Brühe
500 g Pellkartoffeln	1 EL Essig
<i>Marinade</i>	2 Bd. Radieschen
	3 Frühlingszwiebeln

1 Gewürzgurke	200 g Joghurt
<i>Soße</i>	3 EL Gurkenwasser
5 EL gehackte Petersilie	Salz
	Pfeffer

Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Für die Marinade Brühe mit Essig verrühren, über die Kartoffeln gießen, mischen und mindestens 60 Minuten durchziehen lassen. Radieschen in Scheiben, Zwiebeln in Ringe und Gurke in Würfel schneiden. Aus den angegebenen Zutaten eine Soße bereiten, über die Salatzutaten geben und unterheben. Vor dem Servieren abschmecken.

Mengenangabe: 3 Portionen

16.22 Frühlingsalat mit Kartoffeln, Radieschen, Schnittlauch und Lachskaviar

350 g kleine Kartoffeln	Pfeffer
750 g Spargel	1 Bd. Schnittlauch oder
Salz	2 Frühlingszwiebeln
Zucker	1 Hand voll zarte Liebstöckelblätter
1 EL Butter	1 Hand voll Kerbel
1 Bd. Radieschen	1 EL Balsamessig
2 feste Salatherzen	1 EL scharfer Senf
wenn vorhanden, etwas Brunnenkresse	125 g Lachs- oder Forellenkaviar (nach Be-
6 EL Olivenöl	lieben)

Die Kartoffeln kochen und auskühlen lassen. Den Spargel putzen, schräg in Stücke schneiden, in Salzwasser, das mit Zucker und Butter gewürzt ist, bissfest kochen. Radieschen in Scheibchen oder Stifte hobeln. Die Eier hart kochen. Salatherzen bis auf ihr festes Herz entblättern, die schönen Blätter ganz lassen und die Herzen vierteln.

Die Kartoffeln pellen. Sollten sie nicht wirklich klein, also höchstens walnussgroß sein, halbieren oder sogar vierteln. In zwei Esslöffeln Öl langsam rundum golden braten. Erst dann salzen und pfeffern.

Um den Salat anzurichten die Salat- beziehungsweise Brunnenkresseblätter in einer flachen Schüssel als Bett oder Kranz auslegen.

Die weiteren Zutaten entweder gleich mit der Marinade vermischen oder einfach so dekorativ gemischt darauf verteilen. Auch die Kräuter: Schnittlauch dafür in 2 Zentimeter lange Stücke schneiden, die übrigen Kräuter zerpfeifen.

Die Marinade aus Essig, Senf, Salz, Pfeffer und dem restlichen Öl cremig rühren, mit einem Schuss Spargelsud verdünnen und gleichmäßig über die Salatzutaten träufeln.

Die Kügelchen vom Lachskaviar darüber streuen und jetzt den Salat nicht mehr stehen lassen, sondern sofort servieren.

Beilage: Dazu vorzugsweise ein krumiges Land- oder Bauernbrot reichen.

Getränk: Ein frischer Albariño aus Rias Baixas (Nordwestspanien) oder ein reifer, aber knackiger Riesling aus deutschen Landen.

Mengenangabe: 4 Personen

16.23 Gärtnersalat mit Mettbällchen

1.2-1.5 kg Kartoffeln	Salz
4 Eier	weißer Pfeffer
1 Salatgurke	Zucker
3 Paprikaschoten (z. B. grün, gelb und rot)	500 g Schweinemett
2 mittelgroße Zwiebeln	Edelsüß-Paprika
2 Knoblauchzehen	2 EL Öl
500 g Vollmilch-Joghurt	1/2 Bd. Petersilie
4-5 EL Salat-Mayonnaise	1 klein. Römersalat
1 TL Zitronensaft	

Kartoffeln waschen und zugedeckt ca. 20 Minuten kochen. Eier hart kochen. Beides abschrecken, schälen, abkühlen lassen.

Gurke und Paprika putzen, waschen und in Stücke schneiden. Kartoffeln in Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Joghurt, Mayonnaise und Zitronensaft verrühren. Knoblauch und Hälfte Zwiebeln unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Gurke, Paprika, Kartoffeln und Salatsoße mischen. Mind. 30 Minuten ziehen lassen.

Mett und übrige Zwiebelwürfel verkneten. Mit Pfeffer und Edelsüß-Paprika würzen. Daraus kleine Bällchen formen. Im heißen Öl rundherum 5-6 Minuten braten, etwas abkühlen lassen.

Eier in Spalten schneiden. Petersilie und Salat putzen, waschen. Petersilie hacken, Salat in Streifen schneiden. Salat nochmals abschmecken. Mettbällchen, Eier und Salat darunter heben. Petersilie darüber streuen.

Getränk: kühles Bier.

Mengenangabe: 6-8 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Wartezeit mind. 30 Min.

Portion ca.: 510 kcal; E 26 g, F 29 g, KH 0 g

16.24 Gegrillter Kartoffelsalat

800 g kleine Salatkartoffeln, ca., vorgekocht	100 ml bestes Olivenöl
4 klein. Rispen Kirschtomaten	feines Meersalz
3 EL Schnittlauchröllchen	Pfeffer aus der Mühle
2 EL milder Weinessig	

Die Kartoffeln längs halbieren, in Olivenöl wenden und auf der Schnittseite grillen. Die Tomatenrispen waschen und grillen, bis sie Blasen werfen. Den Essig mit dem Olivenöl, Schnittlauch, Salz und Pfeffer verrühren und die Kartoffeln und Tomaten damit übergießen. Mit Salz und Pfeffer nachschmecken und etwas ziehen lassen.

Mengenangabe: 4 Personen:

16.25 Gemischter Salat mit Kartoffelvinaigrette

Salz	2 Zwiebeln
2 EL kaltgepresstes Rapsöl	125 g Mozzarellakugeln
100 ml Gemüsebrühe	125 g Katenschinken
4 EL Aceto balsamico bianco	400 g Tomaten
1/2 Bd. Basilikum	1 Kopfsalat
1 Grillkartoffel (250 g) aus dem Kühlregal	Pfeffer

Salat waschen und zerzupfen. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Schinken aufrollen und in Scheiben schneiden. Mozzarellakugeln abtropfen lassen. Eine Zwiebel schälen und in halbe Ringe schneiden. Alle Salatzutaten mischen. Für die Vinaigrette Kartoffel pellen und mit einer Gabel zerdrücken. Basilikum waschen, trockenschütteln und hacken. Zweite Zwiebel schälen und fein würfeln. Alles zusammen mit Essig, Brühe und Öl verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vinaigrette zu den Salatzutaten servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

16.26 Genfer Salat

500 g gekochte Kartoffeln,	5 EL Creme fraiche,
200 g Saucissons (Schweinswürste),	1 EL Senf, evtl. mehr
15 g Speckwürfel,	Salz,
200 g Gruyere-Käse,	Pfeffer,
2 Gewürzgurken,	2 EL Öl,
1 TL Kümmel,	2 EL Essig
1 Zwiebel,	

Kartoffeln, Wurst, Käse und Gurken in kleine Würfel schneiden. Die Speckwürfel beifügen. Aus Creme fraiche, Senf, Pfeffer, Salz, Öl, Essig und der klein gehackten Zwiebel eine

Sauce zubereiten und diese über den Salat giessen. Das Ganze gut durchmischen und 1 bis 2 Stunden kühl stellen. Schwarzbrot und ein kühles Bier dazu servieren.

16.27 Goethes Salat

1 kg Pellkartoffeln	1 Bd. Petersilie
1 Bd. Radieschen	1 Bd. Zitronenmelisse
1 Zwiebel	1 Bd. Pimpinelle
1 groß. Gewürzgurke	1 TL Essig
1 Knoblauchzehe	1 TL Senf
1 Kästchen Kresse	Salz
1 Bd. Schnittlauch	Pfeffer
1 Bd. Dill	4 EL Öl

Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Radieschen, Zwiebel und Gurke in feine Würfel schneiden, Knoblauchzehe auspressen. Kresse abschneiden, Schnittlauch in Röllchen schneiden, restliche Kräuter hacken.

Essig mit Senf, Salz, Pfeffer und Öl verrühren, über die Salatzutaten geben, mischen und kühl stellen.

Beilage: gebratene Scholle.

Mengenangabe: 4 Portionen

16.28 Griechischer Kartoffelsalat

500 g Pellkartoffeln	2 EL Rotweinessig
2 hart gekochte Eier	1 TL Senf
2 Fleischtomaten	Salz
200 g Schafkäse	Pfeffer
1 Zwiebel	4 EL Olivenöl
1 Glas Sardellenfilets	frisches oder getrocknetes Basilikum
100 g schwarze Oliven	gehackte Petersilie

Gekochte, kalte Kartoffeln pellen, in Scheiben, Eier und Tomaten in Achtel, Schafkäse in Würfel und Zwiebel in Ringe schneiden. Sardellen in feine Streifen schneiden. Alle Salatzutaten miteinander vermischen. Für die Salatsoße alle Zutaten verrühren, Kräuter unterheben, gut abschmecken. Soße über den Salat gießen, durchmischen, gut durchziehen lassen, dann nochmals abschmecken.

Mengenangabe: 4 Portionen

16.29 Großer Partysalat

3 kg fest kochende Kartoffeln	1 Bd. Dill
Salz	1 Prise Zucker
4 Becher Magermilchjogurt (à 150 g)	Zitronensaft
1 Becher Kräuter-Creme fraîche (125g)	Currypulver
1 TL mittelscharfer Senf	Knoblauchpfeffer
1 EL Curryketchup	2 säuerliche Äpfel (Boskop)
250 ml Gemüsebrühe	2 Zwiebeln
1 Bd. Schnittlauch	3 Gewürzgurken
1 Bd. Petersilie	1 grüne Paprikaschote

Die Kartoffeln waschen, in Salzwasser garen, abgießen, pellen und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit den Jogurt, die Creme fraîche, den Senf, den Ketchup und die Brühe verrühren. Die Kräuter fein hacken und unterheben.

Die Sauce mit Zucker, Zitronensaft, Curry und Knoblauchpfeffer pikant abschmecken.

Die Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und hacken.

Die Gewürzgurken würfeln.

Die Paprikaschote putzen, waschen, entkernen und in kurze Streifen schneiden. Alles mit der Joghurtsauce mischen.

Die Kartoffeln in Scheiben schneiden, zum Schluss darunter heben und 1 Stunde durchziehen lassen.

TIPPS: Dieser Kartoffelsalat schmeckt besonders gut zu gegrilltem Fleisch und gebratenem Fisch. Sie können ihn schon nachmittags vorbereiten, achten Sie jedoch darauf, ihn nicht direkt aus dem Kühlschrank auf den Tisch zu bringen. Zum Garnieren eignen sich z. B. Tomatenscheiben oder -viertel, Gurkenscheiben, Radieschen, Krevetten, hart gekochte Eier oder Kräuterzweige.

Mengenangabe: 10 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde 15 Minuten

Zeit zum Durchziehen ca. 1 Stunde

16.30 Grüner Kartoffelsalat

1 kg Kartoffeln festkochende	4 EL Sonnenblumenöl
Salz	1 Bd. Radieschen
0.25 l Rinderfond (Glas)	1 Bd. Brunnenkresse (oder Gartenkresse)
5 EL Weißweinessig	30 g Sauerampferblätter
weißer Pfeffer, frisch gemahlen	30 g Gänseblümchenblätter und -blüten
6 Scheibe(n) Frühstücksspeck (Bacon)	(oder Borretsch mit Blüten)
3 Frühlingszwiebeln	

1. Die Kartoffeln in Salzwasser etwa 25 Minuten kochen, abgießen und noch warm schälen, in Scheiben schneiden. Den Rinderfond mit dem Essig, Salz und Pfeffer erhitzen, über die Kartoffeln gießen.
2. Den Speck in Streifen schneiden, die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und mit dem zarten Grün in Scheiben schneiden. 1 El. von dem Öl in einer Pfanne erhitzen, den Speck darin ausbraten, die Frühlingszwiebeln kurz mitbraten, dann über die Kartoffeln gießen. Das restliche Öl untermischen.
3. Die Radieschen in Scheiben schneiden. Einige zarte Blätter fein schneiden. Die Brunnenkresseblättchen und die Kräuter hacken und alles unter den Kartoffelsalat mischen.
4. Den Salat mit den Radieschenscheiben und den Gänseblümchen- oder Borretschblüten garnieren. Bis zum Servieren etwas durchziehen lassen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 60 Minuten

1600 kJ

16.31 Grüner Kartoffelsalat

750 g neue Kartoffeln (gekocht und geviertelt), Salz,
Pfeffer
350 ml Spinat-Mayonnaise,

Die neuen Kartoffeln kochen, schälen, vierteln und abkühlen lassen. Die Spinat-Mayonnaise darunter mischen. Den Kartoffelsalat ca. 2 Stunden ziehen lassen.

16.32 Grüner Kartoffelsalat

1.6 kg Kartoffeln (klein und festkochend)	weißer Pfeffer (a. d. Mühle)
Salz	4 Eier (Kl. L)
125 g Zwiebeln	1/2 Bd. Schnittlauch
100 g durchwachsener Speck (in Scheiben)	5 Sauerampferblätter
200 ml Öl	5 Borretschblätter
1 EL Senf (mittelscharf)	3 Dillzweige
10 EL Weißweinessig	1/2 Beet Kresse
250 ml Brühe	1/2 Bd. Kerbel
	1/2 Bd. Pimpinelle
	1/2 Bd. krause Petersilie

1. Die Kartoffeln in der Schale in Salzwasser bissfest kochen. Abgießen, noch warm pellen und in feine Scheiben schneiden.
2. Die Zwiebeln pellen, den Speck und die Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Den Speck

in 1 El Öl knusprig ausbraten, die Zwiebeln dazugeben und kurz darin andünsten.

3. Senf, Essig, Brühe, restliches Öl, Salz, Pfeffer und die Zwiebel-Speck-Mischung verrühren und einmal kurz aufkochen. Sofort auf die noch warmen Kartoffelscheiben gießen und vorsichtig mischen. Den Kartoffelsalat fest mit Klarsichtfolie abdecken und an einem warmen Ort mindestens 30 Minuten durchziehen lassen.

4. Die Eier 10 Minuten kochen, dann abschrecken und pellen. Eigelb und Eiweiß getrennt grob würfeln.

5. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Den Sauerampfer und den Borretsch in feine Streifen schneiden. Den Dill fein schneiden. Die Kresse vom Beet schneiden. Kerbel, Pimpinelle und Petersilie von den Stielen zupfen.

6. Kurz vor dem Servieren den Kartoffelsalat eventuell nachwürzen. 2/3 der Kräuter und die Eigelb- und Eiweißwürfel locker untermischen. Den Salat in einer Schüssel anrichten, mit den restlichen Kräutern bestreuen und mit den Kümmel-Mett-Stangen servieren.

Mengenangabe: 12 Portionen:

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Pro Portion: 291 kcal / 1219 kJ; E 6 g, F 22 g, KH 17 g

16.33 Gummelissalat (Kartoffelsalat)

1 kg Kartoffeln,	3 EL Essig,
1 Zwiebel (fein gehackt),	3 EL Öl,
Senf,	1/4 l Fleischbrühe,
Salz,	Schnittlauch (fein gehackt)
Pfeffer,	

Kartoffeln kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel in Öl dämpfen, aber nicht braun werden lassen.

Aus Essig, Öl, Senf, Salz, Pfeffer und angedämpften Zwiebeln die Salatsauce herstellen und unter die warmen Kartoffelscheiben ziehen. So viel Fleischbrühe dazugeben, dass der Salat schön saftig und kräftig im Aroma ist. Zum Schluss mit Schnittlauch bestreuen.

(Wenn die Zwiebel angedämpft wird, entwickelt sie auch bei längerem Stehenlassen des fertigen Salates keinen unangenehmen Geschmack.)

16.34 Gurke mit Bratkartoffelsalat

Bratkartoffelsalat

Bratbutter zum Braten
400 g Frühkartoffeln,
in ca. 1 cm großen Würfeln
1/2 TL Salz

Fleisch

300 g geschnetzeltes Schweinefleisch
1/2 TL Salz
wenig Pfeffer

Sauce

1 EL grobkörniger Senf	1/2 Bd. glattblättrige
4 EL Aceto balsamico bianco	Petersilie, fein gehackt
5 EL Olivenöl	2 Gurken,
3/4 TL Salz	mit dem Sparschäler mehrmals längs einge-
wenig Pfeffer	kerbt, längs halbiert
200 g Cherry-Tomaten, geviertelt	

Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiß werden lassen. Kartoffeln begeben, unter gelegentlichem Wenden ca. 5 Min. goldbraun braten. Zugedeckt ca. 10 Min. bei mittlerer Hitze weich dämpfen, salzen, herausnehmen, etwas abkühlen. Evtl. wenig Bratbutter begeben, heiß werden lassen. Fleisch portionenweise bei großer Hitze ca. 3 Min. braten, würzen, herausnehmen, etwas abkühlen. Senf, Aceto und Öl in einer Schüssel gut verrühren, Sauce würzen. Cherry-Tomaten, Petersilie, Bratkartoffeln und Fleisch daruntermischen. Gurkenhälften mit einem Kugelausstecher großzügig entkernen, mit dem Bratkartoffelsalat füllen.

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

pro Person: 374 kcal / 1563 kJ; E 21 g, F 20 g, KH 27 g

16.35 Gurken-Kartoffelsalat

<i>Marinade</i>	Salz
50 g geräucherter durchwachsener Speck	Pfeffer
1 Zwiebel	Zucker
2 EL Öl	500 g Pellkartoffeln
1/8 l Hühnerbrühe	500 g Salatgurke
3 EL Weißweinessig	1 Bd. Schnittlauch
2 TL Senf	

Für die Marinade Speck und Zwiebel in Würfel schneiden. Öl erhitzen, Speck und Zwiebel darin andünsten. Brühe angießen und aufkochen. Essig und Senf dazugeben. Marinade mit den Gewürzen abschmecken. Kartoffeln pellen, Kartoffeln und Gurke in Scheiben schneiden. Marinade über die Salatzutaten gießen, mischen und mindestens 60 Minuten durchziehen lassen.

Schnittlauch in Röllchen schneiden und über den Salat geben.

Mengenangabe: 4 Portionen

16.36 Harzer Kartoffelsalat

750 g Kartoffeln	3 EL Weißweinessig
1 Tas. Wasser	2 EL Wasser
1 TL Salz	1 EL Zucker
250 g Rapunzelsalat	1 TL Salz
2 Zwiebeln	1 Msp. Pfeffer
<i>Soße:</i>	6 EL Öl

Kartoffeln waschen, schälen, mit Wasser und Salz auf 3 oder Automatik- Kochstelle 5 - 6 zum Kochen bringen und 25 - 30 Min. auf 1 garkochen. Abgießen, abkühlen lassen und in Würfel schneiden. Den Rapunzelsalat verlesen, waschen, gut trocken schleudern.

Für die Salatsoße alle Zutaten vermischen, gut abschmecken. Die Kartoffelwürfel und den Salat mit der Soße vermischen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 45 Minuten

Pro Portion: 291 kcal / 1219 kJ

16.37 Heißer Kartoffelsalat

750 g Salatkartoffeln	(hell)
1/2 Bd. Frühlingszwiebeln	1/2 Bd. Petersilie
1 rote Paprikaschote (150 g)	Thymian
100 g geräuchertes Forellenfilet	Pfeffer
1 B. Sahne (200 g)	Salz
2 TL Knorr klare Delikatess-Brühe (Instant)	1 EL Mazola Keimöl
2 EL Weißweinessig	30 g ger. Emmentaler Käse
1-2 EL Mondamin Klassische Mehlschwitze	2 EL Sonnenblumenkerne

Kartoffeln kochen, mit kaltem Wasser abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Paprikaschote in Streifen, Forellenfilet in Stücke schneiden. Sahne, Knorr klare Delikatess -Brühe, Essig und Mondamin Klassische Mehlschwitze verrühren. Kartoffeln, Gemüse und Forellenfilet dazugeben und vorsichtig mischen. Kartoffelsalat mit Petersilie, Thymian, Pfeffer und Salz abschmecken. Eine große flache Auflaufform mit Mazola Keimöl fetten. Kartoffelsalat einfüllen. Käse und Sonnenblumenkerne darauf verteilen, im Backofen garen. Dazu schmecken Blattsalat und Baguette.

Schaltung: 200-220 °, 2. Schiebeleiste v. u. 170 -190°, Umluftbackofen ca. 35 Minuten

Mengenangabe: 3 Portionen

16.38 Herzhafter Kartoffelsalat

1.2 kg festkochende Kartoffeln	7-8 EL Weißwein-Essig
Salz, weißer Pfeffer	1 TL Zucker, ca.
2 rote Zwiebeln (ca. 100 g)	125 g Feldsalat
1/2 TL Gemüsebrühe (Instant)	7-8 EL Öl

Kartoffeln waschen, in Salzwasser ca. 25 Minuten kochen. Abschrecken, Schale abziehen. Auskühlen. In Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen, fein würfeln. 1/8 l Wasser, Brühe, Essig und Zwiebelwürfel aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Heiß über die Kartoffeln gießen. Ca. 30 Minuten ziehen lassen. Feldsalat verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Öl und Feldsalat unter die Kartoffeln heben. Den Salat nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitungszeit ca. 45 Min. (ohne Wartezeit).

Pro Portion ca.: 280 kcal / 1170 kJ

16.39 Italienischer Kartoffel-Rucolasalat mit Lammfilets

<i>Salat</i>	2 Rosmarinzweige
25 ganz kleine Kartoffeln	50 g Pecorino (grob gerieben)
Olivenöl	Salz
300 g Rucola (am Besten frisch vom Markt)	Pfeffer
60 g Pinienkerne	Basilikumblättchen (zum Garnieren)
20 Kirschtomaten	<i>Für das Dressing</i>
1 Orange (groß)	4 EL Olivenöl
1 Grapefruit (groß)	2 1/2 EL rote Balsamico-Creme
4 Lammfilets (ca. 200 g, in mundgerechte Stücke geschnitten)	(beim ital. Lebensmittelhändler)
2 Knoblauchzehen (in ganz kl. Stückchen geschnitten)	1 TL Senf
4 Thymianzweige	Salz (nach Geschmack)
	Pfeffer (nach Geschmack)

Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten, beiseite stellen. Den Rucola gut abwaschen, trockenschleudern und eventuell etwas kleinschneiden. Die Kirschtomaten ebenfalls waschen und halbieren. Die Zitrusfrüchte schälen und filetieren. Alles, ohne Pinienkerne, auf einen großen Teller schön anrichten und mit dem Dressing beträufeln.

Die Kartoffeln abwaschen und mit der Pelle in kochendem Salzwasser etwa 5-10 Minuten kochen, bis sie al dente sind, kalt abspülen und gut trocknen.

Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Lammfilet-Stücke mit dem Knoblauch, den gezupften Rosmarin-Nadeln und Thymianblättchen darin kurz, aber scharf anbraten, die Kartoffelchen zugeben und etwa 3 Minuten bei kleiner Flamme ziehen lassen. Nach Geschmack salzen und pfeffern.

Alle Zutaten noch lauwarm über den Salat geben - und mit dem geriebenen Pecorino und

den gerösteten Pinienkernen bestreut sowie mit den Basilikumblättchen garniert - sofort servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Pro Portion: 565 kcal; F 33 g

16.40 Italienischer Kartoffelsalat

1 klein. Blumenkohl	1 Dos. Champignons (Abtropfgewicht etwa
250 g Möhren	170 g)
300 g TK-Erbsen	200 g Mayonnaise
1/8 l Wasser	Salz
Salz	Pfeffer
Zucker	Basilikum
500 g Pellkartoffeln	Oregano
2 hartgekochte Eier	

Blumenkohl in kleine Röschen teilen, Möhren in dünne Scheiben schneiden. Blumenkohl, Möhren und Erbsen mit Wasser, Salz und Zucker ankochen, 10 bis 12 Minuten fortkochen und Wasser abgießen. Gepellte Kartoffeln und Eier in Würfel, abgetropfte Champignons in Scheiben schneiden. Mayonnaise über die Salatzutaten geben und mischen. Mit Salz, Pfeffer, Basilikum und Oregano abschmecken.

Mengenangabe: 4 Portionen

16.41 Italienischer Kartoffelsalat

<i>Zutaten</i>	5 EL Weißweinessig
750 g Pellkartoffeln	Salz
400 g Tomaten	Pfeffer
1 Bd. Lauchzwiebeln	Zucker
1 klein. Glas schwarze Oliven	1 Knoblauchzehe
100 g Parmaschinken	1 Pkg. italienische Kräuter (TK 25 g)
6 EL Olivenöl	

Pellkartoffeln abziehen und in Scheiben schneiden. Tomaten und Lauchzwiebeln putzen, waschen. Kleinschneiden. Oliven abtropfen lassen. Parmaschinken in Streifen schneiden. Alle Zutaten mischen.

Aus Olivenöl, Weißweinessig, Salz, Pfeffer, Zucker, durchgepresster Knoblauchzehe und

italienischen Kräutern eine Marinade rühren. Über den Salat geben, gut durchmischen und 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. Pro Portion ca. 410 Kalorien / 1772 Joule

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

16.42 Kartoffel - Hering - Salat

500 g festkochende Kartoffeln	oder statt dieser drei Zutaten
2 Eier	3 EL fertige Mayonnaise
1 säuerlicher Apfel	1 Becher Joghurt
8 Cornichons	Zitronensaft
150 g Holland-Edamer	Salz
3 Bismarckheringsfilets	Pfeffer
1 Ei	1 Bd. gemischte Kräuter oder je
1/16 l Öl	1/2 Bd. Schnittlauch und Petersilie
1 TL scharfer Senf	

Kartoffeln und Eier kochen. Die Kartoffeln pellen, in feine Scheiben schneiden. Die Eier schälen, mit dem Eierschneider in Würfel zerteilen. Den Apfel schälen, vierteln und das Kernhaus ausschneiden. Apfel, Cornichons und Edamer fein würfeln. Die Heringsfilets in mundgerechte Stücke zerteilen.

Für die Sauce Ei, Öl und Senf im Mixer oder mit dem Handrührer zu einer leichten Mayonnaise aufschlagen. Oder fertige Mayonnaise verwenden. Den Joghurt mit einem Löffel unterrühren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Die vorbereiteten Zutaten mit der Sauce übergießen und vermischen. Mit den feingehackten Kräutern bestreuen. Den Salat eine halbe Stunde durchziehen lassen, dann erst servieren.

16.43 Kartoffel-Basilikum-Salat

nach Belieben Salz	nach Belieben Pfeffer
75 ml kaltgepresstes Rapsöl	2 EL Aceto Balsamico Bianco
50 g Walnusskerne	100 ml Hühnerbrühe
3 Knoblauchzehen	2 EL feines Rapsöl
2 Bd. Basilikum	3 Zwiebeln
300 g Kirschtomaten	750 g fest kochende Kartoffeln

Kartoffeln kochen, abgießen, abschrecken, pellen, etwas abkühlen lassen, dann in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen, hacken und im feinen Rapsöl anbraten. Brühe und Essig angießen, aufkochen, mit Pfeffer würzen und über die Kartoffeln gießen. 15 Minuten durchziehen lassen. In der Zwischenzeit Tomaten waschen und halbieren. Basilikum

waschen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Knoblauch schälen und grob zerteilen. Nüsse im Universalzerkleinerer fein mahlen, Knoblauch und 3/4 der Basilikumblättchen zufügen, alles pürieren. Kaltgepresstes Rapsöl nach und nach untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pesto unter die Karoffelmischung ziehen. Zum Schluss Tomaten und restliche Basilikumblättchen untermischen. Nährwert pro Portion: 28,5 g Fett, 34,5 g Kohlenhydrate, 8,9 g Eiweiß

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 105

433 kcal / 1812 kJ

16.44 Kartoffel-Birnen-Salat

500 g fest kochende Kartoffeln	5 EL Salatcreme
Salz	5 EL Vollmilchjogurt
500 g feste Birnen (z.B. Kaiserkrone)	1 Bd. gehackter Dill
125 g Butterkäse	gemahlener weißer Pfeffer
1 EL Zitronensaft, evtl. mehr	

Die Kartoffeln waschen, in Salzwasser garen, abgießen, pellen, abkühlen lassen und würfeln.

Die Birnen schälen, vierteln und entkernen. Die Birnen und den Käse würfeln. Die Birnenwürfel mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Beides mit den Kartoffeln mischen.

Die Salatcreme, den Jogurt und den Dill verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Salatzutaten gießen.

Mengenangabe: 2 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

16.45 Kartoffel-Bratwurst-Salat

2 TL Öl	3 EL Schnittlauchröllchen
Salz, Pfeffer	200 g Spinatblätter
800 g kleine Kartoffeln	4 Rote Bratwürste à ca. 150 g (oder andere Sorten)
5 EL Brühe	1 EL Butterschmalz
6 EL Kräuteres sig	

Den Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Ein Backblech mit 1 TL Öl bestreichen und mit Salz sowie Pfeffer bestreuen. Die Kartoffeln gründlich waschen, halbieren bzw. dritteln und mit der Schnittfläche nach unten auf das Blech setzen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Min. backen.

Für die Marinade Brühe mit Essig, 1 TL Öl sowie 2 EL Schnittlauch verrühren. Salzen und pfeffern. Den Spinat putzen und abbrausen. Bratwürste schräg in 1 cm dicke Scheiben teilen und im Butterschmalz ca. 5 Minuten braten. Die Ofenkartoffeln dazugeben und kurz mitbraten.

Den Spinat auf vier Teller verteilen, Bratwurst und Kartoffeln darauf anrichten, mit der Marinade beträufeln und mit 1 EL Schnittlauch garniert servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen ca. 35 Min.

Vorbereiten ca. 30 Min.

pro Person ca.: 650 kcal; E 22 g, F 48 g, KH 30 g

16.46 Kartoffel-Brunnenkresse-Salat

1 kg Kartoffeln, festkochende Salatsorte	1/8 l Fleischbrühe
Salz	Pfeffer
1/2 TL Kümmel	2 EL Weinessig
2 Bd. Brunnenkresse	6 EL Pflanzenöl
1 klein. Zwiebel	

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser mit dem Kümmel nicht zu weich garen, dann pellen. Die Brunnenkresse verlesen und in lauwarmem Wasser gründlich waschen, die harten, größeren Stiele entfernen. Die Zwiebel pellen und sehr fein würfeln. Die Fleischbrühe erhitzen. In einer Schüssel die Zwiebelwürfel zuerst mit der heißen Fleischbrühe übergießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann erst Essig und Pflanzenöl unterrühren. Die Kartoffelscheiben unterheben und mindestens zwei Stunden ziehen lassen, dann durchmischen, nachwürzen und die Brunnenkresse unterheben. Der Salat paßt hervorragend zu kleinen Flußfischfilets, zum Beispiel Barsch (Egli), Renke, Zander oder Forelle, einfach gepfeffert und gesalzen in schäumender Butter in einer Pfanne gebraten. Tip: Brunnenkresse mit ihren dicken, rundlichen Blättern ist reich an Vitaminen und schmeckt sehr würzig, nicht zu verwechseln mit der Gartenkresse, die man in kleinen Kartons mit Nährboden kaufen kann. Brunnenkresse immer sehr gut waschen und die größeren Stengel entfernen. Kapuzinerkresse, oft als Zierpflanze gehalten, schmeckt übrigens auch gut als Salat.

Mengenangabe: 4 Portionen

16.47 Kartoffel-Eier-Salat mit Senf-Schnitzel

3 EL Rapsöl	weißer Pfeffer
1 Scheib. Vollmilch-Joghurt	50 g Schlagsahne
6 frische Eier (Größe M)	4-5 EL Gewürzgurkenwasser
800 g kleine Kartoffeln	150 g Salatcreme
nach Belieben Apfel und Petersilie	1 Apfel
4-6 EL Paniermehl	3 Gewürzgurken
2 EL körniger Senf	1 klein. Zwiebel
4 Schweineschnitzel (à ca. 175 g)	Salz
Zucker	100 g Stangensellerie

Kartoffeln gründlich waschen und in kochendem Wasser ca. 20 Minuten garen. Eier ca. 10 Minuten hart kochen, abschrecken und schälen. Sellerie putzen, waschen, in kleine Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 1 Minute blanchieren. Abtropfen lassen. Zwiebel schälen und sehr fein hacken. Gurken in feine Würfel schneiden. Apfel waschen, vierteln, Kerngehäuse herausschneiden. Apfelviertel würfeln. Kartoffeln abgießen, abschrecken, Schale abziehen. Kartoffeln halbieren. 2 Eier in Spalten schneiden. Restliche Eier würfeln. Für die Soße Salatcreme, Joghurt, Gurkenwasser und Sahne verrühren. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker kräftig würzen. Zwiebel, Gurken, Apfel, Sellerie und gewürfelte Eier unter die Soße heben. Kartoffeln zufügen und untermischen. Eier-Kartoffeln-Salat ca. 30 Minuten ziehen lassen. Fleisch waschen, trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Von beiden Seiten dünn mit Senf bestreichen und in Paniermehl wenden. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von jeder Seite 6-7 Minuten braten. Kartoffelsalat und Schnitzel anrichten. Mit Eispalten, Apfelspalten und Petersilie garniert servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

800 kcal / 3360 kJ

16.48 Kartoffel-Endivien-Salat

800 g Kartoffeln (festkochend, gleich groß)	300 ml Gemüsebrühe, klare (Instant)
Salz	4 EL Weißweinessig, evtl. mehr
1 EL Zwiebelwürfel	Pfeffer
4 EL Öl	1/2 Kopf Endiviensalat

Kartoffeln waschen, in Salzwasser auf 3 oder Automatik-Kochstelle 5 - 6 zum Kochen bringen und 20 - 25 Min. auf 1 garen, abgießen. Zwiebeln in 1 EL Öl auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 andünsten.

Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden, Brühe und Essig erwärmen, salzen und pfeffern, mit den Zwiebeln unter die Kartoffeln mischen. 10 Min. durchziehen lassen, 3 EL Öl unterheben. Vor dem Servieren den gewaschenen Endiviensalat in Streifen schneiden und unter den Kartoffelsalat mischen.

Mengenangabe: 4 Portionen
Zubereitungszeit 60 Minuten
Pro Portion: 247 kcal / 1037 kJ

16.49 Kartoffel-Erbesen-Salat

300 g TK-Erbesen	Zucker
1 Kohlrabi	Salz, Pfeffer
250 g gekochte Kartoffeln	50 ml Olivenöl
1 rote Paprika	2 EL geh. Basilikum
1 Zwiebel	100 g küchenfertige
2 TL Essigessenz	gekochte Garnelen

Erbesen blanchieren, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Kohlrabi putzen, schälen, in feine Stifte schneiden. Kartoffeln pellen, in Scheiben teilen. Paprika waschen, putzen und würfeln. Zwiebel pellen, fein würfeln. Essig mit Zucker, Gewürzen, Öl verrühren. Zwiebel, Kräuter unterziehen. Salatzutaten, Garnelen mischen. Das Dressing unterheben und ca. 60 Min. ziehen lassen.

Mengenangabe: 4 Personen
pro Person: 270 kcal; E 12 g, F 15 g, KH 23 g

16.50 Kartoffel-Fleischsalat

1/2 Bd. Schnittlauch	1-2 EL Zitronensaft
100 g Römersalatherzen	1 Ei (Größe M)
250 g Möhren	Salz, Pfeffer aus der Mühle
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone	150 ml Feines Rapsöl
125 g Vollmilch-Joghurt	400 g Schweinefilet
ca. 35 g Meerrettich aus dem Glas	750 g mittelgroße festkochende Kartoffeln

Kartoffeln gründlich waschen und in kochendem Wasser ca. 20 Minuten garen. Inzwischen Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. 2 Esslöffel Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch unter Wenden kurz und kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen. Auskühlen lassen. Für die Meerrettich-Mayonnaise Ei, 1 Messerspitze Salz und 1 Esslöffel Zitronensaft mit den Schneebeesen des Handrührgerätes cremig aufschlagen. Restliches Öl unter weiterem Schlagen langsam zugießen. Meerrettich, Joghurt und Zitronenschale unter die Mayonnaise rühren und mit Salz und eventuell restlichem Zitronensaft abschmecken. Kühl stellen. Kartoffeln abgießen, unter kaltem Wasser abschrecken und die Schale abziehen. Kartoffeln nach Belieben mit

einem Bundmesser in Scheiben schneiden und auskühlen lassen. Möhren putzen, waschen und mit einem breiten Sparschäler der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Salat putzen, waschen und, bis auf einige kleine Blätter zum Garnieren, in Streifen schneiden. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Kartoffeln, Fleisch, Möhre und Salat mischen und auf einer Platte anrichten. Mayonnaise darüber verteilen. Mit Schnittlauch bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 75

620 kcal / 2600 kJ

16.51 Kartoffel-Gemüse-Salat

<i>Salat:</i>	150 g Vollmilch-Joghurt
1 kg Kartoffeln (fest kochend)	3 EL Mayonnaise
300 g Möhren	2 EL Kapern (aus dem Glas)
200 ml Gemüsebrühe	1 Knoblauchzehe
150 g TK-Erbsen	1 TL Zucker
Salz	
frisch gemahlener Pfeffer	<i>zum Bestreuen:</i>
	2 Bd. Kräuter
<i>Kapernsoße:</i>	(z. B. Schnittlauch, glatte Petersilie, Dill)

Kartoffeln abspülen und etwa 20 Minuten kochen, abgießen und etwas abkühlen lassen. Möhren schälen und in Streifen schneiden. Brühe aufkochen und die Möhren und Erbsen darin 2 Minuten kochen. Gemüse in ein Sieb gießen, dabei die Brühe auffangen.

Die Schale von den noch warmen Kartoffeln abziehen (das geht am besten, so lange die Kartoffeln noch warm sind). Kartoffeln ganz abkühlen lassen. Kartoffeln in Stücke schneiden, dabei die Stücke zwischendurch mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln, Möhren und Erbsen mischen. Heiße Gemüsebrühe darüber gießen und etwa 1 Stunde durchziehen lassen.

Für die Kapernsoße: Joghurt und Mayonnaise verrühren. Kapern mit der Einlegeflüssigkeit und abgezogenen, fein gehackten Knoblauch dazugeben. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Zucker kräftig würzen.

Kapernsoße über Kartoffeln und Gemüse geben und den Salat noch einmal etwa 30 Minuten durchziehen lassen. Kräuter abspülen, trocken schütteln und die Blättchen fein schneiden. Kurz vorm Servieren den Salat noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Kräuter unterrühren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Pro Portion: 295 kcal; E 9 g, F 11 g, KH 39 g

16.52 Kartoffel-Gurken-Salat

1 kg fest kochende Kartoffeln	1 Prise Zucker
Salz	1 Bd. Petersilie
1 groß. Salatgurke	1 Bd. Dill
2 Zwiebeln	125 g saure Sahne
5 EL Essig	<i>Zum Garnieren</i>
weißer Pfeffer	4 Stängel Dill

Kartoffeln in 25-30 Minuten garen. Salatgurke ungeschält in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und fein hacken. Mit den Gurkenscheiben (einige Scheiben zum Garnieren zurücklassen) in eine Schüssel geben.

Die Kartoffeln abgießen. Abschrecken, abziehen und abkühlen lassen. In gleichmäßige, 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben. Lauwarm mit Essig beträufeln, Salz, Pfeffer und Zucker darüber streuen und 10 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Petersilie und Dill unter kaltem Wasser abbrausen, mit Küchenpapier trockentupfen und fein hacken. Saure Sahne verquirlen. Kräuter zugeben und über die Gurken gießen. Kartoffelscheiben untermischen.

Den Salat zugedeckt 20 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken. In eine Glasschüssel füllen. Mit dem gewaschenen Dill und den zurückgelassenen Gurkenscheiben garniert servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: 40 Min.

16.53 Kartoffel-Gurken-Salat

1 kg Kartoffeln, fest kochende Sorte	1 EL weißer Balsamico
1 groß. Salatgurke	Pfeffer aus der Mühle, wenig Salz
1 klein. Zwiebel	3 EL frische Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Ysop, Majoran, usw.)
1/8 l Gemüsebrühe	
2 EL Olivenöl	

Kartoffeln kochen, abkühlen lassen und schälen. In dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel fein hacken und in der Gemüsebrühe kurz blanchieren, geht am besten in der Mikrowelle. Mit dem Balsamico verrühren, mit Pfeffer würzen. Zusammen mit der klein gehackten Knoblauchzehe unter die Kartoffeln mischen.

Die Gurke waschen und in feine Scheiben schneiden. Mit den nicht ganz so fein gewiegten Kräutern und dem Öl unter die Kartoffeln heben.

Schmeckt am besten, wenn er eine Stunde durchgezogen ist.

Ein idealer Begleiter zum Grillen oder ein schönes, einfaches Abendessen.

Mengenangabe: 4 Portionen

16.54 Kartoffel-Hering-Salat

500 g fest kochende Kartoffeln	250 ml Öl
2 Eier	1 TL scharfer Senf (oder fertige Mayonnaise),
1 säuerlicher Apfel	1 Becher Joghurt
8 Cornichons	Zitronensaft
100 g junger Goudakäse	Salz
3 Bismarckheringsfilets	Zucker
<i>Mayonnaise:</i>	1/2 Bd. Schnittlauch
1 Ei	1/2 Bd. Petersilie

Gewaschene Kartoffeln und Eier kochen. Kartoffeln pellen, abkühlen lassen und in feine Scheiben schneiden. Eier schälen, mit dem Eierschneider in Würfel zerteilen. Apfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Apfel, Cornichons und Käse fein würfeln. Heringsfilets in mundgerechte Stücke zerteilen.

Für die Mayonnaise Ei, Öl und Senf im Mixer oder mit dem Handrührer zu einer leichten Mayonnaise aufschlagen. Den Joghurt mit einem Löffel unterrühren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Die vorbereiteten Zutaten mit der Sauce übergießen und vermischen. Mit den fein gehackten Kräutern bestreuen. Den Salat vor dem Servieren mindestens eine halbe Stunde durchziehen lassen.

Tipp: Voraussetzung für das Gelingen der Mayonnaise ist neben dem kräftigen Unterrühren des Öls auch die gleichmäßige Temperatur aller Zutaten. Daher die Zutaten etwa 2 Stunden in einem Raum von 20 Grad stehen lassen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 60 Minuten

16.55 Kartoffel-Kräuter-Salat mit Lammkoteletts

8 Scheib. Lammstielkoteletts	6 EL Rapsöl
1 Bd. Sauerampfer	3 EL Weißweinessig
Kapuzinerkresseblüten zum Garnieren	1 rote Zwiebel
3 EL Butterschmalz	Salz
150 g Brunnenkresse	1 kg kleine vorwiegend fest kochende Kartoffeln
Pfeffer	
1 TL mittelscharfer Senf	

Kartoffeln waschen und gründlich abbürsten, je nach Größe evtl. halbieren. In kochendem Salzwasser 20-25 Min. weich garen, abgießen und kalt abschrecken, gut abtropfen lassen. Zwiebeln schälen und fein hacken. Mit Essig, Öl, Senf, Salz und Pfeffer verrühren und die Kartoffeln damit 30- 60 Min. marinieren. Brunnenkresse und Sauerampfer putzen, waschen

und mundgerecht zerzupfen. Lammkoteletts waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Im heißen Butterschmalz 2-3 Min. von jeder Seite braten. Vorbereitete Kräuter unter den Salat heben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Blüten garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 90

675 kcal / 0 kJ

16.56 Kartoffel-Lachs-Salat

1.5 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln	1 Eigelb
Salz	Pfeffer aus der Mühle
2 Stangen Porree	1 Prise Zucker
1 klein. rote Paprikaschote	8 EL ÖL
250 ml Gemüsebrühe	100 g Räucherlachs
4 EL Essig	in Stücken
1 EL mittelscharfer Senf	1 Bd. Dill

Kartoffeln waschen, in Salzwasser ca. 25 Min. kochen. Porree putzen, waschen, in sehr feine Streifen schneiden. In Salzwasser blanchieren. Abschrecken, abtropfen lassen. Paprika vierteln, von weißen Häutchen und Kernen befreien, abrausen, klein würfeln. Kartoffeln abgießen, pellen und in Scheiben schneiden. Gemüsebrühe erhitzen und über die Kartoffeln gießen. Zugedeckt 60 Min. durchziehen lassen. Essig mit Senf, Eigelb, Salz, Pfeffer, Zucker und Öl verquirlen. Lachs sehr fein würfeln. Unter die Salatsoße rühren. Dill abrausen, trockenschütteln und fein hacken. Kartoffeln mit Porree, Paprika, Dressing und Dill vorsichtig mischen.

Mengenangabe: 8 Personen

Ziehen: ca. 60 Min.

Garen: ca. 25 Min.

Arbeitszeit: ca. 25 Min.

pro Person ca.: 250 kcal; E 7 g, F 12 g, KH 27 g

16.57 Kartoffel-Linsen-Salat

<i>Sauce</i>	500 g fest kochende Kartoffeln,
2 EL Zitronensaft	längs geviertelt, in ca. 5mm dicken Scheiben
180 g Joghurt nature	Salzwasser, siedend
1 dl Gemüsebouillon, heiß	200 g rote Linsen
1 EL Curry	200 g Stangensellerie, am Hobel fein geschnitten
Salz, Pfeffer, nach Bedarf	Salz, Pfeffer, nach Bedarf
<i>Salat</i>	

Alle Zutaten in einer weiten Schüssel gut verrühren, Sauce würzen.

Salat: Kartoffeln ins siedende Salzwasser geben; sie sollten nur knapp mit Wasser bedeckt sein. Bei mittlerer Hitze offen 8 Min. köcheln. Linsen begeben, ca. 7 Min. knapp weich köcheln. Alles gut abtropfen, mit dem Sellerie zur Sauce geben, sorgfältig mischen, würzen.

Dazu passen: gebratene Fischfilets oder Pouletbrüstli.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

pro Person: 309 kcal / 1293 kJ; E 18 g, F 3 g, KH 52 g

16.58 Kartoffel-Löwenzahn-Salat

250 g Kartoffeln	Pfeffer
1 Zwiebel	1 EL gehackte Petersilie
125 g Löwenzahn	1 EL gehackter Kerbel
2 EL Weißweinessig	1 Knoblauchzehe
4 EL Olivenöl	1 saurer Apfel
Salz	50 g Schinkenspeck

Die Kartoffeln waschen, in 20 bis 30 Minuten garen, pellen und noch warm in dünne Scheiben schneiden.

Die Zwiebel und die Kräuter sehr fein hacken, den Knoblauch zerdrücken und den Apfel in kleine Würfel schneiden.

Die Kartoffeln mit Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer, Zwiebel und dem Knoblauch mischen. Den Apfel mit der Petersilie, dem Kerbel und dem Löwenzahn unter den Kartoffelsalat mischen.

Den Speck in Würfel schneiden, in der Pfanne knusprig braten und zum Salat geben.

VARIATION: Anstelle des Löwenzahns können Sie auch Friséesalat verwenden.

Mengenangabe: 2 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

16.59 Kartoffel-Paprika-Salat

1 kg Kartoffeln	1 Prise Zucker
4 Paprikaschoten (z. B. gelb und grün)	Pfeffer (z. B. Zitronenpfeffer)
80 g paprikagefüllte Oliven	6 EL Öl (z. B. Olivenöl)
1 mittelgroße Zwiebel	1/2 TL Gemüsebrühe
einige Stiele Basilikum und Thymian	1 TL rosa Beeren, evtl. (pfefferähnliches Gewürz)
6-8 EL Weißwein-Essig	
Salz	

Kartoffeln waschen und in Wasser ca. 20 Minuten kochen. Kartoffeln abgießen und abschrecken. Schale abziehen. Kartoffeln abkühlen lassen.

Paprika putzen, waschen und in Rauten oder Würfel schneiden. Oliven halbieren. Zwiebel schälen, hacken. Basilikum und Thymian waschen, trockenschütteln und fein schneiden. Essig, Zwiebel, Salz, Zucker und Pfeffer verrühren. Öl darunterschlagen.

Kartoffeln in Scheiben schneiden. Brühe in gut 1/8 l Wasser aufkochen. Paprika darin 3-4 Minuten dünsten. Mit den Kartoffeln in einer großen Salatschüssel mischen. Ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Marinade, Oliven und Kräuter unter den Salat heben. Kräftig abschmecken und anrichten. Evtl. mit rosa Beeren bestreuen und mit etwas Basilikum garnieren. Getränk: kühles Bier.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 1 Std. (ohne Wartezeit).

pro Portion ca.: 1470 kcal; E 6 g, F 20 g, KH 34 g

16.60 Kartoffel-Porree-Salat

1 kg Pellkartoffeln	Pfeffer
500 g Porree	Zucker
1/8 l Wasser	3 EL Weinessig
Salz	1/2 TL Senf
1 groß. Zwiebel	100 g geräucherter durchwachsener Speck
Salz	

Kartoffeln pellen und noch warm in Scheiben schneiden. Porree in 2 cm große Stücke schneiden, im Wasser mit Salz ankochen und 10 Minuten fortkochen. Porree abtropfen lassen, Wasser auffangen.

Zwiebel in Würfel schneiden und mit dem heißen Gemüsewasser übergießen, Salz, Pfeffer, Zucker, Essig und Senf dazugeben, verrühren, über die Kartoffeln geben und mit Porree vermengen.

Speck in Würfel schneiden, auslassen und über den Kartoffel-Porree-Salat geben. Warm servieren.

Beilage: Frikadellen.

Mengenangabe: 4 Portionen

16.61 Kartoffel-Rauke-Salat mit gegrillter Hähnchenbrust und Apfelschnittel

1400 g Hähnchenbrust, ohne Knochen	2 Knoblauchzehen
1 Bd. Thymian	500 ml Rapsöl
1 Bd. Rosmarin	1800 g Kartoffeln, fest kochend

500 ml Gemüsefond, aus Instantpulver	150 g Tomaten, getrocknet, in Öl
50 ml Weißweinessig	60 g Pinienkerne
2 Knoblauchzehen	1 Bd. Basilikum
10 ml Rapsöl	500 g Äpfel, z.B. Cox Orange
1 Bd. Schnittlauch	20 g Butter
300 g Kirschtomaten	10 Stk. Gewürzpauschale (Salz, Pfeffer)
500 g Rauke, küchenfertig	

Hähnchenbrustfilet in Auflaufformen legen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian, Rosmarin waschen, von den Stängeln zupfen und grob hacken. Knoblauch abziehen, grob hacken. Rapsöl in eine Schüssel geben, Kräuter und Knoblauch hinzugeben, verrühren. Hähnchenbrustfilets mit der Marinade begießen. Mit Klarsichtfolie abdecken, im Kühlschrank ca. 4 Std. ziehen lassen. Kartoffeln waschen, mit Schale dämpfen, pellen, in Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben. Gemüsefond und Weißweinessig zusammen in einem Kochtopf erhitzen. Knoblauchzehen abziehen, zerdrücken und zur Brühe geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Diese Gemüsebrühe über die Kartoffelscheiben gießen. Hähnchenbrustfilets aus der Marinade nehmen, Kräuter herunterstreichen und in Rapsöl anbraten. Im vorgeheizten Backofen bei 140 °C Heißluft 5 bis 8 Min. garen. Schnittlauch waschen, in feine Röllchen schneiden. Kirschtomaten waschen, halbieren. Rauke waschen, verlesen, in kleine Stücke zupfen. Getrocknete Tomaten grob hacken. Alles zu den marinierten Kartoffeln geben. Pinienkerne in einer Pfanne rösten, grob hacken. Basilikum waschen, Blätter von den Stängeln zupfen, grob hacken. Äpfel waschen, entkernen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. In einer heißen Pfanne in Butter braten. Anschließend auf ein Küchenkrepp geben.

Anrichtehinweis: Hähnchenbrüste in je drei schräge Stücke schneiden, auf Salat anrichten. Basilikum, Apfelschnitzel und Pinienkerne über den Salat geben.

Mengenangabe: 10

je Portion: 415 kcal / 1737 kJ

16.62 Kartoffel-Rucola-Salat mit gebratenen Champignons

5 Bd. Rucola	200 g Speck, durchwachsen
Dill	600 g Champignons
50 ml Rapsöl, kaltgepresst	150 ml Rapsöl, kaltgepresst
30 ml Rotweinessig	150 ml Weißwein-Essig
Salz	Salz, Schwarzer Pfeffer
15 g Senf, grob	500 ml Fleischbrühe
Salz, Schwarzer Pfeffer	400 g Zwiebeln
20 ml Weißer Balsamico-Essig	2000 g Kartoffeln, festkochend
25 ml Rapsöl	

Kartoffeln gründlich waschen, in der Schale dämpfen. Kartoffeln abdampfen lassen, noch

heiß pellen und anschließend in Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen, klein würfeln. Heiße Fleischbrühe mit Salz, Pfeffer, Essig und Rapsöl verquirlen und mit Zwiebeln über die Kartoffeln geben. Alles vorsichtig mischen und mindestens 15 Min. durchziehen lassen. Champignons putzen, halbieren bzw. vierteln. Speck klein würfeln und in heißem Rapsöl glasig braten. Champignons dazugeben und bei mittlerer Hitze unter Schwenken der Pfanne etwa 5 bis 8 Min. braten. Mit Balsamico-Essig, Salz, Pfeffer würzen und etwas abkühlen lassen. Rucola verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Senf erst mit Salz und Rotweinessig gut verrühren, dann Rapsöl unterrühren und Rucola kurz darin marinieren. Anrichtehinweis: Kartoffelsalat mit Rucola und gebratenen Champignons dekorativ anrichten, mit Dill garnieren.

Mengenangabe: 10 Personen

461 kcal / 1936 kJ

16.63 Kartoffel-Sellerie-Salat

500 g vorwiegend fest kochende Kartoffeln	250 g Brennesselkäse
Salz	3 Becher Magermilchjogurt (à 150 g)
100 ml heiße Gemüsebrühe	1 TL Dijonsenf
150 g Champignons	1 EL Curryketchup
2 EL Kürbiskerne	1 Msp. Zucker
1 EL Sonnenblumenöl	gemahlener weißer Pfeffer
250 g Staudensellerie	Selleriesalz
2 Tomaten	

Die Kartoffeln waschen, in Salzwasser garen, pellen und in Scheiben schneiden. Die heiße Brühe darüber gießen.

Die Champignons in Scheiben schneiden und mit den Kürbiskernen im Öl anbraten. Sellerie und Käse in kleine Würfel, die Tomaten in Achtel schneiden und mit den Kartoffeln mischen.

Den Jogurt mit dem Senf und dem Ketchup verrühren. Mit Zucker, Pfeffer und Selleriesalz abschmecken. Die Sauce unter den Salat heben und etwa 1 Stunde durchziehen lassen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Zeit zum Durchziehen ca. 1 Stunde

16.64 Kartoffel-Sellerie-Salat

<i>Salat:</i>	2 rote Zwiebeln
750 g kleine festkochende Kartoffeln	150 g Staudensellerie
etwas Gemüse- oder Fleischbrühe	150 g Gewürzgurken

1 Bd. glatte Petersilie	1 EL Senf
<i>Soße:</i>	1 EL Zitronensaft
150 g selbst gemachte Mayonnaise	Salz
100 g Sahnejoghurt	Pfeffer
	1-2 EL Kapern

Für den Salat die Kartoffeln sauber bürsten und in der Schale garen, anschließend abgießen, abschrecken und pellen. In Scheiben schneiden und nach Belieben in etwas Brühe und Gurkensud marinieren. Inzwischen Zwiebeln abziehen, der Länge nach halbieren und in dünne Spalten schneiden. Staudensellerie putzen, waschen und entfädeln. Mit den Gewürzgurken in dünne Scheiben schneiden. Für die Soße die Mayonnaise mit Joghurt, Senf, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Kapern verrühren. Kapern eventuell vorher klein hacken. Gurken und Staudensellerie unterheben. Kartoffeln vorsichtig untermischen. Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Salat mit Petersilie bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

16.65 Kartoffel-Sellerie-Salat

1-2 EL süßer Senf	1 groß. Zwiebel
Zitronenpfeffer	1 Bd. Radieschen
100 ml Weißweinessig	400 g Staudensellerie
60 ml Rapsöl	Salz
100 ml heiße Gemüsebrühe	1 kg kleine, festkochende Kartoffeln

Die Kartoffeln in Salzwasser knapp garen, pellen und vierteln. Den Sellerie putzen, in feine Scheibchen schneiden, das Grün hacken. Die Radieschen putzen, waschen und vierteln. Das Grün ebenfalls fein hacken. Die Zwiebel schälen, fein würfeln, mit Brühe, Essig, Salz, Pfeffer und Senf kräftig verquirlen. Sehr würzig abschmecken. Die Zutaten darin wenden und 2 Stunden durchziehen lassen. Dazu passt: Gebratene Ente.

16.66 Kartoffel-Spargel-Salat mit Shrimps

800 g neue Kartoffeln	2 EL (40 g) Crème fraîche
500 g grüner Spargel	weißer Pfeffer
Salz	einige Spritzer Zitronensaft
1-2 Knoblauchzehen	175 g Tiefseekrabben-Fleisch (Shrimps)
1 mittelgroße Zwiebel	evtl. Zitrone und Dill zum Garnieren
150 g Salat-Mayonnaise (50 % Fett)	

Kartoffeln waschen und in Wasser ca. 20 Minuten kochen.

Spargel waschen und die Enden großzügig abschneiden. Spargel in mundgerechte Stücke

schneiden. In wenig kochendem Salzwasser zugedeckt 8-10 Minuten dünsten. Kartoffeln abgießen, abschrecken und die Schale abziehen. Kartoffeln abkühlen lassen. Spargel abtropfen lassen, Fond dabei auffangen.

Knoblauch und Zwiebel schälen. Knoblauch fein zerdrücken, Zwiebel würfeln. Mayonnaise, Creme fraiche, 6-8 EL Spargelfond, Zwiebel und Knoblauch verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Krabben kurz abspülen und trockentupfen. Kartoffeln in Scheiben schneiden. Kartoffeln, Spargel und Salatsoße mischen. Krabben vorsichtig unterheben. Zugedeckt ca. 30 Minuten ziehen lassen. Salat nochmals abschmecken und evtl. garnieren.

Getränk: Weißwein-Schorle.

Mengenangabe: 4 Personen

Pro Portion ca.: 410 kcal / 1720 kJ; E 15 g, F 23 g, KH 32 g

16.67 Kartoffel-Speck-Salat mit Ei

1 kg vorwiegend fest kochende Kartoffeln	80 ml Gemüsebrühe (instant)
4 Eier	Salz, Pfeffer
100 g geräucherter, durchwachsener Speck	1 Bd. Radieschen
4 EL Öl	1 EL Kapern
4 EL Weißweinessig	1 Bd. Schnittlauch

Kartoffeln waschen und mit Schale in Wasser ca. 30 Min. garen. Abgießen, etwas abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden. Die Eier in ca. 12 Min. hart kochen.

Den Speck würfeln, im heißen Öl auslassen. Speckwürfel herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Bratenfett mit Essig und Brühe ablöschen, über die Kartoffeln geben. Mit Salz, Pfeffer würzen und ca. 30 Min. ziehen lassen. Abschmecken Die Radieschen putzen, waschen, halbieren, mit Speck und Kapern unter den Salat heben.

Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln, in Röllchen teilen. Eier pellen, vierteln, zum Salat geben. Mit Schnittlauch bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 30 Min.

Garen ca. 30 Min.

Marinieren ca. 30 Min.

pro Person: 430 kcal; E 18 g, F 20 g, KH 42 g

16.68 Kartoffel-Speck-Salat mit Trauben

2 kg fest koch. Kartoffeln	1 TL zerstoßener Chili
3 mittelgroße Zwiebeln	6 EL Öl
75-100 g durchw. Speck	150 g grüne und
7 EL Weißwein-Essig	150 g blaue Weintrauben
1 TL klare Brühe, Salz	4-6 Stiele Majoran
Pfeffer	

Kartoffeln waschen und ca. 20 Minuten kochen. Abschrecken, schälen. Auskühlen. Zwiebeln schälen, würfeln. Speck fein würfeln und knusprig auslassen. Zwiebeln kurz mit andünsten. Essig, gut 200 ml Wasser und Brühe einrühren, aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Öl darunter schlagen. Die Kartoffeln in Scheiben G schneiden und mit der Marinade mischen. Zugedeckt mind. 1 Stunde ziehen lassen. Trauben und Majoran waschen, abzupfen. Trauben halbieren und evtl. entkernen. Beides unter den Salat heben. Abschmecken.

Mengenangabe: 8 Personen

Marinierzeit ca. 1 Std.

Auskühlzeit ca. 30 Min.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

pro Portion ca.: 300 kcal; E 5 g, F 14 g, KH 36 g

16.69 Kartoffel-Tomaten-Salat mit Pesto-Vinaigrette

750 g kleine neue Kartoffeln	2 EL Pesto (Ital. Kräuter-Paste; aus dem Glas)
1 mittelgroße Zwiebel	3-4 EL Olivenöl
2 EL paprikagefüllte und	250 g Kirschtomaten
2 EL schwarze Oliven ohne Stein	1-2 Stiele Petersilie
5 EL Essig, ca.	100 g Schmand
Salz, Pfeffer	

Kartoffeln unter fließendem Wasser gut abbürsten. In Wasser ca. 20 Minuten kochen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Alle Oliven in feine Scheiben schneiden. Essig mit 4 EL Wasser, etwas Salz, Pfeffer, Zwiebel und Pesto verrühren. Olivenöl kräftig darunter schlagen.

Kartoffeln gut abtropfen lassen, evtl. schälen. Noch warm mit Oliven und Pesto-Vinaigrette, bis auf 1 TL, mischen. Alles ca. 1 Stunde durchziehen lassen.

Tomaten waschen und halbieren. Unter den Kartoffelsalat heben. Den Salat nochmals mit Salz, Pfeffer und evtl. Essig abschmecken.

Petersilie waschen, trocken-ü schütteln, Blättchen abzupfen. Schmand glatt rühren und als Klecks auf den Salat geben. Mit restlichem Pesto und Petersilie garnieren. Getränk: kräftiger Weißwein.

Mengenangabe: 3-4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Wartezeit ca. 1 Std.

pro Portion ca.: 0 kcal; E 4 g, F 20 g, KH 25 g

16.70 Kartoffelsalat

500 g festkochende Kartoffeln	Pfeffer
Salz	1 EL mittelscharfer Senf
1 Bd. Frühlingszwiebeln	4 EL Rotweinessig
75 ml Gemüsebrühe	4 EL Öl

Die Kartoffeln waschen und ungeschält ca. 25 Min. in Salzwasser kochen. Abgießen und ausdampfen lassen. Die Kartoffeln pellen, in ca. 0,5 cm dicke Scheiben teilen und in eine große Salatschüssel geben.

Frühlingszwiebeln putzen, abbrausen und in feine Ringe schneiden. Die Brühe erhitzen und mit Salz, Pfeffer, Senf sowie Essig zu einem Dressing rühren. Über die Kartoffeln geben. Frühlingszwiebelringe ebenfalls darübergeben und alles unterheben. Kartoffelsalat ca. 60 Min. durchziehen lassen. Vor dem Servieren das Öl darüberträufeln und unterheben. Dazu passen heiße Pfefferbeißer, Knack- oder Bockwürste.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 25 Min.

Pro Person: 220 kcal; E 4 g, F 13 g, KH 21 g

16.71 Kartoffelsalat

1 kg festkochende Kartoffeln	1 TL Senf
1 Zwiebel	2 EL Öl
4 EL Essig	<i>Kräuter nach Belieben:</i>
Salz	Schnittlauch,
Pfeffer	Petersilie,
100 ml heiße Brühe, ca.	Liebstockel

Der schwäbische Kartoffelsalat muss unbedingt aus frisch gekochten, noch warmen Kartoffeln hergestellt werden. Und damit er wirklich saftig ist, wird er mit heißer Brühe angemacht. Man braucht kaum Öl - die Brühe gibt dem Salat die richtige Süffig- und Schlunzigkeit.

Zubereitung: Die Kartoffeln in der Schale gar kochen, abgießen, noch warm pellen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel sehr fein würfeln, zu den Kartoffeln geben und alles mit etwas Essig beträufeln. Salzen, pfeffern und mit der heißen Brühe benetzen.

Den Senf mit dem restlichen Essig verrühren und untermischen. Erst dann das Öl und die fein gehackten Kräuter zugeben. Gründlich mischen und nochmals abschmecken. Am

besten schmeckt der Kartoffelsalat noch lauwarm.

Mengenangabe: 4-6 Personen

16.72 Kartoffelsalat

600 g Pellkartoffeln,	300 ml Fleischbrühe (- 500 ml),
1 Zwiebel (fein gehackt),	Salz,
1 Stange Lauch (feine Streifen),	Pfeffer,
50 g Speckwürfel,	50 ml Weinessig,
10 g Butter,	Schnittlauch (fein gehackt),
2 TL Senf,	Kerbel (fein gehackt)

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben (ca. 4 mm) schneiden. Die Zwiebel, den Lauch und den Speck in der Butter dünsten. Senf dazugeben, gut verrühren, mit der Fleischbrühe ablöschen, aufkochen lassen und über die Kartoffeln geben. Kräuter darüber streuen und den Essig dazugießen, vorsichtig alles untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

16.73 Kartoffelsalat

<i>SAUCE</i>	800 g neue Kartoffeln
2 Portionen Vinaigrette	2 Stängel Stangensellerie, in Würfeli
(mit Weißweinessig, Mayonnaise und	3 Essiggurken, in Würfeli
Zwiebeln)	2 Eier, hart gekocht, grob gehackt
<i>SALAT</i>	1 Knoblauchzehe, gepresst
	Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Salat: Kartoffeln in der Schale weich kochen, leicht abkühlen. Kleine halbieren, große in Viertel schneiden, noch warm mit der Soße mischen, auskühlen. Restliche Zutaten sorgfältig daruntermischen, würzen.

Mengenangabe: 4 Personen

16.74 Kartoffelsalat

600 g Pellkartoffeln,	Salz,
1 Zwiebel (gehackt),	Pfeffer,
50 g Speckwürfelchen,	50 ml Weinessig,
15 g Butter,	Schnittlauch (fein gehackt)
500 ml Fleischbrühe,	

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben (ca. 4 mm) schneiden. Zwiebeln und Speckwürfelchen in Butter dünsten. Mit Fleischbrühe ablöschen, aufkochen lassen und über die Kartoffelscheiben geben. Schnittlauch darüber streuen und den Essig dazugießen. Vorsichtig alles untermischen und eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken.

16.75 Kartoffelsalat

400 g neue und	2 Zweige Salbei
400 g rote Kartoffeln	300 g grüner Spargel, gegart
1 Zweig Rosmarin	1/2 Glas Mayonnaise
1 Zweig Dill	1 Glas Kapern.

Kartoffeln waschen, in Spalten schneiden und in reichlich Salzwasser gar kochen. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und hacken, den Spargel in Stücke schneiden. Die Kartoffeln mit Mayonnaise, Spargel, Kräutern und Kapern mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und evtl. mit Salbeiblüten bestreuen.

Mengenangabe: 4 Portionen

16.76 Kartoffelsalat

10 Pellkartoffeln	1 Apfel
2 Dos. Fleischsalat	1 Zwiebel
1/2 Flasche saure Sahne	Salz
4 saure Gurken,	Pfeffer

Die Kartoffeln werden zu Würfeln geschnitten, dazu gibt man den Fleischsalat und die saure Sahne und verrührt kräftig. Nun werden Apfel, Zwiebel und Gurken ebenfalls geschnitten und beigegeben. Zum Schluß mit Salz und Pfeffer würzen. Alles noch einmal kräftig durchrühren und durchziehen lassen.

Mengenangabe: 4 Portionen

16.77 Kartoffelsalat

500 g frisch gekochte Pellkartoffeln (vorwiegend fest kochende Sorte)	3 Frühlingszwiebeln
1/8 l warme Brühe (Instant)	1/2 Salatgurke
Salz	1 B. Joghurt (150 g)
weißer Pfeffer (frisch gemahlen)	3 EL Mayonnaise (50 % Fett)
2 Bd. Radieschen	3 EL gehackte Petersilie

Die gepellten Kartoffeln in Scheiben schneiden, mit Brühe begießen und schichtweise mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die Radieschen, Frühlingszwiebeln und Salatgurke waschen, trockentupfen. Die Radieschen und die Salatgurke in dünne Scheiben, Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden. Alle Zutaten vorsichtig mischen. Joghurt, Mayonnaise und Petersilie verrühren und mit den Salatzutaten mischen. Zugedeckt 20 Min. kühl stellen. Vor dem Servieren noch einmal vorsichtig wenden und abschmecken.

Mengenangabe: 4 Portionen

16.78 Kartoffelsalat

750 g festkochende Kartoffeln (Hansa oder Cilena)	1 EL Senf
1 Tasse Wasser	Salz
4 Eier	Pfeffer
200 g Champignons	Zucker
1 mittelgroße Zwiebel	5 EL Öl
4 EL Weinessig	150 g Feldsalat
	grober Pfeffer zum Bestreuen

Gewaschene Kartoffeln mit Wasser auf höchster Einstellung zum Kochen bringen und im geschlossenen Topf 20 - 25 Minuten auf 1 oder Automatik-Kochstelle 4-5 kochen, danach abgießen und pellen. Die abgekühlten Kartoffeln in Scheiben schneiden. Eier im Eierkocher oder mit 1 Tasse Wasser im geschlossenen Topf 10 Minuten hart kochen. Geputzte Champignons in feine Scheiben schneiden. Zwiebel pellen und fein würfeln. Feldsalat putzen und waschen. Eier abschrecken, pellen und sechsteln. Essig und Senf verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, Öl unterschlagen. Kartoffeln, Champignons, Eier, Zwiebeln und Marinade vorsichtig mischen, 30 Minuten durchziehen lassen, dann nochmals abschmecken. Eine Platte mit Feldsalat auslegen, etwas zum Garnieren beiseite legen. Kartoffelsalat darauf anrichten. Mit restlichem Feldsalat garnieren, mit grobem Pfeffer bestreuen.

Mengenangabe: 4 Portionen

16.79 Kartoffelsalat

1 kg Salatkartoffeln	4 EL Öl
1 Zwiebel	1 EL Salz
1/4 l Brühe	Pfeffer
4 EL Essig	

Kartoffeln kochen, schälen, auskühlen lassen und in Scheiben oder Würfel schneiden. Die Zwiebel in Würfel schneiden, mit den übrigen und 1/4 l Brühe eine Marinade

bereiten, die Kartoffeln hineingeben und vorsichtig vermengen. Da man in Schlesien alles 'Schweinerne- liebte, gab man auch an den Kartoffelsalat gern ausgebratene Speckwürfel. Dafür bleibt das Öl weg, und anstatt der Brühe kann man 1/4 l leicht gesalzenes Wasser verwenden, damit der Salat nicht zu fett wird.

16.80 Kartoffelsalat

1 kg fest kochende Kartoffeln,	1 TL Salz,
1/8 l Fleischbrühe,	Muskat,
5 EL Öl,	schwarzer Pfeffer aus der Mühle,
3 EL Essig,	1 Zwiebel
1 TL Senf,	

Kartoffeln mit Schale weich kochen, schälen und in Blättchen schneiden. Mit der Fleischbrühe begießen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Zwiebel schälen, klein schneiden und unter den Salat mischen. Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Öl gut miteinander mischen und über den Salat geben.

16.81 Kartoffelsalat

1 kg Kartoffeln ('Mäusle'),	1 EL roher Zwiebelsaft,
1 Tas. Fleischbrühe,	1 EL französischer Senf,
1 Tas. Olivenöl,	1 EL Zucker,
3 EL Weinessig,	Salz
1 EL feingehackte Kräuter (Petersilie, Estragon und Kerbel),	Pfeffer aus der Mühle

Kartoffeln werden gekocht. Wenn sie halb ausgekühlt sind, werden sie geschält und in gleichmäßige, zwei Millimeter dicke Scheiben geschnitten. Einzelnen, damit sie nicht aneinander kleben, werden die Scheiben in die Salatsauce gegeben, die wie folgt hergestellt wird: Fleischbrühe, Olivenöl, Weinessig, Kräuter, Zwiebelsaft, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer gut miteinander vermischen. In einer halben Stunde saugen die Scheiben die Hälfte der Brühe auf, erst dann kann das Ganze vermischt werden, ohne die einzelnen Scheiben zu zerstören.

16.82 Kartoffelsalat 'Gutsherrenart'

2 kg festkochende Kartoffeln	1 EL Gemüsebrühe
500 g Porree (Lauch)	8 EL Essig (z. B. Apfelessig)
100-150 g feine rohe Schinkenstreifen (z. B. Schnippelschinken)	Salz, Pfeffer
5 EL Öl	Zucker

Kartoffeln waschen und ca. 20 Minuten kochen. Abschrecken, schälen und auskühlen lassen. Porree putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

Schinken in 1 EL heißem Öl anbraten. Porree ca. 3 Minuten mitbraten. Mit 1/4 l Wasser ablöschen. Pfanne vom Herd nehmen. Brühe und Essig einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Die Kartoffeln in Scheiben schneiden. Porree samt Brühe zufügen und alles mischen. Mind. 1 Stunde ziehen lassen. 4 EL Öl unterrühren. Kartoffelsalat nochmals abschmecken. Siehe Landhausfete - Genießen wie auf dem Lande

Mengenangabe: 8-10 Personen

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

Auskühl-/Marinierzeit ca. 2 Std.

Portion ca.: 220 kcal; E 7 g, F 6 g, KH 32 g

16.83 Kartoffelsalat 'Kunterbunt'

Sauce:

5 EL Mayonnaise
2 EL Kondensmilch
1/2 TL Salz
3 EL Weinessig
5 Tropfen Tabasco
2 TL gehackte Kapern
1 mittelgroße Zwiebel

Sonstiges

750 g Pellkartoffeln (Sieg-linde, Bamberger Hörnla)
150 g Fleisch- oder Schinkenwurst
1 frische, rote Paprikaschote
2 mittelgroße Gewürzgurken
2 hart gekochte Eier
200 g Holland-Edamer

Aus den genannten Zutaten die Sauce rühren; zum Schluss die gehackten Kapern und die fein geschnittene Zwiebel zufügen. Die gepellten Kartoffeln in dünne Scheiben, Wurst, Paprika und Gurken in Würfelchen schneiden. Alle Zutaten vorsichtig unter die Sauce mischen. Zuletzt die geachtelten Eier und den in dünne Plättchen geschnittenen Edamer unterheben. Den Salat gut durchziehen lassen, nach einer Stunde abschmecken und servieren.

PS: Die Kartoffeln sollten zu diesem Salat gut ausgekühlt verwendet werden. Kochen Sie sie also rechtzeitig, am besten schon einen Tag vorher.

16.84 Kartoffelsalat á la Mere de Rudolphe

1000 g Kartoffeln	(nach Geschmack dosieren)
100 g Magerquark	1 Ei, hart gekocht, fein gewürfelt
100 g Naturjoghurt	1 Essiggurke bzw. 3 Gurkensticks, fein gewürfelt
100 g Miracle Whip	1 EL Gemüsebrühepulver
100 g Frischkäse	Petersilie, frisch
50 ml Sahne - flüssig	(nach Geschmack oder wer es knoffliger mag: Frühlingszwiebeln)
100 g Käse, gerieben (Emmentaler, Bergkäse o. Gruyère, Hauptsache kräftig und würzig)	evtl. noch mit Salz nachwürzen
1/2 frischer Knoblauch, mittelfein gehackt	

Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser kochen (für den besseren Geschmack etwas Kümmel ins Wasser) In der Zwischenzeit Quark, Joghurt, Miracle Whip, Frischkäse und Sahne miteinander verrühren. Essiggurke, Ei, Petersilie, Knoblauch, Käse und Gemüsebrühepulver mischen und unter die Quarkmasse ziehen. Die heißen Kartoffelwürfel untermischen und über Nacht durchziehen lassen. Vor dem Verzehr bitte 1 Stunde aus der Kühlung nehmen. Sollten die Kartoffeln sehr saugfähig sein, einfach mit etwas Sahne oder Milch verlängern.

16.85 Kartoffelsalat auf rheinische Art

1 Bd. Schnittlauch	Jodsatz, Pfeffer
2 Tomaten	1 TL scharfer Senf
1 Schlangengurke	1 Eigelb
1 Bd. Radieschen	1/4 l Salzwasser
2 rote Zwiebeln	1 kg festkochende Kartoffeln, z.B. Cilena
1/8 l Rapsöl	

Kartoffeln gründlich waschen und mit Salzwasser in einem hohen Kochtopf ca. 25 Minuten kochen. In der Zwischenzeit Eigelb mit Senf, Jodsatz und Pfeffer in einem hohen Gefäß mit dem Handrührgerät verquirlen. Rapsöl tröpfchenweise zugeben und unterrühren bis eine cremige Salatmayonnaise entsteht. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Radieschen, Gurke und Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Einige Scheiben für die Garnitur beiseitelegen. Pellkartoffeln pellen und in Scheiben schneiden und mit den übrigen Zutaten unter die Mayonnaise auf Rapsölbasis mischen. Den Kartoffelsalat 1/2 Stunde durchziehen lassen und mit Radieschen-, Gurken- und Tomatenscheiben garnieren.

16.86 Kartoffelsalat auf Rucola mit gebratenen Champignons

1 EL Rotweinessig	7 EL Rapsöl
1 TL Senf	4-5 EL Weißweinessig
2 Bd. Rucola (Rauke)	Salz, frisch gemahlener Pfeffer
10 g Butter	200 ml heiße Fleischbrühe
80 g durchwachsener Räucherspeck	1 groß. Zwiebel
250 g Champignons	800 g festkochende Kartoffeln
einige Tropfen Balsamessig	

Kartoffeln gründlich waschen und in der Schale dämpfen. Kartoffeln abdampfen lassen, noch heiß pellen und etwas abkühlen lassen. Anschließend in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und mit Kartoffelscheiben vermischen. Heiße Fleischbrühe mit Salz, Pfeffer, Essig, 5 Esslöffeln Öl verquirlen und über die Kartoffeln gießen. Vorsichtig mischen und mindestens 15 Minuten durchziehen lassen. In der Zwischenzeit Pilze putzen und je nach Größe vierteln oder halbieren. Butter in einer Pfanne zerlassen. Speck in kleine Würfel schneiden und in der heißen Butter glasig braten. Pilze dazugeben und bei mittlerer Hitze unter Schwenken der Pfanne etwa 5 bis 8 Minuten braten. Mit Balsamessig, Salz und Pfeffer würzen. Etwas abkühlen lassen. Rucola gründlich verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Senf mit Salz und Rotweinessig verrühren, bis sich das Salz gelöst hat. Das restliche Öl unterrühren. Rucolablätter damit marinieren, auf vier Tellern verteilen, Kartoffelsalat in die Mitte geben und mit den gebratenen Pilzen servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

16.87 Kartoffelsalat aus dem Ofen

800 g Kartoffeln	1 Bd. Frühlingszwiebeln
125 ml Salatcreme (z. B. Miracel Whip)	1 Apfel
50 g gekochter Schinken	1 TL Zimt
1 TL Öl	

Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Kartoffeln unter fließendem Wasser waschen, vierteln und mit der Hälfte der Salatcreme mischen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im Ofen ca. 30 Min. backen.

Schinken feinkwürfeln und im erhitzten Öl auslassen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe teilen. Apfel waschen und in dünne Spalten schneiden, dabei Kerngehäuse entfernen. Apfel und Frühlingszwiebeln zum Schinken geben, anbraten. Alles mit Zimt würzen.

Die Kartoffelspalten mit der restlichen Salatcreme mischen und mit den übrigen Salatzutaten anrichten. Den Kartoffelsalat noch lauwarm servieren.

TIPP: Zu diesem Kartoffelsalat passen gut aromatische, mürbe Äpfel. Ideale Sorten sind vor allem Boskop, Cox Orange oder Topaz.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: 20 Min.

0 kcal; E 7 g, F 12 g, KH 40 g

16.88 Kartoffelsalat de luxe

800 g kleine Kartoffeln (- 1 kg), in der Schale gekocht

300 g Broccoli, in Röschen

1 EL Sherry

SAUCE

2 1/2 dl Gemüsebouillon

2 EL Sherry

3 EL Magerquark

1/2 Briefchen Safran

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

GRILLIERTE KALBS-PAILLARDS

8 dünne Kalbsplätzli, z.B. vom Eckstück (je ca. 40 g)

Öl zum Grillieren

1 TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

Vorbereiten: Kartoffeln etwas auskühlen, schälen, halbieren. Ca. 100 g für die Sauce beiseite stellen. Broccoliröschen offen im Dampfkorbchen knapp weich garen, leicht auskühlen, mit Sherry beträufeln.

Sauce: Die beiseite gestellten Kartoffeln und alle Zutaten für die Sauce im Mixer pürieren, würzen. Sauce und Kartoffeln sorgfältig mischen, zugedeckt mindestens 30 Minuten im Kühlschrank marinieren.

Kalbs-Paillards: Plätzli zwischen Plastikfolie flach klopfen, mit wenig Öl bepinseln. Grillpfanne leer erhitzen. Hitze reduzieren, Plätzli beidseitig je ca. 1 Minute grillieren, würzen.

Servieren: Kartoffelsalat und Kalbs-Paillards auf 4 Teller geben, mit Broccoli garnieren.

Tipp: Statt Fleisch 1-2 Becher Hüttenkäse (200-400 g) mit fein geschnittenem Schnittlauch mischen, würzen und dazu servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

16.89 Kartoffelsalat mit Backfisch

650 g Kartoffeln

Salz

1 Bd. Frühlingszwiebeln

1 geh. Zwiebel

350 ml Gemüsebrühe

2 TL Senf

Pfeffer

70 ml Essig

2 EL Öl

600 g Fischfilet (z. B. Rotbarsch)

2 EL Zitronensaft

40 g Mehl

3 Eier

50 g Semmelbrösel

3 EL Butterschmalz

Kartoffeln waschen, in Salzwasser ca. 20 Min. garen. Abgießen, pellen, in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, abbrausen, in Ringe teilen. Alles mit der Zwiebel

mischen.

Für das Dressing Brühe erhitzen, mit Senf, Salz und Pfeffer würzen. Über den Salat gießen. Essig und Öl darüber träufeln. Salat ziehen lassen.

Inzwischen Fischfilets abrausen, trockentupfen und evtl. halbieren. Mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern. Erst im Mehl wenden, dann durch die verquirlten Eier ziehen und zuletzt in Semmelbröseln wenden. Im erhitzten Butterschmalz von beiden Seiten in ca. 4 Min. goldgelb braten.

Den Kartoffelsalat mit dem Backfisch anrichten. Eventuell mit Petersilie und Zitrone garniert servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung: ca. 40 Min.

pro Person: 500 kcal; E 37 g, F 22 g, KH 37 g

16.90 Kartoffelsalat mit Bärlauch

1 kg Kartoffeln,
1/4 l Hühnerbrühe,
3 EL Essig,
3 EL Öl,

50 g Bärlauch (in feinen Streifen),
Salz,
Pfeffer

Kartoffeln kochen, schälen und noch heiß in Scheiben schneiden. Aus Essig, Öl, Bärlauch, Salz und Pfeffer die Salatsauce herstellen und unter die warmen Kartoffelscheiben ziehen. So viel Fleischbrühe darüber gießen, dass der Salat saftig und kräftig im Aroma ist. Vor dem Servieren noch etwas ziehen lassen.

16.91 Kartoffelsalat mit Basilikummayonnaise

Marinade

2 EL Weißweinessig
1 TL Zucker
1 TL Salz
500 g Pellkartoffeln vom Vortag
2 hartgekochte Eier
2 Zwiebeln
2 Fleischtomaten
2 Bd. Basilikum

Mayonnaise

1 EL Dijonsenf
1 Eigelb
1 EL Zitronensaft
Salz
Pfeffer
etwa 1/8 l Öl
100 g Joghurt

Für die Marinade Essig mit Zucker und Salz ankochen, 3 Minuten fortkochen Kartoffeln pellen und in Würfel schneiden. Marinade über die Kartoffeln geben, mischen und etwa

30 Minuten durchziehen lassen. Eier, Zwiebeln und Tomaten in Würfel schneiden. Basilikumblätter hacken. Aus den angegebenen Zutaten eine Mayonnaise bereiten. Mayonnaise mit Joghurt und Basilikum verrühren, über die Salatzutaten geben und mischen. Vor dem Servieren abschmecken.

Mengenangabe: 4 Portionen

16.92 Kartoffelsalat mit Birnen

500 g Pellkartoffeln	4 EL Obstessig
100 ml heiße Brühe	5 EL Walnußöl
1/4 Salatgurke	3 EL Öl
150 g Bleichsellerie	Salz
500 g Birnen	Pfeffer
<i>Mayonnaise</i>	Zucker
2 Eigelb	50 g Mandelblätter
2 TL Senf	3 EL Schnittlauchröllchen

Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Brühe über die Kartoffeln gießen und 10 Minuten durchziehen lassen. Gurke und Sellerie in Scheiben schneiden, Kerngehäuse der Birnen entfernen, Birnen in Würfel schneiden. Aus Eigelb, Senf, Essig und Öl eine Mayonnaise bereiten, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Soße über die Salatzutaten gießen und mischen. Mandelblätter in der trockenen Pfanne rösten und unter den Salat heben. Mit Schnittlauch bestreuen.

Mengenangabe: 4 Portionen

16.93 Kartoffelsalat mit Brunnenkresse

750 g Pellkartoffeln	2 Bd. Brunnenkresse
1/8 l Brühe	2 Bd. Schnittlauch
4 EL Weißweinessig	Salz
3 EL geriebener Meerrettich	4 EL Öl

Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden, Brühe mit Essig erwärmen, über die Kartoffeln geben und 30 Minuten durchziehen lassen. Meerrettich mit den Kartoffeln mischen. Kresse waschen, Schnittlauch in Röllchen schneiden und mit Salz und Öl verrühren. Soße unter die Kartoffeln mischen. Dazu geräucherte Forellen servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

16.94 Kartoffelsalat mit Fenchel

1 kg Kartoffeln kleine festkochende	150 g Allgäuer Emmentaler
10 EL Weißweinessig	100 g Schalotten 2 Tl. Gemüsebrühe gekörnte
Meersalz	
4 EL Sonnenblumenöl kaltgepresstes, unraffiniertes	3 TL Senf mittelscharfer
4 EL Walnussöl kaltgepresstes, unraffiniertes	100 g Walnusskerne
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen	500 g Fenchel
	2 Köpfe Radicchio

1. Die Kartoffeln waschen und in 20 - 25 Minuten weich kochen.
2. 6 El. Essig mit Salz verrühren. Beide Ölsorten darunterschlagen und mit Pfeffer würzen.
3. Den Käse in Scheiben schneiden, die Schalotten würfeln. Beide Zutaten in der Marinade ziehen lassen.
4. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. 12 El. heißes Wasser mit der Brühe, dem Senf und dem restlichen Essig verrühren und unter die Kartoffeln mischen.
5. Die Nüsse halbieren. Den Fenchel putzen, halbieren und quer in Streifen schneiden. Das Grün aufheben.
6. Den Käse, die Kartoffeln, den Fenchel und die Nüsse mischen.
7. Den Radicchio waschen und trockenschleudern. Eine Platte damit auslegen und den Kartoffelsalat darauf häufen. Mit Fenchelgrün bestreuen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 50 Minuten

2700 kJ

16.95 Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten und Fleischwurst

<i>getrocknete Tomaten:</i>	50 g Pancetta, fein gewürfelt
200 g getrocknete Tomaten	100 ml Olivenöl
300 ml Olivenöl	100 ml Traubenkernöl
1 Knoblauchzehe	50 ml Haselnussöl
etwas Orangen- und Limonenabrieb	80 ml Weißweinessig
etwas Thymian	Salz, Pfeffer
Pfeffer, Salz	etwas Senf
<i>Kartoffelsalat:</i>	50 g Radieschen in Scheiben geschnitten
500 g Kartoffeln (festkochend), gekocht und in Scheiben geschnitten	100 g Rucola
4 Schalotten in Streifen geschnitten	etwas Petersilie fein gehackt
	30 g Pinienkerne, in einer Pfanne etwas geröstet

Die getrockneten Tomaten mit heißem Wasser übergießen und einweichen bis sie die gewünschte Konsistenz haben. Tomaten gut abtropfen und in ein Glas mit Deckel füllen. Das Olivenöl mit den Gewürzen erhitzen und auf die Tomaten gießen bis sie bedeckt sind. Glas verschließen und - wenn man Zeit hat, eine Woche ziehen lassen. Ansonsten direkt verwenden.

Kartoffelsalat: Kartoffeln mit Schale einen Tag vorher kochen, pellen und auskühlen lassen damit sie eine gute Festigkeit haben. Schalotten und Pancetta in einem Topf mit etwas Öl glasieren. Essig, Senf und die Ölen dazugeben, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecke. Den Sud noch heiß über die Kartoffeln geben und zwei Stunden marinieren. Trockentomaten und den Rucola in Streifen schneiden und mit den Radieschenscheiben, der Petersilie und den Pinienkerne kurz vor dem Servieren unter den Kartoffelsalat heben. Dazu reichen wir 300 Gramm gebratene Fleischwurst, die wir in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne in etwas Öl scharf anbraten.

Mengenangabe: 4 Personen

16.96 Kartoffelsalat mit grünem Spargel

1 kg neue Pellkartoffeln	(ersatzweise Sojabohnenkeimlinge)
500 g grüner Spargel	3 EL Zitronensaft
1/4 l Gemüsebrühe	Salz
1 rote Zwiebel	Pfeffer
1 Kopf Friséesalat	4 EL Olivenöl
125 g Sonnenblumenkeimlinge	

Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Spargel in 2 bis 3 cm große Stücke schneiden. Brühe ankochen, Spargel hineingeben und 10 Minuten fortkochen. Abtropfen lassen, Spargelbrühe aufheben.

Zwiebel in Würfel schneiden, Friséesalat zerpflücken und mit Kartoffeln, Spargel und Keimlingen in eine Schüssel geben.

4 EL Spargelbrühe mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Öl verrühren, über die Salatzutaten geben, mischen und kühl stellen. Beilage: gebratenes Zanderfilet.

Mengenangabe: 4 Portionen

16.97 Kartoffelsalat mit grünen Bohnen

1 kg längliche Kartoffeln (fest kochend)	frisch gemahlener Pfeffer
6 EL Öl	4 EL Balsamessig
250 g Brechbohnen	1 Knoblauchzehe
Salz	1 TL brauner Zucker
1 Bd. Bohnenkraut	100 g Rauke

1 Fleischtomate
50 g Pecorino-Käse (schnittfester Schafkäse; oder Parmesan-Käse)

Die Kartoffeln gründlich waschen und längs halbieren oder vierteln. Auf ein gefettetes Backblech legen und mit 1 EL Öl bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 240 Grad, Umluft 220 Grad, Gas Stufe 6 etwa 20 Minuten braten. Inzwischen Bohnen putzen, abspülen und halbieren. In Salzwasser 10 Minuten bissfest kochen. In ein Sieb geben und abtropfen lassen. Bohnenkraut abspülen, trocken tupfen und hacken. Kartoffeln salzen, pfeffern und abkühlen lassen. Restliches Öl, Essig und zerdrückten Knoblauch verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Abgekühlte Kartoffeln, Bohnen, Bohnenkraut und Salatsoße vermengen und etwa 30 Minuten durchziehen lassen. Rauke abspülen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke schneiden. Tomate abspülen, vierteln, Kerne entfernen und die Tomatenviertel fein würfeln. Rauke und Tomatenwürfel zum Salat geben und mit gehobeltem Pecorino-Käse bestreuen.

Mengenangabe: 6 Portionen

Zubereitungszeit: 70 Minuten

Pro Portion: 270 kcal; E 7 g, F 14 g, KH 28 g

16.98 Kartoffelsalat mit grünen Bohnen

750 g vorwiegend fest kochende Kartoffeln	4 hart gekochte Eier
Salz	3 EL mittelscharfer Senf
500 g grüne Bohnen	6 EL Sherryessig
1 Bd. Bohnenkraut	8 EL Walnussöl
200 g Leerdamerkäse	gemahlener schwarzer Pfeffer
75 g Walnusskerne	

Die Kartoffeln waschen, in Salzwasser garen, pellen und in Scheiben schneiden.

Die Bohnen putzen, waschen und mit dem Bohnenkraut in Salzwasser etwa 20 Minuten garen, dann abgießen.

Den Käse würfeln, die Nüsse grob hacken. Alle Zutaten mischen.

Die Eier pellen. Die Eiweiße hacken und zu den übrigen Zutaten geben. Die Eigelbe durch ein Sieb streichen. Den Senf, den Essig und das Öl unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Creme unter die Zutaten heben und den Salat etwa 1 Stunde durchziehen lassen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Zeit zum Durchziehen ca. 1 Stunde

16.99 Kartoffelsalat mit grünen Bohnen und Roastbeef

700 g vorwiegend fest kochende Kartoffeln	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Salz	100 g saure Sahne
300 g tiefgekühlte grüne Bohnen	2 EL Öl
2 Schalotten	2-3 EL Sherry-Essig
1 frische rote Chilischote	8 dünne Scheiben Roastbeef (fertig gekauft)
2 Knoblauchzehen	

Die Kartoffeln gründlich waschen und in Salzwasser garen. Abgießen, heiß pellen und abgekühlt in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Bohnen in kochendem Salzwasser in 8 Minuten garen, dann abschrecken und gut abtropfen lassen. Schalotten schälen und fein würfeln. Die Chilischote halbieren, entkernen und quer in sehr feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen und mit Salz und Pfeffer im Mörser zerdrücken. Dann mit der sauren Sahne, Öl und Essig verrühren und pikant abschmecken. Kartoffeln, Bohnen, Schalotten und Chilischoten mit dem Dressing vermischen und etwas durchziehen lassen. Dann erneut abschmecken. Je 2 Scheiben Roastbeef zu Röllchen drehen und mit dem Salat auf vier Tellern anrichten.

16.100 Kartoffelsalat mit Gurken

1 kg Kartoffeln (fest kochend)	150 g Schmand
Salz	5 EL Gurkenwasser (von den eingelegten Gurken)
frisch gemahlener Pfeffer	1 TL Zucker
1 Salatgurke (etwa 380 g)	2 EL Zitronensaft
150 g eingelegte Senfgurken	1 Bd. Dill
3 Gewürzgurken (etwa 150 g)	1 TL rosa Pfefferbeeren
1 Schalotte (stichfeste saure Sahne)	

Kartoffeln abspülen und etwa 20 Minuten kochen, abgießen und etwas abkühlen lassen. Die Schale von den noch warmen Kartoffeln abziehen. Kartoffeln ganz abkühlen lassen. Kartoffeln in Stücke schneiden, dabei zwischendurch mit Salz und Pfeffer würzen. Salatgurke schälen, längs halbieren und die Gurkenhälften in Scheiben schneiden (eventuell die Gurkenhälften mit einem Teelöffel entkernen). Abgetropfte Senfgurken in kleine Stücke, Gewürzgurken in Scheiben schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. Kartoffeln, alle geschnittenen Gurken und Schalotte vermengen. Schmand, Gurkenwasser, Zucker, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Zu den Kartoffeln geben und vermengen. Salat etwa 1 Stunde durchziehen lassen. Dill abspülen, trocken schütteln und die Dillzweige fein schneiden. Kurz vorm Servieren den Salat nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Dill unterrühren. Pfefferbeeren grob zerstoßen und darüber streuen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Pro Portion: 265 kcal; E 5 g, F 10 g, KH 37 g

16.101 Kartoffelsalat mit Gurken

1 1/2 kg Kartoffeln, in der Schale gekocht	1 TL Senf
2 1/2 dl Gemüsebouillon, heiß	1 Knoblauchzehe, gepresst
<i>Sauce</i>	1 Zwiebel, gehackt
1 TL Salz	1 Bd. Schnittlauch, geschnitten
1/2 TL Streuwürze	8 EL Essig
1 Prise Pfeffer	4 EL Öl
	1 Gurke, geschält, in Stängelchen

Kartoffeln etwas auskühlen lassen, schälen und in 3-4 mm dicke Scheiben schneiden. Mit Bouillon übergießen, zugedeckt mindestens 1/2 Stunde ziehen lassen.

Für die Sauce alle Zutaten verrühren, über die Kartoffeln gießen, mischen, auskühlen lassen. Vor dem Anrichten Gurken beimischen.

16.102 Kartoffelsalat mit Hackklößchen

<i>Für den Salat</i>	3 EL Rapsöl
1 kg fest kochende Kartoffeln	<i>Für die Klößchen</i>
Jodsalz	2 Zweige Salbei
3 Zwiebeln	3 EL Öl
1/2 l Gemüsebrühe	400 g gemischtes Hackfleisch
6 EL Apfelessig	100 g Magerquark
1 EL körniger Senf	1 Ei
schwarzer Pfeffer	1 Bd. Kerbel

Kartoffeln in 20 Minuten gar kochen. Zwiebeln abziehen, quer halbieren und in dünne Ringe schneiden. Gemüsebrühe, Essig und Senf verrühren, kräftig mit Pfeffer würzen. Das Öl mit einem Schneebesen unterschlagen.

Kartoffeln abgießen, kurz abdämpfen lassen und pellen. Kartoffeln in Scheiben schneiden. Kartoffeln und Zwiebeln mischen. Salatsauce darüber geben, beiseite stellen bis die Klößchen gebraten sind.

Salbei-Blättchen quer in Streifen schneiden. 1 EL Öl erhitzen und die Blättchen darin bei mittlerer Hitze etwa 1 -2 Minuten braten. Salbei abkühlen lassen.

Hackfleisch, Quark und Ei verkneten. Salbei zugeben und den Teig mit Jodsalz und Pfeffer würzen.

Mit feuchten Händen kleine Klößchen formen und im restlichen Öl rundherum knusprig braten. Klößchen auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Inzwischen den Kerbel abspülen und trockenschütteln. Blättchen hacken. Kerbel und Klößchen über den Salat geben und vorsichtig untermischen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

16.103 Kartoffelsalat mit Joghurt-Dressing

500 g fest kochende Kartoffeln	100 g Sauerrahm
2 Stangen Staudensellerie	1 Zitrone, Saft von
1 gelbe Paprikaschote	1/2 TL Kumin
2 Tomaten	2 Knoblauchzehen
2 Frühlingszwiebeln	1/2 Bd. Koriander (ersatzweise Petersilie)
300 g Joghurt	Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln waschen und in der Schale in Wasser etwa 25 Min. garen. Abgießen und ein wenig abkühlen lassen. Die Knollen pellen und in kleine Würfel schneiden.

Sellerie waschen, putzen, evtl. schälen und in Scheiben schneiden. Paprika abbrausen, halbieren, putzen, entkernen, würfeln. Tomaten waschen, trockentupfen, vierteln, entkernen, klein würfeln. Frühlingszwiebeln abbrausen, putzen und in feine Ringe schneiden. Vorbereitetes Gemüse mit den Kartoffeln in eine Schüssel geben.

Joghurt, Sauerrahm und Zitronensaft glatt rühren. Kumin in eine Pfanne geben, ohne Fettzugabe kurz unter Rühren rösten. Unter die Soße heben. Den Knoblauch abziehen, hacken. Koriander abbrausen, trockentupfen, hacken. Mit dem Knoblauch zur Soße geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Salat mit dem Dressing vermengen, etwas durchziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Evtl. mit einer Blüte aus Tomatenschale und etwas Selleriegrün garnieren.

Garen ca. 25 Min.

Zubereitung ca. 40 Min.

pro Person: 200 kcal; E 7 g, F 6 g, KH 28 g

16.104 Kartoffelsalat mit Käse und Schinken

1 kg Kartoffeln	200 g gekochter Schinken
1 l Gemüsebrühe (Instant)	1 Zwiebel
1 Salatgurke	1 Bd. Schnittlauch
1 Bd. Staudensellerie	6 EL Öl
1 Lollo rosso	4 EL Weißweinessig
200 g Emmentaler	Salz, Pfeffer

Kartoffeln schälen, abbrausen, in der Gemüsebrühe ca. 20 Min. garen. Gurke waschen, längs halbieren, in Scheiben hobeln. Sellerie und Salat putzen, abbrausen. Sellerie in

Scheiben schneiden. Salat in Stücke zupfen. Käse würfeln, Schinken in Streifen schneiden. Kartoffeln abgießen, dabei die Brühe auffangen. Knollen in Scheiben teilen. Zwiebel abziehen, fein würfeln. Schnittlauch abrausen, trockenschütteln, in Röllchen schneiden. Öl, Essig, 100 ml Brühe, Salz, Pfeffer verrühren. Zwiebel, Schnittlauch zufügen. Salat, Kartoffeln, Gurke, Sellerie vermengen. Dressing unterheben. Ca. 30 Min. ziehen lassen. Mit Käse, Schinken anrichten.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 30 Min.

Garen ca. 20 Min.

Ruhen ca. 30 Min.

pro Pers.: 370 kcal; E 21 g, F 21 g, KH 23 g

16.105 Kartoffelsalat mit Käsewürfeln

100 g Berglinsen	1 dünne Stange Porree
Salz	200 g Bleichsellerie
300 g Kartoffeln	1 säuerlicher Apfel
150 g Sauerrahm	2 TL Zitronensaft
Pfeffer	100 g Butterkäse mit Sonnenblumenkernen
Currypulver	1 Kopf Römersalat
2 EL Sonnenblumenöl	

Linsen in Salzwasser ca. 35 Min. kochen. Kartoffeln waschen und ca. 25 Min. kochen. Sauerrahm, Salz, Pfeffer, Curry und Öl verrühren. Porree und Sellerie putzen, waschen und klein schneiden. Apfel waschen, vierteln, entkernen, würfeln und mit Zitronensaft beträufeln. Käse ebenfalls würfeln. Salat putzen, waschen und in Stücke pflücken. Kartoffeln abschrecken, pellen, in Scheiben teilen. Linsen kalt abspülen, abtropfen lassen. Beides mit den vorbereiteten Salatzutaten mischen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

pro Person: 340 kcal; E 15 g, F 18 g, KH 28 g

16.106 Kartoffelsalat mit Kefen

500 g kleine Kartoffeln, halbiert	3 EL Olivenöl
250 g Kefen, große halbiert	2 EL Sonnenblumenöl
<i>Sauce</i>	1 Zwiebel, gehackt
2 EL Zitronensaft	1 Bd. Kerbel, Blättchen abgezupft, gehackt
	Salz und Pfeffer nach Bedarf

Für die Sauce alle Zutaten gut mischen. Die ungeschälten Kartoffeln im Dämpfkorbchen oder in wenig Wasser weich dämpfen, in die Sauce geben und darin ca. 1 Stunde marinieren. Die Kefen ebenfalls dämpfen, in kaltem Wasser abschrecken, zu den Kartoffeln geben, nochmals kurz ziehen lassen.

Mengenangabe: 4 Personen

16.107 Kartoffelsalat mit knusprigen Speckwürfeln

1.2 kg kleine festkochende Kartoffeln (z.B. La Ratte oder Linda)	5-8 EL Sherryessig
Meersalz	200 ml Geflügelbrühe
1 TL Kümmel	1 EL Dijon-Senf
80 g durchwachsener Speck (in Scheiben, zum Beispiel Tiroler Speck)	4 EL geschmacksneutrales Rapsöl
2 Schalotten	3-4 EL Schnittlauchröllchen
1 EL Öl	Fleur de Sel
	Pfeffer aus der Mühle

Die Kartoffeln waschen und mit der Schale in Salzwasser mit Kümmel 15-20 Minuten garen (Test: Wenn ein kleines spitzes Messer mühelos hindurchgeleitet, sind sie fertig). Abgießen, etwas ausdämpfen lassen und lauwarm abkühlen lassen. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.

Den Speck würfeln. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Speckwürfel darin knusprig braten. Die Schalotten hinzufügen und in der Speckmischung glasig andünsten. Mit 5 EL Essig und der Brühe ablöschen. Den Senf und das Öl unterrühren.

Die heiße Speck-Marinade über die Kartoffeln gießen, vorsichtig mischen und den mindestens 30 Minuten durchziehen lassen. Den Schnittlauch unterheben. Kartoffelsalat mit Fleur de sel, Pfeffer und dem restlichen Essig abschmecken.

Mengenangabe: 4-6 Personen

16.108 Kartoffelsalat mit Krabben

500 g Kartoffeln	1/2 Gurke Mayonnaise
100 g geschälte Krabben	Salz
2 Eier	Pfeffer
3 EL gehackter frischer Estragon	

Kartoffeln waschen und gründlich abbürsten, in kochendes Salzwasser geben und 20 Minuten garen.

Kartoffeln abgießen, pellen und in Würfel schneiden. In eine Schüssel geben. Mayonnaise

zugeben, ebenso den Estragon und vorsichtig umrühren. Salzen, pfeffern und ca. eine Stunde erkalten lassen.

Eier zehn Minuten hartkochen, kalt abschrecken und pellen. Eier und Krabben hacken und zu der Mayonnaise- Zubereitung mischen. Auf einen Servierteller geben. Gurke waschen, abtrocknen, in dünne Scheiben schneiden. Um den Salat herum dekorieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Vorbereitung: 15 Minuten

Garzeit: 30 Minuten

Abkühlzeit: 1 Stunde

16.109 Kartoffelsalat mit Kräuterquark

300 g Kartoffeln	1 TL Salz
1 Zwiebel	3 TL Obstessig
1/2 Bd. Frühlingszwiebeln	3 Knoblauchzehen
50 g Magerquark	gemahlener weißer Pfeffer
1/2 Tasse Jogurt	1 Msp. Zucker
1/2 Tasse Creme fraîche	4 EL fein gehackte Frühlingskräuter
1/2 Zitrone, Saft von	1/2 Röhrchen Kapern

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser etwa 20 Minuten garen, abgießen und abkühlen lassen. Die Zwiebel fein hacken und die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.

Den Magerquark mit dem Jogurt, der Creme fraîche, dem Zitronensaft und dem Obstessig glatt rühren, unter die Zwiebeln mischen.

Die Knoblauchzehen mit Salz zerreiben, dazugeben, alles mit Pfeffer und dem Zucker würzen.

Die Kräuter sowie die Kapern dazugeben und das Dressing nochmals abschmecken.

Die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Mit dem Knoblauchdressing anmachen und mindestens 1/2 Stunde ziehen lassen.

Mengenangabe: 2 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde 15 Minuten

16.110 Kartoffelsalat mit Lachs

2 kg Salatkartoffeln	300 g Frischkäse Bresso 'leicht'
400 ml Fleischbrühe	Salz
4 EL Weinessig	Pfeffer
10 EL Öl	2 Bd. Brunnenkresse
2 EL mittelscharfer Senf	400 g Räucherlachs

Gewaschene Kartoffeln mit der Schale kochen, danach gut auskühlen lassen, dann pellen und in dünne Scheiben schneiden. Für die Marinade Brühe mit Essig, Öl, Senf, Frischkäse, Salz und Pfeffer verrühren. Brunnenkresse waschen, die Stiele entfernen, die Blätter etwas kleiner zupfen. Den Lachs in 1 cm breite und ca. 5 cm lange Streifen schneiden. Kartoffelscheiben, Lachs und Brunnenkresse in einer Schüssel mischen, mit der Salatmarinade anmachen, etwas durchziehen lassen, mit einigen Kresseblättern und Lachs streifen garnieren. 82 g Eiweiß, 97 g Fett, 161 g Kohlenhydrate, 7828 kJ, 1868 kcal.

Mengenangabe: 8 Portionen

Zubereitungszeit 40 Minuten

16.111 Kartoffelsalat mit Lachs in Meerrettich-Dressing

1 kg Kartoffeln, neue	4 EL Milch
Salz	2 EL Zitronensaft
300 g Zuckerschoten	300 ml Gemüsebrühe (Instant)
1 Zwiebel	4 EL Weißweinessig
1 Bd. Radieschen	3 EL Öl
150 g Bresso Frischkäsezubereitung mit feinem Meerrettich	Pfeffer
1 EL Vollmilchjoghurt	200 g Räucherlachs

1. Kartoffeln waschen und mit der Schale in Salzwasser garen. 2. Zuckerschoten putzen, in kochendem Salzwasser 2-3 Minuten blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. 3. Zwiebel abziehen, fein würfeln. Radieschen putzen, waschen und achteln. 4. Kartoffeln abgießen, pellen und abkühlen lassen. Frischkäse mit Joghurt, Milch und Zitronensaft glattrühren. 5. Kartoffeln in Scheiben schneiden, Zwiebelwürfel überstreuen. Brühe mit Essig und Öl mischen, darübergießen. 15 Minuten ziehen lassen, salzen, pfeffern. 6. Lachs in 1-2 cm breite, kurze Streifen schneiden. Zuckerschoten schräg in 2-3 cm breite Stücke teilen. Mit Radieschen und Lachs unter die Kartoffeln mischen. Dressing unterziehen.

Mengenangabe: 6 Personen

Zubereitungszeit 30 - 45 Minuten

Pro Portion: ca.: 380 kcal / 1600 kJ

16.112 Kartoffelsalat mit Lachsrahm

125 g Räucherlachs	2 EL Erdnußöl
1 Kopfsalat	1 EL Bouillon
250 g Salatkartoffeln	Salz
1 EL Weißweinessig	Pfeffermühle

2 EL Mayonnaise	Zitronensaft
2 EL Rahm	Meerrettich
Salz	2 EL geschlagener Rahm
Cayenne	

Kaufen Sie den Räucherlachs am Stück, damit er in Würfel von ca. 1X1 cm geschnitten werden kann, mit Klarsichtfolie verschließen und bis zum Gebrauch kaltstellen. Vom Salat die Herzblättchen auslösen, waschen und gut trockenschleudern. Möglichst kleine Kartoffeln unter fließendem Wasser sauberbürsten und in der Schale weichkochen. (Für diesen Salat eignen sich die sogenannten Stella- oder Virgulekartoffeln, wie sie auch genannt werden, am besten, weil sie über ein kräftiges, festes Fleisch verfügen.) Dann die Haut von den Kartoffeln abziehen und in feine Scheiben schneiden.

Weißweinessig, Erdnußöl und Bouillon zu einer Sauce rühren und vorsichtig mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Die noch warmen Kartoffeln in dieser Sauce wahren ca. 10 Minuten durchziehen lassen und anschließend auf großen Tellern verteilen. Aus Mayonnaise und flüssigem Rahm eine Sauce von sämiger Konsistenz rühren, mit Salz, einem Hauch Cayenne, ein paar Tropfen Zitronensaft sowie frisch geriebener Meerrettich würzen. Zum Schluß den geschlagenen Rahm und die Lachswürfel unter die Sauce heben. Die Salatblätter um den Kartoffelsalat legen und alles mit dem Lachrahm überziehen.

16.113 Kartoffelsalat mit Matjes

<i>Zutaten</i>	150 g Vollmilchjoghurt
750 g Pellkartoffeln	50 ml Schlagsahne
1/2 Salatgurke (200 g)	Salz
1 Apfel	Pfeffer
2 Zwiebeln	Zucker
4 Matjesfilets	2 Bd. Dill
300 g saure Sahne	

Pellkartoffeln abziehen, in Scheiben schneiden. Salatgurke und Apfel waschen, putzen und kleinschneiden. Zwiebeln abziehen und in Würfel schneiden. Matjesfilets in Stücke schneiden. Alle Zutaten mischen. Saure Sahne, Vollmilchjoghurt, Schlagsahne, Salz, Pfeffer, Zucker, und gehackten Dill verrühren. Über den Salat geben, gut mischen und ca. 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen. Pro Portion ca. 515 Kalorien / 2163 Joule

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

16.114 Kartoffelsalat mit Matjes

400 g fest kochende Kartoffeln	4 EL Salat-Mayonnaise
Salz, Pfeffer	2-3 Matjesfilets (250 g)
2 EL Essig-Essenz	1 klein. Kopf Radicchio
1 EL + etwas Zucker	1/2 klein. Salatgurke
1 klein. Knolle Rote Bete (ca. 150 g)	1 säuerlicher Apfel
2 Zwiebeln (z. B. rote)	1 EL Zitronensaft

Kartoffeln waschen und ca. 20 Minuten kochen. Abschrecken, schälen und auskühlen lassen. Ca. 1/4 l Salzwasser, Essig-Essenz und 1 EL Zucker aufkochen. Rote Bete schälen, waschen und darin zugedeckt ca. 30 Minuten garen. Herausheben, abkühlen lassen. Fond aufbewahren. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Im heißen Fond ca. 2 Minuten garen. Herausheben. Ca. 8 EL Fond auskühlen lassen. Mit Mayonnaise verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Matjes abspülen und in Stücke schneiden. Radicchio putzen, waschen und klein zupfen. Gurke waschen. Rote Bete in Spalten, Gurke und Kartoffeln in Scheiben schneiden. Apfel waschen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Alles mit der Salatsoße mischen. Dazu schmeckt Brot. Getränk: eiskalter Aquavit.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std. (ohne Wartezeit)

pro Portion ca.: 310 kcal / 1300 kJ; E 11 g, F 17 g, KH 25 g

16.115 Kartoffelsalat mit Matjes und Radieschen

750 g Kartoffeln (festkochend)	1 EL Wein- oder Kräuteressig
1 Apfel (beispielsweise Delicious)	Salz
1 Zitrone, Saft von	Zucker
4 Matjesfilets	1 Tropfen Tabasco (evtl. mehr)
1 Bd. Radieschen	3 TL Pfefferkörner, eingelegte grüne
1 Zwiebel, rote	etwas frischer Kerbel
200 g Sahne, saure	

1. Kartoffeln waschen, kochen, pellen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Apfel gut waschen und nach Geschmack mit oder ohne Schale vierteln, entkernen und in Scheibchen teilen. mit etwas Zitronensaft beträufeln. Matjes in 2 cm breite Stücke teilen. Radieschen putzen, waschen und in Scheiben hobeln. Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Alle vorbereiteten Zutaten in einer großen Schüssel mischen.

2. Saure Sahne mit Essig, dem restlichen Zitronensaft, etwas Salz, 1 Prise Zucker und Tabasco verrühren. 1 TL der Lake abnehmen und darin die Pfefferkörner grob zerdrücken. Dann die Pfeffermischung unter die Marinade geben. Das Dressing über die Salatzutaten gießen, Salat vorsichtig mischen und etwa 15 Minuten durchziehen lassen. Nochmals abschmecken und mit gewaschenen Kerbelblättchen bestreuen.

Mengenangabe: 4 Portionen

16.116 Kartoffelsalat mit Mayonnaise

1.20 kg Kartoffeln (fest kochend)	250 ml Gurkenwasser
Salz	(von den Gewürzgurken; oder Gemüsebrü-
frisch gemahlener Pfeffer	he)
3 groß. Gewürzgurken	1 TL Senf
1 Apfel (180 g; z.B. Cox Orange)	1 TL Zucker
1 Zwiebel	100 g Mayonnaise

Kartoffeln abspülen und etwa 20 Minuten kochen, abgießen und etwas abkühlen lassen. Die Schale von den noch warmen Kartoffeln abziehen, und die Kartoffeln ganz abkühlen lassen. Kartoffeln in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, dabei die Scheiben zwischendurch mit Salz und Pfeffer würzen.

Gurken würfeln. Apfel abspülen, trocken reiben und vierteln. Kerngehäuse entfernen und die Apfelviertel würfeln. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Gurkenwasser erhitzen. Zwiebel, Gurken, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer unterrühren und alles über die Kartoffeln geben. Etwa 1 Stunde durchziehen lassen.

Kurz vorm Servieren die Mayonnaise unter die Kartoffeln rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp! Wenn Sie Fett sparen wollen: Salatcreme anstatt der Mayonnaise nehmen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Pro Portion: 390 kcal; E 21 g, F 21 g, KH 43 g

16.117 Kartoffelsalat mit Mayonnaise

1 kg fest kochende Kartoffeln,	1 TL Zitronensaft,
1 Ei,	Salz,
1 TL milder Senf,	Pfeffer
150 ml Öl,	

Kartoffeln mit der Schale weich kochen, schälen und in Blättchen schneiden. Das Ei hart kochen, schälen, den Eidotter herauslösen, diesen mit einer Gabel fein zerdrücken, mit Senf verrühren. Öl anfangs tropfenweise zugeben, später in feinem Faden zu einer Mayonnaise rühren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

16.118 Kartoffelsalat mit Pesto

800 g Pellkartoffeln vom Vortag	1 Bd. Basilikum
500 g grüne Bohnen	1 Bd. Petersilie
1 TL getr. Bohnenkraut	100 g geriebener Parmesan
Salz	150 ml heller Balsamico-Essig
300 g dicke Bohnen (Glas)	8 EL Olivenöl
50 g Pinienkerne	weißer Pfeffer
2 Knoblauchzehen	2 TL Zucker

Kartoffeln pellen und in Scheiben teilen. Grüne Bohnen waschen, abtropfen lassen, putzen. Mit dem Bohnenkraut in kochendem Salzwasser ca. 12 Min. garen. Dicke Bohnen nach 9 Min. zufügen und mitgaren. Nach Garzeitende die Bohnen abgießen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fettzugabe goldgelb rösten, beiseite stellen. Knoblauch abziehen, fein hacken. Basilikum und Petersilie abbrausen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen. 3/4 der Pinienkerne mit Parmesan, Knoblauch, Kräutern pürieren. Essig und Olivenöl unterschlagen. Pesto mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Kartoffeln mit Bohnen und Pesto mischen, auf Tellern anrichten. Übrige Pinienkerne darüberstreuen. Nach Belieben mit Basilikumblättchen garniert servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

pro Person ca.: 600 kcal; E 23 g, F 36 g, KH 44 g

16.119 Kartoffelsalat mit Petersilie und Zitrone

8 Kartoffeln	5 EL Olivenöl
Zitronensaft	Salz
1 Bd. Petersilie	Pfeffer

Kartoffeln waschen, schälen, nochmals waschen und klein schneiden. In kochendem Salzwasser garen, abgießen und abtropfen lassen. Petersilie waschen, abtrocknen und hacken.

Kartoffeln in eine Schüssel geben und mit Petersilie bestreuen. Mit Zitronensaft und Olivenöl begießen und pfeffern. Abschmecken und, falls nötig, salzen. Vorsichtig umrühren und servieren.

Mengenangabe: 8 Personen

Vorbereitung: 10 Minuten

Garzeit: 15 Minuten

16.120 Kartoffelsalat mit Radicchio und Ei

1 kg fest kochende Kartoffeln	1/2 Bd. Schnittlauch
4 Eier	4 EL Weißweinessig
1 Kopf Radicchio	Salz
1 Friséesalat	Pfeffer
200 g Möhren	8 EL Olivenöl

Die Kartoffeln waschen, etwa 30 Min. in Salzwasser garen, kalt abschrecken, schälen. Die Eier hart kochen, in kaltem Wasser abschrecken, abkühlen lassen, pellen. Mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden.

Radicchio, Frisée putzen, abbrausen, trocken schleudern, in mundgerechte Stücke zupfen. Möhren schälen, in Stifte teilen.

Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, mit Radicchio, Frisée sowie Möhren mischen. Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln, in Röllchen teilen. Essig mit Salz, Pfeffer verrühren. Olivenöl unterziehen, Schnittlauch zufügen. Salat mit der Vinaigrette mischen. Etwa 15 Min. ziehen lassen.

Mengenangabe: 8 Personen

Zubereitung ca. 40 Min.

Garen ca. 30 Min.

Ruhen ca. 15 Min.

pro Person ca.: 300 kcal

16.121 Kartoffelsalat mit Radicchio und Friesisch Blue

750 g festkochende Kartoffeln	Pfeffer
Salz	5 EL Haselnussöl
500 g grüne Bohnen	150 g Friesisch Blue
4 Eier (Kl. M)	(ersatzweise ein anderer Blauschimmelkäse)
40 g Haselnussblättchen	150 g Magermilchjoghurt
3 EL Apfelessig	1 Radicchio (ca. 200 g)

Kartoffeln ungeschält in Salzwasser 20-25 Minuten kochen. Abgießen, abschrecken, pellen und 30 Minuten abkühlen lassen.

Inzwischen Bohnen putzen und in kochendem Salzwasser 6-7 Minuten bissfest garen, abschrecken und gut abtropfen lassen. Eier in 8 Minuten hart kochen, abschrecken und pellen. Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, auf einem Teller abkühlen lassen.

2 EL Essig und 2 EL kaltes Wasser mit etwas Salz und Pfeffer verrühren. 3 EL Öl mit dem Schneebesen kräftig unterrühren. Kartoffeln längs vierteln, Bohnen schräg in 5 cm lange Stücke schneiden. Bohnen und Kartoffeln mit der Vinaigrette mischen.

100 g Käse grob schneiden und in einem Rührbecher mit Joghurt, restlichem Essig und restlichem Öl mit dem Schneidstab fein pürieren.

Radicchio in mundgerechte Stücke zupfen und auf eine Platte geben. Bohnen und Kartoffeln daraufgeben, Eier vierteln, dazwischensetzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Dressing über den Salat träufeln. Restlichen Käse darüber krümeln und mit den Haselnüssen bestreuen.

Mengenangabe: 6 Portionen

Garzeit 25 Minuten

Zubereitungszeit 30 Minuten

pro Portion: 374 kcal / 1564 kJ; E 16 g, F 23 g, KH 22 g

16.122 Kartoffelsalat mit Radieschen

500 g frisch gekochte Pellkartoffeln (vorwiegend festkochende Sorte)	150 g magerer gekochter Schinken (in dünne Scheiben geschnitten)
1/8 l warme Fleischbrühe (Instant)	1 Salatgurke (250 g)
Salz	1 Dos. milder Joghurt (150 g, 3,7 % Fett)
frisch gemahlener weißer Pfeffer	3 EL leichte Mayonnaise (50 % Fett)
2 Bd. Radieschen	3 EL gehackte Petersilie
3 Frühlingszwiebeln	

Die gepellten Kartoffeln in Scheiben schneiden, mit Brühe begießen und schichtweise mit Salz und Pfeffer bestreuen.

Die Radieschen, Frühlingszwiebeln und Salatgurke waschen, trocken tupfen. Die Radieschen und die Salatgurke in dünne Scheiben, Frühlingszwiebeln in dünne Ringe, den gekochten Schinken in dünne Streifen schneiden. Alle Zutaten vorsichtig mischen. Joghurt, Mayonnaise und Petersilie verrühren und mit den Salatzutaten mischen. Zugedeckt 20 Minuten kühl stellen.

Vor dem Servieren noch einmal vorsichtig wenden und abschmecken.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten ohne Kühlzeit

Pro Portion ca.: 268 kcal / 1125 kJ

16.123 Kartoffelsalat mit Räucherlachs

1 kg Kartoffeln	4 EL Milch
Salz	2 EL Zitronensaft
250 g Zuckerschoten	200 ml Gemüsebrühe (Instant)
1 Zwiebel	4 EL Weißweinessig
1 Bd. Radieschen	3 EL Distelöl
150 g Bresso (mit feinem Meerrettich)	Pfeffer
1 EL Vollmilchjoghurt	1 Pkg. Räucherlachs (200 g)

Kartoffeln waschen und mit der Schale in Salzwasser garen.

Zuckerschoten putzen, in kochendem Salzwasser 2-3 Minuten blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen.

Zwiebel abziehen, fein würfeln. Radieschen putzen, waschen und achteln.

Kartoffeln abgießen, pellen und abkühlen lassen. Frischkäse mit Joghurt, Milch und Zitronensaft glattrühren.

Kartoffeln in Scheiben schneiden, Zwiebelwürfel darüber streuen.

Brühe mit Essig und Öl mischen, darübergießen. 15 Minuten ziehen lassen, salzen, pfeffern.

Lachs in 1-2 cm breite, kurze Streifen schneiden. Zuckerschoten schräg in 2-3 cm breite Stücke teilen. Mit Radieschen und Lachs unter die Kartoffeln mischen. Dressing unterziehen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Pro Portion: 400 kcal; F 15 g

16.124 Kartoffelsalat mit Rindfleisch

750 g Pellkartoffeln

1/4 l Brühe

250 g Rinderbraten

1 Zwiebel

2 Gewürzgurken

Soße

100 g Mayonnaise

150 g Joghurt

Salz

Pfeffer

Zucker

1 Bd. Petersilie

Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Brühe erhitzen, über die Kartoffeln gießen und durchziehen lassen. Fleisch in Streifen, Zwiebel und Gurken in Würfel schneiden. Für die Soße die angegebenen Zutaten verrühren, über die Salatzutaten gießen, mischen und abschmecken. Salat kühl stellen und durchziehen lassen. Salat vor dem Servieren nochmals abschmecken und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Mengenangabe: 1 Portion

16.125 Kartoffelsalat mit rohem Schinken

600 g fest kochende Kartoffeln

1 Zwiebel

2 EL Kürbiskerne

2-3 EL Öl

1/2 TL Gemüsebrühe

4-5 EL Weißwein-Essig

Salz, Pfeffer

100 g Feldsalat

80 g-100 g geräucherter Schinken in sehr dünne Scheiben
2-3 TL Kürbiskernöl

Kartoffeln waschen und ca. 20 Minuten kochen. Dann abschrecken, schälen und auskühlen lassen. Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen und auskühlen lassen. 1 EL Öl in der Pfanne erhitzen. Zwiebel darin andünsten. 1/8 l Wasser, Brühe und Essig zugeben, aufkochen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Rest Öl darunterschlagen. Kartoffeln in Scheiben schneiden. Heiße Marinade darübergießen. Mind. 30 Minuten ziehen lassen. Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Kartoffelsalat abschmecken. Feldsalat und Kürbiskerne unterheben. Mit Schinken anrichten und mit Kürbiskernöl beträufeln. Getränk: kühles Mineralwasser.

Mengenangabe: 4 Personen:

Marinierzeit mind. 30 Min.

Auskühlzeit ca. 1 Std.

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

Portion ca.: 280 kcal; E 8 g, F 18 g, KH 19 g

16.126 Kartoffelsalat mit Rucola und Speck

750 g Kartoffeln (festkochend)	1 TL Senf
150 g magerer Frühstücksspeck	Salz
1 Zwiebel	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1/2 Zitrone, Saft von	100 g Rucola
2 EL Weinessig	1 EL Pflanzenöl
5 EL Sahne, süße	1 Bd. Schnittlauch

1. Kartoffeln waschen, kochen, pellen, etwas abkühlen lassen, dann in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Speck in Streifen schneiden, in einer Pfanne groß braten, herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

2. Zwiebel abziehen, fein würfeln und in dem Speckbratenfett glasig dünsten. Mit Zitronensaft und Essig ablöschen und heiß über die Kartoffelscheiben gießen.

3. Flüssige Sahne mit Senf, Salz und Pfeffer verquirlen, über den Salat ziehen und alles gut mischen. Rucola waschen, trockenschütteln und auf einer Platte auslegen. Mit dem Öl beträufeln und den Kartoffelsalat darauf anrichten. Schnittlauch waschen und trockenschütteln, in feine Röllchen schneiden und zusammen mit dem Speck auf den Kartoffeln verteilen. Noch lauwarm servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

16.127 Kartoffelsalat mit Sauerampfer

1 kg Pellkartoffeln	1/8 l Brühe
1 Zwiebel	4 EL Öl
Salz	1 Bd. Sauerampfer
Pfeffer	einige Gänseblümchen- oder Kapuzinerkres-
1 TL scharfer Senf	seblüten
4 EL Essig	

Kartoffeln pellen und noch warm in Scheiben schneiden.

Zwiebel reiben und mit Salz, Pfeffer, Senf, Essig, Brühe und Öl verrühren, über die warmen Kartoffeln geben und abkühlen lassen.

Sauerampfer in Streifen schneiden und unter den Salat mischen. Mit Blüten garnieren. Als Beilage zu Schnitzel servieren.

16.128 Kartoffelsalat mit Schillerlocken

500 g Kartoffeln	2 EL Senf
2 rote Zwiebeln	Pfeffer
1/4 l Fleischbrühe	Salz
180 g Gewürzgurken	6 EL Öl
3 EL Weinessig	200 g Schillerlocken
5 EL Gurkenessig	1 Bd. Dill

Kartoffeln kochen, pellen und noch heiß in Scheiben schneiden. Zwiebeln pellen und in feine Ringe schneiden. Fleischbrühe zum Kochen bringen, über das Gemüse gießen und 20 Min. ziehen lassen. Gewürzgurken in Scheiben schneiden, zugeben. Weinessig, Gurkenessig, Senf, Pfeffer, Salz, Öl miteinander verrühren und ebenfalls unterrühren. Gut durchziehen lassen. Schillerlocken in Scheiben schneiden, unterheben. Dill putzen, waschen, hacken, über den Salat streuen und servieren.

16.129 Kartoffelsalat mit Schinken

800 g Frühkartoffeln mit der Schale, frisch gekocht	1 Knoblauchzehe, gepresst
2 dl kräftige Fleisch- oder Gemüsebouillon, heiß	Pfeffer aus der Mühle
wenig Muskat	<i>SALAT</i>
SAUCE	1/2 Gurke (ca. 200 g), in Scheiben
1 EL Senf	1 Tomate (ca. 200 g), in Schnitzen
3 EL Weißweinessig	150 g Landrauch-Schinken, in Streifen
1 EL Sonnenblumenöl	einige Kopfsalatblätter
2 EL Light-Mayonnaise	1 klein. Zwiebel, in Ringen, und Schnittlauch für die Garnitur

Gschwellti halbieren, in eine weite Schüssel geben. Mit der heißen Bouillon übergießen, würzen, zugedeckt ca. 1 Std. ziehen lassen.

Alle Zutaten für die Soße verrühren.

SALAT: Kartoffeln, Gurke, Tomate und Schinken sorgfältig mit der Soße mischen, auf dem Kopfsalat anrichten, garnieren.

VARIANTE EINGESCHICHTETER SALAT: Gschwellti heiß schälen, in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden. Mit der heißen Bouillon übergießen, würzen, zugedeckt ca. 1 Std. ziehen lassen. Kopfsalat in einer Schüssel anrichten. Kartoffeln, Gurke, Tomate und Schinken lagenweise einschichten, laufend mit der Soße beträufeln, mit Zwiebelringen und Schnittlauch, geschnitten, garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Ziehenlassen: ca. 1 Std.

16.130 Kartoffelsalat mit Senfsauce

Sauce

3 EL grobkörniger Senf

5 EL Weißweinessig

5 EL Sonnenblumenöl

2 dl Gemüsebouillon, heiß

1 TL Salz wenig Pfeffer aus der Mühle

Salat

1.5 kg Gschwellti (fest kochende Sorte),

heiß geschälten, ca. 1 cm dicken Schnitzen, quer halbiert

250 g Cherry-Tomaten, halbiert

90 g Kapernäpfel,

Stiele abgeschnitten, große längs halbiert

2 EL helle Senfkörner,

ohne Fett geröstet

Alle Zutaten in einer weiten Schüssel gut verrühren, Soße würzen.

Salat: Kartoffeln zur Soße geben, sorgfältig mischen, zugedeckt ca. 1 Std. ziehen lassen. Restliche Zutaten daruntermischen.

Hinweis: Senfkörner sind in Drogerien erhältlich.

Lässt sich vorbereiten: Kartoffeln 1/2 Tag im Voraus mit der Soße mischen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Ca. 30 Min. vor dem Servieren herausnehmen, Salat fertig zubereiten.

Mengenangabe: 8 Personen

ca.45 Min.

Vor- und zubereiten: ca.45 Min.

Pro Person: 237 kcal / 990 kJ; E 5 g, F 8 g, KH 35 g

16.131 Kartoffelsalat mit Senfsoße

<i>Zutaten</i>	100 g Vollmilchjoghurt
750 g Pellkartoffeln	1 1/2 EL mittelscharfer Senf
4 Eier	1 EL Gurkenwasser
1 Zwiebel	Salz
150 g Gewürzgurken	Pfeffer
30 g Kapern	Zucker
200 g Crème fraîche	1 Bd. Schnittlauch

Pellkartoffeln abziehen und in Scheiben schneiden. Eier hart kochen, abschrecken, pellen und vierteln. Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Gewürzgurken kleinschneiden, Kapern abtropfen lassen. Alle Zutaten mischen.

Crème fraîche, Vollmilchjoghurt, Senf, Gurkenwasser, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Soße darüber geben, gut mischen und 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen. Mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren. Pro Portion ca. 430 Kalorien / 1809 Joule

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

16.132 Kartoffelsalat mit Spargel

250 g grüner Spargel	4 EL Zitronensaft
2 Schalotten	100 g Crème fraîche
600 g Kartoffeln, neue	Pfeffer, weiß
Salz	150 g Krabben (ohne Schale)
1/2 TL Zucker	4 Dillzweige

1. Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden. Stangen in 3 cm lange Stücke teilen, Spitzen beiseite legen. Schalotten abziehen und würfeln. Kartoffeln waschen und wie auf Seite 22 unten beschrieben in 15-20 Minuten knapp gar kochen. 2. 1 l Salzwasser mit Zucker aufkochen. Spargelstücke darin 5 Minuten kochen, Spargelspitzen zugeben und beides in weiteren 4 Minuten bißfest kochen. Den Spargel herausnehmen. 100 ml Sud mit Schalotten, Zitronensaft und Crème fraîche verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. 3. Gegarte Kartoffeln abgießen, heiß pellen. In dünne Scheiben schneiden und mit Spargel, Krabben und der noch warmen Sauce vermischen. Den Salat 15 Minuten durchziehen lassen, dabei noch zweimal durchmischen. 4. Dillzweige waschen und trockenschütteln. Das Grün abzupfen, bis auf ein paar Spitzen hacken und unterziehen. Den Salat anrichten, mit den Dillspitzen garnieren und sofort servieren, denn lauwarm schmeckt er am besten. Getränk: Riesling

Pro Portion: 260 kcal / 1090 kJ

16.133 Kartoffelsalat mit Spargel und Lachs

250 g mittelgroße Kartoffeln	1 EL Olivenöl
50 ml Gemüsebrühe	1 EL Kürbiskern- oder Nußöl
1 Prise Safran	Salz
250 g grüner Spargel	Pfeffer
<i>Soße:</i>	50 g Brunnenkresse
1/2 TL scharfer Senf, z.B. Dijon	75 g Räucherlachs
1 EL Rotweinessig	1 EL Kürbiskerne
	Schnittlauch

Kartoffeln mit der Schale kochen, pellen, etwas abkühlen lassen, längs vierteln, in eine Schüssel geben. Gemüsebrühe mit etwas Safran würzen, aufkochen und sofort über die Kartoffeln gießen. Ca. 1 Stunde zugedeckt ziehen lassen. Grünen Spargel nur am unteren Drittel schälen, schräg in 4 - 5 cm große Stücke schneiden. Den Spargel mit wenig Salzwasser in 8 - 10 Min. knapp weich kochen. Senf, Essig, Öle, Salz und Pfeffer gut verrühren, sofort mit dem lauwarmen Spargel mischen, 1 - 2 Stunden zugedeckt marinieren. Dann zu den Kartoffeln geben und vermischen. Gewaschene Brunnenkresse auf einer Platte verteilen, den Salat darauf anrichten. Räucherlachs in Streifen schneiden, auf den Salat legen, mit Kürbiskernen und Schnittlauchröllchen bestreuen.

Tips: Grüner Spargel kann auch durch weißen Spargel ersetzt werden. Anstelle von Brunnenkresse Endiviensalat verwenden. Es schmeckt auch gegrillter oder gebratener Lachs zum Salat, dann läßt man den Räucherlachs weg.

28 g Eiweiß, 41 g Fett, 47 g Kohlenhydrate, 2895 kJ, 691 kcal.

Mengenangabe: 2 Portionen

Zubereitungszeit 100 Minuten

16.134 Kartoffelsalat mit Speck

12 mittelgroße Kartoffeln	2 EL Öl
2 Zwiebeln	2 EL Essig
150 g Speck	Salz, Pfeffer

Kartoffeln waschen, ca. 20 Min. kochen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen, pellen. Noch heiß in Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben, abdecken und warm stellen.

Die Zwiebeln schälen, fein hacken und zu den Kartoffelscheiben geben. Den Speck würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Speckwürfel darin bei mittlerer Hitze knusprig braten. Den Speck samt Öl zu den Kartoffeln geben und unterziehen.

Salat würzig mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken, kurz durchziehen lassen, dann servieren. Dazu schmeckt eine Scheibe warmer Leberkäse oder ein Spiegelei.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 20 Min.

Garen ca. 20 Min.

pro Person: 550 kcal; E 5 g, F 45 g, KH 30 g

16.135 Kartoffelsalat mit Speck

1.20 kg Kartoffeln (fest kochend)	2 TL körniger Senf
Salz	1 TL Zucker
frisch gemahlener Pfeffer	100 g durchwachsener Speck
1 Zwiebel	5 EL Öl
300 ml Gemüsebrühe	1 Bd. Schnittlauch
5 EL Essig	

Kartoffeln abspülen und etwa 20 Minuten kochen, abgießen und etwas abkühlen lassen. Die Schale von den noch warmen Kartoffeln abziehen. Kartoffeln in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden. Dabei die Scheiben zwischendurch mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel abziehen, fein würfeln und in die heiße Brühe geben. Essig, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer unterrühren und alles über die Kartoffeln geben. Mindestens 1 Stunde durchziehen lassen. Speck fein würfeln und im heißen Öl knusprig ausbraten. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden (eventuell einige Halme zum Dekorieren beiseite legen). Kurz vorm Servieren die Speckmischung unter die Kartoffeln rühren und noch mal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schnittlauchröllchen über den Salat streuen. Eventuell mit Schnittlauchhalmen garnieren.

Tipp! Wenn Sie es lieber vegetarisch mögen: einfach den Speck weglassen und 1 EL mehr Öl nehmen. Frischer wird der Salat, wenn Sie noch Tomatenviertel, Salatgurken oder Radieschenscheiben zugeben.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Pro Portion: 360 kcal; E 10 g, F 18 g, KH 38 g

16.136 Kartoffelsalat mit Sprossensauce

2 EL Kräutersenf	<i>Weitere</i>
3 EL Kräuteressig	1 kg Gschwellti (fest kochende Sorte),
4 EL Öl	noch heiß geschält, in ca. 7mm dicken
1 1/2 dl Gemüsebouillon, heiß	Scheiben
70 g Sprossen, die Hälfte fein geschnitten,	300 g kleine Kohlrabi, halbiert,
Rest beiseite gestellt	am Hobel in feine Scheiben geschnitten
Salz, Pfeffer, nach Bedarf	beiseite gestellte Sprossen

1 TL Bratbutter ste, in ca. 1 cm dicken Scheiben
 2 Bärlauchbratwürste oder Kalbsbratwür-

Alle Zutaten in einer weiten Schüssel gut verrühren, Sauce würzen.

Kartoffeln, Kohlrabi und Sprossen zur Sauce geben, sorgfältig mischen. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiß werden lassen. Wurstscheiben goldbraun braten, unter den Salat mischen.

Gewusst wie: Kartoffelsalat wird besonders aromatisch, wenn die Kartoffeln zugedeckt ca. 1 Std. in der Sauce ziehen. Restliche Zutaten erst kurz vor dem Servieren daruntermischen.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min. Sauce

pro Person: 493 kcal / 2057 kJ; E 13 g, F 28 g, KH 48 g

16.137 Kartoffelsalat mit Thunfisch

1 Dos. Thunfisch (ohne Öl)	4 EL Weinessig
1 Tasse Erbsen (TK)	3 Eier, hartgekocht
2 Knoblauchzehen	1 Bd. Frühlingszwiebeln
frisch gemahlener Pfeffer	1 Paprikaschote, rot
Salz	500 g Kartoffeln, gekocht
6 EL Öl	

Kartoffeln noch warm pellen und in Scheiben schneiden. Paprikaschote und Frühlingszwiebeln in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit den TK-Erbsen (in kochendem Wasser kurz aufgetaut) unter die Kartoffelscheiben mischen. Die Eier achteln und vorsichtig untermischen. Alles mit einer Sauce aus Weinessig, Öl, Salz, reichlich Pfeffer und ausgepressten Knoblauchzehen übergießen. Zum Schluss den Thunfisch im eigenen Saft mit einer Gabel zerpfücken und unter den Salat ziehen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 30

16.138 Kartoffelsalat mit Tomaten und Basilikum

1 Bd. Basilikum	Salz, Pfeffer
30 g Pinienkerne	1 Knoblauchzehe
9 EL kaltgepresstes Rapsöl	8 EL Weißweinessig
50 g Rucola	1/4 l Brühe
400 g Kirschtomaten	1 kg fest kochende Kartoffeln

Kartoffeln waschen und mit Schale 20-25 Minuten kochen. Pellen und in Scheiben schneiden. Brühe und die Hälfte des Essigs erhitzen. Knoblauch abziehen, durch die

Presse drücken und dazugeben. Würzen. Über die Kartoffeln gießen und ca. 30 Minuten durchziehen lassen. Tomaten waschen, halbieren. Rucola waschen, verlesen, trockentupfen und etwas zerpfücken. Beides zu den Kartoffeln geben. Restliches Essig, Salz, Pfeffer und Öl verrühren, darüber geben. Abschmecken. Geröstete Pinienkerne und gehacktes Basilikum über den Salat geben.

Mengenangabe: 4 Personen

16.139 Kartoffelsalat mit Tomaten und Oliven

750 g kleine Kartoffeln (festkochend)	2 Zweige Rosmarin
500 g Kirschtomaten oder kleine, feste, vollreife Tomaten	3 EL Weinessig
100 g schwarze Oliven	1/2 TL Senf
(mit Knoblauch eingelegt, entsteinen - dies geht gut mit dem Kirschentsteiner)	Salz
2 Zweige Thymian	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	6 EL Pflanzenöl (evtl. mehr)

1. Kartoffeln kochen, pellen, ganz auskühlen lassen, dann in Scheiben schneiden. Tomaten waschen, Blütenstielansätze ausschneiden, Früchte halbieren und mit den Oliven und Kartoffeln vermischen. Kräuter waschen, trockenschütteln, Blättchen und Nadeln von den Stielen zupfen und zum Salat geben.

2. Essig mit Senf, etwas Salz, Pfeffer und Öl verrühren und über den Salat geben. Vorsichtig mischen, mindestens 10 Minuten durchziehen lassen. Nochmals abschmecken und servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

16.140 Kartoffelsalat mit Walnüssen

<i>Salat:</i>	1 Apfel (z.B. Granny Smith)
1 kg La Ratte-Kartoffeln	<i>Dressing:</i>
(längliche Gourmet-Kartoffelsorte aus Frankreich;	150 ml Apfelsaft
oder normale vorwiegend fest kochende Kartoffeln)	1 TL Zucker
Salz	3 EL weißer Balsamessig
2 Mini-Salatgurken	1 TL körniger Senf
40 g Walnusskerne	1 TL Dijon-Senf
1 Bd. glatte Petersilie	frisch gemahlener Pfeffer
	3 EL Walnussöl

Für den Salat: Kartoffeln gründlich abspülen und mit Schale in Salzwasser 18-20 Minuten bissfest kochen. Abgießen, kurz abdampfen und ganz abkühlen lassen. Die länglichen

Kartoffeln halbieren oder dritteln. Gurken abspülen, trocken tupfen, grob schälen, der Länge nach halbieren und die Kerne mit einem Teelöffel herauskratzen. Das Gurkenfleisch in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und salzen. Nüsse grob hacken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken. Den Apfel abspülen, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in kleine Stifte schneiden.

Für das Dressing: Apfelsaft, Zucker, Essig, beide Senfsorten, Salz und Pfeffer verrühren. Das Öl in feinem Strahl dazugießen und mit einer Gabel unterschlagen.

Kartoffeln, Gurken und Apfelstifte mit dem Dressing mischen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Anschließend nochmals kräftig abschmecken. Petersilie und Walnusskerne erst kurz vor dem Servieren unterheben.

Mengenangabe: 6 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Pro Portion: 225 kcal; E 4 g, F 11 g, KH 27 g

16.141 Kartoffelsalat mit Wiener

1200 g Kartoffeln	3 Paar Wiener
2 Schalotten	1/2 Bd. Schnittlauch
9 EL Raps-Kernöl	Pfeffer
1 Tasse Brühe	Salz
4 EL Weinessig	1 EL Senf
1 Knoblauchzehe	

Die Kartoffeln als Pellkartoffeln garen, abgießen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. 3 EL Raps-Kernöl erhitzen, die Zwiebelwürfel andünsten. Mit Brühe löschen. 1 EL Essig und die Kartoffeln zugeben. Bei kleiner Hitze solange vorsichtig wenden, bis die Kartoffeln die Flüssigkeit aufgesogen haben. Knoblauchzehe abziehen und durch die Presse drücken. Wiener in feine Scheiben, den Schnittlauch in Röllchen schneiden. 3 EL Essig mit Pfeffer, Salz, Knoblauch, Senf und 6 EL Raps-Kernöl in einer Schüssel verrühren. Die Hälfte der Schnittlauchröllchen zu der Sauce geben, Kartoffeln und die Wurstscheiben unterheben. Den Kartoffelsalat durchziehen lassen und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 PORTIONEN

16.142 Kartoffelsalat mit Wurst

800 g Kartoffeln	100 g Salatgurke
Salz	2 Wiener Würstchen (à ca. 70 g)
1 Dos. Mais (285 g Abtropfgewicht)	100 g Kirschtomaten
1 rote Paprikaschote	1 Zwiebel

3 EL Öl	1 EL Currypulver
100 ml Fleischbrühe	100 ml Weißwein
75 ml Apfelessig	2 EL Zitronensaft
Pfeffer	150 g Salatcreme

Kartoffeln waschen, in Salzwasser ca. 20 Min. garen. Abgießen, pellen, in Scheiben schneiden.

Den Mais abtropfen lassen. Paprikaschote sowie Salatgurke abbrausen, putzen und würfeln. Würstchen in Scheiben schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Alles mit den Kartoffeln mischen.

Zwiebel abziehen, in 2 EL Öl andünsten. Brühe und Essig dazugeben. Vom Herd nehmen, salzen, pfeffern, 1 EL Öl zufügen. Unter den Salat ziehen. Übrige Zutaten verrühren, daraufgeben.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung: ca. 25 Min.

pro Person: 490 kcal; E 12 g, F 28 g, KH 42 g

16.143 Kartoffelsalat mit Zucchini

3 EL Zitronensaft	1 EL gehackte Petersilie
1 EL Apfelessig	250 g Zucchini
Salz	600 g kleine Kartoffeln
Pfeffer	200 g Champignons
4 EL Olivenöl	2 Zweige Kerbel
150 ml Brühe	

2 EL Zitronensaft, Essig, Salz, Pfeffer, Öl und Brühe verquirlen. Petersilie zufügen.

Die Zucchini waschen, putzen und in feine Stifte schneiden bzw. grob raspeln. Mit dem Dressing mischen und zugedeckt etwas ziehen lassen.

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser ca. 20 Min. garen. Abgießen, pellen und halbieren. Vorsichtig mit dem übrigen Zitronensaft unter die Zuchinimischung ziehen.

Champignons putzen, feucht abreiben und in dünne Scheiben schneiden. Sofort unter den Salat heben. Kerbelzweige abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Den Kartoffelsalat damit bestreuen und evtl. mit Paprikawürfeln garniert servieren.

TIPP Kerbel schmeckt intensiv und gibt dem Salat eine asiatische Note. Man kann ihn auch durch Petersilie ersetzen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zuber.: 20 Min.

pro Person: 200 kcal; E 4 g, F 11 g, KH 21 g

16.144 Kartoffelsalat, ohne Mayonnaise

12 kg Kartoffeln, in der Schale gekocht und gepellt	1 l Weißweinessig
2.5 l Bouillon	1-2 l Sonnenblumenöl
1000 g Senf	200 g Zwiebeln, fein gehackt
	Salz und Pfeffer

Bouillon, Senf, Essig, Öl und Zwiebeln aufkochen. Kartoffeln in Scheiben schneiden und in der heißen Marinade 2 bis 3 Stunden ziehen lassen. Eventuell noch mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Bemerkung Sollte der Salat zu dick sein mit etwas Bouillon flüssiger machen.

Variante 3 Salatgurken schälen, in Scheiben schneiden, salzen und pfeffern. Nach 20 Minuten unter den Salat mischen.

Mengenangabe: 40 Portionen

16.145 Kickboard

1/2 Bd. Schnittlauch	100 ml Rapsöl, kaltgepresst
20 g Kürbiskerne	50 g Süßer Senf, grobkörnig
2 Stk. Bunte Kresse, Schale	400 ml Gemüsebrühe
150 g Bierschinken	200 g Zwiebeln
Weißer Balsamico-Essig	200 g Rote Paprika
Pfeffer aus der Mühle	200 g Zucchini
Salz	1800 g Mittelgroße Kartoffeln, festkochend

Kartoffeln waschen, putzen und dämpfen. Zucchini waschen, die Enden abschneiden, längs halbieren, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Paprika ebenfalls waschen, Kerngehäuse herausschneiden, vierteln und in sehr dünne Streifen schneiden. Zwiebeln abziehen und in sehr kleine Würfel schneiden. Eine Marinade aus Gemüsebrühe, Senf, Rapsöl, Balsamico, Salz, Pfeffer und den Zwiebeln herstellen. Die gegarten und etwas abgekühlten Kartoffeln gegebenenfalls halbieren und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Scheiben vom Bierschinken in Rauten schneiden. Marinade über die Kartoffeln gießen und sehr vorsichtig vermengen. Zucchini, Paprikastreifen sowie geschnittenen Bierschinken hinzugeben und nochmals vorsichtig unterheben. Den Salat möglichst einige Stunden durchziehen lassen. Gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Auf Teller in der Mitte anrichten. Mit Schnittlauch, Kresse und gerösteten Kürbiskernen garnieren.

Mengenangabe: 10 Personen

251 kcal / 1045 kJ

16.146 Kohlrabi-Kartoffel-Salat

350 g Kohlrabi	100 g Friséesalat
500 g Kartoffeln	50 g Frühlingszwiebeln
Salz	1 Bd. Schnittlauch
4 EL Weißweinessig	150 g sehr kleine Tomaten
weißer Pfeffer (a. d. Mühle)	2 EL Haselnussöl
250 g Magerquark	4 EL Kürbiskernöl
100 ml Milch	2 TL Paprikapulver (edelsüß)
125 g Creme fraiche	4 Laugenbrezeln
1 TL Kümmel	

1. Kohlrabi und Kartoffeln schälen, in 2 cm große Würfel schneiden und in Salzwasser etwa 12 Minuten bissfest kochen. Dann in einem Sieb abtropfen lassen, in einer Schüssel mit 3 EL Essig, etwas Salz und Pfeffer mischen. Quark mit Milch, Creme fraiche, Kümmel, Salz und Pfeffer glatt rühren und mit der Kartoffel- Kohlrabi-Mischung vermengen.

2. Den Friséesalat waschen, putzen und trocken schleudern. Die Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße und das Hellgrüne in feine Ringe schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Tomaten halbieren, den Stielansatz entfernen. Die Hälfte vom Schnittlauch unter den Quark mischen, eventuell nachwürzen.

3. Den Friséesalat mit Salz, Pfeffer, dem restlichen Essig und dem Haselnussöl anmachen. Kartoffel- Kohlrabi-Quark auf Tellern verteilen. Mit dem Kürbiskernöl beträufeln und mit dem Paprikapulver bestäuben. Friséesalat und Tomaten um den Quark verteilen, die Frühlingszwiebeln und den restlichen Schnittlauch darüberstreuen. Mit den Laugenbrezeln servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Pro Portion: 591 kcal / 2475 kJ; E 20 g, F 27 g, KH 65 g

16.147 Krabben-Kartoffel-Salat

400 g kleine Kartoffeln	1 hart gekochtes Ei
2 Stangen Bleichsellerie	2-3 EL Weißweinessig
1 säuerlicher Apfel, z. B. Granny Smith	150 g Crème fraîche
1 klein. rote Zwiebel	Salz
200 g geschälte Nordseekrabben (Granat)	weißer Pfeffer aus der Mühle
125 g Holland-Gouda, jung, oder Holland-Mai-Gouda	1 Prise Zucker
	1 EL gehackte Haselnusskerne

Gewaschene Kartoffeln kochen, abgießen und pellen. Abgekühlt in dünne Scheiben schneiden. Sellerie waschen, evtl. abziehen und quer in dünne Scheiben schneiden. Apfel schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Zwiebel schälen und sehr fein würfeln.

Krabben unter kaltem Wasser abbrausen, abtropfen lassen und mit Küchenkrepp trockentupfen. Käse fein würfeln. Alle Salatzutaten miteinander vermischen.

Ei schälen und halbieren. Eigelb herauslösen, mit einer Gabel zerdrücken, dabei mit Essig verrühren. Mit Crème fraîche vermischen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und unter den Salat heben.

Eiweiß fein würfeln. Unmittelbar vor dem Servieren mit den Haselnusskernen über den Salat streuen.

Tipp: Wenn der Bleichsellerie Blattgrün hat, dieses abschneiden, waschen, trockentupfen, grob hacken und auch über den Salat geben.

16.148 Kräutersalat mit Kartoffeldressing

250 g Pellkartoffeln
1/8 l Gemüsebrühe
2 EL Kräuteressig
1 TL Senf
1/2 TL Salz
1/2 TL Pfeffer
3 EL Sonnenblumenöl

1 TL Kapern
1 klein. Kopf Lollo rosso oder Eichblattsalat
1 klein. Kopf Endivien- oder Friséesalat
gehackte Kräuter
(z. B. Petersilie, Zitronenmelisse,
Estragon, Oregano)

Heiße Kartoffeln pellen, durch die Kartoffelpresse drücken und abkühlen lassen. Masse mit Brühe, Essig, Senf, Salz, Pfeffer, Öl und Kapern glattrühren. Salate in Stücke zupfen oder schneiden, mit Kartoffeldressing mischen und Kräuter hinzufügen. Bald servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

16.149 Lauwarmer Kartoffelsalat

1 kg Kartoffeln vorwiegend festkochende
Salz
100 g Speck durchwachsener
2 Zwiebeln kleine
1 EL Butter

100 ml Fleischbrühe heiße
4 EL Öl
4 EL Essig
weißer Pfeffer, frisch gemahlen
2 EL Petersilie, frisch gehackt

1. Die Kartoffeln gründlich waschen und in Salzwasser weich garen. Die Kartoffeln abgießen und schälen. Halbieren, in Scheiben schneiden und in eine Schüssel legen.

2. Den Speck fein würfeln. Die Zwiebeln schälen und hacken. Die Butter erhitzen und die Speck- und Zwiebelwürfel darin einige Minuten braten. Den Pfanneninhalt über die Kartoffeln geben.

3. Die heiße Fleischbrühe, das Öl und den Essig eingießen. Salzen und pfeffern. Den Kartoffelsalat gründlich durchmengen. Kurz vor dem Servieren mit der Petersilie überstreuen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 60 Minuten

1600 kJ

16.150 Lauwarmer Kartoffelsalat - mit roter Bete

2 Zwiebeln	6 EL Weißweinessig
2 EL Öl	1 TL Zucker
400 g Pellkartoffeln	Salz
250 g gegarte rote Bete	Pfeffer
<i>Marinade</i>	Zimt
4 EL Öl	1 Friséesalat

Zwiebeln in Würfel schneiden. Öl erhitzen. Zwiebeln darin glasig dünsten. Kartoffeln pellen, Kartoffeln und rote Bete in Würfel schneiden, beides zu den Zwiebeln geben und anbraten. Aus den angegebenen Zutaten eine Marinade bereiten, zur Kartoffelmasse geben und aufkochen. Friséesalat in Streifen schneiden und auf Tellern anrichten. Kartoffelsalat etwas abkühlen lassen und darauf verteilen.

Mengenangabe: 4 Portionen

16.151 Leas Kartoffelsalat

1 kg festkochende Kartoffeln	Schnittlauch
2 hartgekochte Eier	etwas Geflügelbrühe
1 Schalotte	Balsamico-Essig
Öl	50 g durchwachsener Speck
Salz	Schnittlauch
etwas Senf	etwas Feldsalat zum Anrichten
Pfeffer	

Die frischgegarteten Kartoffeln pellen und in Scheibchen (Taler) schneiden. Für die Vinaigrette nehme ich das Eigelb eines hartgekochten Eis. Das Ei soll ganz fest und durchgegart sein. Nur dann kann ich das Eigelb schön krümelig zerdrücken. Ich schneide die Schalotte ganz fein, gebe etwas von dem Öl und etwas Senf dazu und würze alles mit Salz und Pfeffer. Den Schnittlauch schneide ich ganz fein und gebe ihn in die Vinaigrette. Damit sie nicht zu sehr eindickt gebe ich etwas Geflügelbrühe hinein. Außerdem gebe ich Balsamico-Essig hinzu. Einen Teil der Vinaigrette gieße ich sofort über die Kartoffeln, den Rest kurz bevor ich den Salat anrichte. Den Speck würfele ich fein und lasse ihn in einer Pfanne aus.

Den Rand der Teller garniere ich appetitlich mit den Feldsalatblättchen und gebe jeweils eine Portion vom Kartoffelsalat in die Mitte. Das zweite hartgekochte Ei in feine Würfel

schneiden und mit diesen den Kartoffelsalat garnieren. Den Schnittlauch fein schneiden und darüber streuen.

Mengenangabe: 4 Personen

16.152 **Mediterraner Kartoffelsalat**

500 g Frühkartoffeln	145 g Mozzarella-Perlen
Salzwasser, siedend	1 Bd. Basilikum
1 Glas Pomodori secchi (ca. 280 g)	1/2 TL Salz
2 EL Aceto balsamico	wenig Pfeffer
85 g entsteinte schwarze Oliven	

Kartoffeln in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, in wenig siedendem Salzwasser ca. 5 Min. knapp weich kochen, abtropfen. Pomodori abtropfen, in feine Streifen schneiden, mit 2 El aufgefangenem Öl in eine Schüssel geben. Aceto und Kartoffeln begeben, mischen, ca. 5 Min. ziehen lassen. Oliven und Mozzarella-Perlen abtropfen, Basilikum in Streifen schneiden, begeben, würzen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit 30 Minuten

pro Person: 542 kcal / 2267 kJ; E 13 g, F 26 g, KH 64 g

16.153 **Neuer Kartoffelsalat**

150 g ganze Haselnusskerne	1 Zitrone
7 EL Traubenkernöl	1/2 Orange
Zucker	Cayennepfeffer
Salz	1 kg kleine Kartoffeln (festkochend)
2 Schalotten	1 Bd. Rucola
1/2 TL Fenchelsamen	1 nicht zu reife Avocado

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Haselnüsse mit 1 EL Öl, 1 TL Zucker und 1/2 TL Salz auf einem Blech vermengen, 10 Min. im Ofen auf der mittleren Schiene bei 200 Grad anrösten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Schalotten abziehen und fein würfeln. Fenchelsamen in einer Pfanne ohne Fett 1 Min. anrösten. Zitrone und Orange auspressen und die Fenchelsamen zugeben. Mit Salz, Zucker und Cayennepfeffer würzen und das übrige Öl darunter rühren. Die Kartoffeln gründlich waschen und in Salzwasser in ca. 20 Min. bissfest kochen. Leicht abkühlen lassen und pellen. Kartoffeln halbieren und noch heiß mit dem Zitronendressing und den Haselnüssen vermengen. Eine Stunde durchziehen lassen. Rucola putzen, waschen und trocknen. Die Avocado halbieren, entsteinen, schälen. Hälften noch einmal längs halbieren und in Scheiben schneiden. Rucola und Avocado mit

dem Kartoffelsalat vermengen und abschmecken. Am besten sofort servieren.

16.154 New Yorker Salat

750 g Kartoffeln in der Schale gekocht, heiß gepellt und in Scheiben geschnitten	10 EL saure Sahne 1 Bd. Radieschen
1 groß. Zwiebel, fein gehackt	(ein Teil in kleine Würfel geschnitten, den anderen in Hälften Zum Dekorieren)
4 Sellerie-Stangen, kleingeschnitten	1 EL Petersilie, kleingehackt
80 g Edelpilzkäse, leicht krümelig	Salz und frisch gemahlener Pfeffer
2 EL weißer Weinessig	

Soße von Weinessig, Sahne, feingehackter Zwiebel, Salz und Pfeffer herstellen. Edelpilzkäse zerkrümeln und zu der Soße geben. Soße mit dem Mixer glattrühren. Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Sellerie und Radieschen kleinschneiden. Selleriestangen, 1/2 EL Petersilie, Radieschen und Kartoffeln unterziehen. Gut mischen und Salat mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit Radieschenhälften und Rest Petersilie dekorieren. Dazu passen Schwarz- oder Weißbrot und kaltes Fleisch.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

16.155 Nizza-Salat

200 g Pellkartoffeln	<i>Marinade</i>
4 Tomaten	1 Knoblauchzehe
2 hartgekochte Eier	3 EL Essig
1 grüne Paprikaschote	6 EL Öl
1 Zwiebel	1/2 EL Senf
1 Kopfsalat	Pfeffer
1 Dos. Thunfisch in Öl	Salz
(Abtropfgewicht etwa 150 g)	Zucker
10 Oliven	1 Bd. glatte Petersilie

Kartoffeln in Scheiben, Tomaten und Eier in Achtel, Paprikaschote in Streifen und Zwiebel in Ringe schneiden. Salat in mundgerechte Stücke zerpfücken. Thunfisch abtropfen lassen und grob zerpfücken. Zutaten auf Teller verteilen und Oliven darübergeben. Knoblauchzehe durchpressen und mit Essig, Öl, Senf, Pfeffer, Salz und Zucker zu einer Marinade verrühren. Über die Salatteller gießen. Petersilienblätter abzupfen und darüberstreuen.

Mengenangabe: 4 Portionen

16.156 Nizza-Salat mit Oliven und Ei

200 g grüne Bohnen	2 EL Weißweinessig
500 g kleine Kartoffeln	Pfeffer
Salz	1 Prise Kräuter der Provence
4 Eier	4 EL natives Olivenöl
4 mittelgroße Tomaten	50 g schwarze Oliven ohne Stein
4 Zwiebeln	6 klein. Anchovisfilets
1 Kopfsalat	

Grüne Bohnen abbrausen, putzen und in Stücke schneiden. Kartoffeln waschen, mit der Schale in Salzwasser ca. 15 bis 20 Min. garen. Eier in 10 Min. hart kochen. Bohnen in Salzwasser in ca. 10 Min. bissfest garen.

Eier pellen und achteln. Bohnen abgießen, kalt abschrecken, abtropfen lassen. Kartoffeln abgießen, pellen und in Scheiben teilen.

Tomaten waschen, putzen, in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen, in Ringe teilen. Kopfsalat putzen, abbrausen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. 4. Eine große Schüssel mit den Salatblättern auslegen. Vorbereitete Zutaten darauf verteilen. Essig mit Salz, Pfeffer und Kräutern verrühren. Öl unterschlagen. Vinaigrette über den Salat träufeln. Die Oliven und Anchovis darauf geben.

Extra-Tipp In den knackig zarten Blättern von Kopfsalat steckt Lacuterol - eine Substanz, die beruhigend auf das Nervensystem wirkt. Eine große Portion Salat am Abend wirkt daher wie ein natürliches Schlafmittel.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: 20 Min.

Garen: ca. 20 Min.

Pro Person: 380 kcal; E 15 g, F 24 g, KH 26 g

16.157 Oma's Kartoffelsalat

1 kg Pellkartoffeln	1 Glas Mayonnaise oder Salatcreme
1 Zwiebeln (evtl. mehr)	evtl. Salz und Pfeffer
2 groß. Gewürzgurken	<i>Zum Verzieren</i>
1 Äpfel (evtl. mehr)	3 hartgekochte Eier
250 g Fleischwurst	1/2 Gewürzgurke
2 Matjesheringe oder	
4 Matjesfilets	

Die am Vortag gekochten Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden, ggf. nochmals halbieren. Zwiebeln, Äpfel, Gurken und Fleischwurst klein würfeln. Die vorbereiteten Matjesheringe oder -filets wässern und in kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten mit der

Mayonnaise bzw. Salatcreme vermengen und lange durchziehen lassen. Sollte der Salat zu trocken sein, ein wenig Gurkenflüssigkeit zugeben.

Vor dem Servieren gut abschmecken. Den Salat am Rand der Schüssel mit Eivierteln umlegen und einen Gurkenfächer in die Mitte geben. Dazu schmecken Wiener- oder andere Würstchen. Es mundet aber auch ohne Würstchen. Und: Je länger er durchzieht, desto besser schmeckt der Salat.

Von Hannelore Weichselsdorfer, Oldenburg Frau Weichselsdorfer schreibt uns: Dieser Salat wurde traditionsgemäß bei meiner Großmutter am Heiligen Abend serviert. Wir haben das übernommen, da der Salat sich gut vorbereiten läßt und schmeckt.

Mengenangabe: 4 Portionen

16.158 Paprika-Kartoffelsalat

250 g kleine Kartoffeln	1 EL Essig
1 rote oder gelbe Paprika	Salz
1 klein. Zwiebel	Pfeffer
1/2 klein. Knoblauchzehe	2 Stiele Basilikum
1 EL (10 g) Olivenöl	

1. Kartoffeln waschen und ca. 15-20 Minuten kochen. Schälen und vierteln.
2. Paprika putzen, waschen und klein schneiden. Zwiebel schälen und achteln. Knoblauch schälen und hacken. Alles im heißen Öl 5 Minuten dünsten. Mit Essig, Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln und Basilikumblätter unterheben.

Mengenangabe: 1 Person:

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Portion ca.: 320 kcal / 1340 kJ; E 8 g, F 11 g, KH 0 g

16.159 Pellkartoffelsalat mit Hacksteaks

800 g kleine neue Kartoffeln	4 EL weißer Balsamico-Essig
500 g kleine Champignons	1/2-1 TL Gemüsebrühe
1 Bd. Lauchzwiebeln	1 klein. Zwiebel
75-100 g geräucherter durchwachsener Speck	500 g gemischtes Hack
1-2 EL + evtl. etwas Öl	2 EL Paniermehl
Zucker	1 Ei
Salz, Pfeffer	2-3 EL grober Steakpfeffer

Kartoffeln waschen und zugedeckt ca. 20 Minuten kochen. Abschrecken, schälen. Pilze putzen und waschen. Lauchzwiebeln putzen, waschen und, bis auf etwas zum

Garnieren, in Ringe schneiden.

Speck fein würfeln. In einer Pfanne knusprig braten, herausnehmen. 1-2 EL Öl im Speckfett erhitzen. Pilze darin rundherum ca. 5 Minuten braten. 1-2 TL Zucker zufügen und unter Wenden kurz karamellisieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. 200 ml Wasser, Essig und Brühe zugeben, aufkochen. Lauchzwiebeln und Speck zufügen. Heiße Marinade über die Kartoffeln gießen. Ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Zwiebel schälen, fein würfeln. Mit Hack, Paniermehl, Ei, Salz und wenig Pfeffer verkneten. Daraus 8 flache Hacksteaks formen. Ränder im Steakpfeffer wenden.

Hacksteaks in einer leicht geölten Pfanne (z. B. Grillpfanne) pro Seite ca. 5 Minuten braten. Salat nochmals abschmecken. Alles anrichten, mit Lauchzwiebeln garnieren. Getränk: trockener Rotwein.

Mengenangabe: 4 Personen

Marinierzeit ca. 1 Std.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

Portion ca.: 700 kcal; E 36 g, F 42 g, KH 39 g

16.160 Pellkartoffelsalat mit Räucherforelle

1 kg kleine fest koch. Kartoffeln	3 EL Öl
1 TL Gemüsebrühe	1 Glas (370 ml) rote Bete
Pfeffer	1 Glas (212 ml) Silberzwiebeln
Zucker	1 Bd. Schnittlauch
Salz	1-2 EL Kapern (Glas)
4 EL Weißwein-Essig	4-6 geräucherte Forellenfilets

Kartoffeln waschen und zugedeckt ca. 20 Minuten kochen. Abschrecken und schälen. Knapp 1/4 l Wasser aufkochen. Brühe, Pfeffer, 1 Prise Zucker und Essig einrühren. Öl kräftig darunterschlagen. Marinade heiß über die Kartoffeln gießen. Zugedeckt ca. 30 Minuten ziehen lassen. Rote Bete und Silberzwiebeln abtropfen lassen. Rote Bete in Stücke schneiden. Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. Vorbereitete Zutaten und Kapern mischen, evtl. noch etwas ziehen lassen. Abschmecken und mit den Forellenfilets anrichten. Getränk: Mineralwasser.

Mengenangabe: 4 Personen:

Marinierzeit ca. 30 Min.

Zubereitungszeit ca. 45 Min

pro Portion ca.: 470 kcal; E 16 g, F 25 g, KH 41 g

16.161 Pikanter Kartoffel-Linsen-Salat

750 g Kartoffeln	1/2 grüner Salat (z. B. Römersalat)
125 g rote Linsen	2 klein. Äpfel (ca. 300 g)
300 ml + 1/8 l Gemüsebrühe	4-5 EL Öl (z. B. Walnussöl)
1 Bd. Lauchzwiebeln	Salz, weißer Pfeffer
4 EL Weißwein-Essig	

Kartoffeln waschen und in Wasser ca. 20 Minuten kochen. Abschrecken, schälen und auskühlen lassen.

Linsen waschen. In 300 ml kochender Brühe zugedeckt bei schwacher Hitze 8-10 Minuten garen. Evtl. abtropfen und abkühlen lassen.

Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Mit 1/8 l Brühe aufkochen, 3 EL Essig zufügen. Kartoffeln in Scheiben direkt in die Brühe schneiden, etwas ziehen lassen.

Salat putzen, waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Mit 1 EL Essig beträufeln.

Vorbereitete Zutaten und das Öl unter die Kartoffeln heben, abschmecken. Salat ca. 30 Minuten ziehen lassen. Anrichten. Getränk: kühler Cidre oder Mineralwasser.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 1 Std. (ohne Wartezeit)

pro Portion ca.: 390 kcal / 1630 kJ; E 13 g, F 11 g, KH 56 g

16.162 Portugiesischer warmer Salat

1 Zucchini	1 TL Weinessig
Salz und frisch gemahlener Pfeffer	1 TL scharfer Senf
1 TL getrockneter Oregano	500 g Kartoffeln,
1 EL Petersilie, klein gehackt	gekocht in der Schale,
Knoblauchzehe	gepellt und in kleine Würfel geschnitten
6 EL Rapsöl	(im Wasserbad warm gehalten)

Zucchini waschen, Enden abschneiden und im kochenden Wasser garen. Zucchini sollten noch 'knackig' sein. Herausnehmen und in kleine Würfel schneiden. Beiseite stellen und warm halten. Vinaigrette herstellen: Senf, Weinessig, Salz, Pfeffer, Rapsöl, Knoblauchzehe, Petersilie und Oregano gut vermischen. Zucchini und Kartoffeln kräftig untermischen und sofort servieren.

Tipp: Diesen Salat kann man auch kalt servieren. Man sollte ihn aber auf keinen Fall länger ziehen lassen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 40

255 kcal / 0 kJ

16.163 Putenbrustsalat

400 g Kartoffeln	2 EL Weißweinessig
75 g Stangensellerie	Salz
100 g geräucherte Putenbrust	gemahlener schwarzer Pfeffer
100 g Champignons	1 Msp. gemahlener Kümmel
1 EL Öl	1 rote Zwiebel

Die Kartoffeln waschen, in 20 bis 30 Minuten garen, pellen und noch warm in dünne Scheiben schneiden.

Den Stangensellerie in feine Scheiben schneiden und zu den Kartoffeln geben.

Die Putenbrust und die Champignons in schmale Streifen schneiden. Beides in heißem Öl knusprig braten, anschließend zu den Kartoffeln geben.

Den Essig mit Salz, Pfeffer und Kümmel erwärmen. Diese Sauce noch warm über den Salat gießen und ihn mindestens 10 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen die Zwiebel fein hacken und über den Salat streuen. Den Salat gut durchmischen, noch lauwarm servieren.

Mengenangabe: 2 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

16.164 Radieschen-Kartoffel-Salat mit Schafskäsedressing

500 g kleine Kartoffeln, festkochend	1 EL Olivenöl
125 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 Bd. Radieschen	Prise Zucker
1/2 Bd. Frühlingszwiebeln	1 TL Zitronensaft
1 Knoblauchzehe	100 g Oliven
100 g Schafskäse	1/2 Bd. glatte Petersilie, fein gehackt
200 g Saure Sahne	

1. Kartoffeln als Pellkartoffeln garen, abgießen, abkühlen lassen. Anschließend pellen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Fleisch- oder Gemüsebrühe angießen, Kartoffeln gut durchziehen lassen, bis die Brühe aufgesogen ist. 2. Radieschen, Frühlingszwiebeln waschen, putzen. Radieschen in Scheiben schneiden, das Weiße und Hellgrüne der Frühlingszwiebeln in schräge Stücke schneiden. 3. Knoblauchzehe abziehen, fein hacken. 4. Schafskäse mit einer Gabel zerdrücken, mit Saurer Sahne, Olivenöl pürieren. Dressing mit gehacktem Knoblauch, Salz, Pfeffer, Prise Zucker, Zitronensaft würzig abschmecken. 5. Kartoffel-, Radieschenscheiben, Frühlingszwiebeln, Oliven vorsichtig mit dem Dressing mischen. 6. Salat mind. 30 Min. durchziehen lassen, vor dem Servieren mit gehackter Petersilie garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Durchziehzeit: ca. 30 Min.

Garzeit: ca. 20 Min.

Zubereitungszeit: ca. 30-35 Min.

16.165 Räucherfischsalat

3 EL Sahnemeerrettich	4 EL Öl
1/2 Bd. Estragon	200 g Butter
1/2 Bd. glatte Petersilie	100 g Schinkenspeck
1/2 Bd. Schnittlauch	2 mittelgroße Zwiebeln
Salz	1 EL Zitronensaft
Pfeffer	1 rotbackiger Apfel
Zucker	400 g gekochte Pellkartoffeln
5 EL Apfelsaft	400 g Räucherfisch (z. B. Makrele, Heilbutt, Hering)
4 EL Kräuteressig	

Fisch fein würfeln. Kartoffeln pellen und ebenfalls fein würfeln. Apfel vierteln, Kerngehäuse heraus schneiden, würfeln und mit Zitronensaft beträufeln. Für die Marinade Zwiebeln pellen und fein würfeln. Schinkenspeck würfeln. 2 EL Butter mit 3 EL Öl erhitzen und Schinkenspeck darin anbraten. Dann die Zwiebeln hinzufügen und kurz mit andünsten. Mit Essig und Apfelsaft ablöschen. Marinade mit Zucker, Pfeffer und Salz abschmecken. Marinade über den Salat gießen. Kräuter abspülen, trocken tupfen und hacken. Kräuter zum Salat geben und alles gut durchmischen. Restliche Butter schaumig rühren und mit Meerrettich vermischen. Meerrettichbutter mit Pfeffer und Salz abschmecken und mit Brot zum Salat servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 15

990 kcal / 4150 kJ

16.166 Residenz-Salat

500 g Pellkartoffeln	1/2 Bd. Dill
300 g gegarte Riesengarnelen	1/2 Bd. Schnittlauch
1 EL Zitronensaft	1 Zitrone, Saft von
Salz	1/2 TL Senf
Cayennepfeffer	Salz
1 Bd. Radieschen	Pfeffer
4 hartgekochte Eier	Zucker
1 Zwiebel	Cayennepfeffer
6 schwarze Oliven	3 EL Öl

Kartoffeln pellen und in Würfel schneiden. Garnelen mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer bestreuen. Vier Radieschen und ein Ei beiseite legen, restliche Radieschen und Eier sowie Zwiebel und Oliven in Würfel schneiden. Dill hacken, Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Zitronensaft mit Senf, Salz, Pfeffer, Zucker, Cayennepfeffer und Öl verrühren und mit allen Salatzutaten mischen.

Mit Radieschen- und Eivierteln garniert servieren. Beilage: warmes Stangenbrot.

Mengenangabe: 4 Portionen

16.167 Rosenkohl-Kartoffelsalat

500 g TK-Rosenkohl	100 g Mayonnaise
400 g Pellkartoffeln vom Vortag	75 g saure Sahne
4 hartgekochte Eier	2 EL Zitronensaft
1 Zwiebel	1 EL gehackter grüner Pfeffer
<i>Soße</i>	1 EL Sherry medium
	Kräutersalz

Rosenkohl nach Anweisung garen, abkühlen lassen und halbieren. Kartoffeln pellen und in Scheiben, Eier und Zwiebel in Würfel schneiden. Aus den angegebenen Zutaten eine Soße bereiten, über die Salatzutaten gießen, mischen und mindestens 60 Minuten durchziehen lassen. Vor dem Servieren abschmecken.

Mengenangabe: 4 Portionen

16.168 Russischer Kartoffelsalat

1 kg fest kochende Kartoffeln,	1 Gewürzgurke,
1 Ei,	1 Apfel,
1 TL milder Senf,	1 TL Zitronensaft,
150 ml Öl,	Salz,
2 Heringe,	Pfeffer
1 Rote Beete,	

Kartoffeln mit der Schale weich kochen, schälen und in Blättchen schneiden. Das Ei hart kochen, schälen, den Eidotter herauslösen, diesen mit einer Gabel fein zerdrücken, mit Senf verrühren. Öl anfangs tropfenweise zugeben, später in feinem Faden zu einer Mayonnaise rühren. Heringe in mundgerechte Stücke schneiden, gekochte Rote Beete in Würfel schneiden. Gewürzgurke in Scheibchen schneiden. Apfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, in Scheiben schneiden. Alle Zutaten unter den Salat mischen. Mit Zitronensaft,

Salz und Pfeffer abschmecken. Gut durchziehen lassen.

16.169 Russischer Sommersalat

500 g Frühkartoffeln	3 EL Milch
8 dl Salzwasser, siedend	1 unbehandelte Zitrone
200 g Bundrüebli	3/4 TL Salz
300 g frische Erbsli	wenig Pfeffer
(ergibt ca. 150 g)	1/2 Bd. Pfefferminze
4 EL Mayonnaise	

Kartoffeln würfeln, im Salzwasser ca. 8 Min. knapp weich kochen. Rüebli in ca. 3 mm dicke Scheibchen schneiden, mit den Erbsli begeben, ca. 2 Min. mitkochen, 1/2 dl Kochwasser beiseite stellen, Gemüse abtropfen. Mayonnaise, Milch und beiseite gestelltes Kochwasser mischen. Zitronenschale dazureiben, Zitrone auspressen und 1 El Saft begeben, würzen. Gemüse begeben, mischen. Minze fein schneiden, darüberstreuen.

Zubereitungszeit: 25 Minuten

pro Person: 266 kcal / 1113 kJ; E 6 g, F 13 g, KH 30 g

16.170 Salat aus Kartoffeln und Rüben

400 g neue Kartoffeln	3 EL Olivenöl
400 g Rüben	Salz
1 EL gehackte Petersilie	Pfeffer
2 EL Rotweinessig	

Kartoffeln und Rüben waschen und getrennt in kochendem Salzwasser 15 Minuten garen, bis sie weich sind. Abgießen, etwas abkühlen lassen und dann pellen. Rüben und Kartoffeln in eher dicke Scheiben schneiden.

Kartoffeln und Rüben in eine Salatschüssel geben. In einer anderen Schüssel Öl, Essig, Petersilie, Salz und Pfeffer verquirlen und über das Gemüse gießen. Umrühren und servieren.

Mengenangabe: 6 Personen

Vorbereitung: 15 Minuten

Garzeit: 15 Minuten

16.171 Salat mit Backfisch

650 g Kartoffeln	2 EL Öl
Salz	600 g Fischfilet (z. B. Rotbarsch)
1 Bd. Frühlingszwiebeln	2 EL Zitronensaft
1 geh. Zwiebel	40 g Mehl
350 ml Gemüsebrühe	3 Eier
2 TL Senf	50 g Semmelbrösel
Pfeffer	3 EL Butterschmalz
70 ml Essig	

Kartoffeln waschen, in Salzwasser ca. 20 Min. garen. Abgießen, pellen, in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, abbrausen, in Ringe teilen. Alles mit der Zwiebel mischen. Für das Dressing Brühe erhitzen, mit Senf, Salz und Pfeffer würzen. Über den Salat gießen. Essig und Öl darüberträufeln. Salat ziehen lassen. Inzwischen Fischfilets abbrausen, trockentupfen und evtl. halbieren. Mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern. Erst im Mehl wenden, dann durch die verquirlten Eier ziehen und zuletzt in Semmelbröseln wenden. Im erhitzten Butterschmalz von beiden Seiten in ca. 4 Min. goldgelb braten. Den Kartoffelsalat mit dem Backfisch anrichten. Eventuell mit Petersilie und Zitrone garniert servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: 40 Min.

p. P. ca.: 500 kcal; E 37 g, F 22 g, KH 37 g

16.172 Salat mit Zucchini

3 EL Zitronensaft	1 EL gehackte Petersilie
1 EL Apfelessig	250 g Zucchini
Salz	600 g kleine Kartoffeln
Pfeffer	100 g Champignons
4 EL Olivenöl	2 Zweige Kerbel
150 ml Brühe	

2 EL Zitronensaft, Essig, Salz, Pfeffer, Öl und Brühe verquirlen. Petersilie zufügen.

Die Zucchini waschen, putzen und in feine Stifte schneiden bzw. grob raspeln. Mit dem Dressing mischen und zugedeckt etwas ziehen lassen.

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser ca. 20 Min. garen. Abgießen, pellen und halbieren. Vorsichtig mit dem übrigen Zitronensaft unter die Zucchini Mischung ziehen.

Champignons putzen, feucht abreiben und in dünne Scheiben schneiden. Sofort unter den Salat heben. Kerbelzweige abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Den Kartoffelsalat damit bestreuen und evtl. mit Paprikawürfeln garniert servieren.

TIPP Kerbel schmeckt intensiv und gibt dem Salat eine asiatische Note. Man kann ihn auch durch Petersilie ersetzen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: 20 Min.

p. P. ca.: 200 kcal; E 4 g, F 11 g, KH 21 g

16.173 Salat von neuen Kartoffeln

Salz, Pfeffer	180 g Tomaten
2 EL Majoran	120 g Frühlingslauch
3 EL Obstessig	2 Knoblauchzehen
4 EL kalt gepresstes Rapsöl	120 g Frühlingscharlotten
2 EL feines Rapsöl	160 g Räucherspeck
160 ml Gemüsebrühe	160 g Allgäuer Emmentaler
1/2 Bd. Schnittlauch	480 g fest kochende Kartoffeln
1/2 Bd. Petersilie	

Vorbereitung: Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden. Räucherspeck fein würfeln. Frühlingszwiebeln säubern und in Röllchen schneiden. Knoblauch schälen, fein schneiden. Schnittlauch und Petersilie fein schneiden. Tomaten abziehen, entkernen und in Filets schneiden. Allgäuer Emmentaler in feine Späne hobeln. Majoran abzupfen. Kartoffeln mit einer Bürste gut abscrubben, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden.

Zubereitung: Kartoffelscheiben in heißem Rapsöl beidseitig goldgelb ausbraten, auf Küchenkrepp etwas abtropfen lassen, auf Tellern auflegen. Knoblauch in heißem Rapsöl kurz angehen lassen, Speck hinzufügen-kurz mit anziehen. Frühlingslauch zugeben und mit Gemüsebrühe angießen. Das Ganze einmal aufkochen lassen und in eine Schüssel umfüllen. Schalottenringe, Petersilie, Schnittlauch, kalt gepresstes Rapsöl und Obstessig zugeben. Verrühren und mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten: Tomatenfilets und die warme Marinade über die Kartoffeln verteilen, Majoran und Käsespäne darüber streuen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 45

16.174 Salatplatte mit Kartoffeldressing

1 klein. Staude Chicoree	1 ausgepresste Knoblauchzehe
1 klein. Radicchio	Salz
1/2 Kopfsalat	Pfeffer
1/2 Lollo Rosso	Zucker
1 Pkg. (3 Tütchen) Kartoffelcremesuppe	Majoran
3 EL Himbeeressig	2 EL Schnittlauchröllchen
3 EL Nussöl	2 Bd. Radieschen

Salate putzen und in Stücke zupfen. Kartoffelcremesuppe mit 1/4 l heißem Wasser verrühren und abkühlen lassen. Mit Essig, Öl, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Zucker und Majoran verrühren und über den Salat gießen. Mit Schnittlauchröllchen und in Scheiben geschnittenen Radieschen garnieren und sofort servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Eine Portion enthält: 153 kcal / 636 kJ

16.175 Salbeikartoffeln mit Schinkensalat

200 g Porree	800 g kleine Kartoffeln
200 g gekochter Schinken	2 groß. Zwiebeln
2 EL Sonnenblumenöl	4 EL Olivenöl
1 EL Essig	1/2 Bd. Salbei
1 EL Salatmayonnaise	abgebrauste Salatblätter
Salz, weißer Pfeffer	4 geviertelte Tomaten

Porree abbrausen, putzen und in Ringe teilen. Schinken würfeln. Sonnenblumenöl mit Essig und Mayonnaise verrühren, mit Salz, Pfeffer abschmecken. Porree, Schinken mit dem Dressing mischen.

Die Kartoffeln gründlich abbürsten oder nach Wunsch dünn schälen und waschen. Die Zwiebeln abziehen und würfeln. Mit den Kartoffeln im heißen Olivenöl ca. 5 Min. braten. Salbei abbrausen und trockenschütteln. Die Blätter von den Stielen zupfen, einige beiseite legen, Rest über die Kartoffeln streuen. 15 Min. weitergaren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schinkensalat auf Salatblättern mit Kartoffeln, Tomaten anrichten, mit übrigem Salbei garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 30 Min.

pro Person: 330 kcal; E 10 g, F 15 g, KH 39 g

16.176 Scampi-Kartoffelsalat

1 kg Frühkartoffeln	8 Scampi
300 g Grünspargel	1 Schalotte
2 Tomaten	3 EL Weinessig
2 Eier, hartgekocht	Salz
5 EL Öl	Pfeffer

Kartoffeln waschen und ca. 20 Min. dämpfen. Spargel schräg in Stücke schneiden. In Salzwasser ca. 7 Min. bißfest kochen. Tomaten enthäuten und vierteln. Tomatenfleisch würfeln. Kartoffeln pellen und vierteln. Alle Zutaten mit gehackten Eiern in eine Schüssel

geben. Scampi in Öl braten und zugeben, Schalotte fein würfeln und glasig dünsten. Mit Essig ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und warm über den Salat gießen. Alles 30 Min. durchziehen lassen.

Mengenangabe: 4 Portionen

16.177 Schwäbischer Kartoffelsalat

Frisch gemahlener Pfeffer und Salz	1 Salatgurke, in dünne Scheiben geschnitten
1 Bd. Schnittlauch, klein geschnitten	1 kg Kartoffeln,
2 EL Weinessig	gekocht in der Schale,
1 EL Rapsöl	möglichst schon am Vortag,
1 TL scharfer Senf	gepellt und in Scheiben geschnitten
1 groß. Zwiebel, in Würfel geschnitten	

Rapsöl, Essig, Senf, Pfeffer und Salz in eine Salatschüssel geben und gut verrühren. Zwiebeln und Schnittlauch dazugeben, sowie Kartoffeln und Gurken. Alles gut vermischen. Kartoffelsalat mindestens 3-5 Stunden ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren noch einmal abschmecken und eventuell nachwürzen. Dazu passt: Schweinebraten.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 50

295 kcal / 0 kJ

16.178 Schwäbischer Kartoffelsalat mit Schinken und Rauke

2 kg Kartoffeln (fest kochend)	1/2 l Rinderbrühe (kräftige)
Salz	1 EL Senf (körnig)
2 Zwiebeln	1 EL Obstessig (milder Obst- oder Weißweinessig)
1 EL Öl	
200 G Schinken (gekochter Schinken in Würfeln)	200 g Rauke-Salat

Die Kartoffeln gründlich abspülen und mit Schale dämpfen oder in Salzwasser knapp gar kochen. Inzwischen die Zwiebeln abziehen, würfeln und im heißen Öl glasig dünsten. Die Schinkenwürfel und die Brühe dazugeben und alles etwa 5 Minuten kochen lassen. Senf und Essig einrühren, eventuell noch etwas salzen.

Die Kartoffeln noch heiß pellen und würfeln oder in Scheiben schneiden, dann sofort in den heißen Sud geben. Vorsichtig umrühren und mindestens 1 Stunde ziehen lassen, in dieser Zeit wird der Sud fast vollständig aufgenommen.

Kurz vor dem Servieren den Rauke-Salat verlesen, abspülen, trocken schleudern und unter den Salat heben. Nochmals abschmecken und servieren.

Mengenangabe: 8 Portionen**Zubereitungszeit:** 50 Minuten**Pro Portion:** 245 kcal; E 12 g, F 3 g, KH 40 g**16.179 Sommerlicher Bohnensalat**

400 g frische Stangenbohnen	1 TL Senf
2 Stängel Bohnenkraut	1 Prise Zucker
300 g gekochte Kartoffeln vom Vortag	Salz
1 Zwiebel	Pfeffer
150 g Holland-Edamer	Bohnenkraut
5 EL Öl	50 g durchwachsener Speck
5 EL Weinessig	

Die Bohnen putzen, waschen und in 2-3 cm lange Rauten schneiden. Mit dem Bohnenkraut zusammen in kochendem Salzwasser in 12-15 Minuten knackig gar kochen. Sofort in eiskaltes Wasser geben, herausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Kartoffeln pellen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Edamer feinstreifig schneiden.

Aus Öl, Essig, Senf und Gewürzen eine Marinade rühren. Die Salatzutaten darin wenden. Zugedeckt einige Minuten zum Durchziehen stehen lassen.

Den Speck fein würfeln und in einer Pfanne ausbraten. Mitsamt dem entstandenen Fett über den Salat gießen. Durchmischen und sofort servieren.

Tipp: Statt frischer Bohnen feine Bohnen aus der Dose verwenden.

16.180 Speck-Kartoffel-Salat

<i>Zutaten</i>	Pfeffer
750 g Pellkartoffeln	3 EL Öl
150 g Schinkenspeck	1 Bd. Petersilie
1 Zwiebel	1 Bd. Schnittlauch
200 ml Fleischbrühe	1 Bd. Dill
4 EL Essig	Kresse
Salz	

Pellkartoffeln abziehen, in Scheiben schneiden. Schinkenspeck in Streifen schneiden. In einer Pfanne auslassen, gehackte Zwiebel mitdünsten. Fleischbrühe, Essig, Salz und Pfeffer aufkochen. Öl und die Speck-Zwiebel-Mischung zufügen, über die Kartoffeln geben. Petersilie, Schnittlauch, Dill hacken und mit der Kresse unterheben. Lauwarm servieren.

Pro Portion ca. 505 Kalorien / 2121 Joule

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

16.181 Spinatsalat mit Speck

200 g Babyspinat	2 TL scharfer Senf
400 g Kartoffeln	1 EL Honig
Salz	5 EL Sonnenblumenöl
80 g Speck	Pfeffer
2 Schalotten	100 g Edelpilzkäse
3 EL Apfelessig	100 g rote Weintrauben

Spinat verlesen, waschen, trocken schütteln. Kartoffeln schälen, waschen, in Scheiben schneiden. In Salzwasser in 8 - 10 Minuten garen. Speck klein würfeln, in einer Pfanne knusprig braten. Schalotten abziehen, würfeln, zum Speck geben. Kurz mit braten, mit Apfelessig ablöschen. In eine kleine Schüssel umfüllen. Senf, Honig, Öl unter den Speck-Mix rühren. Mit Salz, Pfeffer abschmecken. Kartoffeln abgießen, abtropfen lassen, in einer Schüssel damit marinieren. Käse in Stücke bröckeln. Trauben waschen, halbieren oder vierteln, eventuell entkernen. Käse, Trauben und Spinat locker unter die Kartoffeln heben, servieren.

Mengenangabe: 4 Personen:

16.182 Stückche Apern (Warmer Kartoffelsalat)

Kartoffeln kochen, Heiß schälen, in Scheiben oder Würfel schneiden, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Essig nach Geschmack zugeben. Ausgelassenen Speck zufügen und soviel kochendes Wasser oder Brühe, bis der Salat geschmeidig wird. Dazu kann man gebratenes Ei oder Kotelett essen.

16.183 Trüffel-Lauch-Kartoffelsalat

1 Dos. Trüffel (25 g), in feinen Scheiben, oder	wenig Salz
4-6 entsteinte schwarze Oliven, in Scheiben	Pfeffer aus der Mühle
1 mittelgroßer Lauch, in 1/2 cm dicken Scheiben	1 EL Sherry- oder Kräuteressig
2 Kartoffeln, in 3 mm dicken Scheiben	1 EL Baumnussöl
	2 EL Sonnenblumenöl
	wenig Lauch, in langen, feinen Streifen, zur Garnitur

VINAIGRETTE

Lauch- und Kartoffelscheiben in wenig Wasser ca. 6 Minuten dämpfen, auf einen Teller legen.

Vinaigrette: Alle Zutaten bis und mit Öl zu einer sämigen Soße verrühren. 2/3 über die noch warmen Lauch- und Kartoffelscheiben verteilen.

Servieren: Trüffel-, Lauch- und Kartoffelscheiben kreisförmig anrichten. Die restliche Vinaigrette darüber verteilen. Mit Lauchstreifchen garnieren.

Zubereitung in der Mikrowelle: Lauch- und Kartoffelscheiben in eine Schüssel geben.

Dämpfen: zugedeckt 4-5 Min./ 600 W.

Lässt sich im voraus erledigen: Der Salat kann 1 Stunde vor dem Servieren angerichtet und mit Klarsichtfolie bedeckt bei Raumtemperatur aufbewahrt werden.

Mengenangabe: 2 Personen

16.184 Tsatsiki-Kartoffelsalat

400 g kl. Salatkartoffeln	1 TL Essig
1 Knoblauchzehe	1 Bd. Dill
200 g saure Sahne	1 Gurke
Pfeffer	2 Bd. Radieschen
Salz	100 g Schafkäse

Ungeschälte Kartoffeln waschen, mit 1 Tasse Wasser zum Kochen bringen und 25 Minuten auf 1 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 garen. Knoblauchzehe schälen, durch die Presse drücken oder ganz fein hacken. Saure Sahne mit Salz, Pfeffer und Essig verrühren.

Dill waschen, trocken schütteln, die Spitzen von den Stielen zupfen, feinhacken. Die gewaschene Gurke mit dem Schnitzelwerk grobraspeln, Radieschen putzen, waschen und würfeln. Alles zur sauren Sahne geben und vermischen. Den Schafkäse in kleine Würfel schneiden. Kartoffeln pellen, etwas abkühlen lassen und mit dem Käse unter den Salat ziehen. Tip: Größere Kartoffeln müßten geviertelt werden 42 g Eiweiß, 50 g Fett, 77 g Kohlenhydrate, 4154 kJ, 991 kcal.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 55 Minuten

16.185 Warmer Kartoffelsalat

100 g Frühlingszwiebeln	1 TL Kürbiskernöl
200 g Kartoffeln	Salz
5 EL Öl	schwarzer Pfeffer (a. d. Mühle)
1 TL Bohnenkraut (gehackt)	125 g Tatar
1 EL Aceto balsamico	

Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, in 1/2 cm kleine Würfel schneiden und in 3 El heißem Öl bei mittlerer Hitze unter Wenden goldbraun braten. 3 Minuten vor Ende der Garzeit die Frühlingszwiebeln und das Bohnenkraut dazugeben. Zum Schluss den Aceto balsamico und das Kernöl untermischen, salzen und pfeffern. Das Tatar mit Salz und Pfeffer verkneten, zwei kleine Frikadellen daraus formen und in dem restlichen Öl rundherum braun braten. Frikadellen zum warmen Kartoffelsalat servieren.

Mengenangabe: 1 Portion

Zubereitungszeit: 30 Minuten

16.186 Warmer Kartoffelsalat

1 kg Kartoffeln	1/4-3/4 l Brühe oder Wasser
kochendes Wasser	Essig
1 EL Salz	Salz
40 g Butter oder Margarine	Zucker nach Geschmack
1 TL Zwiebelwürfel	1 Eigelb zum Abziehen
30 g Mehl	1 EL Schnittlauch

Die Kartoffeln kochen, schälen und noch warm in Scheiben schneiden. Aus Butter, Zwiebelwürfeln und Mehl wird eine helle Mehlschwitze hergestellt, die mit Brühe oder Wasser aufgefüllt und mit Salz, Essig und Zucker abgeschmeckt und nach 10-15 Minuten Kochzeit mit Eigelb abgezogen wird. Der Schnittlauch wird dazugegeben und die Sauce über die Kartoffelscheiben gegossen.

16.187 Warmer Kartoffelsalat zu Knusperfisch

1 Prise Zucker	125 g Mehl
1 EL Kapern (aus dem Glas)	75 ml Milch
2 - 3 EL Weißweinessig	3 Eier
1 mittelgroßer Zucchini	Salz, Pfeffer
250 g Kirschtomaten	Saft 1/2 Zitrone
7 EL Rapsöl	800 g Lengfischfilet
100 g Mandelblättchen	1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln
1 Bd. glatte Petersilie	

Kartoffeln waschen, 20-25 Minuten in der Schale dämpfen und anschließend pellen. Fisch waschen, trockentupfen, mit Zitronensaft einreiben und salzen. Eier mit Milch und 75 g Mehl zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Petersilie waschen, Blättchen von den Stielen zupfen, in Streifen schneiden und unter den Teig rühren. Mit Salz und Pfeffer

würzen. Je 1 Teller mit den restlichen 50 g Mehl, Teig und Mandeln vorbereiten. Fisch von beiden Seiten nacheinander erst in Mehl wenden, durch den Teig ziehen und zuletzt in den Mandelblättchen wenden. 3 EL Öl erhitzen und Fisch darin 5 Minuten von jeder Seite bei geringer Hitze braten. Tomaten waschen, je nach Größe halbieren oder vierteln. Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln ebenfalls in Scheiben schneiden und zum Gemüse geben. Essig erhitzen und mit Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Restliche 4 EL Öl langsam zugießen. Unter Rühren erhitzen und die Kapern zufügen. Salatsoße mit Gemüse vermengen und mit dem Fisch servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 90

16.188 Warmer portugiesischer Salat

500 g Pellkartoffeln	1 EL gehackte Petersilie
500 g kleine Zucchini	1 TL Oregano
1/4 l Gemüsebrühe	Salz
1 Knoblauchzehe	Pfeffer
1 TL scharfer Senf	6 EL Öl
1 TL Essig	

Kartoffeln pellen und noch warm in Würfel schneiden. Zucchini in Würfel schneiden, in der Brühe ankochen und 5 Minuten garziehen lassen, sie müssen noch bissfest sein. Zucchini zu den Kartoffeln geben.

Knoblauchzehe zerdrücken, mit Senf, Essig, Kräutern, Salz, Pfeffer und Öl verrühren und über die warmen Salatzutaten geben. Sofort servieren. Beilage: gegrillte Sardinen.

Mengenangabe: 4 Portionen

16.189 Warmer Safrankartoffelsalat

400 g fest kochende Kartoffeln, längs an der Röstiraffel grob gerieben	3 EL Olivenöl
2 Briefchen Safran	3 EL Gemüsebouillon
Salzwasser, siedend	1/2 Knoblauchzehe, gepresst
<i>Sauce</i>	wenig glattblättrige Petersilie, zerpflückt
1 dl beiseite gestellte Kochflüssigkeit	1 TL Majoranblättchen
3 EL Weißwein	Salz, Pfeffer, nach Bedarf
	1 klein. Spitzkohl (ca. 400 g), in Vierteln (siehe Tipp)

Kartoffeln mit Safran offen ca. 4 Min. knapp weich kochen, 1 dl Kochflüssigkeit beiseite stellen. Kartoffeln abtropfen, in eine Schüssel geben.

Sauce: Für die Sauce alle Zutaten bis und mit Majoran gut verrühren, würzen. Spitzkohl auf Teller verteilen. Kartoffeln mit der Sauce mischen, auf dem Kohl anrichten.

Tipp: statt Spitzkohl Chinakohl oder Wirz, blanchiert, verwenden.

Lässt sich vorbereiten: Salat ca. 1/2 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Servieren in einer Pfanne warm werden lassen.

Festtagsmenü mit Fleisch: - Morchelsuppe - Warmer Safrankartoffelsalat - Tournedos auf Teigstern - Lebkuchen-Souffle

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

pro Person: 197 kcal / 825 kJ; E 4 g, F 9 g, KH 23 g

16.190 Warmer Speckkartoffelsalat mit Zanderfilet

Salz, Pfeffer, frische Kräuter	frische Kräuter (Schnittlauch, Petersilie)
200 g Tomaten (gewürfelt)	250 g durchwachsener, geräucherter Speck (gewürfelt)
200 g Zwiebeln (gewürfelt)	0.4 l Gurkenfond (von Gewürzgurken)
Rapsöl zum Braten	80 ml Zitronenessig
Mehl zum Mehlieren	0.4 l Brühe
2 Zitronen, Saft von	40 ml Rapsöl
1.8 kg Zanderfilet	2 kg Kartoffeln (festkochend)
evtl. je 2 Tomaten und Gewürzgurken	
Salz, weißer Pfeffer	

Kartoffeln als Pellkartoffeln in leichtem Salz-Kümmelwasser - gar kochen, abgießen und trockendämpfen. Anschließend pellen, halbieren und in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden, Kartoffeln in eine Schüssel geben. Rapsöl, Brühe, Zitronenessig und Gurkenfond zu einer Marinade mischen und diese anschließend zum Kochen bringen. Kartoffeln mit der kochend heißen Marinade übergießen. Wichtig: Nur soviel Marinade hinzugeben, wie die Kartoffeln aufnehmen können. Wenn die Kartoffeln gezogen sind, evtl. noch etwas Marinade nachgießen. Kartoffeln nachschmecken und anschließend warmstellen. Kurz vor dem Anrichten mit Kräutern bestreuen. Zur Verfeinerung des Salates Tomaten und Gurken würfeln und über den Salat geben. Wichtig: den Salat so wenig wie möglich durcharbeiten, damit die Kartoffelscheiben nicht zerfallen. Zanderfilet säubern und in gleichmäßig große Portionen à 180 g schneiden, mit dem Zitronensaft leicht einreiben und salzen. Kurz vor dem Braten mehlieren und in der Pfanne im Rapsöl goldbraun braten, anschließend warm halten. In den passierten Bratensatz etwas Rapsöl gegen, Zwiebelwürfel zufügen, leicht anbraten. Danach Tomatenwürfel kurz mit anschwitzen, leicht salzen und pfeffern, frische Kräuter begeben. Zwiebel-Tomatenwürfel auf den Zanderfilets verteilen und mit dem warmen Kartoffelsalat anrichten. Als Beilage eignen sich grüne Salate mit Rapsöl-Dressing.

16.191 Welscher Kartoffelsalat

2 EL Margarine oder Butter	4 EL Essig
1 Zwiebel, gehackt	1 TL Senf
800 g Kartoffeln, geschält, halbiert, in 2-3 mm dicken Scheiben	Pfeffer
2 dl Weißwein	Muskat
1 1/2 dl Gemüsebouillon	1 TL Salz
<i>Sauce</i>	1/2 Bd. Petersilie, gehackt
1 dl Rahm	1/2 Bd. Schnittlauch, geschnitten
	2 EL Kapern, abgetropft
	2 Essiggurken, in Würfelchen

Die Zwiebeln in der warmen Margarine oder Butter andämpfen, Kartoffeln zugeben, kurz mitdämpfen. Mit Wein und Bouillon ablöschen, 25-30 Minuten zugedeckt auf kleinem Feuer weich kochen.

Für die Sauce alle Zutaten vermischen. Über die Kartoffeln geben, Pfanne vom Feuer nehmen. Kapern und Gurken druntermischen, kurz ziehen lassen. Noch warm z.B. zu Saucissons, Beinschinken usw. servieren.

16.192 Wendischer Kartoffelsalat

1 kg Kartoffeln	500 g Apfel
3 EL Essig	1 gross. Zwiebel
3 EL Gänseschmalz	2 saure Gurken
Salz	1 Bd. Schnittlauch
Pfeffer	

Die Kartoffeln kochen, abgießen, heiß pellen, in Scheiben schneiden und warm halten. Den Essig erhitzen, das Gänseschmalz darin schmelzen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Nicht kochen lassen. Zerkleinerte Apfel, Zwiebeln und Gurken unter die Kartoffeln mischen. Den heißen Essigsud darübergießen und gut durchheben. Zuletzt den Schnittlauch darüber streuen und warm servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

16.193 Wendischer Kartoffelsalat

1 kg Kartoffeln	Salz
1 Tas. Wasser	Pfeffer
3 EL Weißweinessig	3 EL Zucker
3 EL Gänseschmalz	500 g Äpfel

1 gross. Zwiebel
2 saure Gurken

1 Bd. Schnittlauch

Die Kartoffeln mit dem Wasser auf 3 oder Automatik-Kochstelle 5-6 zum Kochen bringen und 25 - 30 Min, auf 1 garkochen, Anschließend abgießen, pellen, in Scheiben schneiden und warmstellen. Den Essig auf höchster Einstellung erwärmen, das Gänseschmalz darin schmelzen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel pellen und fein würfeln. Die Gurken würfeln. Alle Zutaten mit dem Essigsud mischen.

Den Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden, über den Kartoffelsalat streuen.

Den Salat warm servieren. Dazu schmecken Bratwürste.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 40 Minuten

Pro Portion: 363 kcal / 1519 kJ

16.194 Westfälischer Kartoffelsalat

1000 g Kartoffeln	5/8 l Brühe
1/4 l Wasser	1 TL Senf
Salz	Essig
3/8 l Essigwasser (1/10)	Salz
65 g Speck	Zucker
1 Zwiebel	500 g Weißkohl
25 g Mehl	

Kartoffeln waschen und in dem Wasser ca. 20-25 Min. kochen lassen. Kartoffeln abgießen, abkühlen lassen und pellen. Kartoffeln in Scheiben schneiden, leicht salzen und mit heißem Essigwasser übergießen.

Speck und Zwiebeln würfeln und goldgelb braten. Das Mehl zugeben und durchschwitzen lassen. Die Mehlschwitze mit Brühe ablöschen und aufkochen lassen. Die Soße kräftig mit Senf, Essig, Salz und Zucker abschmecken. Weißkohl putzen, waschen, hobeln und mit kochendem Wasser überbrühen. 5 Min. darin ziehen lassen. Dann in die Soße geben und zusammen mit den Kartoffeln 60 Min. durchziehen lassen und warm servieren.

16.195 Wirsing-Kartoffelsalat

500 g Kartoffeln	4 EL Weißweinessig
1 Tas. Wasser	Salz
200 ml Gemüsefond (Glas)	Pfeffer

2 EL Senf	3 EL Öl
500 g Wirsing	1 Bd. Radieschen
Salzwasser	1 Bd. glatte Petersilie
250 g Champignons	

Kartoffeln waschen, mit einer Tasse Wasser auf 3 oder Automatik- Kochstelle 5-6 zum Kochen bringen und 25 - 30 Min. auf 1 garkochen. Abgießen, pellen und noch warm in Scheiben schneiden. Fond und Essig aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen, den Senf unterrühren und die Kartoffeln darin 15 Min. ziehen lassen.

Den Wirsing putzen und in Streifen vom Strunk schneiden, in kochendem Salzwasser 2-3 Min. blanchieren, abtropfen lassen. Die Pilze waschen, putzen, halbieren und im Öl 1 Min. auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 scharf braten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wirsing und Pilze unter die Kartoffeln mischen und 10 Min. ziehen lassen. Radieschen waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Die Petersilie waschen, zupfen, gut trocknen, im Universalzerkleinerer hacken und mit den Radieschen locker unter den Salat mischen, sofort servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 60 Minuten

Pro Portion: 190 kcal / 798 kJ

16.196 Wirsing-Kartoffelsalat

600 g Wirsing	250 g Champignons
Salz	1 EL Öl
500 g Kartoffeln	Pfeffer
200 ml Gemüsebrühe	1 Bd. Radieschen
2-4 EL Weinessig	1 Bd. glatte Petersilie
2 EL Senf	

Die Kartoffeln in der Schale kochen, anschließend pellen und in Scheiben schneiden. Den Wirsing putzen, waschen und den Strunk entfernen, anschließend in Streifen schneiden. In reichlich kochendem Salzwasser 4-5 Minuten blanchieren, danach kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Brühe mit dem Essig aufkochen. Den Senf unterrühren und salzen und pfeffern. Kartoffeln unterheben und 20 Minuten ziehen lassen. Die Pilze putzen, halbieren und im Öl 1 Minute scharf braten, dann salzen und pfeffern. Wirsing und Pilze unter die Kartoffeln mischen. Salat 10 Minuten ziehen lassen. Inzwischen Radieschen waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Petersilie waschen, trockenschütteln und klein hacken. Mit den Radieschen locker unter den Salat mischen.

Mengenangabe: 4 Personen

16.197 Würstchen-Kartoffelsalat

250 g Mohrrüben	1 EL Mayonnaise (50 %)
200 ml Gemüsebrühe	150 ml Vollmilch-Joghurt
150 TK-Erbesen	Salz
500 g gekochte Pellkartoffeln (vom Vortag)	Pfeffer
6 Wiener Würstchen	1 Bd. Petersilie
100 g Perlzwiebeln	

Mohrrüben putzen, klein schneiden und 10 Minuten in der Gemüsebrühe garen. TK-Erbesen zum Schluss 2 Minuten mitkochen lassen. Abgießen, dabei die Brühe auffangen. Gepellte Kartoffeln in Scheiben schneiden und mit der heißen Brühe übergießen. 30 Minuten ziehen lassen. Würstchen in Scheiben schneiden und mit den Perlzwiebeln, Mohrrüben und Erbsen zu den Kartoffeln geben. Mayonnaise mit Joghurt, Salz und Pfeffer verrühren und unter den Kartoffelsalat rühren. Mit Petersilie bestreuen, 1 Stunde durchziehen lassen. (10 - 12 Portionen)

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

17 Saucen, Marinaden

17.1 7-Kräuter-Sauce

250 g Magerquark	Estragon,
5 EL Joghurt, nature	Kerbel,
2 EL Milch	Liebstockel,
1 EL Senf	Petersilie,
frische Kräuter	Zitronenmelisse
(von allen Sorten einige Blätter ohne Stiele, zu gleichen Teilen):	1/2 TL Salz
Basilikum,	Pfeffer aus der Mühle
Borretsch,	Muskat

Quark, Joghurt, Milch und Senf in eine Schüssel geben, gut verrühren, die Kräuter fein hacken, druntermischen, würzen.

Tipp: Nach Belieben können auch andere Kräuter in beliebiger Mischung verwendet werden.

17.2 Angemachter Quark zu Pellkartoffeln oder diversen Brotsorten

20 ml Himbeergeist	1 Bd. Radieschen waschen, putzen und rafen
1/4 l Sahne geschlagene	50 g Schafskäse
Orangenschale etwas abgerieben	100 g Doppelrahmfrischkäse
300 g Schichtkäse	200 g Speisequark 40 g Fett
1 Mark von Vanillestange	Pfeffer
1 Msp. Zimt	Salz
50 g Pumpernickel	50 g Butter
2 EL Zucker	150 g Camembert mittelreifer
250 g gemischte Waldbeeren (Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren)	250 g Magerquark
1 Bd. Schnittlauch in Röllchen schneiden	

Quarkcreme mit Camembert Den Magerquark abtropfen lassen, den Camembert entrinden und in grobe Stücke schneiden. Die Butter schaumig rühren und mit Quark und Camembert vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und kalt stellen. Sonnenblumenkerne rösten, Eier hart kochen, pellen und grob hacken, die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Vor dem Servieren die Hälfte der Sonnenblumenkerne, der Eier und der Frühlingszwiebeln mit der Quarkcreme mischen, den Rest darüber streuen. Radieschencreme Den Quark mit dem Frischkäse und dem Schafskäse verrühren. Die

Radieschen und den Schnittlauch zur Frischkäsecreme geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beerenquark mit Pumpernickel Die Beeren vermischen, mit dem Himbeergeist begießen, zuckern und 15 Minuten ziehen lassen. Die Hälfte der Beeren im Mixer pürieren, dann mit den ganzen Früchten vermischen. 50 g Pumpernickel zerbröseln, in einer Pfanne trocken rösten, abkühlen lassen und eine Messerspitze Zimt zugeben, dann die Pumpernickelbrösel mit den Beeren mischen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 30

17.3 Apfel-Dip

700 g säuerliche Äpfel, in Würfeln	2 dl Apfelwein
3 EL Zucker	1 EL Senf
1 TL Butter oder Margarine	1/4 TL Salz

Äpfel mit dem Zucker in der warmen Butter oder Margarine ca. 3 Min. dämpfen. Apfelwein dazugießen, zugedeckt ca. 5 Min. weich köcheln, abkühlen. Äpfel pürieren, mit Senf und Salz würzen.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

17.4 Avocado-Dip

1 weiche Avocado	1 hartgekochtes Ei
1 Becher Bulgara-Joghurt (175 g, 3,5 % Fett i. Tr.)	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 EL Kapern	Salz
1 Bd. Schnittlauch	1 Spritzer Worcestersauce
	1 EL Zitronensaft

Die Avocado halbieren. Den Stein herausnehmen. Mit einem Esslöffel das Fruchtfleisch aus der Schale heben und in ein Schüsselchen geben, mit der Gabel fein pürieren.

Joghurt gründlich untermischen. Kapern hacken. Schnittlauch abspülen, in feine Röllchen schneiden und mit den Kapern unter die Creme mischen. Das Ei fein hacken und unterheben.

Alles mit Pfeffer, Salz, Worcestersauce und Zitronensaft abschmecken.

Mengenangabe: 2-3 PERSONEN

17.5 Cantadousauce

200 g Meerrettich-Cantadou	1/2 EL Senf
1/2 dl Weißwein	Cayennepfeffer

Cantadou mit dem Weißwein glattrühren, Senf und Pfeffer druntermischen. Cantadou ist ein Doppelrahmfrischkäse, der offen und verpackt (140 g) gekauft werden kann.

17.6 Champignon-Quark

Salz, Pfeffer	1 Prise Selleriesalz
2 Knoblauchzehen ausgedrückt	4 EL kaltgepresstes Rapsöl
1/2 geriebene Zwiebel	250 g Sahnequark
1/2 Zitrone, Saft von	250 g Champignons

Champignons säubern und fein hacken. Sahnequark mit Öl sämig rühren. Selleriesalz, Zitronensaft, Zwiebel und Knoblauch zugeben und verrühren. Eventuell mit Pfeffer und Salz nachwürzen. Kühl stellen. Champignonquark passt gut zu: Pellkartoffeln, als Brotaufstrich oder zu Fondue

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 15

17.7 Dip mit Gurke

2 Becher Bulgara-Joghurt (je 175 g, 3,5 % Fett i. Tr.)	1 EL Weinessig, rot oder weiß
1/2 grüne Gurke	1 EL Olivenöl
Salz	1 Zweig Dill
1 groß. Knoblauchzehe	2-3 frische Minzeblättchen
weißer Pfeffer aus der Mühle	<i>außerdem:</i>
	1 groß. Kaffeefiltertüte

Die Kaffeefiltertüte in ein Sieb legen -am besten eignet sich ein Spitzsieb. Den Joghurt hineinfüllen und in 10- 15 Minuten abtropfen lassen.

Gurke schälen und grob raspeln. Mit 1 guten Msp Salz vermischtes Wasser ziehen lassen. Den abgetropften Joghurt in eine Schüssel geben. Gurke in einem Sieb gut ausdrücken, zum Joghurt geben.

Knoblauch schälen und mit der Knoblauchpresse zu den Zutaten in der Schüssel drücken. Alles sehr gründlich verrühren, mit Pfeffer, eventuell etwas mehr Salz, Essig und Öl vermischen und abschmecken.

Die Kräuter abspülen, Wasser abschütteln, die Hälfte hacken und unter den Gurkendip mischen. Die andere Hälfte zum Garnieren verwenden.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

17.8 Eicreme

Zutaten

4 Eier

100 g Joghurt-Salatcreme

100 g Crème fraîche

Salz

Pfeffer

1 Prise Zucker

2 Gewürzgurken

50 g Kapern

1/2 Bd. Petersilie

Eier 8 Minuten kochen, abschrecken, pellen, würfeln. Joghurt-Salatcreme, Crème fraîche, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Gewürzgurken würfeln. Kapern abtropfen lassen. Petersilie hacken. Alles mit den Eiern unter die Creme rühren.

Pro Portion ca. 145 Kalorien / 609 Joule

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

17.9 Estragon-Senf-Sauce

200 g Schlagsahne

2 TL Senf (mittelscharf)

2 EL Estragonessig

1 EL frisch gehackter Estragon

1 EL kleine Kapern (Glas)

50 ml Olivenöl

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Alle Zutaten in einen Topf geben, mit dem Stabmixer aufmixen. Die Sauce sollte eine sämige Konsistenz haben, also eventuell etwas mehr Sahne oder Senf nehmen. Zu den gekochten Eiern servieren.

Auch zu gekochten Kartoffeln, gedünsteten Zucchini, kalter Hähnchenbrust und gedünsteter Seezunge.

Mengenangabe: 4 Portionen

17.10 Frankfurter Grüne Soße

Braten

2 Bd. Petersilie

2 Bd. Sauerampfer

2 Bd. Borretsch

2 Bd. Pimpinelle

2 Bd. Schnittlauch

1 Beet Kresse

1 Bd. Kerbel

1 Zwiebel	1 EL Senf
3 Dos. Creme fraîche (a 200 g)	Salz
1 Dos. Magermilchjoghurt (150 g)	Pfeffer (a. a. Mühle)

Alle Kräuter waschen, gut trocknen und von den Stielen zupfen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden, die anderen Kräuter im Universalzerkleinerer grob hacken.

Die Zwiebeln pellen und fein würfeln, Creme fraîche, Kräuter, Joghurt und Senf verrühren, die Zwiebelwürfel unterheben.

Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren zugedeckt kühl stellen.

Frankfurter Grüne Soße paßt zu kaltem Schweinebraten, gekochtem Fleisch und Kochfisch, zu Eiern und Pellkartoffeln.

Mengenangabe: 8 Portionen

Zubereitungszeit 25 Minuten

Pro Portion: 312 kcal / 1305 kJ

17.11 Grüne Sauce

4 Eier	5-6 Blättchen Zitronenmelisse
1 Becher saure Sahne (150 g)	5-6 Blättchen Borretsch
1 Becher Bulgara-Joghurt (175 g)	5-6 Blättchen Estragon
1 TL Estragon- oder Dijonsenf	5-6 Blättchen Pimpinelle
3 EL Zitronensaft	5-6 Blättchen Sauerampfer
3 EL Maiskeimöl	5-6 Blättchen Salbei
1/2 Bd. glatte Petersilie	1 eingelegte Pfeffer- oder Gewürzgurke
1 Bd. Schnittlauch	Salz
1/2 Bd. Dill	1 Prise Zucker
1/2 Kästchen Kresse	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1/2 Bd. Basilikum	

Diese Sauce schmeckt nicht nur hervorragend zu Spargel, sondern auch zu neuen Kartoffeln. Wenn man diese vor dem Kochen gründlich unter fließendem kaltem Wasser abschrubbt, können sie mit Schale gegessen werden. Für die Sauce mindestens 7 verschiedene Kräuter verwenden. Zur klassischen Frankfurter Grünen Sauce gehören insgesamt 15! Die Eier hart kochen, abschrecken, kalt werden lassen und pellen. Im Eierschneider die Eier einmal längs und einmal quer schneiden. Auf ein Brett geben, durchhacken und in eine Schüssel füllen.

Saure Sahne und Joghurt, Senf und Zitronensaft zugeben und alles mit einer Gabel gut vermischen. Nach und nach das Öl unterrühren.

Die Kräuter gründlich abspülen, Wasser abschütteln oder die Kräuter in die Salatschleuder geben. Stiele abschneiden und die Blättchen sehr fein hacken oder wiegen. Kräuter unter die Eier-Joghurt-Mischung rühren.

Die Pfeffergurke sehr klein würfeln und ebenfalls untermischen. Alles mit Salz, Zucker

und Pfeffer abschmecken und zu den Kartoffeln servieren.
Tipp: Gut passen dazu grüner Salat und/oder Radieschen.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

17.12 Gurken-Knoblauch-Dip

1 Stück Salatgurke	2 EL Magerquark
1/2 B Radieschen	1 EL Zitronensaft
1 klein. Knoblauchzehe	weißer Pfeffer
1 Becher Dickmilch	Salz

Gurke waschen und ungeschält in sehr feine Stifte schneiden. Radieschen waschen, in dünne Stifte schneiden. Knoblauch durchpressen, zusammen mit dem Quark und dem Zitronensaft unter die Dickmilch mischen. Gurken- und Radieschenstifte dazugeben, alles etwas durchziehen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zu Kartoffeln, Pellkartoffeln, Folienkartoffeln

17.13 Gurken-Mango-Dip

1 Gurke (ca. 200 g), geschält, evtl. entkernt, in Würfeln	8 Pfefferminzblätter, fein geschnitten
1 Mango, geschält, in Würfeln	1/4 TL Salz
1 Limette, nur Saft	Pfefferminzblätter für die Garnitur

Gurke und Mango mit dem Limettensaft pürieren. Pfefferminze darunter mischen, würzen, garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

17.14 Hellgelbe Sauce = Kartoffel Mayonnaise

200 g Kartoffeln, geschält, gekocht und zerdrückt	1 TL Salz
1 Eigelb	10 EL lauwarmes Wasser
1 TL Senf	3 EL Weinessig
	7 EL Rapsöl

Alle Zutaten verrühren und mit dem Mixer zu einer sämigen Sauce verarbeiten.

17.15 Hüttenkäsesauce

300 g Hüttenkäse, nature	50 g Schinken, fein gewürfelt
3 EL Kapern	Salz
4 Cornichons, fein gewürfelt	

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, miteinander vermischen.

17.16 Käse-Dip

200 g Frischkäse	Salz
50 g sehr fein geriebener Emmentaler	1 Msp abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)
1 Becher cremiger Joghurt (175 g, 3,5 % Fett i. Tr.)	1 klein. rote, grüne oder gelbe Paprikaschote
1-2 EL Milch, nach Bedarf	4-5 frische Basilikumblättchen
1/2 TL eingelegter grüner Pfeffer	

Den Frischkäse in ein Schüsselchen geben, mit dem Emmentaler und dem Joghurt gut vermischen. Nach Bedarf mit etwas Milch geschmeidiger rühren.

Pfefferkörner mit der Gabel zerdrücken und unter die Creme rühren, diese mit Salz und Zitronenschale abschmecken.

Paprika halbieren, Stiel und Kerngehäuse herausschneiden. Die Schotenhälften abspülen und abtropfen lassen.

Paprika feinwürfelig schneiden. Eine Hälfte unter die Creme mischen, die andere Hälfte überstreuen. Basilikum kurz abspülen, auseinanderzupfen und auf der Creme verteilen.

Die vielseitige Knolle lässt sich auf viele Arten auch im Ofen backen - sowohl im ganzen als auch auf Kuchen oder in Strudel. Ebenso begabt ist sie als Puffer gebraten oder als Püree zubereitet, im Eintopf oder als Knödel. Neuling im Rezeptreigen ist die Süßkartoffel, der köstliche Desserts folgen.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

17.17 Käsecreme

<i>Zutaten</i>	1 Birne
200 g Doppelrahmfrischkäse	50 g gehackte Walnüsse
100 g Blauschimmelkäse	Salz
4 EL Milch	Pfeffer

Doppelrahmfrischkäse mit Blauschimmelkäse und Milch verrühren. Birne schälen, entkernen und fein würfeln. Mit Walnüssen unter die Creme rühren, mit Salz und Pfeffer

abschmecken. Pro Portion ca. 340 Kalorien / 1428 Joule

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten

17.18 Kalte Mandelsauce

100 g geschälte ganze Mandeln	1 TL Orangenblütenwasser (aus der Apotheke)
2 Scheib. Weißbrot	Salz
2 Knoblauchzehen	1 gute Prise geschroteter rosa Pfeffer
1 mittelgroße unbehandelte Orange	
8 EL Sonnenblumenöl	

In Butter geschwenkte und mit gehackter Petersilie bestreute kleine Pellkartoffeln zu dieser Sauce servieren.

Backofen auf 150 Grad vorheizen. Die Mandeln auf ein Backblech legen und 6-7 Minuten in Backofenmitte rösten. Auf einen Essteller schütten und abkühlen lassen.

Weißbrot entrinden und mit Wasser bedeckt einweichen. In ein Haarsieb geben und gut ausdrücken. Brot sehr fein auseinanderzupfen. Knoblauch schälen. Orange waschen, von der Schale einen etwa 5 cm langen Streifen hauchdünn abschälen und quer in Julienne-Streifen schneiden.

Mandeln im Blitzhacker sehr fein zerkleinern und in ein Schüsselchen geben. Das vorbereitete Brot zufügen und den Knoblauch durch die Knoblauchpresse dazu-drücken. Orange halbieren und den Saft auspressen. Durch ein Sieb zu den Zutaten in der Schüssel gießen. Alles sehr gründlich vermischen. Esslöffelweise das Öl unterrühren, dann das Orangenblütenwasser. Sauce mit Salz und rosa Pfeffer pikant abschmecken. Mit Orangen-Julienne-Streifen bestreuen.

Tipp: Knackige Salatherzen schmecken gut zu Kartoffeln und Sauce.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

17.19 Kalte Rote Sauce

1 große, weiße Zwiebel	6 EL trockener Rotwein
2 Knoblauchzehen	Salz
2 mittelgroße Möhren	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 frische oder getrocknete kleine scharfe Pfefferschote	1 Prise Zucker
5 EL gutes Olivenöl	2 Zweige frisches Basilikum
1 groß. Dose geschälte Tomaten	Rosmarin zum Garnieren

Diese Sauce passt besonders gut zu kleinen, rundum in Olivenöl knusprig braun gebratenen, leicht gesalzenen Pellkartoffeln.

Zwiebel schälen und würfeln. Knoblauch schälen und in Scheibchen schneiden. Möhren schälen und grob raspeln. Pfefferschote abspülen, halbieren und die Kerne herausnehmen. Vorsicht, danach die Finger gründlich mit Wasser und Seife abbürsten! Die Schärfe haftet an der Haut. Reibt man sich die Augen, brennt es.

3 EL Olivenöl in einer Kasserolle erhitzen. Zuerst Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten. Dann Möhren und Pfefferschote unterrühren und kurz mitdünsten. Tomaten samt der Flüssigkeit zugeben. Tomaten mit dem Kochlöffel zerdrücken.

Rotwein, 1 knapper TL Salz, 1 gute Prise Pfeffer und den Zucker unterrühren. Zugedeckt alles bei sanfter Hitze 45 Minuten kochen. Zwischendurch rühren, damit die Sauce nicht ansetzt. Nach Bedarf noch 3-4 EL Wasser zugeben.

Sauce durch ein Sieb passieren. Das restliche Olivenöl unterrühren und alles mit Salz abschmecken. Die Sauce bei Raumtemperatur abkühlen lassen. Basilikumblättchen abpflücken, auseinanderzupfen und unter die Sauce heben. Den Rosmarin zum Garnieren verwenden.

TIPP: Diese Sauce kann auch auf Vorrat hergestellt werden. Dann das restliche Olivenöl nicht unterrühren. Sauce in ein Glas füllen, das Olivenöl darauf gießen und das Glas in den Kühlschrank stellen. Vor Verwendung die Sauce 2-3 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen, dann das Öl untermischen.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

17.20 Kartoffelcremesuppe mit Petersilie und gehacktem Ei

1/2 Bd. Petersilie	1 EL Butter
Pfeffer	1 Bd. Suppengrün
Salz	2 Zwiebeln
1/8 l Milch	3 hartgekochte Eier
1/2 l Fleischbrühe	1 Eigelb
300 g Kartoffeln	

Zwiebeln abziehen und würfeln. Suppengrün putzen, waschen und kleinschneiden. Butter erhitzen, Zwiebelwürfel und Suppengrün darin andünsten. Kartoffeln waschen, schälen, in Würfel schneiden und mit der Fleischbrühe Kochen bringen. Zwiebeln und Suppengrün dazugeben, gar kochen lassen und anschließend pürieren. Eigelb mit der Milch glatt verrühren und zur Suppe geben. Nochmals erhitzen, jedoch nicht zum Kochen bringen. Suppe mit Pfeffer und Salz würzen. Petersilie waschen, hartgekochte Eier schälen und beides kleinhacken. Suppe auf Tellern verteilen und mit Ei und Petersilie bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 30

241 kcal / 0 kJ

17.21 Krabbencreme*Zutaten*

250 g Crème double
100 g Magerquark
Salz

Pfeffer
1 Bd. Dill
150 g Krabben

Crème double, Magerquark, Salz, Pfeffer und gehackten Dill verrühren. Krabben unterheben.

Pro Portion ca. 375 Kalorien / 1575 Joule

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit ca. 10 Minuten

17.22 Kräuter-Dip

250 g Ricotta
1 dl Halbrahm, steif geschlagen
4 EL glattblättrige Petersilie, gehackt
2 EL Basilikum, fein geschnitten
2 EL Dill, fein geschnitten

1/2 TL Meerrettich, aus dem Glas
16 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
glattblättrige Petersilie und Dill für die Garnitur

Ricotta verrühren, Schlagrahm mit Kräutern und Meerrettich sorgfältig darunter ziehen, würzen, garnieren.

TIPP: Leichter wird der Dip, wenn Sie statt Ricotta Magerquark verwenden.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

17.23 Kräuter-Dip

1 B Sahne-Dickmilch
100 g Magerquark
Saft 1/2 Zitrone
1 B Schnittlauch

gemischte frische Kräuter
(z.B. Dill, Petersilie, Kresse, Basilikum)
weißer Pfeffer
Salz

Sahne-Dickmilch, Quark und Zitronensaft gut miteinander verrühren. Schnittlauch und die anderen Kräuter fein wiegen, unter die Quarkmasse mischen, kurz durchziehen lassen, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Zu Kartoffeln, Pellkartoffeln, Folienkartoffeln

17.24 Kräutercreme

150 g Ziegenfrischkäse (z. B. Chavroux)	Basilikum, Oregano, glattblättrige Petersilie), fein gehackt
3 EL Halbrahm	Salz, Pfeffer nach Bedarf
4 EL Kräuter (z. B. italienischer Kräuter-Mix;	

Käse und Rahm mit den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse sehr hell ist, Kräuter darunter mischen, Creme würzen.

Zu Folienkartoffel servieren

Pro Person: 386 kcal / 1615 kJ; E 15 g, F 18 g, KH 42 g

17.25 Kräuterquark

1/2 Bd. Pimpinelle	100 g Frischkäse
1/2 Bd. krause Petersilie	grobes Meersalz
1/2 Bd. Kerbel	Pfeffer
1 Bd. Schnittlauch	Worcestershiresauce
1 Bio-Zitrone	4 geh. EL Olivenölperlen
250 g Vollmilchquark (30 % Fett)	(ersatzweise 4 EL bestes Olivenöl)

Kräuter verlesen, Blätter von den Stielen zupfen und fein schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Zitronenschale fein abreiben. Kräuter mit Quark, Frischkäse, Meersalz, Pfeffer, Zitronenschale, 1 Spritzer Worcestershiresauce verrühren. In die Kartoffeln füllen und mit den Olivenölperlen servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 20 Minuten

pro Portion: 147 kcal / 615 kJ; E 10 g, F 10 g, KH 3 g

17.26 Kräuterquark

2 fein gewürfelte Schalotten	Salz, Pfeffer
1 gepresste Knoblauchzehe	100 g gehackte Petersilie, Schnittlauch, Kerbel und Dill
30 ml Olivenöl	500 g Quark
1 Orange, Saft von	50 ml Mineralwasser
1 Limone, Saft von	

Schalotten, Knoblauch, Orangen-Limonensaft, Kräuter, Salz und Pfeffer in einer Schüssel marinieren. Quark unterheben und Mineralwasser einrühren. Evtl. mit Salz nachschmecken.

Tipp: Wenn man Quarkgerichte, sowohl herzhaft als auch süß, mit Mineralwasser aufrührt, bekommen sie eine sahnige Konsistenz. Das ist lecker und spart eine Menge Kalorien.

Dazu passen Salzkartoffeln.

Mengenangabe: 4 Personen

17.27 Lauchquark

300 g Halbfettquark	3 EL Lauchsuppenpulver aus dem Päckli,
1 EL Senf	unzubereitet
3 EL Milch	

Quark in eine Schüssel geben, Senf, Milch und trockene Lauchsuppe druntermischen, 15 Minuten quellen lassen.

17.28 Lyoneser Kräuterquark

500 g Speisequark (20 %)	1 Knoblauchzehe
2 EL gehackte Petersilie	Pfeffer aus der Mühle
2 EL gehackter Kerbel	Salz
2 EL gehackter Estragon	3 EL Olivenöl
2 EL Schnittlauchröllchen	2 EL Creme fraîche
1 Schalotte	2 EL Zitronensaft

Quark mit Kräutern verrühren. Schalotte und Knoblauchzehe in feine Würfel schneiden und dazugeben. Pfeffer, Salz, Öl, Creme fraîche und Zitronensaft unterrühren, abschmecken und etwa 1 Stunde kühl stellen.

Beigabe: Pellkartoffeln

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten (ohne Kühlzeit)

17.29 Nuss-Dip

180 g Nordische Sauermilch (z. B. Dessert extrafin)	röstet
1 EL Akazienhonig	50 g Mostbröckli, in Würfeli
100 g Cashew-Nüsse, gehackt, ohne Fett ge-	Salz nach Bedarf

Sauermilch und Honig verrühren. Die Nüsse und 3/4 der Mostbröckli-Würfeli darunter mischen, würzen, restliche Würfeli darauf verteilen.

Hinweis: - Das Mostbröckli ist ein Stück Rind oder Pferdefleisch, welches nach der Räucherung und Salzung getrocknet wird. Oft werden heute auch synthetische Geschmacksverstärker, Antioxidantien und Konservierungsmittel verwendet. Serviert wird es in hauchdünnen Scheiben. Ursprünglich stammt Mostbröckli aus der Ostschweiz und wurde mit vergorenem Apfelsaft (Most) gewürzt. In der Schweiz wird oft Pferdefleisch zur Herstellung verwendet. - Nordische Sauermilch: Diese mit speziellen Bakterien angesäuerte Dickmilch ist oft mit Rahm angereichert und hat einen Fettgehalt von 6-12 Prozent. Den Konsumenten ist Sauermilch oft besser unter verschiedenen Markennamen wie M-Dessert (Migros), Dessert (Coop), Viking oder Fjord bekannt. Sauermilch kann ersetzt werden durch Vollmilchjoghurt nature, dem man pro Glas oder Becher 2 Esslöffel Creme fraîche beifügt. Auch saurer Halbrahm ist eine gute Alternative.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

17.30 Olivenpasten zu Röstkartoffeln

1.5 kg mittelgroße Kartoffeln	4 EL Cognac od. Weinbrand
Öl fürs Blech	2 TL mittelscharfer Senf
1-2 EL grobes Meersalz	2 TL getr. Kräuter d. Provence
1-2 Zweige Rosmarin	10 EL Olivenöl
4-5 Stiele Thymian	Pfeffer
2-3 Sardellenfilets (Glas)	150 g schwarze Oliven (o. Stein)
150 g grüne Oliven (o. Stein)	evtl. Kräuter, Oliven und Zitrone zum Garnieren
2 EL Kapern (Glas)	
2 EL Zitronensaft	

Kartoffeln gut waschen, abtupfen, längs halbieren. Backblech mit Öl bestreichen, dünn mit Salz bestreuen. Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten darauf verteilen. Im heißen Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 40 Minuten backen.

Kräuter waschen, abzupfen. Nach der Hälfte der Backzeit Kartoffeln wenden, mit Kräutern bestreuen.

Sardellenfilets abspülen, abtropfen lassen. Grüne Oliven, 1 EL Kapern und die Hälfte Sardellenfilets mit 1 EL Zitrone, 2 EL Cognac, 1 TL Senf und 1 TL Kräutern der Provence im Mixer fein hacken oder pürieren, dabei ca. 5 EL Olivenöl zugießen. Mit Pfeffer abschmecken.

Olivenpaste von schwarzen Oliven mit den übrigen Zutaten ebenso zubereiten. Alles anrichten, evtl. garnieren.

Dazu passt gemischter Salat. Getränk: kühler Roséwein.

Mengenangabe: 6 Personen:

Zubereitungszeit ca. 50 Min.

pro Portion ca.: 390 kcal / 1630 kJ; E 5 g, F 24 g, KH 31 g

17.31 Paprika-Dip mit Rosmarin-Kartoffeln

Für die Kartoffeln

1 Bd. Rosmarin
3 EL Olivenöl
2 EL Zitronensaft
1.2 kg neue Kartoffeln
Salz, Pfeffer

Für den Paprika-Quark-Dip

1 klein. rote Paprikaschote
1 Bd. Basilikum
500 g Rahmquark
2 EL Ajvar (Paprikapüree, Glas)
Paprikapulver
Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Rosmarin abbrausen, trockenschütteln und 4 Zweige zum Garnieren beiseitelegen. Von den übrigen Zweigen die Nadeln abstreifen, grob hacken, mit Öl und Zitronensaft verrühren. Die Kartoffeln unterfließendem Wasser gründlich abbürsten und trockentupfen. Dann halbieren, mit dem Rosmarinöl mischen und mit Salz sowie Pfeffer würzen.

Kartoffeln mit der Schnittfläche auf ein Backblech legen und ca. 30 Min. im Ofen garen. Die Rosmarinzweige die letzten 10 Min. mitgaren.

Inzwischen Paprikaschote abbrausen, halbieren, putzen und in feine Würfel schneiden. Basilikum abbrausen, trockenschütteln und feinschneiden. Quark mit Ajvar verrühren. Hälfte der Paprikawürfel untermischen, mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum unterziehen.

Kartoffeln herausnehmen, auf Tellern anrichten. Mit übrigen Paprikawürfeln Rosmarinzweigen garnieren. Quark-Dip dazu servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen: ca. 30 Minuten

pro Person ca.: 525 kcal; E 17 g, F 26 g, KH 52 g

17.32 Quarksoße zu Kartoffel

1 groß. Kartoffel (200 g)
1 Ei
2 EL (30 g) TK-Erbsen
1 Tomate
1 klein. Paprika

200 g Magerquark
3-4 EL Mineralwasser
Salz, weißer Pfeffer
1 EL gehackte Kräuter

Kartoffel gut waschen und in Wasser ca. 25 Minuten kochen. Ei hart kochen. Erbsen auftauen lassen. Gemüse putzen, waschen und würfeln.

Ei abschrecken, schälen und würfeln. Quark und Mineralwasser glatt rühren, würzen.

Gesamtes Gemüse, Ei und Kräuter unterheben. Kartoffel abgießen, evtl. etwas aufbrechen und mit der Quarksoße anrichten.

Mengenangabe: 1 Person:

Zubereitungszeit ca. 35 Min.

pro Portion ca.: 370 kcal / 1550 kJ; E 37 g, F 6 g, KH 39 g

17.33 Rohkostsauce

1/2 Joghurt, nature (90 g)	1 Fenchel
1/2 saurer Halbrahm (90g)	Salz
1/2 Zitrone, nur Saft	Paprika
2 groß. Rüepli	

Joghurt, saurer Halbrahm und Zitronensaft in eine Schüssel geben, Rüepli und Fenchel mit der Bircherraffel dazureiben, sofort mischen und würzen.

17.34 Romanesco-Joghurt-Sauce

1 klein. Romanesco von 300-400 g	weißer Pfeffer aus der Mühle
1 Becher Joghurt	1 Prise geriebener Muskat
1/2 Becher süße Sahne (100g)	1 EL Zitronensaft
Salz	1 EL Walnussöl

Für diese Sauce zu Pellkartoffeln wird Romanesco, der hübsche Verwandte des Blumenkohls, roh verarbeitet.

Vom Romanesco den Strunk und die harten Außenblätter abschneiden. Den Kopf 10 Minuten in gesalzenes, kaltes Wasser legen, um Ungeziefer zu entfernen, abspülen und abtropfen lassen.

Besonders kleine Blättchen zum Dekorieren beiseitelegen. Einige Röschen vorsichtig abschneiden, die später ebenfalls zum Garnieren verwendet werden sollen.

Den übrigen Kohl im Blitzhacker sehr fein zerkleinern. Dazu die Hälfte vom Joghurt mit in den Hacker geben. Das dicke Püree in ein Schüsselchen geben, den restlichen Joghurt unterheben.

Sahne steif schlagen und unterziehen. Sauce mit Salz, Pfeffer, Muskat, Zitronensaft und Walnussöl abschmecken. Auf Portionstellern mit Blättchen und Röschen garnieren, dazu die Pellkartoffeln.

Tipp: Fleischfans können noch Schweinefilet-Medaillons oder Lammkoteletts zur Sauce reichen.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

17.35 Rote Käsesauce

80 g Doppelrahmkäse	einige Tropfen Worcestershiresauce
150 g Rahmquark	1 EL Brandy oder Cognac
3 EL Ketchup	Salz

Doppelrahmkäse mit der Gabel fein zerdrücken, mit den ändern Zutaten gut mischen.

17.36 Schafskäsecreme

<i>Zutaten</i>	Salz
200 g Schafskäse	Pfeffer
1 Becher Vollmilch-Joghurt (150 g)	1 Prise Zucker
1 EL Crème fraîche	200 g Tomaten
1 Knoblauchzehe	1 Bd. Basilikum

Schafkäse zerbröckeln und mit Joghurt und Crème fraîche pürieren. Knoblauchzehe abziehen, dazu pressen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, entkernen und würfeln. Basilikum in Streifen schneiden und mit den Tomaten unterheben.

Pro Portion ca. 165 Kalorien / 693 Joule

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten

17.37 Thonsauce

1 Dos. Thon (ca. 300g)	1 EL Petersilie, fein gehackt
1 saurer Halbrahm (180 g)	Salz
1/2 Zitrone, nur Saft	Pfeffer
1 Zwiebel, fein gehackt	

Thon abtropfen lassen, in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Mit dem sauren Halbrahm mischen, Zitronensaft, Zwiebeln und Petersilie begeben, würzen.

17.38 Weiße Sauce zu Kartoffeln und für Fondue

1/2 geriebene Zwiebel	1 EL Joghurt
je 1 EL Schnittlauch, Dill, Kresse, Salz,	2 EL saure Sahne
Pfeffer und Paprika	2 EL Magerquark

Kräuter klein hacken. Quark, saure Sahne, Joghurt, Salz, Pfeffer und Paprika mit dem Mixer zu einer sämigen Sauce rühren. Kräuter hinzufügen und gut verrühren, Zwiebel zuletzt unterziehen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 10

18 Sonstiges

18.1 Bärlauchquark

50 g Bärlauchblätter	1 Schuss Milch oder Sahne
1 Schalotte	1 hartgekochtes Ei
250 g Quark	Salz, Pfeffer

Bärlauch waschen, trocken schwenken und fein hacken. Die Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Quark mit Milch oder Sahne glatt rühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Bärlauch und ein kleingehacktes Ei untermischen.

18.2 Bauernfrühstück

<i>Zutaten</i>	3 Eier
30 g geräucherter durchwachsener Speck	Salz
1 Zwiebel	Pfeffer
300 g Pellkartoffeln	1 Tomate
50 g Champignons	Petersilie
30 g geriebener Käse	

Speck und Zwiebel in Würfel, Kartoffeln und Pilze in Scheiben schneiden und in einem offenen Glas- oder Porzellangefäß 5 Minuten bei 600 Watt garen. Käse mit Eiern, Salz und Pfeffer verquirlen und darübergeben. In der geschlossenen Form 12 Minuten bei 600 Watt garen. Mit Tomatenscheiben und Petersilie garnieren.

Tip: Kleine Mengen Kartoffeln (300 g) werden am besten als Pellkartoffeln mit 2 EL Wasser im geschlossenen Gefäß in 8 Minuten bei 600 Watt gegart.

Mengenangabe: 2 Portionen

18.3 Blaue Chips mit 2 Dips

1 EL Sesam	1 Knoblauchzehe
2 Lauchzwiebeln	1 EL Tahin (Sesampaste; Glas)
1 Tomate	Salz
250 g Vollmilch-Joghurt	Pfeffer
250 g Schmand	Zucker

1/2 Bd. Dill	500 g blaue Kartoffeln
einige Spritzer Zitronensaft	(z. B. Vitelotte oder Blauer Schwede)
100 g Nordseekrabbenfleisch	1 l Öl zum Frittieren, ca.

Sesam ohne Fett rösten. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Tomate waschen, entkernen und fein würfeln. Joghurt und Schmand verrühren, Crememenge halbieren. Knoblauch schälen und in eine Hälfte Joghurtcreme pressen. Mit Tahin, Sesam, Lauchzwiebeln und Tomate verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dill waschen und fein schneiden. Rest Joghurtcreme mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Dill und Krabben unterheben.

Kartoffeln gründlich waschen. Dann in feine Scheiben schneiden bzw. hobeln.

Öl in einem weiten Topf oder einer Fritteuse auf ca. 180 °C erhitzen. Kartoffelscheiben darin portionsweise 2-3 Minuten frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Salzen und mit den Dips anrichten. Getränk: kühler Weißwein.

Tipp: Blaue Kartoffeln färben stark - daher am besten Einweghandschuhe anziehen!

Mengenangabe: 4 PERSONEN

Zubereitungszeit Ca. 1 Std.

pro Portion ca.: 460 kcal; E 13 g, F 34 g, KH 23 g

18.4 Kartoffel-Fingerfood mit Blut- und Leberwurst

6 Zweige Thymian	250 g feine Leberwurst
Butterschmalz zum Braten	250 g Berliner Blutwurst
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle	1/2 Apfel, geschält, fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe, geschält	1 Schalotte, fein gewürfelt
1/2 Bd. Majoran, fein geschnitten	10 klein. fest kochende Kartoffeln

Zubereitung: Die Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser kochen. Die gekochten Kartoffeln mit der Schale halbieren und mit einem kleinen Kugelausstecher die Kartoffel aushöhlen. Das Innere der Kartoffeln klein schneiden und in einer Pfanne goldbraun rösten. Blut- und Leberwurst dazugeben und anbraten, die Schalotten- und Apfelwürfel beifügen und alles solange weiterdünsten, bis die Schalotten glasig sind. Gut abschmecken. In der Zwischenzeit in einer anderen Pfanne Butterschmalz erhitzen, mit Thymian und Knoblauch aromatisieren. Die Kartoffelhälften darin auf der Schnittfläche kurz anbraten, leicht mit Salz und Pfeffer würzen und auf einen Teller setzen. Den frischen Majoran unter die Wurstmasse geben und die ausgehöhlten Kartoffelhälften mit der Masse füllen. Warm servieren.

Tipp: Dieses Gericht können Sie wunderbar vorbereiten, später im Ofen kurz backen und sowohl heiß, als auch lauwarm servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

18.5 Kartoffelaufstrich

400 g gekochte Kartoffeln	1 TL Kümmel
1 Zwiebel	2 EL Obstessig
1 Stück Lauch	2 EL süßer Senf
2 EL Olivenöl	2 frische Eigelbe
2 Knoblauchzehen	Pfeffer a.d.M.
1/2 TL Salz	1 Bd. Schnittlauch.
1 Essiggurke	

Die geschälten Kartoffeln fein würfeln und in eine Schüssel geben. Die Zwiebel schälen, den Lauch waschen und putzen, beides würfeln und im Olivenöl andünsten. Die Knoblauchzehen schälen, hacken und mit dem Salz zu einer Paste zerreiben. Die Essiggurke fein würfeln. Die Knoblauchpaste, die Gurke, den Kümmel, den Essig und den Senf zur Zwiebelmischung geben. Das Gemüse zusammen mit den Eigelben unter die Kartoffeln heben und das Ganze mit Pfeffer und nach Belieben mit Salz kräftig würzen. Den feingeschnittenen Schnittlauch dazugeben. Den Aufstrich zu den Waffeln servieren. Passt z.B. zu Dreikornwaffeln.

Mengenangabe: 4 Portionen

Arbeitszeit: ca. 20 Min.

Je Portion: ca.: 230 kcal

18.6 Kartoffelpfännchen

1 kg festkochende Kartoffeln	75 g Schlagsahne
1 Bd. Schnittlauch	150 g Raclettekäse (Scheiben)
75 g geräucherter, durchwachsener Speck	

Kartoffeln gründlich waschen, ca. 20 Minuten kochen. Abgießen, abschrecken und schälen. Hälfte Kartoffeln in Scheiben schneiden. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. Speck fein würfeln. Einige Kartoffelscheiben, Speck, Schnittlauch und je 1 EL Sahne in die Pfännchen füllen und mit Käse überbacken.

Mengenangabe: 4-6 PERSONEN

18.7 Kartoffelpuffer (ab 13. Monat)

1.5 kg mittelgroße Kartoffeln (mehlig ko- chend)	1 Msp. Muskatnuss (frisch gerieben), evtl. 1 Ei
2 EL Sauerrahm oder	1 EL Olivenöl
2 EL Naturjoghurt, Meersalz,	4 EL Butter

Kartoffeln schälen, waschen und mit einer feinen Rohkostreibe in feinste Raspeln schneiden. Sauerrahm oder Naturjoghurt sofort untermischen, damit die Kartoffelraspeln sich nicht verfärben. Kartoffeln in ein Haarsieb geben und den Kartoffelsaft abtropfen lassen. Kartoffelmasse salzen, evtl. mit 1 Prise Muskatnuss würzen und ein Ei unterrühren. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, dann die Butter hinzufügen. Aus 1 EL Kartoffelmasse flache Puffer portionsweise in 2 Pfannen verteilen und beidseitig etwa 10 Minuten goldgelb braten.

18.8 Kartoffelschnee (ab 6. Monat)

500 g Kartoffeln, (vorwiegend mehlig ko- 1 TL Butter oder Maiskeimöl
chend)

Kartoffeln waschen und mit der Schale in einem kleinen Topf mit 200 ml Wasser zum Kochen bringen, dann die Kartoffeln zugedeckt bei schwacher Hitze in 20 bis 25 Minuten garen. Die heißen Kartoffeln schälen und durch die Kartoffelpresse drücken, mit Butterflöckchen bedecken oder mit Maiskeimöl beträufeln. 50 g für das Kind sofort unter das Gemüse mischen.

18.9 Puszta-Fondue

400 g Kartoffeln kleine festkochende	2 Paprikaschoten rote
Salz	2 Paprikaschoten grüne
2 Zwiebeln	1 Gemüsezwiebel
250 g Rinderhackfleisch	3 Knoblauchzehen
1 Ei kleines	1 EL Schweineschmalz
2 EL Semmelbrösel	2 EL Paprikapulver edelsüßes
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen	1 l Fleischbrühe leichte
400 g Schweinefilet	100 ml Rotwein
400 g Knoblauchwurst (Debrecziner)	

1. Die Kartoffeln gründlich waschen. In Salzwasser bei mittlerer Hitze zugedeckt etwa 20 Minuten kochen.

2. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Hälfte der Zwiebeln mit dem Rinderhackfleisch, dem Ei, den Semmelbröseln, Salz und Pfeffer verkneten.

3. Aus dem Hackteig mit angefeuchteten Händen kleine Fleischbällchen formen und auf eine Platte legen.
 4. Das Schweinefilet in mundgerechte Würfel schneiden. Die Haut der Knoblauchwurst abziehen und die Wurst in etwa 1 1/2 cm breite Scheiben schneiden.
 5. Die Kartoffeln abgießen und schälen. Je nach Größe halbieren oder vierteln.
 6. Die Paprikaschoten putzen, von den weißen Kernen befreien, waschen und in Stücke schneiden. Die Gemüsezwiebel schälen und grob würfeln.
 7. Die vorbereiteten Zutaten auf Platten anrichten.
 8. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Das Schweineschmalz in einem flachen Topf auf dem Herd erhitzen. Die restlichen feinen Zwiebelwürfel darin glasig braten. Die Knoblauchzehen kurz mitbraten.
 9. Den Topf vom Herd nehmen und das Paprikapulver einrühren. Wieder auf den Herd stellen und mit der Fleischbrühe und eventuell dem Rotwein ablöschen. Einmal aufkochen lassen.
 10. Den Topf auf ein Rechaud stellen. Das Fleisch, die Hackbällchen und die Wurst nach Belieben mit Paprika- und Zwiebelstücken sowie den Kartoffeln auf Fonduegabeln spießen und in der Brühe garen.
- Dazu schmecken Eier-Gurken-Schmant, Crème fraîche mit Tomate, Gurken-Knoblauch-Quark, grüner Salat, Weißbrot, Rotwein, Bier.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 60 Minuten

3360 kJ

19 Vegetarisches, Vollwert

19.1 Basilikum-Nocken

800 g gekochte Kartoffeln	200 g Cocktailtomaten
150 g Mehl	1 Bd. Schnittlauch
2 Eier	3 Frühlingszwiebeln
100 g Basilikumstreifen	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	

Die Kartoffeln pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Mehl, Eiern, Basilikum, Salz und Muskat verkneten. Aus dem Teig mit zwei Esslöffeln Nocken formen.

Die Nocken in leicht gesalzenes siedendes Wasser gleiten lassen und garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Die Tomaten waschen und halbieren. Den Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Gemüse darin ca. 3 Min. dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nocken aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und auf dem Gemüse anrichten.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

pro Person: 340 kcal; E 13 g, F 4 g, KH 59 g

19.2 Crabmeat Kartoffel Gratin

2000 g Kartoffeln, geschält	250 g Essiggurken, in Streifen geschnitten
1000 g Milch	15 g Sardellen, fein gehackt
400 g Vollrahm	700 g Crabmeat oder Surimi
20 g Pommery Senf	30 g Butter
Pfeffer	100 g Kräuterfrischkäse
Muskat	100 g helles Paniermehl

Die Kartoffeln mit der Röstiraffel reiben und $\frac{1}{3}$ davon unter kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Milch und Rahm aufkochen, die Kartoffeln zugeben und mit Senf, Pfeffer und Muskat würzen. Fertig garen dabei des Öfteren vorsichtig rühren. Das Crabmeat zerpfücken oder das Surimi in Scheiben schneiden. Mit den Essiggurken und Sardellen vorsichtig unter das Gratin geben. Alles in eine Gratinform geben. Den Kräuterfrischkäse mit dem Paniermehl vermischen und auf dem Gratin verteilen. Im Ofen oder unter dem Grill überbacken. Servieren als Beilage oder als eigenständiges Hauptgericht.

Bemerkung Die Masse kann auch auf einem Geriebenen Teig aus Ruchmehl als Quiche gebacken werden.

Mengenangabe: 10 Personen

Vorbereiten 10 Min

Fertigstellen 20 Minuten

19.3 Gebackene neue Kartoffeln

1 kg neue Kartoffeln (möglichst klein)	50 g Haselnusskerne
Salz	100 g Emmentaler, frisch gerieben
weißer Pfeffer, frisch gemahlen	20 g Butter
3 Zweig(e) Rosmarin frischer	

1. Die Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten. Dann ungeschält längs halbieren und mit den Schnittflächen nach oben nebeneinander in eine größere feuerfeste Form geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Den Rosmarin waschen und trocken schwenken. Die Nadeln von den Stielen streifen und fein zerkleinern. Die Haselnüsse ebenfalls fein zerkleinern.

3. Den Käse mit dem Rosmarin und den Nüssen mischen und auf den Kartoffeln verteilen. Die Butter in kleine Stücke schneiden und darauf geben.

4. Die Form auf den Rost in den Backofen (Mitte) stellen. Den Ofen auf 180 ° schalten und die Kartoffeln etwa 1 Stunde backen, bis sie weich und gebräunt sind.

Dazu schmeckt Blattspinat oder Salat.

Hauptgericht oder Beilage.

Mengenangabe: 3 Portionen

Zubereitungszeit 75 Minuten

2200 kJ

19.4 Gemüse-Rösti

400 g Pellkartoffeln vom Vortag	Salz
1/4 TL Salz	Pfeffer
Öl oder Butterschmatz	1 EL Butter oder Margarine (evtl. mehr)
100 g Rosenkohl	Schnittlauch
100 g Lauch	Petersilie
100 g Möhren	

Kartoffeln pellen, auf einer sehr groben Röstireibe raffeln, salzen. Gemüse putzen, Rosenkohl halbieren, Lauch in Ringe, Möhren in Streifen schneiden. Das Gemüse mit

1 Tasse Wasser und wenig Salz zum Kochen bringen und in ca. 10 Minuten auf 1 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 knapp weich kochen. Die Hälfte für die Garnitur warmstellen. Fett in einer möglichst beschichteten Pfanne auf 2 oder Automatik-Kochstelle 7 - 9 warm werden lassen. Die halbe Kartoffelmenge hineingehen, flachdrücken, das Gemüse darauf verteilen, mit den restlichen Kartoffeln bedecken, den 'Röstikuchen' mit einem Bratenwender flach zusammendrücken, einen Deckel auf die Pfanne legen, auf 1 oder Automatik-Kochstelle 5 - 6 in ca. 15 Minuten goldgelb braten; Zum Wenden die Rösti auf einen Teller stürzen, vorsichtig in die Bratpfanne zurückgleiten lassen, in 15 Minuten offen goldgelb braten.

Margarine oder Butter in einem Topf warm werden lassen, Petersilie und Schnittlauch gehackt zugeben, das restliche Gemüse hineingeben, kurz erhitzen. Rösti auf eine Platte geben und das Gemüse darauf anrichten. 15 g Eiweiß, 37 g Fett, 77 g Kohlenhydrate, 3038 kJ, 725 kcal.

Mengenangabe: 2 Portionen

Zubereitungszeit 60 Minuten

19.5 Hefekartoffeln mit Schnittlauch

750 g fest kochende Kartoffeln

1 EL Butter

4 Zwiebeln

1 klein. Stange Porree (ca. 100 g)

2 EL kalt gepresstes Olivenöl

1 Würfel Hefe

2 TL klare Fleischsuppe (Instant)

50 g Mehlschwitze

4 EL Schnittlauch

Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln waschen und etwa 20 Min. garen. Anschließend mit kaltem Wasser abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden. Auflaufform mit Butter fetten und Kartoffelscheiben hineinlegen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Zwiebeln abziehen und würfeln. Porree putzen, abbrausen und in dünne Ringe schneiden. Zwiebeln, Porree im heißen Öl kurz andünsten. Hefe dazu bröckeln und unter ständigem Rühren auflösen. 500 ml Wasser, Fleischsuppe angießen, kurz aufkochen lassen. Die Mehlschwitze einstreuen und glatt rühren, erneut aufkochen. Schnittlauchröllchen unterrühren, salzen und pfeffern.

Die Hefesoße über die Kartoffelscheiben gießen. Etwa 45 Min. im Ofen backen.

Mengenangabe: 4 Personen

Backen ca. 45 Min.

Zubereitung ca. 30 Min.

pro Person: 240 kcal

19.6 Kartoffel-Auflauf mit Rosenkohl

700 g Rosenkohl	200 g Sahne
2 Zwiebeln rote	Salz
1 Bd. Petersilie	weißer Pfeffer, frisch gerieben
600 g Kartoffeln mehligkochende	Muskatnuss, frisch gerieben
3 Eier	1 Bd. Schnittlauch
100 g Emmentaler, frisch gerieben	1 EL Meerrettich, frisch gerieben

1. Den Rosenkohl putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln fein hacken. Die Petersilie waschen und fein hacken. Die Kartoffeln waschen, schälen und in sehr kleine Würfel schneiden.
2. Den Rosenkohl mit den Zwiebeln, der Petersilie und den Kartoffeln mischen.
3. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Käse und der Sahne verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Eigelbsahne unter die Rosenkohlmasse mischen.
4. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig untermischen. Die Masse in eine große, flache und feuerfeste Form füllen.
5. Die Form auf den Rost in den Backofen (Mitte) stellen. Den Ofen auf 200 ° schalten und den Auflauf etwa 50 Minuten garen, bis die Kartoffeln weich sind.
6. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, mit dem Meerrettich mischen. Den Auflauf damit bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 90 Minuten

2300 kJ

19.7 Kartoffel-Bratlinge mit Tamarinden-Chutney

Für das Chutney

150 g gepresste Tamarinde
 1/4 TL Chilipulver
 1/2 TL Kreuzkümmel, gem.
 1 EL Zitronensaft
 5 EL brauner Zucker
 1 klein. Mango
 Salz

1 kg mehlig kochende Kartoffeln
 Salz
 5 EL Kichererbsenmehl
 1 TL frisch ger. Ingwer
 1 TL Kreuzkümmel, gem.
 1/2 TL Chilipulver
 2 EL Speisestärke
 3 EL Koriandergrün, geh.
 Öl zum Braten

Für die Bratlinge

Tamarinde in kleine Stücke brechen, mit 375 ml Wasser zugedeckt 15 Min. köcheln. Durch ein Sieb abgießen, gut ausdrücken, durchstreichen, bis das Fruchtfleisch durchpassiert ist und nur Fasern sowie Kerne übrigbleiben. Gewürze, Zitronensaft, Zucker unterrühren.

Mango schälen, in kleinen Stücken vom Stein schneiden, zum Chutney geben, 5 Min. köcheln, abschmecken. In ein Schälchen umfüllen, 60 Min. kühl stellen.

Kartoffeln schälen, waschen, in Salzwasser ca. 25 Min. garen. Abgießen und etwas abkühlen lassen.

Das Kichererbsenmehl in einer Pfanne ohne Fettzugabe unter Rühren bei mittlerer Hitze anrösten, bis es leicht Farbe bekommt und zu duften beginnt. Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Mit Mehl, übrigen Gewürzen, Stärke und Koriander mischen, mit Salz abschmecken. Aus der Kartoffelmasse Bällchen formen und zu Plätzchen flach drücken.

Öl in einer Pfanne erhitzen, die w Kartoffelplätzchen darin portionsweise je Seite in 3-4 Min. braun braten, dabei wenden. Mit dem Tamarinden-Chutney servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

pro Person: 315 kcal; E 7 g, F 2 g, KH 63 g

19.8 Kartoffel-Gratin mit Pilzen

300 g Champignons oder Egerlinge

1 EL Zitronensaft

500 g Kartoffeln mehligkochende

Salz

weißer Pfeffer, frisch gemahlen

Muskatnuss, frisch gerieben

200 g Sahne

150 g Mozzarella

1 Bd. Petersilie

1. Die Pilze putzen und eventuell kurz kalt abspülen, dann in Scheiben schneiden. Die Pilze mit dem Zitronensaft mischen, damit sie sich nicht zu stark verfärben.

2. Die Kartoffeln schälen, waschen und mit dem Gurkenhobel in feine Scheiben teilen.

3. Die Kartoffeln und die Pilze lagenweise dachziegelartig in eine feuerfeste Form schichten. Dabei jede Schicht mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Sahne seitlich angießen. Den Mozzarella abtropfen lassen, in dünne Scheiben schneiden und auf dem Gratin verteilen.

4. Die Form auf den Rost in den Backofen (Mitte) stellen. Den Ofen auf 200 ° schalten und das Gratin etwa 40 Minuten backen, bis die Kartoffeln bissfest sind und die Oberfläche schön gebräunt ist.

5. Kurz vor Ende der Garzeit die Petersilie waschen, trocken schwenken und fein hacken. Das Gratin mit der Petersilie bestreut servieren.

Mengenangabe: 3 Portionen

Zubereitungszeit 75 Minuten

2000 kJ

19.9 Kartoffel-Kürbiswähe

Teig

200 g Dinkelvollkornmehl, sehr fein gemahlen

50 g Butter; kalt

50 g Magerquark

1 Ei

1 Prise Salz

Belag

1 klein. Zwiebel; fein gehackt
 1 EL Maiskeimöl
 300 g Kartoffeln, gekochte, vom Vortag
 300 g Kürbisfleisch
 1 TL Gemüsebouillonpulver
 1 TL Ingwer; gemahlen

1 TL Koriander; gemahlen
 Pfeffer

Guss

100 ml Rahm
 1 Ei
 50 g Greyerzer Käse; gerieben
 Pfeffer

Die Zutaten für den Teig rasch zu einem Teig zusammenkneten, während 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Die Zwiebel im Öl dünsten; den in kleine Würfel geschnittenen Kürbis zugeben und mitdünsten, eventuell etwas Wasser zugeben. Mit Gemüsebouillonpulver, Ingwer, Koriander und Pfeffer würzen. Die Kürbiswürfeln sollten noch Biss haben und es sollte keine Kochflüssigkeit mehr übrigbleiben. Den Teig auswallen, ein gefettetes Backblech damit belegen, mit einer Gabel gut einstechen. Die Kartoffeln grob raffeln und mit dem Kürbisgemüse vermischen. Die Masse auf dem Teigboden verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C während 10 Minuten backen. Rahm, Ei und Käse verrühren, würzen, über die Wähe geben und weitere 25 Minuten backen, bis die Wähe leicht gebräunt ist.

19.10 Kartoffel-Taschen im Gemüsebett

1 kg Kartoffeln (mehlig kochend)	200 g + etwas Mehl
Salz, weißer Pfeffer	2 Eier (Gr. M)
1/2 Bd. Petersilie	2-3 EL Öl
75-100 g geräucherter, durchwachsener Speck	100 g Schlagsahne od. Milch
200 g Doppelrahm-Frischkäse	1-2 TL Gemüsebrühe
500 g Porree (Lauch)	2-3 EL heller Soßenbinder
250 g Champignons	evtl. Petersilie zum Garnieren

Kartoffeln schälen, waschen. Die Hälfte zugedeckt beiseite stellen. Rest in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen. Kartoffeln abgießen, durchpressen und abkühlen lassen. Petersilie waschen, hacken. Speck fein würfeln, knusprig braten. Hälfte Speck herausnehmen, mit Frischkäse und Petersilie verrühren. Evtl. würzen. Porree und Pilze putzen, waschen. Porree in Ringe schneiden, Pilze vierteln. Durchgepresste Kartoffeln, 200 g Mehl, 1 Ei und 1 TL Salz mischen und glatt verkneten. In 14-16 Stücke teilen. Auf wenig Mehl flach drücken (ca. 10 x 10 cm). Je ca. 1 TL Käsemasse auf eine Teighälfte geben, andere Hälfte über die Füllung schlagen, Ränder fest zusammendrücken. Die Taschen in Mehl wenden. Rest Kartoffeln grob reiben, gut ausdrücken, 1 Ei verquirlen, Kartoffeltaschen damit einstreichen. In den Raspeln wenden, andrücken. Portionsweise in einer beschichteten Pfanne im heißen Öl von jeder Seite 5-7 Minuten braten. Rest Speck wieder erhitzen. Pilze darin kräftig anbraten. Porree kurz mitbraten. 300 ml Wasser und Sahne angießen,

aufkochen. Brühe einrühren und mit Soßenbinder binden, abschmecken. Alles anrichten und evtl. garnieren. Getränk: kühles Bier.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Std.

pro Portion ca.: 770 kcal / 3230 kJ; E 24 g, F 39 g, KH 75 g

19.11 Kartoffelcremesuppe mit Nüssen

1 kg Kartoffeln

2 Zwiebeln

1 EL Butterschmalz

Salz

Pfeffer

750 ml Gemüsebrühe

750 ml Milch

1 EL Sesamöl

gemahlener Kümmel

2 Lauchzwiebeln

Zum Bestreuen:

50 g Haselnußblättchen

50 g Sonnenblumenkerne

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln pellen, ebenfalls würfeln. Beides im heißen Butterschmalz andünsten und wärzen. Mit Brühe und Milch ablöschen, auf kleiner Gasflamme kochen lassen. Anschließend die Suppe mit einem Schneidstab pürieren, mit Sesamöl und Kümmel wärzen. Die geputzten, in dünne Ringe geschnittenen Lauchzwiebeln unterrühren und abschmecken. Haselnußblättchen und Sonnenblumenkerne in einer trockenen Pfanne hellbraun rösten. Die Suppe in Portionen verteilen und mit den gerösteten Nüssen bestreut servieren. (4 - 6 Portionen)

Mengenangabe: 6 Portionen

Vorbereitungszeit ca. 30 Minuten

Garzeit: ca. 20 Minuten

19.12 Kartoffelcurry mit Mohnsamen

1 kg Kartoffeln festkochende

4 Chilischoten frische

1 frische Ingwerwurzel (etwa 4 cm lang)

6 EL Mohn weißer

8 EL Senföl

2 TL Kurkuma, gemahlen

2 TL edelsüßer Paprika, gemahlen

0.5 TL Chili, gemahlen

Salz

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und in etwa 2 cm kleine Würfel schneiden. Die frischen Chilischoten waschen, putzen und klein schneiden. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die weißen Mohnsamen in einer Kaffeemühle fein mahlen.

2. Das Senföl in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen. Die Kartoffeln dazugeben und etwa 5 Minuten unter ständigem Rühren anbraten.

3. Die Chilis, den Ingwer und die gemahlene Gewürze hineingeben und etwa 3 Minuten braten, bis die Gewürze dunkelbraun, aber nicht schwarz werden. 400 ml Wasser dazugießen, salzen und alles gut verrühren. Kurz aufkochen lassen.

4. Den gemahlene Mohn darüber streuen, alles gut vermischen und bei schwacher Hitze zugedeckt so lange kochen, bis die Kartoffeln weich sind. Zwischendurch umrühren, damit das Gemüse nicht anbrennt.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 35 Minuten

2400 kJ

19.13 Kartoffelgratin mit Apfelkruste

1 Stange(n) Lauch, mittelgroße

500 g Kartoffeln mehligkochende

Salz

weißer Pfeffer, frisch gemahlen

100 g Sahne

0.5 Bd. Majoran frischer

1 Apfel säuerlicher

80 g Bergkäse, frisch gerieben

20 g Sonnenblumenkerne

10 g Butter

1. Den Lauch putzen, waschen und mit dem zarten Grün in feine Ringe schneiden. Die Kartoffeln waschen, schälen und mit dem Gurkenhobel in feine Scheiben teilen.

2. Den Lauch und die Kartoffeln in eine feuerfeste Form schichten, jeweils mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne seitlich angießen.

3. Den Majoran waschen, trocken schwenken und die Blättchen fein hacken. Den Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und fein würfeln. Den Majoran, den Apfel, den Käse und die Sonnenblumenkerne mischen und mit Pfeffer abschmecken.

4. Die Apfelmasse auf dem Gratin verteilen und mit der Butter in Flöckchen belegen.

5. Die Form auf den Rost in den Backofen (Mitte) stellen. Den Ofen auf 200 ° schalten und das Gratin etwa 40 Minuten garen, bis die Kartoffeln bissfest sind und die Oberfläche schön gebräunt ist.

Mengenangabe: 2 Portionen

Zubereitungszeit 75 Minuten

2900 kJ

19.14 Kartoffelküchlein mit Sauerampfer

Kartoffelküchlein

800 g fest kochende Kartoffeln, mittelfein gerieben

2 Eier, verklopft

80 g Sauerampferblätter, blanchiert, ge-

hackt

1/4 TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

Bratbutter zum Braten

Sauerampferschaum

1 TL Butter oder Margarine
1 Schalotte, fein gehackt

beiseite gestellter Sauerampfer

1.8 dl Saucen-Halbrahm
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Kartoffeln etwas auspressen, in einer Schüssel mit Eiern und der Hälfte des Sauerampfers mischen, würzen. Restlicher Sauerampfer für den Schaum beiseite stellen.

Die Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiß werden lassen, Hitze reduzieren. Kartoffelmasse portionenweise in der Pfanne mit 2 Esslöffeln zu Küchlein von je ca. 5 cm Ø formen, etwas flach drücken. Bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 4 Min. braten, herausnehmen, im leicht geöffneten Ofen warm stellen.

Sauerampferschaum: Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotte andämpfen, Sauerampfer kurz mitdämpfen. Rahm dazugießen, aufkochen. Sauce mit dem Mixstab schaumig rühren, würzen, zu den Küchlein servieren.

Tipp: statt Sauerampfer Portulak verwenden.

Mengenangabe: 24 Küchlein

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

pro Person: 321 kcal / 1341 kJ; E 9 g, F 17 g, KH 32 g

19.15 Kartoffelküchlein mit Zucchini

250 g Kartoffeln
150 g Zucchini
1 groß. Zwiebel
1 Ei

1-2 EL Crème fraiche
2 EL Haferflocken
Salz, Pfeffer, Muskat
Öl oder Butterschmalz zum Backen

Die Kartoffeln und Zwiebeln schälen, die Zucchini waschen und Enden abschneiden. Alles fein reiben. Falls die Kartoffeln sehr viel Wasser abgeben, diese abgießen. Das Ei, die Crème fraiche und die Haferflocken unter die Masse mischen, würzen.

Den Teig möglichst sofort weiter verarbeiten.

Jeweils einen Klecks Teig im heißen Fett verstreichen und auf beiden Seiten knusprig braten. Vor dem Servieren auf Küchenpapier abtropfen.

Tipp: Unter den Teig anstatt der Zucchini, Karotten oder fein gehackte Kräuter mischen.

Dazu: Kräuterquark, Räucherlachs und als Getränk einen fruchtigen Sekt. Und das alles direkt aus der Pfanne in der Küche genießen

Mengenangabe: 2-4 Portionen

19.16 Kartoffeln mit Quark-Dipps

750 g Kartoffeln
1/8 l Wasser, evtl. mehr
Salz

Für den Kräuterquark

125 g Speisequark (20 % F.i.Tr.) etwas
Milch
1 TL Petersilie, tiefgefrorene
1 TL Dill, tiefgefrorene
1 TL Schnittlauch, tiefgefrorene
1 Prise Salz
frisch gemahlener weißer Pfeffer

Für den Radieschenquark

125 g Speisequark [20 % F.i.Tr.)
Magerjoghurt
etwas Salz
frisch gemahlener weißer Pfeffer
1 Bd. Radieschen

Für den Paprikaquark

125 g Speisequark
6 EL Magermilch
Salz
Paprika edelsüß
gemahlener weißer Pfeffer
1 grüne Paprikaschote

Die Kartoffeln abbürsten und in einen Topf geben. Das Wasser 1-2 cm hoch angießen, auf 3 oder Automatik- Kochstelle 9 - 12 ankochen, bis ein Dampfähnchen sichtbar ist, 15-20 Minuten auf 1 oder Automatik- Kochstelle 3-4 fortkochen und 5-10 Minuten in der Nachwärme fertig garen. Das Kartoffelwasser abgießen. Inzwischen für die drei Quark-Dipps jeweils den Quark mit den Zutaten verrühren. Für den Radieschenquark die Radieschen putzen, waschen und in dünne Stifte schneiden und in den Quark geben. Für den Paprikaquark die Paprikaschote putzen, waschen, in feine Würfel und ebenfalls in den Quark rühren. Jeden Dipp pikant abschmecken. In Schälchen füllen und jeweils mit Kräutern, einigen Radieschen- und Paprikaschoten oder auch Peperonistückchen garnieren. Tipp: Neue Kartoffeln sollten Sie mit Schale essen, die bringen viele wertvolle Ballaststoffe mit sich.

Mengenangabe: 4 Pro Portion:

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

280 kcal / 1172 kJ

19.17 Kartoffelspieße mit Kräuterquark

240 g kleine geschälte Kartoffeln
1 TL (5 g) Öl
Salz, weißer Pfeffer
50 g geputzte Radieschen
150 g geputzte Salatgurke
1 geschälte Zwiebel (30 g)

2-3 Stiele Petersilie
etwas Schnittlauch
100 g Magerquark
1-2 EL Mineralwasser
evtl. 1-2 Salatblätter
evtl. Holzspieße

Kartoffeln waschen und trockentupfen. Auf 2-3 Spieße stecken. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin rundherum bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Inzwischen Radieschen und Gurke waschen und in feine Stifte schneiden oder grob

raspeln. Zwiebel fein hacken. Petersilie und Schnittlauch waschen. Alles mit Quark und Mineralwasser glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffelspieße und O Kräuterquark zusammen auf einem Teller mit Salatblättern garniert anrichten.

Mengenangabe: 1 Person:

Zubereitungszeit ca. 25 Min.

pro Portion ca.: 310 kcal / 1300 kJ; E 20 g, F 6 g, KH 4 g, BE 3

19.18 Linsenbällchen mit Kokos-Chutney

250 g rote Linsen	Öl zum Frittieren
2 Schalotten, geh.	<i>Für das Kokos-Chutney</i>
2 Knoblauchzehen, geh.	150 g Joghurt
1 rote und	100 g Kokosraspel
1 grüne Chilischote, geh.	1 EL feingeschnittenes Koriandergrün
1 Stängel Zitronengras in Stücken	1 Schalotte, grob geh.
1 TL Fenchelsamen	2-3 TL Sesamöl
Salz	Salz
1 EL Mehl	1/4 TL Chilipulver
1 TL Backpulver	

Linsen abrausen, in Wasser 10 Min kochen. Abgießen, abtropfen lassen.

Für das Kokos-Chutney Joghurt, Kokosraspel, Koriandergrün und Schalotten pürieren, das Sesamöl unterrühren. Mit Salz und Chilipulver abschmecken, kühl stellen.

Linsen mit Schalotten, Knoblauch, Chilis sowie Zitronengrasstücken in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Fenchelsamen und Salz unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, unter die Masse arbeiten, so dass ein knetfester Teig entsteht. Daraus Bällchen formen.

Reichlich Öl in einem Topf erhitzen, die Linsenbällchen darin portionsweise goldgelb ausbacken. Mit dem Kokos Chutney servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

pro Person ca.: 450 kcal; E 18 g, F 25 g, KH 38 g

19.19 Mangold mit Käsekruste

1 kg Kartoffeln, mehligkochende Sorte	2 Fleischtomaten
Salz	2 EL Olivenöl
900 g Mangold oder Blattspinat	0.5 TL Thymian getrockneter
weißer Pfeffer, frisch gemahlen	Fett für die Form
Muskatnuss, frisch gerieben	200 g Edelpilzkäse

200 g Joghurt	4 EL frisch geriebener Hartkäse (zum Beispiel Parmesan, Pecorino)
6 EL Sahne	4 EL Haselnüsse grob gehackte
2 Knoblauchzehen	

1. Die Kartoffeln schälen, nicht zu klein würfeln und in Salzwasser etwa 20 Minuten garen.
2. Den Mangold oder Blattspinat gründlich waschen, die Stiele in Stücke, die Blätter in breite Streifen schneiden. Tropfnaß in einen Topf geben und zugedeckt etwa 5 Minuten dünsten, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
3. Die Fleischtomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, halbieren, die Kerne und Stielansätze entfernen und die Tomaten in Stücke schneiden. Den Backofen auf 220 ° vorheizen. Die garen Kartoffeln im Topf mit dem Olivenöl und etwas zerbröseltem Thymian zerstampfen.
4. Eine flache Auflaufform fetten und das Kartoffelpüree einfüllen. Den Mangold abtropfen lassen und über das Kartoffelpüree verteilen, dazwischen die Tomatenstücke setzen.
5. Für die Sauce den Edelpilzkäse mit dem Joghurt und der Sahne cremig rühren. Den Knoblauch schälen und durch die Presse dazudrücken, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce über den Auflauf gießen. Mit dem Hartkäse und den Nüssen bestreuen und etwa 20 Minuten im Ofen (Mitte, Umluft 200 °) überbacken.

Dazu bunt gemischten Salat servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 60 Minuten

2700 kJ

19.20 Ofentortilla Tortilla al horno

Olivenöl	5 groß. Eier
1 groß. Knoblauchzehe, zerdrückt	100 g Saure Sahne
1 Zwiebel	175 g frisch geriebener spanischer Roncal-Käse (oder Parmesan)
1 grüne Paprika	2 EL frischer Schnittlauch, fein geschnitten
1 rote Paprika	Salz und Pfeffer aus der Mühle
175 g Kartoffeln	

In einer Madrider Tapas-Bar werden 2,5 cm große Quadrate dieser Tortilla einfach mit Partysticks serviert, in anderen Teilen Spaniens werden sie dagegen auch auf Brot gereicht. Kartoffeln kochen, schälen und würfeln.

Paprika entkernen und fein würfeln.

Eine 18 cm x 25 cm große Backform mit Folie auslegen und mit dem Öl bestreichen. Beiseite stellen.

Etwas Öl sowie Knoblauch, Zwiebel und Paprika in einer Pfanne auf mittlerer Stufe etwa 10 Minuten dünsten, nicht anbräunen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Mit den Kartoffeln vermengen.

Eier, saure Sahne, Käse und Schnittlauch in einer großen Schüssel verrühren. Mit dem

abgekühlten Gemüse vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Mischung in der Backform verteilen und die Oberfläche glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 190°C 30 -40 Minuten goldbraun backen, bis die Mischung Bläschen bildet und auch innen gestockt ist Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Mit einem Spatel den Rand lösen, dann mit der unteren Seite oben auf ein Hackbrett wenden. Die Folie entfernen. Wenn die Oberfläche nicht ganz fest ist, unter einem Grill auf mittlerer Stufe stocken lassen.

Vollständig abkühlen lassen. Fall nötig, den Rand begradigen, dann in 48 Quadrate schneiden. Auf einer Servierplatte mit Holzspießchen servieren oder jedes Quadrat auf ein Stück Brot legen und mit einem Stick befestigen.

Mengenangabe: 48 Stück

19.21 Pellkartoffeln mit Kräuterquark und Gemüse

1.5 kg kleine neue Kartoffeln	1-2 Stangen Porree (ca. 400 g)
300 g Speisequark (40% Fett i. Tr.)	30 g Butter
Salz, Pfeffer	150 ml Gemüsebrühe (instant)
1 Bd. Schnittlauch	1/2 Bd. glatte Petersilie
700 g Möhren	

Die Kartoffeln gründlich waschen und mit der Schale in Wasser ca. 20 Min. garen. Speisequark in einer Schüssel glatt rühren und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln, in feine Röllchen teilen und unter den Quark ziehen. Zugedeckt kühl stellen. Die Möhren gründlich waschen, putzen und ungeschält in dünne Scheiben hobeln. Vom Porree die äußeren Blätter entfernen. Das Gemüse abbrausen, von den Enden befreien und in feine Ringe schneiden. Die Hälfte der Butter in einem weiten Topf erhitzen. Möhren und Porree darin 5 Min. andünsten. Die Brühe angießen und das Gemüse zugedeckt in weiteren 5-10 Min. bissfest garen. Kartoffeln abgießen und warm halten. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden. Mit der übrigen Butter unter das Gemüse ziehen. Mit Kartoffeln und Quark auf Tellern anrichten.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 35 Min.

pro Person: 500 kcal; E 19 g, F 15 g, KH 69 g

19.22 Pellkartoffeln mit Sprossen-Quark

1 kg Kartoffeln mehligkochende	1 TL Senf scharfer
500 g Quark	2 TL Olivenöl
150 g Sahne saure	Salz
100 g Sahne	weißer Pfeffer, frisch gemahlen

1 Bd. Radieschen
100 g Möhren junge

150 g Sprossen gemischte
1 Bd. Schnittlauch

1. Die Kartoffeln gründlich waschen, dann mit wenig Wasser bei mittlerer Hitze in etwa 30 Minuten weich garen.
2. Inzwischen in einer Schüssel den Quark mit der sauren Sahne und der Sahne verrühren und mit dem Senf, dem Öl, Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Radieschen waschen und in Stifte schneiden. Die Möhren schälen und mit einer Reibe fein raspeln. Die Sprossen kalt abspülen und abtropfen lassen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden.
4. Die Radieschen, die Möhren, die Sprossen und den Schnittlauch unter den Quark mischen. Den Quark zu den Pellkartoffeln servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 40 Minuten

2500 kJ

19.23 Sommer-Rösti

ROSTI

200 g Pâtissons, geschält, an der Röstiraffel gerieben
1/2 TL Salz
1 Rüebli (ca. 100 g), an der Bircherraffel gerieben
1/2 Zwiebel, fein gehackt
1-2 EL Vollrahm
1 EL Mehl
200-300 g Kartoffeln
Pfeffer aus der Mühle

Bratbutter zum Braten

ESTRAGON-SCHAUM

1 1/2 dl Vollrahm, kalt
1/2 EL trockener weißer Vermouth oder Zitronensaft
1 1/2 EL Estragonblättchen, fein gehackt
1/4 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
einige dünn gehobelte Rüeblistreifen und einige Estragonblättchen, für die Garnitur

Rösti: Pâtissons salze, 5 Min. Wasser ziehen lassen, von Hand ausdrücken. Alle Zutaten bis und mit Mehl unter die Pâtissons mischen. Kartoffeln an der Röstiraffel reiben, sofort daruntermischen, würzen. Bratbutter in einer Bratpfanne heiß werden lassen. Gemüsemasse zugeben, etwas flach drücken (ca. 2 cm hoch), ca. 3 Min. anbraten. Hitze reduzieren, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. garen. Hitze erhöhen, Rösti wenden, 2. Seite offen ca. 3 Min. braten.

Estragon-Schaum: Alle Zutaten mischen, flaumig schlagen.

Servieren: Rösti auf vorgewärmten Tellern anrichten, Schaum daraufgeben, garnieren.

Dazu passt: ein gemischter Sommersalat.

Tipp: Statt Pâtissons Zucchini verwenden.

Mengenangabe: 2 Personen

19.24 Süßes Gemüse-Curry

2 Karotten	1/2 TL Chilipulver
1 Kartoffel	2 TL frischer Ingwer, gerieben
2 EL Öl	500 ml Gemüsebrühe
2 mittelgroße Zwiebeln, gehackt	2 EL Mango-Chutney
1 TL Kardamom, gemahlen	1 grüne Paprika, in 2 cm großen Stücken
1 Prise Gewürznelken, gemahlen	200 g frische Champignons
1 1/2 TL Kreuzkümmelsamen	300 g Blumenkohl, in kleinen Röschen zer-
1 TL Koriander	teilt
1 TL Kurkuma, gemahlen	45 g Mandeln, gemahlen
TL braune Senfkörner	

Karotten und Kartoffeln in 2 cm große Stücke schneiden.

Öl in einer gusseisernen Pfanne erhitzen. Zwiebeln etwa 4 Minuten bei mittlerer Hitze weich kochen. Kardamom, Gewürznelken, Kreuzkümmelsamen, Koriander, Kurkuma, Senfkörner, Chilipulver und Ingwer zugeben und unter Rühren 1 Minuten anbraten.

Karotten, Kartoffeln, Brühe und das Chutney zufügen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 25 Minuten kochen. Dabei gelegentlich umrühren.

Paprika, Pilze und Blumenkohl unterrühren. Weitere 10 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse zart ist. Die gemahlene Mandeln einrühren.

Für dieses Currygericht können auch andere Gemüsesorten verwendet werden, beispielsweise Brokkoli, Zucchini, rote Paprika oder Süßkartoffeln.

Ich stelle zuerst die Gewürze zusammen, dann erst fange ich mit dem anbraten an.

Mit Reis servieren.

Getränkertipp: ein Gewürztraminer aus dem Elsass

Mengenangabe: 4 Portionen

19.25 Würzige Ofenkartoffel

<i>Kartoffeln</i>	2 Gemüseknoblauchzehen, ungeschält
2 TL Koriandersamen	<i>Knoblauch-Mayonnaise</i>
2 TL Kreuzkümmel	gebratene Knoblauchzehen
1 TL Kurkuma (Gelbwurz)	1 frisches Eigelb
2 TL indische oder schwarze Senfkörner	1/2 TL Zitronensaft
2 getrocknete rote Chilis, entkernt, gehackt	1/2 TL Salz
2 EL Bratbutter	1 1/2 dl Olivenöl, nicht kaltgepresst
1 kg Frühkartoffeln, ungeschält	Pfeffer aus der Mühle

Koriandersamen und Kreuzkümmel im Mörser grob zerstoßen, Kurkuma, Senfkörner und Chilis darunter mischen. Bratbutter auf einem runden Backblech in der Mitte des auf

200 Grad vorgeheizten Ofens heiß werden lassen. Gewürzmischung begeben, ca. 1 Min. Rösten. Kartoffeln begeben, mit der Gewürzbutter gut mischen, Knoblauch dazulegen. Kartoffeln ca. 35 Min. in der Mitte des Ofens backen, von Zeit zu Zeit wenden. Knoblauch herausnehmen, auskühlen. Kartoffeln im ausgeschalteten Ofen warm halten.

Knoblauch-Mayonnaise: Schale der Knoblauchzehen aufschneiden, Inneres herausdrücken, durch ein Sieb in eine kleine Schüssel streichen. Eigelb, Zitronensaft und Salz begeben, verrühren. Öl tropfenweise unter Rühren mit dem Schwingbesen begeben, bis eine dickliche Masse entsteht. Rest nach und nach darunter rühren. Mayonnaise würzen, zu den Kartoffeln servieren.

Dazu passt: Salat.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: ca. 35 Min.

pro Person: 627 kcal / 2624 kJ; E 7 g, F 44 g, KH 51 g

20 Vorspeisen, Suppen

20.1 Altbayerische Kartoffelsuppe

600 g Kartoffeln	Pfeffer
1 Bd. Suppengrün	gem. Kümmel
2 Knoblauchzehen	1 Scheib. (100 g) Leberkäse
3 mittelgroße Zwiebeln	1 klein. Stück (ca. 30 g) Meerrettich
3 EL Butterschmalz	100 g Creme fraîche
4 TL Gemüsebrühe	1/2 TL getrockneter Majoran
Salz	evtl. Majoran zum Garnieren

Kartoffeln und Suppengrün schälen bzw. putzen, waschen und klein schneiden. Knoblauch und 2 Zwiebeln schälen, fein würfeln.

Zwiebel- und Knoblauchwürfel im Topf in 2 EL heißem Butterschmalz andünsten. Kartoffeln und Gemüse kurz mitdünsten. 1 l Wasser, Brühe, Salz, Pfeffer und Kümmel einrühren. Aufkochen und zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln.

1 Zwiebel schälen, in dünne Ringe schneiden. Leberkäse würfeln. Beides in 1 EL heißem Butterschmalz rösten.

Meerrettich schälen und grob raspeln. Kartoffelsuppe nicht zu fein pürieren. Creme fraîche, Majoran und Hälfte Meerrettich unterrühren. Abschmecken und alles anrichten. Mit Rest Meerrettich und Majoran garnieren.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

Zubereitungszeit ca. 40 Min.

pro Portion ca.: 340 kcal; E 9 g, F 21 g, KH 27 g

20.2 Bärlauch-Kartoffel-Süppchen

3 Kartoffeln, mehlig Sorten	1/4 l Sahne, die Hälfte davon geschlagen
1 Schalotte	1/2 Bd. Bärlauch
1 EL Butterschmalz	Muskatnuss, Pfeffer aus der Mühle, Salz
1/2 l Gemüsebrühe	

Schalotte schälen und fein würfeln. Kartoffeln schälen und in Würfel von ca. 1 cm schneiden.

Butterschmalz in einem kleinen Topf erhitzen, Schalotte zugeben und bei mittlerer Temperatur glasig dünsten, Kartoffeln hinzugeben. Alles etwas andünsten. In der Zwischenzeit die Brühe erhitzen (in der Mikrowelle geht es am besten) und dazugeben. Leicht köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.

Topf vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Suppe, die Sahne und den grob geschnittenen Bärlauch in eine Küchenmaschine mit Messereinsatz oder in einen Mixer geben und alles glatt pürieren. Ein Mixstab ist nicht empfehlenswert, da die Kartoffeln sonst schleimig werden und der Bärlauch nicht fein genug. In den Topf zurückgeben, noch mal leicht erhitzen aber nicht kochen. Mit Muskat, dem Pfeffer und Salz abschmecken.

In tiefe Teller oder Suppenschalen füllen und die geschlagene Sahne hineingeben. Mit Bärlauch dekorieren und sofort servieren.

Dazu: Baguette.

Getränkertipp: ein leichter, sommerlicher Weißwein.

Mengenangabe: 2 Portionen

20.3 Bärlauch-Kartoffel-Suppe

150 g mehligkochende Kartoffeln	100 g Bärlauch
150 g Knollensellerie	100 g Sahne
1 Zwiebel	2 EL Creme fraîche
2 EL Öl	Salz, Pfeffer
750 ml Gemüsebrühe	

Kartoffeln, Sellerie schälen, waschen und würfeln. Zwiebel abziehen und hacken. Öl in einem Topf erhitzen und vorbereitete Zutaten darin kurz andünsten. Brühe angießen und alles mit aufgelegtem Deckel 15 Min. köcheln lassen. Bärlauch abbrausen, trocken schütteln und Blättchen längs in Streifen schneiden. Bis auf einige Streifen zum Garnieren mit Sahne sowie Creme fraîche zur Suppe geben. Alles fein pürieren. Suppe nach Belieben durch ein Sieb streichen und je nach gewünschter Konsistenz etwas einkochen lassen bzw. etwas Brühe zufügen. Salzen und pfeffern. Mit übrigen Bärlauchstreifen und nach Wunsch auch mit Bärlauchblüten garniert servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen ca. 15 Min.

Vorbereiten ca. 25 Min.

Pro Portion ca.: 190 kcal; E 2 g, F 17 g, KH 7 g

20.4 Bärlauch-Kartoffelsuppe

1 Bd. Lauchzwiebeln	200 g griechischer Joghurt (10% Fett)
400 g mehligkochende Kartoffeln	Salz, Pfeffer
30 g Butter	Muskat
800 ml Gemüsebrühe	1-2 TL Zitronensaft
1 Bd. Bärlauch	1 Prise Zucker

Lauchzwiebeln putzen, waschen, in Ringe schneiden. Kartoffeln schälen, würfeln und mit den Zwiebeln in Butter glasig dünsten. Brühe hinzugießen und alles mit aufgelegtem Deckel ca. 20 Min. leise köcheln lassen. Bärlauch waschen, trocken schütteln, in Streifen schneiden und bis auf 1 EL mit dem Joghurt pürieren. Kartoffelsuppe ebenfalls fein pürieren und mit Salz, Pfeffer, Muskat, Zitronensaft und Zucker kräftig würzen. Bärlauch-Joghurt-Mischung unterrühren, kurz heiß werden lassen, aufmixen. Mit restlichen Bärlauchstreifen bestreut servieren. Dazu schmeckt Baguette.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen ca. 20 Min.

Vorbereiten ca. 20 Min.

Person ca.: 200 kcal; E 5 g, F 8 g, KH 25 g

20.5 Berliner Kartoffelsuppe

750 g Kartoffeln
1 Bd. Suppengrün
2 Zwiebeln
2 EL Öl
8 Stiele Majoran

1 l Fleischbrühe
4 Wiener Würstchen
Salz, Pfeffer
1 Bd. Petersilie

Die Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Suppengrün abbrausen, putzen, grob zerkleinern. Zwiebeln abziehen, fein hacken und im heißen Öl goldgelb braten. Majoran abbrausen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen. Mit Kartoffeln sowie Suppengrün zu den Zwiebeln geben und andünsten. Brühe angießen, zugedeckt ca. 30 Min. garen. Dabei öfters umrühren. Die Wiener Würstchen in Scheiben schneiden, in den Eintopf geben und darin erhitzen. Nicht mehr kochen lassen. Den Eintopf abschmecken. Die Petersilie abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Fein hacken und unter den Eintopf rühren.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen: ca. 35 Min.

Arbeitszeit: ca. 20 Min.

pro Person ca.: 450 kcal; E 17 g, F 22 g, KH 38 g

20.6 Böhmisches Kartoffelsuppe

100 g Zwiebeln
50 g Schweineschmalz
50 g Mehl
1.2 l Rinderbrühe
20 g Sellerie

20 g Möhren
20 g Wirsingkohl
20 g Blumenkohl
100 g getrocknete Steinpilze
200 g Kartoffeln

1 Knoblauchzehe	Kümmel,
Salz	Petersilie oder Schnittlauch
Majoran	

Gehackte Zwiebeln in Schmalz anschwitzen, Mehl dazugeben, mit Kümmel und Knoblauch würzen. Dann unter stetigem Umrühren mit der kalten Brühe binden. Etwa eine halbe Stunde kochen lassen. Die vorher eingeweichten Steinpilze zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse putzen und in kleine Würfel schneiden, zum Suppenansatz geben. Danach die ebenfalls gewürfelten Kartoffeln hinzufügen und alles leise kochen lassen, bis Gemüse und Kartoffeln weich sind.

Anrichten: Die fertige Suppe mit Majoran abschmecken, vor dem Servieren mit gehackter Petersilie oder Schnittlauchröllchen garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

20.7 Bouillabaisse

Für die Suppe:

1 kg Mittelmeerfische
1 Zwiebel
4 Kartoffeln mittelgroße
4 Fleischtomaten
4 EL Olivenöl
1 Bd. Petersilie
4 Blätter Lorbeer
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen

4 Pkg. Safran
4 Knoblauchzehen
1 l Wasser
8 Scheibe(n) Stangenweißbrot

Für die Rouille:

1 Knoblauchzehe
1 scharfe Pfefferschote, getrocknet
1 Scheibe(n) trockenes Weißbrot ohne Rinde
200 ml Olivenöl, kaltgepresst

1. Für die Suppe die Fische abspülen, wenn notwendig, schuppen und ausnehmen. Die Köpfe und Schwänze abschneiden, die Flossen mit den daran hängenden Gräten entfernen und alles wegwerfen. Große Fische in Portionsstücke teilen.
2. Die Zwiebel schälen und klein schneiden. Die Kartoffeln schälen und auf dem Gemüsehobel fein hobeln. Die Tomaten kochend heiß überbrühen und häuten. Die Kerne herausdrücken und das Fruchtfleisch fein würfeln.
3. In einem großen Topf das Öl erhitzen und die Zwiebel darin glasig braten. Die Kartoffeln dazugeben und kurz mitbraten. Die Tomaten, das Bund Petersilie, die Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer und den Safran dazugeben. Den Knoblauch schälen und dazu drücken. Die Hitze reduzieren und alles etwa 10 Minuten köcheln lassen.
4. Inzwischen das Wasser zum Kochen bringen. Die Fische in den Schmortopf legen, kurz mit köcheln lassen, dann das kochende Wasser dazu gießen. Die Hitze wieder erhöhen und die Suppe 15 - 20 Minuten kochen lassen.
5. Während die Suppe kocht, die Rouille zubereiten. Den Knoblauch schälen und in einem Mörser zusammen mit der Pfefferschote zerdrücken. Das Brot in etwas warmem Wasser

einweichen, ausdrücken und mit den Gewürzen verarbeiten. Das Öl in dünnem Strahl einfließen lassen und unterarbeiten.

6. Das Weißbrot in einer Pfanne ohne Fett rösten oder toasten. In eine vorgewärmte Suppenterrine legen.

7. Die Fische mit einem Schaumlöffel oder einer Fischbackschaufel vorsichtig aus dem Sud heben und auf einer Platte anrichten. Das Gemüse ringsherum anordnen. Den Fischesud über die Brotscheiben in die Terrine gießen.

8. Vor jeden Gast einen flachen und einen tiefen Teller stellen. Die Fische auf dem flachen Teller entgräten und in den tiefen Teller geben. Die Gemüse dazugeben und den Sud mit den Brotscheiben darüber gießen. Die Rouille dazu reichen.

Reichlich Stangenweißbrot und ein Rosé passen gut dazu.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 90 Minuten

3800 kJ

20.8 Bunt belegte Kartoffel-Buletten

Für den Kartoffelteig:

750 g mehligkochende Kartoffeln

125-150 g Mehl

1 Ei (Gr. S)

Salz

weißer Pfeffer

3 EL (30 g) Butter/Margarine zum Braten

Mit Schinken, Lauchzwiebel & Quark-Dip:

1-2 Lauchzwiebeln

60 g gekochter Schinken

1 Knoblauchzehe

1/2 Bd. Petersilie

250 g Magerquark

4 EL Creme fraîche

Salz, weißer Pfeffer

Mit Spiegelei & Speck:

4 Scheib. Bacon (Frühstücksspeck)

4 Eier (Gr. S)

Salz, Pfeffer

Mit Tomate & Mozzarella:

1 mittelgroße Tomate

1 Pkg. (125 g) Mozzarella-Käse

Salz, weißer Pfeffer

etwas Basilikum oder Petersilie

Für den Kartoffelteig: Kartoffeln waschen und ca. 20 Minuten kochen. Abschrecken, schälen und heiß durch eine Kartoffelpresse drücken oder zerstampfen. Auskühlen lassen.

Mehl und Ei unter die Kartoffeln kneten, würzen. Den Kartoffelteig dritteln.

Mit Schinken, Lauchzwiebel & Quark-Dip: Lauchzwiebel putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Schinken kleinwürfeln. Unter 1/3 des Kartoffelteiges kneten und daraus 4 Buletten formen. In 1 EL heißem Fett 8-10 Minuten braten. Inzwischen für den Dip Knoblauch schälen, Petersilie waschen, beides fein hacken. Knoblauch, Petersilie, Quark und Creme fraîche verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Buletten warm stellen.

Mit Spiegelei & Speck: Aus einem weiteren Drittel Kartoffelteig 4 Buletten formen. In 1 EL heißem Fett 8-10 Minuten braten. Speck halbieren und in einer zweiten Pfanne knusprig ausbraten, herausnehmen. Dann im Speckfett 4 Eier zu Spiegeleiern braten. Würzen.

Buletten mit Eiern und Speck belegen. Warm stellen.

Mit Tomate & Mozzarella: Aus übrigem Kartoffelteil 4 Buletten formen. In 1 EL heißem Fett 8-10 Minuten braten. Inzwischen Tomate waschen, Mozzarella abtropfen lassen. Tomate und Käse in Scheiben schneiden. Beides auf die Buletten legen, würzen. Käse bei zugedeckter Pfanne schmelzen lassen. Mit Basilikum garnieren.

Kartoffel-Buletten anrichten. Evtl. dazu Salat reichen. Übrigens; Die Buletten ergeben eine kleine Hauptmahlzeit. Für nur eine Variation die Belag-Zutaten verdreifachen!

Getränk: Landwein oder Bier.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std. (ohne Wartezeit).

pro Portion ca.: 630 kcal / 2640 kJ; E 35 g, F 29 g, KH 0 g

20.9 Bunte Kartoffelsuppe

Allgemein

400 g Kartoffeln

2 Zwiebeln

30 g Schweineschmalz

1 l Brühe

1/2 Sellerieknolle

1 Stange(n) Lauch

3 Möhren

2 Tomaten

Petersilienwurzel

100 g durchwachsener Speck

2 EL gehackte Petersilie

Kartoffeln schälen und würfeln. Zwiebeln fein hacken, in Schweineschmalz glasig dünsten und mit Brühe auffüllen. Gemüse putzen, kleinschneiden, mit den Kartoffeln in die Brühe geben und ca. 1/2 - 3/4 Stunde garen. Durchwachsenen Speck kleinschneiden, kross braten und mit der Petersilie über die Suppe streuen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.) 45

20.10 Buttermilchsuppe mit Schnittlauch

4 Kartoffeln mittelgroße mehligkochende

2 Zweig(e) Liebstöckel oder Selleriegrün

Salz

3 EL Mehl

1 l Buttermilch

2 Scheibe(n) Schwarzbrot (50 g)

2 EL Butter

1 Zwiebel

1 TL Brühe gekörnte

weißer Pfeffer, frisch gemahlen

0.5 TL Kümmel

2 Bd. Schnittlauch

1. Die Kartoffeln schälen und grob würfeln. Den Liebstöckel klein schneiden. Beides in Salzwasser etwa 20 Minuten kochen. Inzwischen das Mehl in einer Schüssel in 2 Esslöffeln von der Buttermilch anrühren und quellen lassen.

2. Das Schwarzbrot würfeln und in 1 El. von der Butter knusprig braten. Die Zwiebel würfeln. Einen weiteren El. von der Butter in einem großen Topf zerlassen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Das angerührte Mehl und die Buttermilch dazu gießen und langsam erhitzen (nicht kochen). Mit der gekörnten Brühe, Salz, Pfeffer und dem Kümmel würzen.

3. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln, klein schneiden und unter die Suppe rühren.

4. Die Kartoffeln abgießen und in Suppenteller verteilen. Die Suppe darüber schöpfen und mit den Brotwürfeln bestreuen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 45 Minuten

1200 kJ

20.11 Caldo verde

500 g Kartoffeln

1/8 l Wasser

1 TL Salz

1 EL Olivenöl

1 Pkg. TK-Rahmspinat (300g)

3/4 l Brühe (Instant)

Salz

Pfeffer

75 g Knoblauchwurst

Geschälte Kartoffeln würfeln, mit Wasser und Salz zum Kochen bringen, 20 Min. auf 1 oder Automatik- Kochplatte 4 - 5 garen. Kartoffeln und Olivenöl mit dem Zerkleinerungsstab des Handrührgerätes pürieren.

Rahmspinat im Topf auf 1 oder Automatik-Kochplatte 1 - 2 auftauen, Brühe zugeben und die Kartoffelmasse unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Knoblauchwurst fein würfeln, zur Suppe geben, einmal aufkochen, danach auf der ausgeschalteten Kochplatte noch 5 Minuten ziehen lassen. 33 g Eiweiß, 38 g Fett, 92 g Kohlenhydrate, 3612 kJ, 862 kcal.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 40 Minuten

20.12 Chili-Kartoffelsuppe mit Garnelen

500 g Kartoffeln

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 rote Chilischote

30 g Ingwer

4 EL Öl

1/2 TL Kurkuma

800 ml Geflügelfond (aus dem Glas)

250 g Riesengarnelen (roh, mit Schale)

1 TL Sesamöl

Salz

2 EL Koriandergrün

Kartoffeln schälen, waschen und in Stücke schneiden. Zwiebel, Knoblauch abziehen und würfeln. Chili abbrausen, trockentupfen, putzen, halbieren und entkernen. Ingwer schälen und würfeln. 2.3 EL Öl erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, Chili, Ingwer und Kurkuma darin andünsten. Kartoffeln zufügen, kurz mitdünsten. Geflügelfond und 100 ml Wasser angießen, 20 Min. köcheln lassen.

Garnelen abbrausen, trockentupfen und den schwarzen Darm entfernen. In 1 EL heißem Öl etwa 3 Min. braten. Salzen.

Chili aus der Brühe heben, Suppe pürieren. Sesamöl unterrühren, abschmecken. Die Suppe mit Garnelen anrichten, mit Koriander, evtl. Chiliringen garnieren

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 40 Min.

pro Person: 390 kcal; E 28 g, F 21 g, KH 21 g

20.13 Cremesuppe mit grünem Spargel

500 g Spargel grüner

8 EL Milch

600 ml Wasser

30 g Butter

300 g Kartoffeln mehligkochende

2 EL Kerbel oder Petersilie, frisch gehackt

1.5 Gemüsebrühwürfel

Zitronensaft einige Tropfen

6 EL Sahne

4 EL Mandelblättchen geröstete

1. Den Spargel waschen und die Stangen, wenn nötig, im unteren Drittel schälen; holzige Enden abschneiden. Die Spargelabfälle in einen Topf geben, das Wasser dazu gießen und aufkochen lassen.

2. Inzwischen die Kartoffeln waschen, dünn schälen und in große Würfel schneiden. Die Kartoffeln zu den Spargelabfällen geben und etwa 20 Minuten kochen, bis die Kartoffeln weich sind. Die Brühe durch ein Sieb in einen zweiten Kochtopf gießen. Die Kartoffeln herausnehmen und beiseite stellen.

3. Den Spargel in Stücke schneiden, die Köpfe beiseite legen. Die Brühe mit den Brühwürfeln aufkochen. Die Spargelabschnitte darin in etwa 6 Minuten bissfest garen. Nach etwa 4 Minuten die Spargelspitzen dazugeben.

4. Die Brühe abgießen. Die Kartoffeln pürieren und mit der Brühe zum Spargel gießen. Die Sahne, die Milch und die Butter in die Suppe rühren. Wenn nötig, noch etwas Wasser zugießen.

5. Die Suppe unter vorsichtigem Rühren auf Esstemperatur erwärmen. Den Kerbel dazugeben und mit wenig Zitronensaft abschmecken. Die Suppe mit den Mandelblättchen bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 75 Minuten

960 kJ

20.14 Cremige Kartoffel-Apfel-Suppe

2-3 Scheib. (ca. 30 g) Frühstücksspeck	1 groß. Apfel (ca. 200 g)
1 EL Öl	2 TL Zitronensaft
1-2 Stiele frischer oder	2 TL Gemüsebrühe (Instant)
1/2 TL getrockneter Majoran	Salz, weißer Pfeffer
1 Zwiebel	2-3 TL geriebener Meerrettich (a. d. Glas)
500 g Kartoffeln	

Speck würfeln. Öl in einem großen Topf erhitzen. Speck darin knusprig auslassen. Herausnehmen.

Majoran waschen, Blättchen abzupfen. Zwiebel schälen, fein hacken. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Apfel waschen, evtl. schälen. Vierteln, entkernen und mit Zitronensaft beträufeln. Drei Viertel würfeln.

Zwiebel im Speckfett glasig dünsten. Kartoffeln und Apfelwürfel, bis auf 1 EL, zugeben. Kurz mit andünsten. Mit 3/4 l Wasser ablöschen. Aufkochen, Brühe einrühren. Majoran, bis auf etwas, zugeben. Zugedeckt ca. 25 Minuten köcheln.

Suppe mit dem Schneidstab pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Meerrettich abschmecken. Rest Apfel in Spalten schneiden. Mit übrigen Apfelwürfeln 1-2 Minuten in der Suppe erhitzen. Mit Speck und Rest Majoran bestreuen.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 40 Min.

pro Portion ca.: 190 kcal / 790 kJ; E 4 g, F 8 g, KH 24 g

20.15 Cremige Kartoffel-Kerbel-Suppe

1 Zwiebel	1/2 Bd. Petersilie
1-2 mittelgroße Möhren	1/2 Bund/Topf Kerbel
500 g Kartoffeln	100 g Schlagsahne
2 EL Öl	Salz, Pfeffer
3-4 TL Gemüsebrühe	Muskat
1 Bd. Schnittlauch	

Zwiebel schälen und würfeln. Möhren und Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Würfel schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Möhren und Kartoffeln darin andünsten. Ca. 1 l Wasser und Brühe zufügen. Alles aufkochen und zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Kräuter waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden bzw. hacken. Kräuter, bis auf 2 EL, in die Brühe geben. Alles mit dem Stabmixer fein pürieren.

Sahne halbsteif schlagen, Hälfte in die Suppe rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit übriger Sahne und restlichen Kräutern anrichten.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 40 Min.

pro Portion ca.: 220 kcal; E 3 g, F 13 g, KH 20 g

20.16 Curry-Suppe mit Gemüse

400 g Kartoffeln	0.5 EL Kreuzkümmel
100 g Möhren	1 TL Koriander gemahlener
1 Petersilienwurzel	1 Prise(n) Zimtpulver (kräftig)
250 g Tomaten	1 Prise(n) Senfpulver (kräftig)
200 g Bohnen grüne	1 Prise(n) Gewürznelken gemahlene
1 Bd. Frühlingszwiebeln	Salz
1 Knolle(n) Fenchel	2 EL Soja- oder Distelöl
1 frische Ingwerwurzel (etwa 1 cm lang)	1.5 l Gemüsebrühe
1 Pfefferschote frische rote	100 g Linsensprossen
1 Zwiebel	50 g Bockshornkleesprossen
1 Knoblauchzehe	1 Bd. Petersilie
0.5 EL Gelbwurz	

1. Die Kartoffeln, die Möhren und die Petersilienwurzel schälen, waschen und in Würfel schneiden. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, kurz darin ziehen lassen, kalt abschrecken und häuten. Die Tomaten würfeln, dabei die Stielansätze entfernen. Die Bohnen putzen, waschen und halbieren oder dritteln. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und mit dem zarten Grün in feine Ringe schneiden. Den Fenchel waschen, putzen, vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. Das zarte Fenchelgrün beiseite legen.
2. Den Ingwer schälen und klein würfeln. Die Pfefferschote waschen und längs halbieren. Alle Kerne entfernen. Die Hälften noch einmal kalt abspülen. Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken.
3. Die Gewürze in einem Schälchen mischen.
4. Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Die Zwiebel, den Knoblauch, die Pfefferschotenhälften und den Ingwer darin glasig dünsten. Die Kartoffeln, die Möhren, die Petersilienwurzel, die Bohnen und die Gewürzmischung dazugeben und kurz anbraten.
5. Die Gemüsebrühe angießen und zum Kochen bringen. Die Suppe etwa 20 Minuten zugedeckt bei mittlerer Hitze garen. Dann die Tomaten, die Frühlingszwiebeln und den Fenchel dazugeben und alles weitere 10 Minuten garen, bis alle Gemüsesorten bissfest sind.
6. Inzwischen die Sprossen getrennt in einem Sieb waschen und gründlich abtropfen lassen.
7. Die Linsensprossen in die Suppe mischen und etwa 3 Minuten mit garen.
8. Die Petersilie und das Fenchelgrün waschen, trocken schwenken und ohne die groben Stiele fein hacken.
9. Die Pfefferschotenhälften aus der Suppe entfernen. Die Suppe eventuell noch etwas

nachwürzen, dann in vorgewärmte Suppenteller verteilen und mit der Petersilie, dem Fenchelgrün und den Bockshornkleesprossen bestreut servieren.
Statt Linsensprossen schmecken auch gegarte Linsen gut.

Mengenangabe: 6 Portionen

Zubereitungszeit 60 Minuten

840 kJ

20.17 Endivien-Kartoffel-Cremesuppe

250 g mehlig kochende Kartoffeln	200 g Endivie
2 Zwiebeln	200 ml Sahne
1 EL Öl	Salz, Pfeffer
500 ml Gemüsebrühe (instant)	50 g Katenschinken
1 klein. rote Chilischote	2 EL Schnittlauchröllchen

Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln. Die Zwiebeln abziehen und hacken. 2.0l in einem hohen Topf erhitzen. Zwiebeln und Kartoffeln darin anbraten. Die Brühe angießen. Chili abbrausen, putzen, entkernen und hacken. In die Brühe geben, ca. 20 Min. zugedeckt garen.

Endivie putzen, abbrausen, und trockenschleudern. 4 kleine Blätter zum Garnieren beiseitelegen. Den Rest grob zerkleinern, in die Brühe geben und mit dem Schneidstab pürieren. Die Sahne angießen und kurz miterhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Schinken in Streifen teilen und zu Röllchen formen. Die Suppe anrichten und mit dem übrigen Salat sowie dem Katenschinken garnieren. Mit den Schnittlauchröllchen bestreuen. Nach Wunsch mit Schnittlauchhalmen garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 30 Min.

Garen ca. 20 Min.

pro Person: 260 kcal; E 6 g, F 21 g, KH 11 g

20.18 Erbsen-Kartoffelschaumsuppe mit Käseklößchen

200 ml Rapsöl	500 g Butter
200 g Zwiebeln, gewürfelt, TK	500 g Vollei, Tetra
6000 g Kartoffeln, mehlig kochend, gewürfelt	1000 g Hartweißengrieß
4000 g Erbsen, TK	200 ml Wasser
10000 ml Gemüsefond, aus Instantpulver	200 g Hartkäse, 30 %, gerieben
200 g Zucker	10 Stk. Kresse, Schale
2000 g Sahne, 30 %	100 Stk. Gewürzpauschale (Salz, Pfeffer, Muskatnuss gemahlen)
1000 g Crème fraîche	

Rapsöl erhitzen, Zwiebelwürfel hinzugeben, anschwitzen. Kartoffelwürfel und Erbsen hinzufügen und anschwitzen. Mit der Gemüsefond auffüllen, ca. 15 bis 20 Min. garen. Suppe mit Salz, Pfeffer, Zucker würzen. Sahne und Crème fraîche zugeben. Butter in einem Anschlagkessel schaumig rühren. Ei, Grieß und Wasser nach und nach einrühren. Masse mit Salz und Muskat würzen. Hartkäse unterrühren. Mit einem Löffel Klöße abstechen, im siedenden Salzwasser garen. Suppe mit einem Püriergerät schaumig aufschlagen. Anrichtehinweis: Suppe in vorgewärmten Tellern anrichten, Käseklößchen hineingeben. Kresse vom Beet schneiden, auf die Suppe streuen.

Mengenangabe: 100 Personen

je Portion: 277 kcal / 2591 kJ

20.19 Erdnuss-Kartoffelsuppe mit Cabanossi-Chips

1 Stange Porree (Lauch)	1 EL Gemüsebrühe
1 Zwiebel	5 EL Schlagsahne, ca.
100 g Cabanossi	Chilipulver
750 g Kartoffeln	Salz
1 EL Öl	3 EL geröstete Erdnusskerne
3 EL Erdnusscreme (creamy)	

Porree putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Cabanossi in sehr dünne Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und in Stücke schneiden.

Öl in einem großen Topf erhitzen. Cabanossi-Scheiben darin knusprig braten und herausnehmen. Porree im heißen Bratfett kurz andünsten, ebenfalls herausnehmen.

Kartoffeln und Zwiebel im Bratfett andünsten. Erdnusscreme einrühren. 1 l Wasser und Brühe zugeben, aufkochen. Zugedeckt ca. 20 Minuten garen.

Suppe pürieren. Sahne einrühren. Mit Chili und Salz abschmecken. Porree und Cabanossi wieder darin erhitzen. Suppe anrichten, mit Erdnüssen und evtl. Chili bestreuen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

pro Portion ca.: 410 kcal; E 14 g, F 25 g, KH 29 g

20.20 Feine Kartoffel-Spargel-Suppe

500 g weißer Spargel	125 g Schlagsahne
Salz	weißer Pfeffer
1 Prise Zucker	einige Spritzer Zitronensaft
375 g neue Kartoffeln	1 Töpfchen Kerbel oder
40 g geräucherter durchwachsener Speck	1 Bd. Petersilie

Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. Spargelschalen und -enden in 1 l Wasser aufkochen, Salz und Zucker zufügen und ca. 10 Minuten köcheln.

Spargel in kleine Stücke schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und fein würfeln. Speck ebenfalls klein würfeln.

Spargelschalen abtropfen lassen, Fond dabei auffangen. Spargel im Fond ca. 12 Minuten garen. Herausnehmen.

Kartoffeln im Fond ca. 12 Minuten garen und darin pürieren. Sahne halbsteif schlagen und unterheben.

Suppe mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Spargel darin erhitzen. Speck knusprig auslassen. Kräuter waschen und die Blättchen abzupfen (Petersilie hacken). Suppe vor dem Servieren mit Speck und Kräutern bestreuen.

Mengenangabe: 4 Personen

Pro Portion ca.: 230 kcal / 960 kJ; E 5 g, F 17 g, KH 14 g

20.21 Feine Kartoffelsuppe

Du brauchst dazu

1 kg Kartoffeln

1 EL Sesam

1 EL Rosmarin, feingehackt

1 TL Salz

1/2 TL Pfeffer

3 EL Öl

So machst Du es: Kartoffeln gründlich waschen und abtropfen lassen. Sesam, Rosmarin, Salz und Pfeffer mischen. Kartoffeln längs halbieren, mit der Schnittfläche in die Gewürzmischung drücken und mit der Schnittfläche nach unten auf ein gefettetes Backblech setzen. Kartoffeln mit Öl bestreichen und restliche Gewürzmischung über die Kartoffeln streuen. Backblech im vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 200°C / 30 bis 35 Minuten.

Mengenangabe: 4 Portionen

20.22 Feine Kartoffelsuppe

250 g Kartoffeln

1 Stange Porree

200 g Champignons

1 Zwiebel

50 g Butter

Salz

Pfeffer

gemahlener Ingwer

1 l Hühnerbrühe

2 EL gehackter Kerbel

125 g süße Sahne

Muskat

Kartoffeln in Scheiben, Porree in Ringe, Champignons feinblättrig schneiden. Einige

Champignonscheiben beiseite legen. Zwiebel hacken Butter schmelzen, Zwiebel, Kartoffeln, Porree und Champignons darin andünsten, mit Salz, Pfeffer und Ingwer würzen. Brühe auffüllen, ankochen und 20 Minuten fortkochen. Suppe mit dem Mixstab pürieren. Kerbel hinzufügen und mit Sahne binden, mit Muskat abschmecken. Mit restlichen Champignonscheiben garniert servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

20.23 Feine Lachs-Kartoffel-Suppe

1 Pkg. Kartoffelsuppenpulver	Salz
200 g geräucherter Lachs	3 EL Rapsöl
200 g Tomaten	1 Bd. Dill
Muskatnuss	1 Bd. Lauchzwiebeln
Pfeffer	2-4 EL weißer Portwein

Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Dill waschen, trockenschütteln und hacken. Öl in einem Topf erhitzen, Lauchzwiebeln darin andünsten. Mit 1 Liter kochendem Wasser ablöschen, Dill einrühren, aufkochen. Kartoffelsuppenpulver einrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. 5 Minuten sacht köcheln lassen. Tomaten überbrühen, häuten, halbieren, entkernen und in Würfel, Lachs in Scheiben schneiden. Beides in die Suppe geben und darin erhitzen. Mit Portwein abschmecken.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 30

248 kcal / 0 kJ

20.24 Feurige Mini-Kartoffeln

750 g sehr kleine Frühkartoffeln	1 TL Rosenpaprika
<i>Chiliöl:</i>	<i>Außerdem:</i>
2 klein. Chilischoten	Öl zum Braten
150 ml Oliven- oder Rapsöl	Holzspießchen

Für das Öl die Chilis waschen, halbieren und die Kerne entfernen. In einem Topf mit dem Öl erhitzen, bis die Chilis beginnen zu zischen. Vom Herd nehmen und das Paprikapulver unterrühren. Chili-Öl beiseite stellen und abkühlen lassen. Die Kartoffeln unter fließendem Wasser sauber bürsten und abtropfen lassen. In etwas Öl rundherum goldbraun braten. Die garen Kartoffeln in eine Schale geben und mit dem Chili-Öl beträufeln. Mit Holzspießchen kalt oder warm servieren. Tipp: Dazu schmeckt eine pikante Knoblauchmayonnaise.

Mengenangabe: 4 Personen

20.25 Französische Kartoffelsuppe

6 Zwiebeln	1 1/4 l Wasser
3 Möhren	1/8 l Sahne
4 Stangen Porree	ger. Käse
500 g Kartoffeln	Salz
2 EL Öl	Pfeffer
2 EL Mehl	gehackte Kräuter

Gemüse und Kartoffeln waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Öl im Topf erhitzen, das Gemüse auf 2 oder Automatik-Kochstelle 7-8 etwa 5 Min. darin andünsten. Mehl überstäuben, etwas mitbräunen lassen. Kartoffeln hinzufügen, mit Wasser ablöschen und 30 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 4-5 kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Sahne und Kräuter einrühren. Portionsweise ausfüllen, mit geriebenem Käse bestreuen, heiß servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

20.26 Frische Reibeküchlein mit Lachs und frechem Dip

3 frische und dicke, festkochende Kartoffeln	hauchdünn geschnittenen Lachs
3 frische Eier	Crème fraîche
Salz, Pfeffer	Milch
je nach Geschmack auch Muskat	Zitrone
	Dill

Die Kartoffeln schälen und schön fleißig mit der Hand raspeln - weil-s besser schmeckt! Die geraspelten Kartoffeln dann in ein Sieb geben und die Flüssigkeit abtropfen lassen. Unter Zeitdruck kann man gegebenenfalls ein wenig mit den eigenen Händen nachhelfen und die Masse ausdrücken. Nun die Masse mit dem Eigelb der drei Eier vermengen und anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Für den Dip, Crème fraîche, ein wenig Milch, eine gute Prise Salz, ordentlich Pfeffer und einen guten Schuss Zitronensaft vermengen und je nach Geschmack mit Dill und anderen frischen Kräutern abschmecken. In einer Pfanne ausreichend Öl erhitzen. In dem heißen Fett die Reibeküchlein schön kross von beiden Seiten anbraten. Die fertigen Reibeküchlein auf ein, mit Küchenpapier belegtes Rost legen, um diese ein wenig vom Fett zu befreien. Ein bis zwei Reibeküchlein auf einen Teller geben, ein wenig Lachs dazu und das ganze anschließend mit dem Dip toppen. Frischen Dill dazugeben und schon ist die Vorspeise fertig.

Menü: Vorspeise: Frische Reibeküchlein mit Lachs und frechem Dip Hauptspeise: Bunter Salat mit knusprigen Hähnchenstreifen und Erdbeer-Vinaigrette Dessert: Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu im Einmachglas

20.27 Frühlingsfrischer Suppentraum

50 ml Rapsöl Raffinat	100 ml Sauerrahm
1 l Gemüsebrühe	500 ml Sahne 30%
100 g Zwiebelwürfel frisch	Salz, Pfeffer
1 Bd. Frühlingszwiebeln	200 g Putenbruststreifen
200 g Sellerie frisch	30 g Zucker
1 kg Möhren frisch	50 g Butter
5 ml Zitronensaft	300 g Kartoffeln vorwiegend festkochend

Möhren, Sellerie, Kartoffeln und Frühlingszwiebeln putzen. Möhren, Sellerie und Kartoffeln schälen, würfeln. Zwiebeln abziehen, würfeln. Frühlingszwiebeln in 1,5 cm breite Ringe schneiden (schräg). Putenbrustfilet in feine Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Butter auslassen und Gemüse mit Zucker anschwitzen. Den Suppenansatz mit der Gemüsebrühe und Sahne ablöschen. Das Ganze ca. 10 Minuten bei mittlerer Temperatur kochen lassen. Die Suppe mit einem Pürierstab pürieren und den Sauerrahm hinzugeben, glatt rühren und mit Zitrone abschmecken. Die Suppe in vorgewärmte Suppentassen füllen und die Einlage hinzugeben. Parallel in einer Pfanne das Rapsöl erhitzen und Putenfleischstreifen von allen Seiten gleichmäßig ca. 2 Minuten anbraten. Im Anschluss die Frühlingszwiebeln hinzugeben. Als Garnitur evtl. ein Basilikumblatt oder Kresse verwenden.

Mengenangabe: 10 Personen

je Portion: 340 kcal / 1427 kJ

20.28 Gebratenes Kartoffelcarpaccio mit Speckmarinade

3 Tomaten	2 EL Majoran
120 g Frühlingslauch	3 EL Obstessig
2 Knoblauchzehen	4 EL kalt gepresstes Rapsöl
3 Schalotten	2 EL Feines Rapsöl
160 g Räucherspeck	160 ml Gemüsebrühe
160 g Hartkäse	1/2 Bd. Petersilie
480 g Kartoffeln, fest kochend	1/2 Bd. Schnittlauch
Salz, Pfeffer	

Vorbereitung: Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden. Räucherspeck fein würfeln. Frühlingszwiebeln säubern und in Röllchen schneiden. Knoblauch schälen, fein schneiden. Schnittlauch und Petersilie fein schneiden. Tomaten abziehen, entkernen und in Filets schneiden. Hartkäse in feine Späne hobeln. Majoran abzupfen. Kartoffeln mit der Bürste gut abbürsten, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden.

Zubereitung: Kartoffelscheiben in heißem Rapsöl beidseitig goldgelb ausbraten, auf Küchenkrepp etwas abtropfen lassen und anschließend auf Tellern auflegen. Knoblauch

in heißem Rapsöl kurz angehen lassen, Speck hinzufügen, kurz mit angehen lassen. Frühlingslauch zugeben, mit Gemüsebrühe angießen. Das Ganze einmal aufkochen lassen und in eine Schüssel umfüllen. Schalottenringe, Petersilie, Schnittlauch, kalt gepresstes Rapsöl und Obstessig zugeben, verrühren und mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten: Tomatenfilets und die warme Marinade über die Kartoffeln verteilen, Majoran und Käsespäne darüber streuen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 30

20.29 Gefüllte Kartoffelschiffchen

1 kg mehligkochende Kartoffeln	200 g süße Sahne
Salz	50 g Räucherlachs
geriebene Muskatnuss	75 g Nordseegarnelen
200 g Mehl, etwa	6 Stängel Dill
5 EL kaltgepresstes Rapsöl	1 EL geriebener Meerrettich aus dem Glas
1 Stange Lauch (Porree)	weißer Pfeffer aus der Mühle
20 g Butter	Mehl zum Ausrollen
1 dicke Scheibe roher Schinken ohne Fett-	Öl zum Einfetten
rand, etwa 50 g	100 g Feldsalat
2 Eier	50 g grob geriebener Emmentaler Käse

Die Kartoffeln waschen und als Pellkartoffeln kochen. Abgießen, ausdampfen lassen und rasch pellen. Noch warm durch die Kartoffelpresse drücken und abkühlen lassen. Mit Salz und Muskat würzen. Soviel Mehl und Öl unterkneten, dass ein fester, formbarer Teig entsteht. Den Teig zur Kugel formen und in Klarsichtfolie gewickelt 2 Stunden ruhen lassen.

Für die erste Füllung den Lauch putzen, gründlich waschen, abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. In der heißen Butter glasig braten. Den Schinken fein würfeln und kurz mitbraten. 1 Ei mit 100 g Sahne verquirlen und mit der abgekühlten Lauchmischung vermengen. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Für die zweite Füllung das zweite Ei mit der restlichen Sahne verquirlen. Räucherlachs und die abgespülten, trocken getupften Garnelen fein hacken. Den gewaschenen, trockengeschüttelten Dill fein schneiden. Alles samt Meerrettich unter die Sahne heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen (Gas 1 Stufe 3). Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick ausrollen. Schiffchenförmchen (oder andere kleine Formen) dünn mit Öl einfetten und mit dem Teig auskleiden. Jeweils die Hälfte mit einer Mischung füllen und die Schiffchen in etwa 20 Minuten goldbraun backen.

In den Förmchen abkühlen lassen, dann herausheben und auf einer Platte anrichten. Locker mit Folie bedeckt über Nacht bei Zimmertemperatur stehen lassen. Vor dem Servieren den Feldsalat putzen, waschen, trockenschleudern. Die Platte damit und mit Käse garnieren.

Tipp: Sie können auch Teig und Füllung am Vortag bereiten und kühl stellen. Die Schiffchen erst am nächsten Tag backen und lauwarm servieren.

Mengenangabe: 16 Schiffchen

20.30 Gemüsesuppe mit Basilikumcreme - Soupe au Pistou

<i>Suppe</i>	3 EL Olivenöl
250 g weiße Bohnen aus der Dose/Glas	Salz, Pfeffer
2 groß. Kartoffeln	150 g Spaghetti, in kleine Stücke geschnitten
2 Karotten	
300 g grüne Bohnen	<i>Basilikumcreme</i>
1 Stange Lauch	1 Bd. Basilikum
4 Tomaten	3 Knoblauchzehen
2 Zucchini	150 g geriebener Parmesan
2 Zwiebeln	2 EL Olivenöl

Weißer Bohnen durch ein Sieb abtropfen lassen und abspülen.

Die Kartoffeln und Karotten schälen, waschen und in dicke Scheiben schneiden. Grüne Bohnen waschen, putzen und einmal durchschneiden. Lauch waschen, putzen, halbieren und in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden. Tomaten blanchieren, häuten, entkernen und das Fruchtfleisch grob würfeln. Fruchtfleisch von 1 Tomate für die Basilikumcreme beiseite legen. Zucchini waschen und mit Schale würfeln. Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Tomatenfruchtfleisch hinzufügen und weitergaren. Mit 2 Liter Wasser auffüllen und zum Kochen bringen. Kartoffeln, Karotten und grüne Bohnen dazugeben. Salzen, pfeffern und 15 Minuten köcheln lassen.

Lauchstreifen, Zucchiniwürfel, weiße Bohnen und die Spaghetti hinzufügen und nochmals 15 Minuten garen.

Für die Creme das Basilikum, die Blätter von den Stängeln zupfen. Knoblauch schälen und klein hacken. Beides mit dem Tomatenfruchtfleisch im Mörser oder im Mixer zerkleinern. Mit 2 EL Suppenflüssigkeit verrühren und die Hälfte des Parmesans untermischen. Tröpfchenweise das Öl untermischen.

Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, in eine vorgewärmte Schüssel füllen. Beim Servieren die Basilikumcreme einrühren. Übrigen Parmesan auf die Suppe streuen.

Mengenangabe: 4-6 Portionen

20.31 Geschäumte Kartoffelsuppe mit Basilikumrauten

3 Zweige Thymian	50 g Sahne
5 Blätter Basilikum	1 Lorbeerblatt
1 Prise Salz	Salz, Pfeffer und Muskat
Butterschmalz und Mehl für die Form	1 l Gemüsebrühe
1/2 Msp. Backpulver	1/4 l Weißwein
25 g Mehl	20 g Butterschmalz (2 EL)
25 g weiches Butterschmalz (2,5 EL)	40 g Speckschwarte
1 EL Milch	1 groß. Zwiebel
1 Ei	200 g mehlig kochende Kartoffeln

Die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser gar kochen. Dann pellen und grob würfeln. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und zusammen mit der Speckschwarte in Butterschmalz goldgelb andünsten. Die Kartoffeln zufügen und mit Weißwein ablöschen. Die Gemüsebrühe angeießen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Lorbeerblatt zugeben und die Suppe 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Speckschwarte und das Lorbeerblatt aus der Suppe entfernen. Den Thymian von den Stielen zupfen und zusammen mit der Sahne zugeben. Mit einem Pürierstab die Suppe aufschäumen. Für die Basilikumrauten das Ei trennen. Das Eiweiß steif schlagen. Das Eigelb mit Salz und Milch schaumig rühren und mit dem weichen Butterschmalz vermengen. Das Mehl mit Backpulver mischen und hinzufügen. Den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Basilikumblättchen in feine Streifen schneiden und unter die Biskuitmasse geben. Den Teig in eine kleine gefettete und bemehlte Form geben und bei 175°C ca. 15 bis 20 Minuten backen. Nach dem Erkalten in Rauten schneiden und in die Suppe geben.

Deko-Tipp: Statt des Basilikums kann man 1 EL Tomatenmark oder etwas Curry in die Masse für die Rauten geben und auf diese Weise deren Farbe passend zur Tischdekoration verändern.

Gourmet-Tipps: Achten Sie beim Steifschlagen von Eiweiß darauf, immer nur in eine Richtung zu rühren, da sonst die eingeschlagene Luft wieder herausgearbeitet wird und das Eiweiß an Festigkeit verliert. Fertigen Sie die Rauten in verschiedenen Farben und Geschmacksrichtungen auf Vorrat. Sie lassen sich hervorragend einfrieren und ergänzen viele Suppen aufs Beste.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 40

20.32 *Getrüffelte Kartoffelsuppe mit angeräucherter Saiblingsroulade*

250 g Kartoffeln, mehlig kochend	3 l Kalbsfond
1 Prise Meersalz	20 ml weißes Trüffelöl
4 Schalotten	2 Lorbeerblätter
150 g Pastinaken	1 Prise frisch gemahlener weißer Pfeffer
150 g fein gesalzene Butter	<i>Einlagenzutat</i>
100 ml trockener Wermut	

1 Bd. Kerbel
 10 klein. Saiblingsfilets
 10 Zahnstocher
 150 g Räucherspäne

1 mittelgroße Pastinake
 etwas Rapsöl zum Ausbacken
 30 g Trüffel

Kartoffeln waschen und in kochendem Salzwasser mit Lorbeerblättern gar kochen, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken, abgedeckt beiseite stellen. Schalotten abziehen und Pastinaken putzen, beides würfeln und in 60 g Butter anschwitzen (restliche Butter würfeln und kaltstellen). Ansatz mit Wermut ablöschen und komplett einkochen. Fond angießen, aufkochen und auf die Hälfte reduzieren, anschließend Suppe durch ein feines Sieb passieren. Kurz vor dem Servieren: durchgepresste Kartoffeln mit kalten Butterwürfeln und Trüffelöl in die Suppe mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einlage: Kerbel bis auf einige schöne Zweige zum Garnieren von den Stielen zupfen und fein schneiden. Saiblingsfilets kalt abbrausen, trocknen, längs halbieren und leicht salzen. Kerbel auf den Grätenseiten der Fischfilets verteilen und diese aufrollen, jeweils mit Zahnstochern befestigen und auf ein Gitter setzen. Räucherspäne in einem entsprechenden Gefäß zum Glimmen bringen und Fischfilets in dem zarten Rauch unter Verschluss gar ziehen lassen. Pastinaken schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Diese portionsweise in 175 °C heißem Öl kross ausbacken, auf Küchentrepp abtropfen lassen, leicht salzen. Saiblingsroulade in der Suppe anrichten, mit gehobelten Trüffelscheiben, Pastinakenscheiben und Kerbel garnieren.

Mengenangabe: 10 Personen

20.33 Gletscherblick - Schwammerl-Kartoffel-Süppchen

10 Stk. Gewürzpauschale (Salz, Schwarzer Pfeffer, Lorbeerblatt)	100 g Schinken, luftgetrocknet
0.5 Bd. Petersilie, glatt	250 g Champignons, groß
250 g Ziegenfrischkäse, 45 %	1200 ml Gemüsefond, aus Instantpulver
0.25 Bd. Majoran	30 g Butter
400 ml Milch, 3,5 %	125 g Zwiebeln
150 g Maronen	150 g Möhren
	800 g Kartoffeln, mehlig kochend

Kartoffeln und Möhren schälen, in gleichmäßige Stücke schneiden. Zwiebeln abziehen, in feine Würfel schneiden und in erhitzter Butter anschwitzen. Kartoffeln und Möhren hinzugeben, ebenfalls kurz anschwitzen und mit Gemüsefond auffüllen. Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer zugeben und solange kochen, bis Kartoffeln und Möhren gar sind. Champignons putzen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Schinken in feine Streifen schneiden. Maronen schälen und ebenfalls in sehr dünne Scheiben schneiden. Lorbeerblatt entfernen und dann das Ganze pürieren. Mit Milch auffüllen und während die Suppe bei kleiner Flamme kocht, Champignonscheiben und Schinkenstreifen hinzufügen. Schluss klein geschnittene Majoranblätter unterrühren und gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichtehinweis: Suppe in Teller oder Tassen geben, Frischkäse in die Mitte geben, Maronenscheiben darauf geben und mit grob gehackter Petersilie garnieren.

Mengenangabe: 10 Personen

211 kcal / 1289 kJ

20.34 Grüne Suppe mit Austernpilzen

2 mehlig Kartoffeln (etwa 200 g)	2 EL Butter
100 g Lauch (nur weiße und zarte grüne Teile)	100 g Milch
150 g Spinat, ohne Stiele	100 g Sahne
600 ml Wasser	Zitronensaft einige Tropfen
1.5 Gemüsebrühwürfel	weißer Pfeffer, frisch gemahlen
4 Blätter Liebstöckel	Muskatnuss, frisch gerieben
250 g Austernpilze	1 EL glatte Petersilie, frisch gehackt

1. Die Kartoffeln unter fließendem Wasser sauber bürsten, eventuell schälen. Den Lauch waschen und putzen. Den Spinat waschen und abtropfen lassen. Das Wasser mit dem Brühwürfel aufkochen. Die Kartoffeln und den Lauch im Blitzhacker zerkleinern und in die Brühe geben. 8 - 10 Minuten zugedeckt bei mittlerer Hitze garen.

2. Inzwischen den Spinat und die Liebstöckelblätter fein hacken und in die Suppe rühren. Noch etwa 2 Minuten kochen lassen. Das Gemüse mit dem Pürierstab im Topf fein pürieren. Die Kochplatte ausschalten.

3. Die Austernpilze vom Strunk abtrennen, wenn nötig, mit Küchenkrepp säubern, aber nicht waschen. Die Pilze in Streifen schneiden. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Pilze bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Umwenden darin braten, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist.

4. Die Milch und die Sahne in die Suppe rühren. Die Pilze dazugeben. Mit Zitronensaft, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Suppe auf vorgewärmte Teller verteilen und mit der Petersilie bestreuen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 35 Minuten

870 kJ

20.35 Grüne Vichysuppe

250 g Kartoffeln	2 Hähnchenschlegel
300 g tiefgekühlte Erbsen	0.8 l Wasser
Minzsprößlinge	15 g Butter
6-8 Zwiebeln	15 g Maismehl

0.4 l Milch
Pfeffer

Salz

Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und mit den Erbsen, den Minzsprößlingen, den gehackten Zwiebeln und den Hähnchenschlegeln etwa 25 Minuten kochen, Die Hähnchenschlegel rausnehmen. entbeinen, die anderen Zutaten durchs Sieb passieren. Aus der Butter, dem Maismehl und der Milch eine helle Mehlschwitze herstellen. Das Gemüsepüree, das Hähnchenfleisch und die Mehlschwitze miteinander vermischen, noch einmal kurz aufkochen lassen und mit den Gewürzen abschmecken. Zum Servieren: Man kann diese Suppe sowohl heiß wie kalt servieren, Man garniert wie auf der Abbildung mit Minzsprößlingen, wenn man diese nicht bekommt, so geht auch Petersilie oder Schnittlauch,

Mengenangabe: 4 Personen

Kochzeit: 25- 30 Minuten

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

20.36 Grumbeeresuppe (Kartoffelsuppe nach Pfälzer Art)

15 mittelgroße Kartoffeln,	1 1/2 l Fleischbrühe,
1 gross. Zwiebel,	1 Dos. Sahne,
1 klein. Knolle Sellerie,	Pfeffer,
2 Karotten,	Salz,
2 Stängel Lauch,	Majoran
175 g Butter,	

Die Kartoffeln und das Gemüse waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. In Butter dämpfen. Mit 1 l Fleischbrühe ablöschen und ca. eine halbe Stunde kochen lassen. Das weiche Gemüse und die Kartoffeln durch eine Flotte Lotte drehen oder im Mixer pürieren. Mit der restlichen Fleischbrühe auffüllen. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Majoran. Vor dem Servieren die Suppe mit Sahne verfeinern.

20.37 Gulaschsuppe

600 g Rindfleisch	1.5 l Fleischbrühe
(Hals, Schulter, Hesse, möglichst gemischt)	600 g Kartoffeln festkochende
2 Zwiebeln mittelgroße	2 Paprikaschoten mittelgroße
1 EL Schweineschmalz, ersatzweise 3 El. Öl	<i>Für die Suppeneinlage:</i>
1 TL Paprikapulver, edelsüß	80 g Mehl
Salz	1 Ei
200 ml trockener Weißwein, ersatzweise	Salz
Wasser	Mehl Für die Arbeitsfläche:

1. Das Fleisch waschen, trockentupfen und in mundgerechte Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und hacken.
2. Das Schweineschmalz oder das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin unter Rühren goldgelb braten.
3. Das Fleisch zu den Zwiebeln geben, mit dem Paprikapulver bestäuben und salzen. Unter Rühren so lange braten, bis der Fleischsaft verdunstet ist.
4. Das Fleisch mit dem Wein oder Wasser angießen und bei schwacher Hitze etwa 1 Stunde zugedeckt schmoren lassen. Zwischendurch mehrmals umrühren und, wenn weniger als etwa 2 Finger hoch Flüssigkeit im Topf ist, Brühe nachgießen. Das Fleisch soll nicht in der Flüssigkeit kochen, sondern in deren Dampf garen.
5. Inzwischen die Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Die Paprikaschoten halbieren, von den Stielansätzen, den Kernen und den weißen Trennwänden befreien, waschen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden.
6. Für die Suppeneinlage aus dem Mehl, dem Ei und Salz einen festen Teig kneten. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig mit einem Teigroller darauf etwa messerrückendick ausrollen. Etwa 10 Minuten trocknen lassen. Mit bemehlten Händen in kleine Stücke zupfen.
7. Den Schmorsaft bis auf das Fett einkochen lassen. Die Kartoffeln und die Paprikaschoten dazugeben. Bei schwacher Hitze unter Wenden anbraten, bis die Kartoffeln glasig werden. Die restliche Brühe angießen und etwa 10 Minuten köcheln lassen.
8. Die Nockerln in die heiße Suppe geben und ein paar Mal umrühren. Die Suppe servieren, sobald die Nockerln an die Oberfläche gestiegen sind.
Ersetzt ein Hauptgericht.
Dazu passen frische Brötchen und trockener Rotwein.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 90 Minuten

2200 kJ

20.38 Gurken-Kartoffelsuppe

Zutaten

500 g Schmorgurken	1/4 l Schlagsahne
200 g Kartoffeln	50 g Katenschinken
1 Zwiebel (ca. 50 g)	1 Bd. Dill
30 g Butter oder Margarine	1 Eigelb
1/2 l Brühe (Instant)	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

1. Schmorgurken waschen, schälen, längs halbieren und mit einem scharfen Löffel die Kerne herausschaben. 2/3 der Gurken in grobe Würfel schneiden, die restlichen Gurken fein würfeln, zur Seite stellen. Kartoffeln schälen, waschen, ebenfalls grob würfeln, Zwiebel pellen, würfeln.
2. Butter oder Margarine in einem Topf schmelzen lassen, die

grob geschnittenen Gurkenwürfel, Kartoffel- und Zwiebelwürfel darin kurz andünsten, Brühe und Sahne dazugießen und zugedeckt bei milder Hitze 15 Minuten garen.

3. Inzwischen den Katenschinken (ohne Fettrand) fein würfeln. Dill nur wenn nötig waschen, von den groben Stielen zupfen und fein schneiden. 4. Suppe mit dem Schneidstab des Handrührgerätes pürieren, noch einmal aufkochen lassen und die restlichen feingewürfelten Schmorgurken bei milder Hitze 5 Minuten darin garen. 5. Eigelb mit 2 El. Wasser verquirlen, die Suppe damit legieren. Nicht mehr kochen lassen! Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer herzhaft abschmecken, Dill dazugeben. Mit den Katenschinkenwürfeln bestreut servieren.

Pro Portion ca. 7g E, 33g F, 12g KH = 377 kcal (1577 kJ) Als Menüvorschlag: Vorspeise: Gurken-Kartoffelsuppe Hauptspeise: Matjes mit Speckstippe Nachspeise: Blaubeerpfannkuchen

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 30 Minuten

20.39 Gurken-Kartoffelsuppe

750 g Schmorgurken	1/4 l Schlagsahne
300 g Kartoffeln	100 g Katenschinken
1 Zwiebel (ca. 50 g)	1 Bd. Dill
50 g Butter oder Margarine	2 Eigelb
1/4 l Brühe (Instant)	Salz, Pfeffer a. d. Mühle

Schmorgurken waschen, schälen, längs halbieren und mit einem scharfen Löffel die Kerne herausschaben. 1/4 der Gurken in grobe Würfel schneiden, die restlichen Gurken fein würfeln, zur Seite stellen. Kartoffeln schälen, waschen, ebenfalls grob würfeln, Zwiebel pellen, würfeln. Butter oder Margarine in einem Topf schmelzen lassen, die grob geschnittenen Gurkenwürfel, Kartoffel- und Zwiebelwürfel darin kurz andünsten, Brühe und Sahne dazugießen und zugedeckt bei milder Hitze 15 Minuten garen. Inzwischen den Katenschinken (ohne Fettrand) fein würfeln. Dill nur wenn nötig waschen, von den groben Stielen zupfen und fein schneiden. Suppe mit dem Schneidstab des Handrührgerätes pürieren, noch einmal aufkochen lassen und die restlichen feinen Schmorgurkenwürfel bei milder Hitze 5 Minuten darin garen. Eigelb mit 2 El Wasser verquirlen, die Suppe damit legieren. Nicht mehr kochen lassen! Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer herzhaft abschmecken, Dill dazugeben. Mit den Schinkenwürfeln bestreut servieren.

Mengenangabe: 6 Personen

Garzeit: 20 Minuten.

Vorbereitungszeit: 10 Min.

Pro Portion ca.: 311 kcal / 1301 kJ; E 7 g, F 25 g, KH 11 g

20.40 Hennings Kartoffelsuppe

800 g Vitelotte noire (blaue Trüffelkartoffeln) 3/4 l Bio-Gemüsebrühe
 etwas Pfeffer und Salz
 1 Bd. Frühlingszwiebeln

Die Kartoffeln schälen, waschen, klein schneiden und in der Gemüsebrühe in einem Topf etwa 20 Minuten gar kochen. Im Mixer fein, sämig pürieren und wieder zurück in den Topf geben. Die Frühlingszwiebeln waschen, die Wurzeln, sowie die äußere Haut entfernen und in Scheiben schneiden. Die Suppe mit Pfeffer und Salz abschmecken und erst kurz vor dem Servieren die grünen und weißen Zwiebelabschnitte unterziehen.

Mengenangabe: 4 Personen

20.41 Holsteiner Kartoffelsuppe mit Krabben

600 g Kartoffeln 250 ml Sahne, geschlagen
 100 g Porree, nur das Weiße 200 g Nordseekrabbenfleisch
 100 g Speckwürfel 1 Prise Muskat
 50 g Butter Salz
 1 Zwiebel, fein gewürfelt Pfeffer
 1 l Rindfleischfond 4 EL glatte Petersilie, gehackt

Kartoffeln schälen, Porree waschen. Beides in kleine Würfel schneiden. Butter, Speck und die Zwiebel in einem Topf leicht anschwitzen. Lauch- und Kartoffelwürfel dazugeben, mit Fond auffüllen und alles weich kochen.

Mit dem Mixstab fein pürieren, Sahne unterrühren, mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken. Krabben und Petersilie auf Teller geben, mit der Suppe auffüllen.

TIPP: In Butter gebratene Weißbrotwürfel (Croutons) über die Suppe streuen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung: ca. 30 Minuten

20.42 Hühnersuppe aus Malaysia - sop ayam

Fleisch und Brühe 4 Kardamomkapseln
 2 klein. Hühnerbrustfilets, ca. 400 g 4 Gewürznelken
 3 EL Öl 1 1/4 l Wasser
 1 klein. Zwiebel, in dünne Ringe geschnitten 2 Halme Zitronengras (nur die unteren Teile), zerdrückt
 1 Stück Zimtstange, ca. 4 cm lang 10 g Glasnudeln, eingeweicht, abgetropft

und gekürzt	1/2 TL Kurkuma
2 Kartoffeln, gekocht, geschält und in Schnitze geschnitten	1/2 TL frisch gemahlener Pfeffer 1/8 l Wasser

Marinade

1 Scheib. Ingwerwurzel, 5 mm dick
2 Knoblauchzehen, geschält und geviertelt
1 TL Korianderpulver
1/2 TL Kreuzkümmelpulver

Garnitur

3 Schalotten, in Ringe und braun geröstet
1 Frühlingszwiebel, fein gehackt
2 Stängel Koriandergrün oder glatte Petersilie

Ingwer und Knoblauch im Mörser zerreiben und mit Koriander, Kreuzkümmel, Kurkuma, Pfeffer und Wasser zu einer Paste verrühren. Das Hühnerfleisch damit einreiben und 15 Minuten marinieren.

Das Öl erhitzen und Zwiebelscheiben, Zimt, Kardamom und Nelken darin braten. Wenn die Zwiebeln bebräunt sind, das marinierte Hühnerfleisch zugeben, mit Wasser aufgießen und zum Kochen bringen. Die Temperatur reduzieren und die Suppe simmern lassen, bis das Hühnerfleisch gar ist. Das Fleisch herausnehmen, abkühlen lassen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Glasnudeln in die Suppe geben und aufkochen. Kleingeschnittenes Hühnerfleisch und Kartoffelschnitze in Portionsschalen verteilen, heiße Suppe darüber gießen und mit gerösteten Zwiebelringen, Frühlingszwiebeln und Korianderblättern (Petersilie) garnieren. Getränketipp: 2003er Essenheimer Teufelspfad, Portugieser Weißherbst, halbtrocken oder ein halbtrockener Gewürztraminer aus dem Elsass

Mengenangabe: 4 Portionen

20.43 Kalte Kartoffel-Basilikum-Suppe

1 Beutel Kartoffelflocken (ca. 120 g)	g),
1.4 l fettfreie Gemüsebouillon, heiß	entkernt, in ca. 1 1/2 cm breiten Schnitzen,
4 EL Basilikum, fein geschnitten	in Scheibchen
Salz, Pfeffer, nach Bedarf	Basilikumblätter zum Garnieren
1/2 klein. Melone (z. B. Charentais; ca. 400	

Kartoffelflocken mit dem Schwingbesen in die heiße Bouillon einrühren, unter Rühren aufkochen, ca. 2 Min. kochen, auskühlen, zugedeckt ca. 3 Std. kühl stellen. Kurz vor dem Servieren Basilikum begeben, Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren, würzen. Melonenscheibchen daruntermischen, Suppe anrichten, garnieren.

Mengenangabe: 1,2 Liter

Kühl stellen: ca. 3 Std.

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

pro Person: 138 kcal / 577 kJ; E 3 g, F 0 g, KH 30 g

20.44 Kartoffelchen mit Kaviar gefüllt

10 klein. Kartoffeln	gehackter Schnittlauch
1 Becher Joghurt	Salz
2 EL Kaviar	

Kartoffeln gut waschen, nicht schälen. In einen Topf geben, mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Salzen und bei kleiner Hitze 20 Minuten köcheln lassen.

Abgießen und auskühlen lassen. Mit einem dünnen Messer acht der gekochten Kartoffeln der Länge nach halbieren. Mit einem Löffel vorsichtig aushöhlen.

Die restlichen zwei Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Kartoffelwürfel mit Joghurt vermischen und die ausgehöhlten Kartoffeln damit füllen. Mit Kaviar und Schnittlauch bedecken.

Wichtig: Sehr kleine Kartoffeln verwenden, umso größer umso einfacher zerfallen sie. Nicht im Dampfkochtopf kochen, da sie dann auch leichter zerfallen.

Mengenangabe: 8 Personen

Garzeit: 20 Minuten

Zubereitung: 15 Minuten

20.45 Kartoffel Cappuccino

1 Zwiebel	2 Scheib. Frühstücksspeck
1 Vanilleschote	100 ml Milch, 3,5%
80 ml Milch	Salz, Muskat
1 EL Zucker	50 g saure Sahne
50 g Schokolade	250 ml Sahne
500 ml Gemüsebrühe	200 g Kartoffeln
Schnittlauch für die Deko	30 g Butter

Für den Kartoffel Cappuccino (Suppe): Zwiebel putzen, grob klein schneiden und mit der Butter in einem Topf goldgelb anbraten. Kartoffeln schälen, würfeln und in den Topf geben. Mit der Brühe auffüllen. So lange kochen, bis die Kartoffeln gar sind. Sahne zufügen und das ganze im Mixer pürieren. Jetzt die saure Sahne dazugeben und mit Salz und Muskat abschmecken. Den Speck in Streifen schneiden und in der Pfanne auslassen. Die Suppe in vorgewärmte Tassen geben, Schnittlauch und die Baconstreifen darin verteilen. Die Milch erhitzen, aufschäumen und auf die Suppe geben.

Für den Schokoladen Macciato: Milch, Zucker und Schokolade erhitzen, bis diese sich aufgelöst hat. Milch und Vanillemark erhitzen und dabei mit dem Schneebesen cremig schlagen. Nun zuerst den Milchschaum in ein Glas füllen und mit der Schokoladenmilch auffüllen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 25

20.46 Kartoffel-Apfel-Cremesuppe

4 Eier	geriebene Muskatnuss
1 EL Essig	Pfeffer
2 EL saure Sahne	1 Msp. Zimt
1 Bd. Dill	2 EL Butter
1 Gemüsebrühe	500 g Äpfel (z.B. Boskoop)
1 TL Mehl	1 Zwiebel
Salz	500 g Kartoffeln mehligkochende

Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und grob würfeln. Äpfel waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen und in Viertel schneiden. Alles zusammen in Butter glasig dünsten und mit Zimt, Pfeffer, Muskatnuss und Salz würzen. Mehl darüber streuen und anschwitzen. Brühe dazugießen und alles etwa 1/4 Stunde köcheln (Kartoffeln sollten weich sein). Die Suppe mit dem Mixer pürieren. Dill waschen und fein hacken. Zusammen mit saurer Sahne, Pfeffer und Salz unter die Suppe ziehen. Eier hart kochen, pellen und halbieren, je 2 Eihälften in einen Suppenteller geben.

Mengenangabe: 4 Personen

20.47 Kartoffel-Avocado-Suppe

2 Dos. Kartoffelsuppe	eventuell Salz
1 reife Avocado	100 g Tortilla Chips
2 EL Zitronensaft	

Kartoffelsuppe erhitzen. Avocado halbieren, Kern entfernen und Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Zwei Drittel der Avocadowürfel zur Kartoffelsuppe geben und Zitronensaft hinzufügen. Suppe pürieren und kurz erhitzen. Eventuell mit Salz abschmecken. Suppe auf Teller verteilen und mit Avocadowürfeln bestreuen. Dazu Tortilla Chips servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Eine Portion enthält: 332 kcal / 1393 kJ

20.48 Kartoffel-Basilikum-Cremesuppe

40 g durchwachsener Speck	20 g Parmesankäse
1 Zwiebel	4 Scheib. Baguette
250 g mehlig kochende Kartoffeln	Pfeffer aus der Mühle
20 g Butter	Salz
300 ml Gemüsebrühe	Zucker
150 ml Schlagsahne	1 TL Zitronensaft
1 Topf Basilikum	

Speck fein würfeln. Zwiebel pellen und ebenfalls fein würfeln. Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Den Speck ohne Fett im Topf auf höchster Einstellung kross rösten, herausnehmen und beiseite stellen. Butter in den Topf geben, Zwiebel und Kartoffeln andünsten. Gemüsebrühe und Schlagsahne aufgießen und 15 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 5-6 kochen. Basilikum waschen, zupfen und im Universalzerkleinerer hacken (einige Blätter zum Garnieren beiseite legen).

Parmesankäse im Universalzerkleinerer zerkleinern. Den Käse auf dem schräg geschnittenen Baguette verteilen und auf der mittleren Schiebeleiste im Backofen 2 Min. grillen.

Die Suppe mit dem Schnellmixstab fein pürieren. Mit Pfeffer, Salz, Zucker und Zitronensaft würzen. Speckwürfel und Basilikum dazugeben, einmal aufkochen lassen, gut abschmecken, mit den Basilikumblättern garnieren und sofort servieren. Die Parmesan-Croûtons dazureichen.

Mengenangabe: 2 Portionen

20.49 Kartoffel-Bouillabaisse - Bouillabaisse borgne

1 mittelgroße Stange Lauch	1 Zweig Thymian
1 Zwiebel	1 Zweig Rosmarin
4 Knoblauchzehen	1 Zweig Salbei
2 feste Eiertomaten	1 Bd. glatte Petersilie
3 EL Olivenöl	1 Streifchen unbehandelte Orangenschale
Salz	700 g festkochende Kartoffeln
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	10 Safranfäden
1 klein. Chilischote	4 Scheib. Weißbrot
1 Fenchelknolle, das Grün von	4 Eier
1 Kräutersträußchen aus 2 Lorbeerblättern	

Statt mit Fisch wird dieses Gericht mit Kartoffeln und Aromaten, Gemüse und Kräutern zubereitet. Borgne - "einäugig" - heißt die Bouillabaisse, weil auf jeder Portion ein Spiegelei-"Auge" liegt.

Vom Lauch die harten grünen Blätter und den Wurzelansatz abschneiden. Die Stange längs halbieren, gründlich unter fließendem Wasser abspülen, trockenschütteln und quer in feine Streifchen schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen. Die Zwiebel vierteln und in Streifchen schneiden, den Knoblauch hacken.

Die Tomaten mit kochendem Wasser übergießen, kurz stehen lassen, pellen und das Tomatenfleisch klein würfeln. In einem Suppentopf das Olivenöl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Tomaten und Lauch kurz mitdünsten. Dann 1 1/2 l heißes Wasser zugießen. 1 TL Salz, etwas Pfeffer, die Chilischote, das gehackte Fenchelgrün, das Kräutersträußchen sowie 1 Stängel abgespülte Petersilie und die Orangenschale zufügen.

Bei Mittelhitze die Brühe aufkochen. Kartoffeln schälen, halbieren und in Scheibchen schneiden. Diese in den Suppentopf geben und alles 5 Minuten kochen lassen.

Safranfäden in 2 EL warmem Wasser einweichen. Die Brotscheiben toasten. 4 Suppenteller und 4 Suppenschüsselchen bei 50 Grad im Backofen anwärmen.

Die Eier und 1 große Suppenkelle bereithalten. Den Suppentopf von der Herdplatte ziehen. Das Kräutersträußchen und die Orangenschale herausnehmen und wegwerfen. Die restliche Petersilie waschen, fein hacken und in die Suppe rühren, ebenfalls den Safran. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ein Ei nach dem anderen vorsichtig in die Suppenkelle aufschlagen und in die Suppe gleiten lassen. Suppe auf kleinster Stufe sieden lassen und die Eier in 8 Minuten pochieren.

Gemüse auf die Teller verteilen, auf jede Portion ein Ei geben. In jedes Schüsselchen 1 Scheibe Weißbrot legen und darauf Brühe gießen. Abwechselnd mit dem Gemüse essen.

TIPP: Man kann die Eier statt in der Suppe auch extra in Wasser pochieren, dann sind die Gemüsezutaten nicht im Weg. Wasser in einem größeren Topf mit einem Schuss Essig zum Sieden bringen, Eier hineingeben.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

20.50 Kartoffel-Champignon-Suppe

1 Zwiebel	30 g saure Sahne
150 g Kartoffeln	Salz
1 EL Butter oder Margarine	schwarzer gemahlener Pfeffer
1/2 TL getrockneter Majoran	1 Msp. Kümmelpulver
1/2 l Gemüsebrühe	1 Msp. Muskat
100 g Frühlingszwiebeln	1 Msp. Cayennepfeffer
50 g Champignons	2 EL gehackter Dill
1/2 Zitrone, Saft von	2 EL gehackte Kresse

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Kartoffeln waschen, schälen und in feine Würfel schneiden.

Die Butter oder die Margarine erhitzen und die Zwiebel- sowie die Kartoffelwürfel darin kurz andünsten.

Den Majoran und die Gemüsebrühe dazugeben und die Suppe bei mäßiger Hitze 8 bis 10 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Pilze putzen, mit einem feuchten Tuch abreiben und ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Pilze mit etwas Zitronensaft beträufeln. Die Gemüsescheiben in die Suppe geben und weitere 8

Minuten darin köcheln lassen.

Die Suppe anschließend mit dem Schneidstab oder im Mixer pürieren und nochmals kurz erhitzen.

Die saure Sahne dazugeben und die Suppe mit Salz, Pfeffer, Kümmelpulver, Muskat sowie Cayennepfeffer würzen.

Die Suppe anrichten und mit den gehackten Kräutern bestreuen.

VARIATION: Einen besonders würzigen Geschmack bekommt die Suppe, wenn Sie statt der Champignons frische Pfifferlinge verwenden. Versuchen Sie es auch einmal mit Austernpilzen oder Steinpilzen, wenn Sie frische bekommen können.

TIPP: Sollten Sie keinen Schneidstab oder Mixer zur Hand haben, können Sie die Suppe selbstverständlich auch durch ein feines Sieb streichen.

Mengenangabe: 2 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

20.51 Kartoffel-Champignon-Suppe

400 g Kartoffeln, mehligkochend

1 mittelgroße Zwiebel

1 Stange Porree/Lauch

250 g Champignons

50 g Holland-Butter

1 l Hühnerbrühe

100 g Holland-Gouda, alt

1/2 Handvoll Kerbel

1/8 l süße Sahne

Salz

weißer Pfeffer aus der Mühle

gerebelter Majoran

Gewaschene Kartoffeln und Zwiebel schälen und grob würfeln. Vom Porree die harten Blattenden abschneiden. Stange putzen, waschen und in Ringe schneiden. Pilze putzen, möglichst nicht waschen. Etwa acht kleine Pilze zur Seite legen, die übrigen vierteln. Das gesamte Gemüse in der Butter unter Rühren bei milder Hitze anbraten, bis die Zwiebel glasig ist. Mit Brühe aufgießen und zugedeckt etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Käse fein reiben. Zurückbehaltene Pilze in feine Scheibchen schneiden. Kerbel abspülen, trockentupfen und die Blättchen abzupfen. Die Sahne nicht ganz steif schlagen. Suppe mit dem Schneidstab pürieren, den Käse einrühren und schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer und einem Hauch Majoran würzen. Kerbel in vier Teller verteilen und die Suppe einfüllen. Jeweils ein Viertel der Sahne nur leicht einrühren. Suppe mit Champignonscheiben bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

20.52 Kartoffel-Cremesuppe

400 g Kartoffeln	2 EL Creme fraîche
2 Petersilienwurzeln	Salz, Pfeffer
1 Zwiebel	Muskat
1 Stange Porree	20 Walnüsse
6 EL Olivenöl	2 Knoblauchzehen
800 ml Hühnerbrühe	Petersilie
50 g Sahne	

Kartoffeln sowie Petersilienwurzeln schälen, waschen und würfeln. Die Zwiebel abziehen und hacken. Porree putzen, waschen, weißen Teil in dünne Streifen schneiden, den Rest anderweitig verwenden. 2 EL Öl in einem großen Topf erhitzen, Gemüse darin andünsten. Hühnerbrühe angießen. Gemüse zugedeckt ca. 30 Min. garen. Sahne, Creme fraîche einrühren und mit Salz, Pfeffer sowie Muskat würzen.

Für das Pesto die Walnüsse grob hacken. Knoblauch abziehen. Beides mit 2 EL gehackter Petersilie sowie dem restlichen Öl mit einem Pürierstab oder im Mixer grob pürieren und mit Salz sowie Pfeffer würzen.

Die Kartoffel-Cremesuppe auf 4 Schalen verteilen und mit etwas Walnusspesto anrichten. Nach Wunsch mit Thymian garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen ca. 30 Min.

Vorbereiten ca. 35 Min.

pro Person ca.: 620 kcal; E 21 g, F 48 g, KH 24 g

20.53 Kartoffel-Erbсен-Suppe

150 g grüne Erbsen	1/2 TL Basilikum
1 Lorbeerblatt	1/2 Gemüsebrühwürfel
1 groß. Möhre	Kräutersalz
1 Stück Sellerie	gemahlener schwarzer Pfeffer
1 klein. Stange Lauch	Muskat
1 klein. Zwiebel	1 EL Butter
150 g geschälte Kartoffeln	75 g Jogurt oder saure Sahne
1 TL Majoran	geröstete Brotwürfel
1/2 TL Thymian	1 EL gehackte Petersilie

Die Erbsen über Nacht in 1/2 Liter Wasser einweichen.

Mit dem Einweichwasser und dem Lorbeerblatt aufsetzen und in etwa 1 Stunde weich kochen. (Wenn Sie geschälte Erbsen verwenden, verringert sich die Kochzeit um etwa 1/2 Stunde).

Das Gemüse und die Kartoffeln klein schneiden, zusammen mit Majoran, Thymian und Basilikum sowie dem Gemüsebrühwürfel mit 1/2 Liter Wasser zu den Erbsen geben und alles in 20 Minuten garen.

Anschließend die Suppe pürieren und mit Kräutersalz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Butter und die saure Sahne oder den Joghurt unterziehen und die Suppe nach Belieben mit Brotwürfeln und Petersilie bestreuen.

TIPP: Zu der Kartoffel-Erbsen-Suppe schmeckt am besten Schwarzbrot.

Mengenangabe: 2 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

20.54 Kartoffel-Fenchelcremesuppe mit geräucherter Forelle

200 ml Rapsöl	2000 g Crème fraîche
200 g Zwiebeln, gewürfelt, TK	200 g Honig, flüssig
6000 g Kartoffeln, mehlig kochend, gewürfelt	10 g Ingwer, gemahlen
6000 g Fenchel, gewürfelt, küchenfertig	2000 g Forellenfilet, geräuchert, küchenfertig
10000 ml Gemüsefond, aus Instantpulver	10 Bd. Petersilie, glatt
3000 ml Sahne, 30 %	100 Stk. Gewürzpauschale (Salz, Pfeffer)

Rapsöl erhitzen, Zwiebelwürfel anschwitzen, Kartoffelwürfel und Fenchelscheiben zugeben. Mit Gemüsebrühe auffüllen, ca. 20 Min. garen. Mit einem Püriergerät aufschäumen. Sahne und Crème fraîche unterrühren, mit Salz, Pfeffer, Honig und Ingwer würzen. Forellenfilet in Streifen schneiden. Petersilie waschen, Blätter mit Rispe von den Stielen zupfen.

Anrichtehinweis: Suppe in vorgewärmte Schalen füllen. Forellenfilet darauf legen und mit Blattpetersilie garnieren.

Mengenangabe: 100 Personen

je Portion: 320 kcal / 1339 kJ

20.55 Kartoffel-Fisch-Suppe

2 EL Pflanzenöl	felt
450 g kleine neue Kartoffeln, halbiert	225 g geräuchertes Kabeljaufilet, gehäutet und gewürfelt
1 Bd. Frühlingszwiebeln, in Ringen	2 Tomaten, gehäutet, entkernt und gehackt
1 gelbe Paprika, in Streifen	100 g Krabben, gekocht und geschält
2 Knoblauchzehen, zerdrückt	150 ml Creme double
225 ml trockener Weißwein	2 EL frisch gehacktes Basilikum
600 ml Fischbrühe	
225 g weißes Fischfilet, gehäutet und gewür-	

Das Öl in einem großen Topf erhitzen, Kartoffeln, Frühlingszwiebeln, Paprika und Knoblauch zugeben und unter ständigem Rühren 3 Minuten dünsten.

Weißwein und Fischbrühe zugießen und aufkochen. Die Hitze reduzieren und 10-15 Minuten köcheln.

Fischfilets und Tomaten zugeben und weitere 10 Minuten leise kochen, bis der Fisch gar ist.

Krabben, Creme double und Basilikum zufügen und weitere 2-3 Minuten köcheln. Auf vorgewärmte Suppenteller füllen und servieren.

Tipp: Basilikum erst zum Schluss zugeben, da die Hitze sonst das Aroma zerstört.

Variation: Um Kalorien zu sparen, lassen Sie den Weißwein weg und ersetzen die Creme double durch Naturjoghurt.

Mengenangabe: 4 Portionen

20.56 Kartoffel-Gemüse-Suppe

200 g Kartoffeln	Salz
300 g Suppengrün	Pfeffer
1/2 l Brühe (Instant)	Muskatnuß
1 EL Schmand	1/2 Bd. Petersilie, glatte

Kartoffeln und Suppengrün waschen, putzen, kleinschneiden und in der Brühe auf 3 oder Automatik-Kochstelle 5 - 6 zum Kochen bringen. 15 - 20 Min. kochen. 1/3 des Gemüses mit der Schaumkelle herausnehmen. Den Rest in der Brühe mit dem Schnellmixstab pürieren. Schmand unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Gemüse und Petersilienblätter dazugeben.

Mengenangabe: 2 Portionen

Zubereitungszeit 25 Minuten

Pro Portion: 118 kcal / 496 kJ

20.57 Kartoffel-Hackfleisch-Suppe

1/2 EL Öl	Kraut beiseite gelegt,
1 Zwiebel, fein gehackt	Rest in feinen Streifen
500 g mehlig kochende Kartoffeln, in Würfel	Öl zum Braten
1.2 l Fleischbouillon	400 g grob gehacktes Rindfleisch
1 Lorbeerblatt	1/2 TL Salz
200 g Stangensellerie,	Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Suppenschüssel und -teller vorwärmen.

Öl warm werden lassen. Zwiebel andämpfen, Kartoffeln ca. 5 Min. mitdämpfen. Bouillon

dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren. Lorbeerblatt begeben, zugedeckt 30 Min. köcheln. Lorbeerblatt herausnehmen, Suppe pürieren. Stangensellerie begeben, ca. 15 Min. mitköcheln.

Öl in einer Bratpfanne heiß werden lassen. Fleisch portionenweise ca. 3 Min. braten, salzen, in die Suppenschüssel geben. Ca. 6 EL beiseite gestelltes Kraut fein hacken, unter die Suppe mischen, diese würzen, über das Fleisch gießen.

Mengenangabe: 1 1/2 Liter

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Pro Person: 320 kcal / 1341 kJ; E 24 g, F 13 g, KH 25 g

20.58 Kartoffel-Hühnersuppe

4-5 Möhren (ca. 400 g)	1 kg mehligkochende Kartoffeln
200 g Porree (Lauch)	100 g Shiitake-Pilze oder rosa Champignons
300 g Knollensellerie	1 EL (20 g) Butterschmalz
1 TL getrockneter Majoran	weißer Pfeffer
1 TL Pfefferkörner	Muskat
2 TL Salz, ca.	2-3 EL Creme fraîche
1 küchenfertiges Hähnchen (ca. 1,2kg)	etwas Schnittlauch

Gemüse putzen bzw. schälen, waschen und kleinschneiden. Ein Drittel Gemüse mit 1 1/2 l Wasser, Majoran, Pfefferkörnern und Salz aufkochen. Hähnchen waschen, zufügen und ca. 1 Stunde köcheln lassen.

Inzwischen Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Pilze putzen, waschen und evtl. halbieren.

Hähnchen herausnehmen, Brühe durchsieben. Butterschmalz im Topf erhitzen. Pilze darin anbraten, herausnehmen. Restliches Gemüse darin andünsten. Brühe angießen, aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Gemüse herausheben. Kartoffeln in die Brühe geben und ca. 20 Minuten garen.

Fleisch von Haut und Knochen lösen und in Stücke schneiden. Kartoffeln in der Brühe zerstampfen. Gemüse, Pilze und Fleisch in der Suppe erhitzen. Abschmecken und mit Creme fraîche verfeinern. Schnittlauch waschen, fein schneiden und darüberstreuen.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Std.

pro Portion: 660 kcal / 2770 kJ; E 52 g, F 29 g, KH 43 g

20.59 Kartoffel-Käsesuppe

Zutaten

1 EL Butter oder Margarine

1 Knoblauchzehe

1 Zwiebel

300 g mit Schale gekochte Kartoffeln

1 l Gemüsebrühe (instant)

400 g Gemüse (z. B.

Lauch

Möhren

Sellerie)

150 g Käse (Freiburger Vacherin oder Gouda)

wenig Muskat

Salz

Pfeffer

1 Bd. Schnittlauch

Fett im Topf auf 2 oder Automatik-Kochplatte 4-5 zerlaufen lassen, durchgepreßte Knoblauchzehe und feingehackte Zwiebel glasig werden lassen. Gepellte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln kurz mit andünsten, mit der Brühe ablöschen, mit dem Zerkleinerungsstab oder im Mixer pürieren, in den Topf zurückgeben, aufkochen.

Kleingeschnittenes Gemüse zugeben und 20 Minuten auf 1 oder Automatik-Kochplatte 4-5 unter gelegentlichem Rühren kochen lassen. Käse in kleine Würfel schneiden, in die Suppe geben, unterrühren und schmelzen lassen. Die Suppe pikant abschmecken, mit Schnittlauch bestreut servieren. Hinweis: - Die Suppe ist als Mahlzeit rezeptiert. - Der Freiburger Vacherin ist typisch in seiner Art; nur der Käse der im Kanton Freiburg in der Schweiz hergestellt wird, darf das hinterlegte Gütezeichen tragen - es garantiert die Echtheit des Produktes.

Mengenangabe: 4 Portionen

20.60 Kartoffel-Kefirsuppe

1 klein. Salatgurke (geschält und entkernt in Würfel geschnitten)

1 Bd. Frühlingszwiebeln

1 rote und

1 gelbe Paprikaschote

200 ml Kefir

4 Eigelb

Salz, Muskat und weißer Pfeffer aus der Mühle

600 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe

400 g festkochende Kartoffeln

1 Knoblauchzehe (geschält und halbiert)

2 Schalotten (geschält und fein geschnitten)

feines Rapsöl zum Anschwitzen

Schalotten und Knoblauch in Rapsöl glasig anschwitzen, die Kartoffeln zugeben und mit der Brühe auffüllen. Salzen und Pfeffern und die Kartoffeln weich kochen. Durch eine flotte Lotte passieren, mit dem Kefir und den Eigelb verrühren, mit Muskat würzen und vorsichtig wieder erwärmen ohne aufzukochen. Paprikaschoten waschen, vierteln, von Stielansatz und Kernen befreien und quer in kurze feine Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, Frühlingszwiebeln, Paprikaschoten und Gurke darin schnell und heiß anbraten, salzen und pfeffern. Die Kartoffel-Kefirsuppe mit dem Schneebesen glattrühren. In vier tiefe Teller verteilen und mit der Gemüsemischung

bestreuen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 45

20.61 Kartoffel-Kerbel-Suppe

Zutaten

375 g Kartoffeln	2 Eigelb
1 l Gemüsebrühe (Instant)	200 g Crème fraîche
1/2 Beutel Kerbel	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

1. Kartoffeln schälen, waschen, würfeln. 15 bis 20 Minuten in der Brühe kochen lassen.
 2. Den Kerbel waschen, etwas beiseite legen. Den anderen Kerbel von den Stielen zupfen, zur Suppe geben. 3. Suppe mit dem Schneidstab pürieren. Eigelb mit 100 g Crème fraîche verquirlen, mit der Suppe verrühren, nicht mehr kochen lassen. 4. Salzen, pfeffern, in Tassen füllen. Mit der restlichen Crème fraîche und dem Kerbel garnieren. Pro Portion ca. 5 g E, 24 g F, 15 g KH = 311 kcal (1300 kJ) Als Menüvorschlag: Vorspeise: Kartoffel-Kerbel-Suppe Hauptspeise: Gefüllte Zwiebeln Nachspeise: Sahnequark mit Kirschen

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 25 Minuten

20.62 Kartoffel-Knoblauch-Paste Skordalia me patates

400 g mehligkochende Kartoffeln	1 kleinen Zitrone, Saft von
3 Knoblauchzehen	ZUM GARNIEREN:
5 EL Olivenöl	1 dünne grüne oder rote Peperoni
6 EL Gemüsebrühe (Instant)	einige Petersilienblättchen
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle	1 Tomate

Diese Paste wird in Griechenland als eine von vielen kleinen Vorspeisen gereicht. Man kann das Angebot aber auch nur mit einem Bauernsalat abrunden oder serviert die Paste zu Lammfleischspießchen.

Die Kartoffeln waschen und knapp mit Wasser bedeckt in etwa 2 5 Minuten garen. Noch heiß pellen und durch die Kartoffelpresse oder durch ein Haarsieb in eine Schüssel drücken. Abkühlen lassen.

Die Knoblauchzehen schälen und durch die Knoblauchpresse zu den Kartoffeln drücken. Olivenöl, Brühe, Salz, Pfeffer und Zitronensaft zugeben und alles zu einer geschmeidigen Paste verarbeiten. Eventuell noch etwas Öl und Brühe untermischen, falls sie zu fest wird.

Die Paste auf einen Teller geben und rundum mit in Ringe geschnittener Peperoni, mit

Petersilienblättchen und Tomatenscheiben garnieren.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

20.63 Kartoffel-Lauch-Suppe

300 g ausgelöste Hühnerbrust	Salz
1 mittelgroße Zwiebel	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
30 g Butter	1 Becher süße Sahne
2 dicke Stangen Lauch	1 Prise geriebene Muskatnuss
300 g mehligkochende Kartoffeln	

Die Hühnerbrust in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. In einem Suppentopf die Butter erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Die Hühnerfleischstücke unter Wenden darin 5 Minuten anbraten, dann herausnehmen. Den Suppentopf beiseite stellen.

Lauch von den harten grünen Blättern und den Wurzelansätzen befreien. Die Stangen längs halbieren und unterfließendem kaltem Wasser gründlich abspülen. Das Wasser abtropfen lassen und das Gemüse in sehr dünne Streifen schneiden.

Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Den Suppentopf erneut aufsetzen, Lauch und Kartoffelwürfel unter Wenden 5 Minuten andünsten. $\frac{3}{4}$ l heißes Wasser angießen, 1 knappen TL Salz und reichlich schwarzen Pfeffer zugeben und das Gemüse bei Mittelhitze und zugedeckt 10 Minuten kochen.

Mit dem Kartoffelstampfer die Kartoffeln zerdrücken. Die Sahne und nach Bedarf noch etwas Wasser unterrühren und die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Suppe erhitzen, Hühnerfleisch darin 3 Minuten garziehen lassen und das Gericht auf vorgewärmten Tellern servieren.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

20.64 Kartoffel-Lauchsuppe

300 g geschälte Kartoffeln, mehlig kochend	2 EL weißer Balsamicoessig
1 Lauchstange	Salz, Pfeffer, Muskat
1 gewürfelte Zwiebel	Pflanzenöl
1000 ml Geflügelfond	1/2 Bd. Weizengras oder Schnittlauch zum Garnieren
500 ml Sahne	

Die geschälten Kartoffeln grob würfeln und in einem Topf mit Pflanzenöl anschwitzen, dabei leicht salzen. Lauch putzen, in Ringe schneiden, Zwiebel schälen und würfeln, beides zu den Kartoffeln geben und mit anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Dann mit der Gemüsebrühe ablöschen und kochen bis alles weich ist (ca. 20 min.) Kurz vor

Schluss den Essig und die Sahne hinzufügen, noch mal kurz kochen lassen, dann mit dem Pürierstab mixen, durch ein Sieb passieren, dann mit dem Pürierstab aufschäumen und in Gläsern oder Suppen-Tassen anrichten. Mit fein geschnittenem Weizengras garnieren.

Mengenangabe: 4 Portionen:

20.65 Kartoffel-Lauchsuppe mit Kokos

1 klein. Zwiebel	Salz
300 g Kartoffeln, mehlig kochend	Pfeffer
250 g Lauch (nur das Weiße)	1 EL Olivenöl
1 EL Öl	6 EL Erdnüsse, geröstet, gesalzen
400 ml Gemüsebrühe	dünne Frühlingslauchstreifen zur Dekoration
400 ml Kokosmilch	

Zwiebel fein würfeln. Kartoffeln in 2 cm große Stücke, Lauch in 1 cm dicke Ringe schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel glasig braten.. Kartoffeln kurz mitdünsten. Brühe angießen, aufkochen. Zugedeckt 10 Minuten köcheln.

Lauch und Kokosmilch zugeben. Zugedeckt weitere 5 Minuten köcheln.

Suppe pürieren. Salzen und pfeffern. Eventuell durch ein feines Sieb streichen. Anrichten.

Mit etwas Öl beträufeln. Mit grob gehackten Erdnüssen und Frühlingslauch bestreuen.

Tipp: Nach Belieben kalt oder warm servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Garzeit: 15 Min. (+ evtl. Kühlzeit)

Zubereitung: 10 Min.

20.66 Kartoffel-Lauchsuppe mit Pfifferlingen und krossen Speckchips

400 g Kartoffeln, mehlig kochend	2 l Kalbsfond
200 g Lauch, nur das Weiße	1 Prise Meersalz
180 g Möhren, Sellerie und Petersilienwurzel (je 60 g)	frisch gemahlener weißer Pfeffer
120 g Butter	<i>Einlagenzutat</i>
1 Bd. Kräuterbündel	10 Scheib. Sehr dünne Scheiben Schinkenspeck
(2 Lorbeerblätter und je 5 Zweige Majoran, Petersilie, glatt, Thymian)	1 Bd. Schnittlauch
200 ml Sahne	2 Stangen Lauch
	300 g Pfifferlinge
	40 g Butter

Kartoffeln waschen, schälen und klein schneiden. Lauch und Suppengemüse putzen, klein schneiden, in 80 g Butter anschwitzen (restliche Butter würfeln und kaltstellen). Kartoffeln dazugeben, Fond angießen und aufkochen. Kräuterbündel hineingeben, Suppe 20 Minuten köcheln lassen, anschließend Kräuterbündel entfernen. Suppe mit kalten Butterwürfeln pürieren, durch ein feines Sieb passieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sahne steif schlagen, kaltstellen. Einlage: Backofen auf 200 °C vorheizen. Schinkenscheiben in breite Streifen reißen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und etwa 5 Minuten im Ofen kross backen. Schnittlauch fein schneiden. Lauch und Pfifferlinge putzen und klein schneiden. Lauch in einer Pfanne in Butter ansautieren, Pilze dazugeben und mitgaren, salzen und mit Schnittlauch fertig stellen. Kartoffelsuppe mit geschlagener Sahne anrichten, mit Lauch-Pfifferlingen und Speckchips servieren.

Mengenangabe: 10 Personen

20.67 Kartoffel-Mais-Suppe mit Schüblig

3 Schalotten, in feinen Ringen	1 EL Mehl
1 Knoblauchzehe, gepresst	2 dl Weißwein
1 EL Butter oder Margarine	8 dl Gemüsebouillon
500 g mehlig kochende Kartoffeln, klein gewürfelt	2 Schüblige, halbiert, in Scheiben
1 Dos. Maiskörner (ca. 340 g), abgetropft	Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Schalotten und Knoblauch in der warmen Butter oder Margarine andämpfen. Kartoffeln, Mais und Mehl begeben, ca. 5 Min. mitdämpfen. Wein und Bouillon dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 10 Min. köcheln, die Schüblige begeben, ca. 10 Min. ziehen lassen, die Suppe würzen.

Lässt sich vorbereiten: die Suppe ohne Schüblige 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt kühl stellen. Vor dem Servieren fertig zubereiten.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Pro Person: 569 kcal / 2381 kJ; E 16 g, F 21 g, KH 69 g

20.68 Kartoffel-Mangold-Suppe

250 g Mangold	Salz
250 g mehligkochende Kartoffeln	Pfeffer
1 Stange Lauch	Muskat
1 Knoblauchzehe	Sojasauce
20 g Butter	4 EL Sahne
1 EL Mehl, gestr.	3 Stiele Majoran, evtl. mehr
1 l Gemüsebrühe (Instant)	50 g Käse, frisch geriebener

Mangold gründlich waschen, grobe Stiele entfernen, in Streifen schneiden. Geschälte Kartoffeln fein würfeln. Geputzten Lauch in feine Ringe schneiden. Lauch und durchgepreßte Knoblauchzehe mit Butter auf 2 oder Automatik-Kochplatte 4-5 glasig dünsten. Mangold und Kartoffeln zufügen, kurz mit andünsten. Mehl überstäuben. Mit heißer Brühe aufgießen, die Suppe im geschlossenen Topf ca. 20 Minuten auf 1 oder Automatik-Kochplatte 4-5 langsam kochen lassen.

Die Suppe mit dem Zerkleinerungsstab des Handrührgerätes etwas pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Sojasauce gut abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Sahne unterrühren. Die Suppe mit abgezupften Majoranblättchen und geriebenem Käse bestreuen. Dazu knuspriges Bauernbrot servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

20.69 Kartoffel-Meerrettich-Suppe

700 g Kartoffeln	Salz
150 g Zwiebeln	Pfeffer
20 g Butter oder Margarine	1 TL Weißweinessig
1 1/2 l Gemüsebrühe (Instant)	1 Beet Kresse
200 ml Schlagsahne	200 g Räucherforellenfilets
2 EL Meerrettich (Glas)	

Kartoffeln waschen, schälen, Zwiebeln pellen und beides grob würfeln, in dem Fett auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 kurz anbraten. Mit Brühe auffüllen und 25 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 5 - 6 kochen lassen.

5 Min. vor Ende der Garzeit Sahne und Meerrettich dazugeben. Mit dem Schneidstab pürieren, mit Salz, Pfeffer und dem Essig abschmecken. Mit der vom Beet geschnittenen Kresse und der in Streifen geschnittenen Räucherforelle servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 35 Minuten

Pro Portion: 370 kcal / 1480 kJ

20.70 Kartoffel-Paprika-Suppe

500 g mehlig kochende Kartoffeln	Pfeffer
1 grüne Paprika	150 g Mais (Dose)
1 Zwiebel	1 Avocado
2 Knoblauchzehen	2 EL Zitronensaft
2 EL Olivenöl	70 g geriebener Greyerzer Käse
750 ml Gemüsebrühe (Instant)	150 g Creme fraîche
1 EL Thymianblättchen	Tabasco
Salz	1/2 gewürfelte rote Paprika

Kartoffeln schälen, waschen, grüne Paprika : abbrausen, putzen, entkernen, beides würfeln. Zwiebel, Knoblauch abziehen, hacken und im Öl glasig braten. Paprika, Kartoffeln zufügen, ca. 3 Min. mitdünsten. Brühe angießen, mit Thymian, Salz, Pfeffer aromatisieren. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Min. köcheln.

Mais abtropfen lassen. Avocado schälen, halbieren und vom Stein befreien. 1/3 des Fruchtfleischs in dünne Spalten schneiden, mit 1 EL Zitronensaft beträufeln. Rest fein würfeln.

Die Hälfte des Gemüses aus der Brühe heben, beiseite stellen. Greyerzer, Avocadowürfel, 1 EL Zitronensaft, Creme fraiche in die Suppe geben und alles pürieren. Beiseite gestelltes Gemüse, Mais zufügen. Suppe mit Salz, Pfeffer, Tabasco abschmecken. Mit roten Paprikawürfeln sowie den Avocadospalten garniert servieren.

Extra-Tipp

Mit verschiedenen Kernen bestreut schmeckt diese Suppe besonders aromatisch. Hierfür 2 EL Pistazien-, 3 EL Sonnenblumen-, 2 EL Kürbis- und 2 EL gehackte Walnusskerne in 1 TL Walnussöl anrösten.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung: 25 Min.

Garen: 18 Min.

Pro Person: 560 kcal; E 14 g, F 36 g, KH 43 g

20.71 Kartoffel-Pilz-Suppe

1 Beutel (15 g) getrocknete Steinpilze	400 g Champignons
1.5 kg Kartoffeln	2 EL (20 g) Butter/Margarine
3 mittelgroße Zwiebeln	1 Bd. Petersilie
2 EL Öl	200 g Schlagsahne
4 EL Gemüsebrühe (Instant)	Salz, weißer Pfeffer

Steinpilze abspülen. In 1/4 l lauwarmem Wasser einweichen. Kartoffeln schälen, waschen und kleinschneiden. Zwiebeln schälen und würfeln.

Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Kartoffeln darin andünsten. 2 l Wasser und Steinpilze mit Einweichwasser angießen. Brühe einrühren. Alles aufkochen, dann ca. 20 Minuten garen.

Champignons putzen, waschen und in Scheiben schneiden (z. B. mit einem Eierschneider). Im heißen Fett ca. 5 Minuten goldbraun braten.

Petersilie waschen, fein hacken. Kartoffeln in der Brühe pürieren. Sahne unterrühren, aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie und Champignons unterrühren.

Mengenangabe: 10-12 Personen

Zubereitungszeit ca. 50 Min.

pro Portion ca.: 180 kcal / 750 kJ; E 4 g, F 10 g, KH 16 g

20.72 Kartoffel-Porree-Suppe

500 g Kartoffeln	1 Bd. glatte Petersilie
1 gestr. Tl. Salz	200 g Cortina Frischkäse
1/4 l Wasser	Pfeffer (Mühle)
10 g Margarine	Muskat
Curry	4 Toastscheiben
250 g Porree	150 g Bressot-Käse
3/4 l Hühnerbrühe (Instant)	

Geschälte Kartoffeln würfeln (1 x 1 cm), mit Salz und Wasser auf 3 zum Kochen bringen und 20 Min. auf 1 oder Automatik-Kochplatte 4-5 garen. Die Hälfte der Kartoffeln im Kochwasser mit dem Zerkleinerungsstab des Handrührgerätes pürieren. Margarine zerlassen, geputzten, in dünne Ringe geschnittenen Porree und Curry zufügen und auf 2 oder Automatik-Kochplatte 4-5 etwa 3 Min. dünsten, mit Brühe auffüllen, aufkochen lassen und 10 Min. auf 1 oder Automatik-Kochplatte 4-5 kochen. Vorbereitete Petersilie im Universalzerkleinerer hacken. Pürierte und gewürfelte Kartoffeln, Frischkäse, Gewürze und Petersilie zur Suppe geben und abschmecken. Toastscheiben evtl. rund ausstechen, toasten und dick mit Bressot bestrichen zur Suppe reichen.

Mengenangabe: 4 Portionen

20.73 Kartoffel-Salat-Suppe mit Knoblauch-Croûtons

4 Scheib. Weißbrot	1 l Gemüsebrühe
2 Zweige Thymian	2 EL Rapsöl
1 Kopf Lollo Bionda	800 g mehligkochende Kartoffeln
Salz, Zitronenpfeffer	1 Bd. Suppengemüse
2 Knoblauchzehen	1 Zwiebel
3 EL Butter	

Zwiebeln schälen und würfeln. Suppengemüse putzen und klein schneiden. Alles im heißen Öl 2-3 Minuten andünsten, dann heiße Brühe angießen und zum Kochen bringen. Thymianblättchen abzupfen, zufügen und ca. 25 Minuten garen, bis die Kartoffeln und das Gemüse weich sind. Salat putzen, waschen und in mundgerechte Stücke zerzupfen. Weißbrot in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch schälen und dazupressen. Brotwürfel darin rundherum knusprig braten. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, Salat darin kurz zusammenfallen lassen. Mit den Croûtons bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 35

431 kcal / 1807 kJ

20.74 Kartoffel-Sauerampfer-Suppe

1 mittelgroße Zwiebel	1/2 Becher (100 g) süße Sahne
150 g Sauerampfer	Salz
50 g Kerbel oder 1 Bund glatte Petersilie	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 groß. mehligkochende Kartoffeln (200 g)	1 EL Zitronensaft
30 g Butter	2 hartgekochte Eier
1/2 l Hühnerbrühe (Instant)	

Auch diese klassische Suppe kommt ohne Kartoffeln nicht aus. Wer keinen Sauerampfer bekommt, kann sie auch nur mit frischem Kerbelkraut zubereiten.

Zwiebel schälen und klein würfeln. Sauerampfer und Kerbel waschen, schlechte Blättchen aussortieren. Einige Kerbel- oder Sauerampferblättchen zum Garnieren beiseitelegen. Das übrige Grün grob hacken. Die Kartoffeln waschen, schälen und würfeln.

In einem Suppentopf die Butter erhitzen. Zwiebel und das Grün darin 1 Minute dünsten. Kartoffeln und Brühe zugeben und alles zugedeckt und bei Mittelhitze in 10 Minuten garen.

Suppe in einen anderen Topf durch ein Sieb passieren. Sahne unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Hartgekochte Eier pellen und fein hacken. Die Suppe erneut erhitzen, auf vorgewärmte Teller verteilen, mit Ei bestreuen und mit den zurückbehaltenen Kerbel- oder Sauerampferblättchen garnieren.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

20.75 Kartoffel-Sellerie-Suppe mit Lachs

500 g mehlig koch. Kartoffeln	200 g Schlagsahne
250 g Knollensellerie	3-4 EL geriebener Meerrettich (Glas)
1 mittelgroße Zwiebel	75-100 g geräucherter Lachs
2 EL Butter/Margarine	1/2 Bd. Schnittlauch
Salz, weißer Pfeffer	

Kartoffeln und Sellerie schälen, waschen und in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Fett erhitzen. Zwiebel, Kartoffeln und Sellerie darin andünsten, würzen. Mit 1 l Wasser ablöschen. Aufkochen und zugedeckt ca. 25 Minuten garen. Gemüse in der Brühe pürieren. 100 g Sahne angießen und aufkochen. Suppe mit Salz, Pfeffer und 2-3 EL Meerrettich kräftig abschmecken. Lachs in feine Streifen schneiden. Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. 100 g Sahne halb steif schlagen und mit 1 EL Meerrettich verrühren. Suppe mit Meerrettich-Sahne und Lachsstreifen anrichten. Schnittlauch darüber streuen.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Portion ca.: 330 kcal / 1380 kJ; E 8 g, F 24 g, KH 19 g

20.76 Kartoffel-Senf-Suppe mit Salbei

500 g vorwiegend fest kochende Kartoffeln	50 g Mehl
500 ml Gemüsebrühe (instant)	1 Ei
1 EL Dijonsenf	2 Zweige Salbei
125 g Knoblauch-Crème-fraîche	Öl zum Ausbacken
Salz, Pfeffer	40 g Bacon, fein gewürfelt
1 EL gehackte Petersilie	

Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. In der Brühe 20-25 Min. garen und pürieren. Senf und Crème fraîche einrühren, kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gehackte Petersilie unterrühren.

Mehl mit 6 EL kaltem Wasser, Ei und 1 Prise Salz verrühren. Salbei abbrausen, trockentupfen und die Blätter von den Stielen zupfen.

Reichlich Öl in einer Fritteuse oder in einem Topf erhitzen. Die Salbeiblätter in den Ausbackteig tauchen und im heißen Öl goldbraun frittieren. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Bacon in einer kleinen, beschichteten Pfanne knusprig auslassen. Die Suppe auf 4 Teller verteilen und mit dem Bacon bestreuen. Mit den frittierten Salbei blättern garniert servieren. Dazu nach Wunsch Baguette reichen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 40 Min.

Garen ca. 25 Min.

pro Person: 270 kcal; E 8 g, F 15 g, KH 26 g

20.77 Kartoffel-Shooter mit Schinken-Grissini

2 Schalotten	1/2 l Geflügelfond oder Hühnerbrühe
6 Scheib. Parmaschinken	50 ml Sahne
250 g gekochte Pellkartoffeln	Muskatnuss
40 g Butter	ein Spritzer Zitronensaft
Meersalz	4 Grissini
Pfeffer aus der Mühle	

Die Schalotten schälen und fein würfeln. 2 Scheiben Schinken in grobe Stücke schneiden. Die Kartoffeln pellen und grob würfeln. In einem Topf die Butter zerlassen, die Schalotten und den zerkleinerten Schinken darin anschwitzen. Die Kartoffeln zugeben, kurz mit

anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Fond oder Brühe und Sahne angießen, alles aufkochen, dann den Schinken entfernen. Die Suppe pürieren und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken. Den restlichen Parmaschinken um die Grissini wickeln. Die Suppe in kleine Gläser füllen und damit anrichten.

Tipp: Wer keine Pellkartoffeln übrig hat, bereitet die Suppe mit rohen Kartoffeln zu. Dann die Kartoffeln würfeln, mit Schalotten und Schinken anschwitzen, Fond oder Brühe angießen und ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Mengenangabe: 4-6 Personen

20.78 Kartoffel-Steinpilz-Suppe

10 g getrocknete Steinpilze	750 g mehlig kochende
1 Bd. Suppengrün	Kartoffeln
1 Zwiebel	Salz, Pfeffer
100 g geräucherter durchwachsener Speck (Stück)	1/2 Bd. Schnittlauch
1 Lorbeerblatt	200 g Schlagsahne

Pilze gut abspülen und in 100 ml lauwarmem Wasser einweichen. Suppengrün putzen bzw. schälen und waschen. Zwiebel schälen. Alles grob würfeln. Suppengrün, Zwiebel, Speck, Lorbeer und 1-1 1/4 l Wasser aufkochen. Ca. 20 Minuten köcheln. Kartoffeln schälen, waschen und klein schneiden. Pilze abtropfen lassen, dabei das Einweichwasser auffangen. Pilze fein hacken. Kartoffeln und Pilze samt Einweichwasser zur Brühe geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, weitere ca. 20 Minuten köcheln. Speck und Lorbeer herausnehmen. Speck fein würfeln und in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten. Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. Suppe fein pürieren. Sahne einrühren und nochmals kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Schnittlauch und Speckwürfeln bestreuen.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

pro Portion ca.: 310 kcal; E 8 g, F 18 g, KH 27 g

20.79 Kartoffel-Suppe mit geräucherter Putenbrust und Kartoffelstroh

100 g Bauchspeck, geräuchert	100 g Lauch
100 g Zwiebeln	100 ml Sahne, 30 %
900 ml Gemüsefond, aus Instantpulver	50 ml Crème fraîche, 40 %
800 g Kartoffeln, mehlig kochend	20 g Zucker
150 g Möhren	2 g Majoran, gerebelt
100 g Sellerie, Knolle	1 Bd. Petersilie, glatt

200 g Putenbrust, geräuchert
 150 g Kartoffeln, fest kochend
 50 ml Rapsöl

1 Bd. Petersilie, glatt
 10 Stk. Gewürzpauschale (Salz, Pfeffer,
 Muskatnuss, gemahlen)

Bauchspeck in feine Würfel schneiden. Zwiebeln abziehen, fein würfeln. Beides in einem Topf anschwitzen, mit Gemüsefond auffüllen. Kartoffeln waschen, schälen und in grobe Würfel schneiden, in die Suppe geben und solange kochen bis die Kartoffeln gar sind. Alles pürieren. Gemüse putzen, in feine Würfel bzw. Ringe schneiden und zur Suppe geben, für ca. 10 Min. kochen lassen. Sahne, Crème fraîche hinzugeben und mit Salz, Pfeffer, Zucker, Muskatnuss, Majoran würzen. Petersilie waschen, fein hacken und zur Suppe geben. Putenbrust in feine Streifen schneiden und zur Suppe geben. Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Streifen schneiden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelstreifen in Rapsöl goldgelb ausbacken.

Anrichtehinweis: Kartoffelsuppe in vorgewärmten Tellern oder Tassen anrichten. Kartoffelstroh darauf geben. Mit Petersilie ausgarnieren.

Mengenangabe: 10

je Portion: 236 kcal / 988 kJ

20.80 Kartoffelcreme

250 g mehlig kochende Kartoffeln
 250 g Lauch (nur das Weiße berechnet)
 1 groß. Zwiebel
 3 EL Butter
 3/4 l Hühnerbrühe
 1 TL Majoran

1/8 l Sahne
 Salz
 Pfeffer
 etwas Zitronensaft
 1 Msp. Cayenne

Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden. Die Lauchstangen gründlich waschen. Nur das Weiße in dünne Ringe schneiden. Den zartgrünen Teil beiseite legen. Die Zwiebel schälen, fein hacken. 2 EL Butter in einem Topf aufschäumen lassen. Kartoffelstücke, Lauchringe und Zwiebeln hineingeben. Bei milder Hitze unter gelegentlichem Rühren andünsten, aber keine Farbe nehmen lassen. Mit Hühnerbrühe auffüllen. Majoran dazugeben. Zugedeckt 30 Minuten köcheln. Die Suppe durch ein Sieb streichen oder auch mit dem Pürierstab des Handmixers fein pürieren. Mit der Sahne auffüllen. Noch etwa 10 Minuten kräftig kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Cayennepfeffer abschmecken. Den zurückbehaltenen, zartgrünen Lauch in sehr feine Ringe schneiden. In der restlichen Butter andünsten. In die Suppe rühren. Heiß servieren.

Als rustikale Menü: Kartoffelcreme, Schweinenuss in Brotteig, Obstsalat

Mengenangabe: 4 Personen

20.81 Kartoffelcremesuppe

1 Scheib. Knoblauch	1 kg Knollensellerie frisch
1 Bd. Thymian frisch	1 kg Porree frisch
16 l Tomatensaft	1 kg Möhren frisch
Feinwürzmittel	10 l Trinkwasser
Muskatnuss	5 kg Kartoffeln geschält, frisch
Pfeffer	1 kg Zwiebeln frisch
2 l Sahne 30% Fett	800 g Schinkenspeck

Mageren, gewürfelten Speck anrösten und die fein gewürfelten Zwiebeln darin goldgelb anbraten. Kartoffeln klein schneiden und mit Flüssigkeit garen. Alles pürieren und das feingewürfelte Gemüse und die Speck- Zwiebel-Mischung zugeben. Aufkochen, mit Knoblauch, Thymian, Pfeffer, Muskat, Feinwürzmittel und der Sahne verfeinern.

Mengenangabe: 100 Personen

je Portion: 125 kcal / 523 kJ

20.82 Kartoffelcremesuppe

1 Schalotte	3 EL Crème fraiche oder Schmand
4 mittelgroße Kartoffeln	1 EL Dill
1 Knoblauchzehe	1 EL Schnittlauch
1 EL Butterschmalz	Petersilie zum Garnieren
3/4 l Gemüse- oder Hühnerbrühe	100 g Garnelen
Pfeffer, Muskat, eventuell etwas Salz	

Eine schnell zubereitete und leckere Suppe für 2 Personen. Als Vorspeise oder als Mittagessen bestens geeignet.

Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln. Kartoffeln schälen und in Würfel von ca. 1 cm schneiden.

Butterschmalz in einem kleinen Topf erhitzen, Schalotte zugeben und bei mittlerer Temperatur glasig dünsten, Knoblauch und Kartoffeln hinzugeben. Alles etwas andünsten. In der Zwischenzeit die Brühe erhitzen (in der Mikrowelle geht es am besten) und dazugeben. Leicht köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Topf vom Herd nehmen und die Crème fraiche oder den Schmand mit einem Mixstab unterarbeiten. Kräuter dazugeben, mit den Gewürzen abschmecken und die Garnelen darin erwärmen. Sofort servieren.

Mengenangabe: 2 Portionen

20.83 Kartoffelcremesuppe mit Krabben

1 kg mehlig kochende Kartoffeln	1 EL Butterschmalz
1 Bd. Suppengrün	1 klein. Knoblauchzehe
1.5 l Fischfond	1 EL Creme fraîche
400 ml Weißwein	gemahlener weißer Pfeffer
3 Zwiebeln	375 g Krabbenfleisch

Die Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Das Suppengrün putzen, waschen und ebenfalls grob würfeln beziehungsweise in Stücke schneiden.

Alle vorbereiteten Zutaten in Fischfond und Wein 20 bis 30 Minuten kochen, anschließend im Mixer pürieren.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und im heißen Butterschmalz glasig braten. Den Knoblauch schälen und durch die Presse dazudrücken.

Die Zwiebel-Knoblauch-Mischung und die Creme fraîche unter die Kartoffelsuppe heben. Mit Pfeffer abschmecken.

Das Krabbenfleisch hinzufügen und in der Suppe erwärmen, jedoch nicht mehr kochen lassen.

Mengenangabe: 6 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

20.84 Kartoffelcremesuppe mit roten Linsen

1 kg Kartoffeln	Salz
1 Möhre	Pfeffer aus der Mühle
1 Lauchzwiebel	1 EL Zitronensaft
1 Stück Knollensellerie (100 g)	80 g rote Linsen
1 EL Butter	1/2 Bd. Thymian
1 l Gemüsebrühe	1 EL Olivenöl
250 g Schlagsahne	

Kartoffeln schälen und klein schneiden. Möhre, Lauchzwiebel und Sellerie putzen und ebenfalls klein schneiden.

Kartoffel- und Gemüsestücke in der heißen Butter andünsten. Die Brühe zugeben und ca. 15 Min. kochen. Alles mit dem Stabmixer pürieren. Die Sahne zugeben, erwärmen und die Suppe mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die abgespülten roten Linsen in wenig Salzwasser in ca. 7 Min. weich kochen.

Kleine Thymianzweige oder -blättchen im heißen Öl knusprig braten.

Die Suppe vor dem Servieren noch einmal mit dem Stabmixer aufschlagen, auf Teller füllen und mit den abgetropften roten Linsen und dem gebratenen Thymian bestreuen

Mengenangabe: 4 Portionen

20.85 Kartoffelcremesuppe mit Rucola

300 g Kartoffeln (mehlig kochend)	800 ml Gemüsefond (Glas)
Salz	5 EL Olivenöl
2 Schalotten	Pfeffer
1 Knoblauchzehe	1/2 Bd. Rucola
1 EL Butter	

Die Kartoffeln waschen und mit der Schale in Salzwasser gar kochen.

Schalotten und Knoblauch abziehen. Schalotten fein würfeln, Knoblauch fein hacken. Kartoffeln pellen und in Würfel schneiden. Schalotten in heißer Butter andünsten, Fond angießen, aufkochen. Kartoffeln, Knoblauch und Öl im Mixer pürieren. Die Suppe aufkochen und würzen.

Rucola putzen und waschen. 1 Schöpfkelle Kartoffelsuppe abnehmen, mit Rucola vermengen, einmal aufkochen, 2 Minuten ziehen lassen, dann fein pürieren.

Die Kartoffelsuppe in Tassen gießen und mit der Rucolacreme marmorieren.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Pro Portion: 240 kcal / 1010 kJ

20.86 Kartoffeln à la Saltimbocca

12 klein. vorwiegend festkochende Kartoffeln von je etwa 50 g	1 EL Mehl
500 g Kalbfleisch	1/4 l Fleischbrühe oder Rinderfond (Fertigprodukt)
300 g mild geräucherter durchwachsener Speck	1 Zitrone
30 klein. Salbeiblätter	125 g Schmand (24 % Fett)
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	Salz
40 g Butter	weißer Pfeffer aus der Mühle
	1 Prise Zucker

Die Kartoffeln waschen, in der Schale kochen, abgießen, ausdämpfen lassen und rasch pellen. Das zuvor abgespülte, trocken getupfte Fleisch in 12,250 g Speck in 24 hauchdünne Scheiben schneiden. Die Salbeiblättchen abspülen und trockentupfen.

12 Speckscheiben auf ein Brett legen, darauf ein Salbeiblatt und eine Scheibe Kalbfleisch. Das Fleisch mit Pfeffer übermahlen, mit einem Salbeiblatt und einer Scheibe Speck belegen. Darauf jeweils eine Kartoffel setzen und umwickeln. Den 'Fleischmantel' mit Holzstäbchen feststecken. Eine große feuerfeste Form üppig mit Butter einfetten und die Saltimbocca-Kartoffeln hineinsetzen. Mit Folie überzogen bis zum nächsten Tag kühl stellen, jedoch nicht in den Kühlschrank. Den restlichen Speck fein würfeln und in der heißen Butter knusprig braten. Das Mehl einstreuen und hell anschwitzen lassen. Mit Brühe oder Rinderfond unter Rühren ablöschen und einige Minuten köcheln lassen. Nach dem Abkühlen in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag den Backofen auf 200 Grad vorheizen (Gas Stufe 3) und die Kartoffeln darin etwa 20 Minuten backen. Nebenher die restlichen Salbeiblättchen hacken. Die Zitrone schälen und die Fruchtfilets aus den Trennhäuten lösen. Dabei den Saft auffangen. Die Sauce erhitzen, das Zitronenfruchtfleisch samt Schmand einrühren. Die Sauce mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Über die Kartoffeln gießen und diese noch weitere 10 Minuten überbacken. Dann die Stäbchen entfernen. Die Kartoffeln schmecken heiß oder lauwarm. Nach Belieben noch mit Salbeiblättchen garnieren.
Tipp: Das Kalbfleisch lässt sich - mit der Aufschnittmaschine oder einem Elektromesser - besonders gut schneiden, wenn es im Gefriergerät leicht vorgefrosten wurde.

Mengenangabe: 4 Portionen

20.87 Kartoffeln in scharfer Soße

1.2 kg kleine Kartoffeln	300 ml Brühe
Salz	800 g geschälte Tomaten (Dose)
3 Zwiebeln	4 EL Zitronensaft
3 Knoblauchzehen	Pfeffer
2 rote Chilischoten	4 EL geröstete Pinienkerne
8 EL Öl	3 EL schwarze Oliven ohne Stein

Kartoffeln waschen, in Salzwasser ca. 20 Min. garen.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen, Zwiebeln in Ringe schneiden, Knoblauch fein hacken. Chili putzen, abbrausen, hacken. Alles im Öl andünsten, 100 ml Brühe dazugeben, fast einkochen lassen. Tomaten, Zitronensaft und übrige Brühe angießen, ca. 10 Min. köcheln lassen. Salzen, pfeffern. Die Kartoffeln abgießen, mit Soße auf Schälchen verteilen. Mit Pinienkernen und Oliven bestreuen.

Mengenangabe: 8 Personen

Garen: ca. 30 Min.

Zubereitung ca. 25 Min.

pro Person ca.: 255 kcal; E 5 g, F 16 g, KH 22 g

20.88 Kartoffeln mit Chorizo

750 g kleine fest-kochende Kartoffeln	Öl zum Braten
Meersalz	3 gehackte Knoblauchzehen
100 g Chorizo	1/2 Bd. gehackte Petersilie
125 g Bauchspeck	

Kartoffeln bürsten, waschen und in sehr stark gesalzenem Wasser schwimmend 15-20 Minuten kochen lassen, anschließend abgießen.

Chorizo und den Bauchspeck in dünne Scheiben schneiden und in etwas Öl anbraten. Knoblauch 1 Minute mitbraten, Petersilie unterheben. Alles zu den Kartoffeln geben. Mit Salz bestreuen und den Topf auf dem Herd hin und her schwenken, bis sich alles gut vermischt hat. Sofort servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten (plus Gar- und Bratzeit)

pro Portion ca.: 475 kcal / 1995 kJ; E 10 g, F 36 g, KH 29 g

20.89 Kartoffelrahmsuppe

Zutaten

140 g Kartoffeln	65 g Butter
300 ml Hühnerbrühe	Salz
100 g Shii-Take-Pilze	Pfeffer
2 Stengel Petersilie	1 Prise Zucker
	1/8 l Schlagsahne

1. Kartoffeln schälen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In Brühe kochen. Pilz in Scheiben schneiden. Petersilie waschen, Blätter abzupfen.
2. Kartoffeln mit dem Schneebesen durchschlagen. Die Shii-Take-Pilze in 15 g Butter dünsten. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.
3. Suppe aufsetzen, Sahne zufügen, rühren, nicht kochen lassen. Mit dem Pürierstab des Handrührgerätes aufschlagen, dabei die restlichen 50 g Butter in kleinen, eisalten Stücken hinzufügen. Pilze in die Suppe geben. Mit Petersilie garnieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 30 Minuten

Pro Person ca 1060 Joule; 250 Kalorien

20.90 Kartoffelrahmsuppe

280 g Kartoffeln	60 g Sellerie
600 ml Gemüsebrühe	60 g Lauch
100 ml Sahne	60 g Petersilienwurzel
80 g Maronen (geschält)	Muskat
Currykraut	Salz, Pfeffer
Oregano	80 g Shiitakepilze
2 1/2 EL Butterschmalz	1.5 EL Petersilie
60 g Karotten	

Vorbereitung: Kartoffeln schälen, säubern und in Würfel schneiden. Shiitake mit Küchenkrepp gut abreiben und in kleine Stücke zerteilen. Maronen in kleine Stücke und Petersilie

fein schneiden. Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel schälen, Lauch säubern. Alles in feine Würfel schneiden und in etwas Butterschmalz kurz anbraten. Shiitake und Maronen in wenig Butterschmalz anbraten. Zubereitung: Kartoffeln in heißem Butterschmalz leicht anbraten. Mit Gemüsebrühe angießen, aufkochen, weich köcheln und mit dem Mixstab fein pürieren. Nun die restliche Brühe zufügen. Erst die Sahne und dann die Gemüsegewürfel unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen - Petersilie einstreuen. Anrichten: Suppe in tiefem Teller anrichten, Maronen und Shiitake darüber verteilen und mit Currykraut und Oregano garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 40

20.91 Kartoffelrahmsuppe mit Bratwurstkücherl

Salz, Pfeffer	1 1/2 EL Rapsöl
Muskat	1 1/2 EL Butterschmalz
Thymian	2 Knoblauchzehen
4 Scheib. Roggenbrot	160 g Zwiebeln
130 ml Sahne	150 g Sellerie
1 1/2 EL Petersilie	120 g Lauch
1 Eigelb	120 g Karotten
1 altbackene Semmel	300 g Kartoffeln
1 Schale(n) Kümmelkresse	120 g feine Bratwurst
500 ml Gemüsebrühe	120 g grobe Bratwurst

Karotten und Sellerie schälen, Lauch säubern und alles in feine Würfel zerteilen. Zwiebel schälen. Davon 2/3 in Ringe und 1/3 in feine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und feinpressen. Petersilie feinschneiden. Kümmelkresse abschneiden und 1/4 davon feinschneiden. Kartoffeln säubern, kochen, schälen und durch eine feine Presse drücken. Bratwurstbrät vom Darm austreifen. Mit Eigelb, altbackener Semmel, Petersilie vermengen und mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse kleine Kücherl (Frikadellen) formen. Gemüsebrühe heiß ziehen. Würfel von Karotte, Lauch, Sellerie und Zwiebel in heißem Butterschmalz glasig angehen lassen. Dann die Kartoffeln zufügen und mit Brühe an- und aufgießen. Anschließend glattrühren und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Thymian würzen und köcheln lassen. Feine Kümmelkresse und Knoblauchzehen zugeben, mit Sahne verfeinern und nicht mehr kochen lassen. Fleischkücherl in heißem Rapsöl beidseitig ausbraten und Zwiebelringe mitanbräunen. Suppe in tiefem Teller anrichten. Die Fleischkücherl daraufsetzen. Die Zwiebelringe darüber verteilen und mit Kümmelkresse bestreuen. Die Brotscheiben anlegen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

20.92 Kartoffelschaum

250 g gekochte Kartoffeln	1/16 l Sahne
100 g Holland-Gouda, alt	Muskat
1 Bd. Schnittlauch	Pfeffer
35 g weiche Butter	3 Eiweiß
3 Eigelb	Salz

Kartoffeln und Käse auf der Gemüsereibe fein reiben. Den Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden. Die Butter cremig rühren. Kartoffeln, Käse, Schnittlauch, Eigelb und Sahne untermischen. Die Masse nicht zu lange rühren, da sie sonst seifig wird und beim Backen zusammenfällt. Mit Muskat und Pfeffer abschmecken. Eiweiß mit etwas Salz steif schlagen. Unter die Soufflemasse heben. In vier ausgebutterte Förmchen füllen. Bei 200 Grad 20-25 Minuten backen.

Tipp: Das Souffle lässt sich auch ganz schnell aus fertigem Kartoffelpüree anrühren. Püreepulver für 1/2 l Flüssigkeit nur mit 3/s l Milch zubereiten, dann die übrigen Zutaten untermischen.

20.93 Kartoffelschaumsüppchen mit Basilikumnote

Salz, frisch gemahlener Pfeffer	2 Frühlingszwiebeln
1 1/2 l Geflügelbrühe	600 g mehligkochende Kartoffeln
1/2 Bd. Basilikum	125 ml Sahne
3 EL Rapsöl	100 g Mozzarella
1 Knoblauchzehe	8 Cocktailtomaten

Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und mit einem Drittel der grünen Enden in Scheiben schneiden. Geschälte Knoblauchzehe fein hacken. Rapsöl erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Kartoffeln und Stiele der Basilikumzweige dazugeben und mitdünsten. Mit Brühe aufgießen, salzen, pfeffern und zugedeckt in etwa 25 Minuten bei mittlerer Hitze weich kochen. Nach 15 Minuten einige frische Basilikumblätter dazugeben. Den Grill vorheizen. Inzwischen die Cocktailtomaten waschen, quer halbieren, mit einem Mokkalöffel aushöhlen und nebeneinander in eine feuerfeste Form stellen. Mozzarella in winzige kleine Würfel schneiden. Einige Basilikumblätter fein hacken, mit dem Käse vermischen und in die ausgehöhlten, leicht gesalzenen Tomaten füllen. Im heißen Grill 2 bis 3 Minuten überbacken. Die Basilikumstiele aus der Suppe entfernen, Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Sahne hinzufügen und mit Stabmixer kurz aufschäumen. Auf vier tiefe Teller verteilen und jeweils vier Tomatenhälften hineingeben. Mit Basilikumblättern garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

20.94 Kartoffelsüppchen Deluxe

1 EL Butter	1 dl Vollmilch
1 Schalotte, grob gehackt	Salz, Pfeffer nach Bedarf
200 g mehlig kochende Kartoffeln, in Würfeln	2 EL trockener weißer Vermouth
1 dl trockener weißer Vermouth (z.B. Noilly Prat)	1 dl Vollrahm
4 dl Gemüsebouillon	1 EL Quittengelee
	1/2 TL Paprika
	1/4 TL Salz

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln und Kartoffeln ca. 5 Min. andämpfen. Vermouth dazugießen, einkochen. Bouillon und Milch dazugießen, Gemüse zugedeckt ca. 25 Min. weich köcheln, pürieren, würzen, Vermouth begeben.

Rahm mit Quittengelee und Paprika steif schlagen, salzen. Suppe in Tassen verteilen, Quittenrahm daraufgeben.

Lässt sich vorbereiten: Suppe ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Kurz vor dem Servieren heiß werden lassen, mit dem Mixstab aufschäumen, Quittenrahm zubereiten. Dazu passen: Petersilienwurzel-Chips oder Gemüsechips.

Als Menü: - Kartoffelsüppchen Deluxe - Dörrbohnsalat - Aargauer Braten mit Goldknöpfler - Mango-Vacherin glace

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

pro Person: 193 kcal / 809 kJ; E 3 g, F 13 g, KH 13 g

20.95 Kartoffelsuppe

1 kg Kartoffeln,	Muskat,
1 1/2 l Fleischbrühe,	2 trockene Brötchen,
6 Eigelbe,	20 g Butterschmalz
6 EL Sauerrahm,	

Kartoffeln schälen und würfeln. In der Fleischbrühe zum Kochen bringen und weich kochen. Durch ein Sieb passieren und in die Brühe zurückgeben. Wenn die Suppe nicht mehr kocht, die Eigelbe mit Sauerrahm verrühren und vorsichtig unter die Suppe ziehen, mit Muskat abschmecken. Die trockenen Brötchen in dünne Scheiben schneiden und in Butterschmalz rösten. Vor dem Anrichten in die Suppenteller legen und Suppe darübergießen. Dazu gibt es Zwetschkuchen nach Bühler Art.

20.96 Kartoffelsuppe

800 g mehligkochende Kartoffeln	Salz
2 Zwiebeln	100 g Schlagsahne
1 Stange Porree	frisch gemahlener Pfeffer
50 g Butter oder Margarine	1/2 TL gerebelter Majoran
1 l kräftige Fleischbrühe	eventuell Sahne für die Deko

Die Kartoffeln schälen, abspülen und in grobe Würfel schneiden. Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Porree putzen, gut abspülen und in Stücke schneiden. Das Fett in einem Topf erhitzen. Zwiebelwürfel und Porreestücke darin glasig dünsten. Kartoffelwürfel und Brühe dazugeben und alles mit Deckel etwa 20 Minuten kochen lassen.

Die Kartoffeln in der Suppe zuerst mit dem Kartoffelstampfer, dann kurz mit dem Stabmixer zerkleinern oder durch die 'flotte Lotte' drehen. Achtung: bitte nicht zu lange mit dem Stabmixer pürieren, sonst wird die Suppe kleisterig! Die Sahne unterrühren und die Suppe mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken. Eventuell mit einem Schuss Sahne dekorieren.

dazu: geröstete Brot-Croûtons. Wer's vegetarisch möchte, verwendet statt Fleischbrühe einfach Gemüsebrühe.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 40 Minuten

pro Portion ca.: 300 kcal; E 6 g, F 18 g, KH 27 g

20.97 Kartoffelsuppe

2 Stangen Porree,	2 l Gemüsebrühe (Instant)
3 Stangen Staudensellerie	1/2 Bd. Majoran
600 g mehlig kochende Kartoffeln	150 g Creme fraîche
150 g Katenschinken	Salz, Pfeffer
3 EL Öl	1/2 Bd. Schnittlauch

Porree und Staudensellerie putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, abbrausen, würfeln. Schinken in Streifen teilen.

Das Öl erhitzen. Porree, Sellerie und Kartoffeln zufügen, kurz andünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen.

Majoran abbrausen und trockenschütteln. Einige Blätter zur Garnierung beiseitelegen, den Rest in die Suppe rühren. 35-40 Min. köcheln lassen.

Katenschinken und Creme fraîche zufügen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Den Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und in Röllchen teilen. Die Suppe mit Schnittlauch und Majoran bestreuen und heiß servieren.

Zubereitung ca. 50 Min.

pro Person ca.: 150 kcal

20.98 Kartoffelsuppe

400 g Kartoffeln	150 g Crème fraîche
1 Zwiebel	Salz
1 Bd. Suppengrün	schwarzer Pfeffer
20 g Butter	Muskat
3/4 l Gemüsebrühe	

Kartoffeln und Zwiebel in Würfel schneiden, Suppengrün zerkleinern. Butter erhitze, Kartoffeln und Gemüse darin andünsten.

Mit Brühe ablöschen, aufkochen und 20 Minuten fortkochen. Suppe pürieren, Crème fraîche dazugeben, erhitzen und mit Salz Pfeffer und Muskat abschmecken. Beilage: Baguette

Mengenangabe: 2 Portionen

20.99 Kartoffelsuppe

50-75 g TK-Suppengrün	Salz, Pfeffer
200 g Kartoffeln	Thymian
400 ml Gemüsebrühe	1 EL (15 g) saure Sahne
150 g Champignons	10 g Lachsschinken
1 EL (10 g) Öl	

Suppengrün und Kartoffelstücke in Brühe ca. 15 Minuten kochen.

Pilze putzen, waschen. In Scheiben im heißen Öl anbraten. Würzen. Suppe evtl. pürieren, Sahne einrühren. Schinken in Würfeln und Pilze zufügen. Machen Sie sich einen Einkaufszettel und gehen Sie nicht mit leerem Magen los. Es wandert leicht zu viel in den Korb!

Mengenangabe: 1 Person

20.100 Kartoffelsuppe

1 Lauch	1 1/4 l Gemüsebouillon
2 Rüebli	1 Lorbeerblatt
1 Stück Sellerie (ca. 100 g)	Salz
500 g Kartoffeln	Pfeffer
1 EL Butter	Muskat
1 groß. Zwiebel, gehackt	1 dl Rahm, evtl. mehr
Gehackte Kräuter	Kerbel oder Schnittlauch
1 EL Mehl	

Vorbereiten: Lauch, Rübli und Sellerie in kleine Stücke, Kartoffeln in Würfel schneiden.
 Suppe zubereiten: Zwiebeln und Kräuter (z.B. Majoran, Kerbel, Liebstöckel) in der warmen Butter andämpfen, Gemüse (ohne Kartoffeln) zugeben, mitdämpfen, Mehl drüberstäuben, kurz mitdämpfen. Mit Bouillon ablöschen, Lorbeerblatt und Kartoffeln zugeben, zugedeckt ca. 45 Minuten köcheln.

Pürieren: Lorbeerblatt entfernen, Suppe mit dem Mixer pürieren oder durchs Passe-vite treiben. Zurück in die Pfanne geben.

Verfeinern: Würzen und mit Rahm verfeinern. Nur noch warm werden lassen.

Servieren: Suppe anrichten, Kerbel oder Schnittlauch drüberstreuen.

Dazu eine Käseplatte und Brot servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

20.101 Kartoffelsuppe

750 g mehligkochende Kartoffeln	1/4 l Milch
1 Bd. Suppengrün	1/2 Lorbeerblatt
100 g durchw. Speck	Salz
125 g Zwiebeln	Pfeffer
1 TL Butterschmalz oder Öl	Petersilie
1/2 l Fleischbrühe	3 Wiener Würstchen

Geschälte Kartoffeln und geputztes Suppengrün und Zwiebeln würfeln, Speckwürfel in heißem Fett auf 2 oder Automatik-Kochplatte 4-5 langsam ausbraten. Speckwürfel danach aus dem Topf nehmen, beiseite stellen. Kartoffeln, Zwiebeln und Suppengrün im Speckfett und Butterschmalz andünsten, Brühe, Milch und Lorbeerblatt zufügen, alles auf 1 oder Automatik-Kochplatte 4-5 etwa 30 Minuten kochen lassen.

Speckwürfel wieder zufügen, die Kartoffelsuppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit gehackter Petersilie bestreuen.

Würstchen im Ganzen oder in Stücke geschnitten in der Suppe erwärmen.

Mengenangabe: 3 Portionen

2408 kcal / 10092 kJ; E 87 g, F 148 g, KH 165 g

20.102 Kartoffelsuppe

175 g Bauchspeck, geräucherter	100 g Möhren
300 g Kartoffeln, geschälte	100 g Sellerie
50 g Zwiebel	50 g Lauch
Pfeffer	1/4 l Sahne
1/2 Bd. Majoran	3/4 Fleischbrühe, helle
Salz	

Schwarte vom Speck abschneiden und den Speck würfeln. Gesäuberte Kartoffeln und die Zwiebeln würfeln. Den Majoran zupfen. Die Stiele aufheben und mit Küchengarn zusammenbinden. Die Speckschwarte im Topf ausbraten. Speckwürfel zugeben und mit anbraten.

Kartoffel- und Zwiebelwürfel in den Topf geben und alles gut miteinander vermischen. Mit Fleischbrühe auffüllen und die zusammengebundenen Majoranstiele dazugeben. Aufkochen und dann bei geringer Hitze zugedeckt ca. 25 Minuten langsam kochen lassen. Inzwischen das geputzte Gemüse in Stücke schneiden. Schwarte und Majoranbund aus der Brühe fischen und das Gemüse hineingehen.

Auf ausgeschalteter Kochplatte noch 10 Minuten ziehen lassen. Die Kartoffel und das fast rohe Gemüse in ein Sieb gießen. Die Brühe in einer Schüssel auffangen und wieder in den Topf zurückgeben. Speck, Kartoffeln und Gemüse durch die mittlere Lochscheibe des Fleischwolfes drehen und diese Masse mit der Brühe mischen. Sahne zugeben und unter Rühren alles auskochen lassen. Mit weißem Pfeffer abschmecken. Nur sehr wenig Salz zugeben, da das Gericht durch den Räucherspeck schon recht gut gewürzt ist.

Vor dem Servieren mit dem Majoran bestreuen.

Mengenangabe: 4 Portionen

20.103 Kartoffelsuppe

50-100 g Sellerie, klein geschnitten
1 Stange Lauch, in Streifen

5 klein. Kartoffeln, klein geschnitten

Alle Zutaten zusammen mit 500 ml Wasser weich kochen und ggf. mit pflanzlichem Würzmittel abschmecken, nach der Garzeit einen Teller klare Suppe für den sofortigen Verzehr abschöpfen, danach den Rest pürieren und - falls nötig - mit heißem Wasser verdünnen, ggf. einfrieren. Serviert wird z. B. mit einem Esslöffel frischem Schnittlauch, Dill oder Petersilie pro Teller, abschmecken nach Belieben mit Curry oder Pfeffer.

Tipp: Der festere, pürierte Teil der Suppe kann - je nach Fastenphase - selbst gegessen, für die Auftage eingefroren oder anderen Mitessenden am Tisch serviert werden (dann vielleicht mit Einlage wie z. B. Krabben, Würstchen oder Hackfleischbällchen).

Mengenangabe: 2-4 Personen

20.104 Kartoffelsuppe auf moderne Art

125 g Edelpilzkäse
500 g festkochende Kartoffeln
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 Stange Lauch
1 Bd. Radieschen mit Kraut

50 g Butter
1 Löffelspitze Oregano
1/2 TL Kümmel
1/2 l Fleischbrühe
1/4 l trockener Weißwein
schwarzer Pfeffer, Salz

Edelpilzkäse wenn nötig entrinden, in 1cm dicke und 3 cm breite Scheiben schneiden und zugedeckt zur Seite stellen.

Kartoffeln waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch ebenfalls schälen, Zwiebeln halbieren und beides in dünne Streifen teilen. Von der Lauchstange das Grün entfernen, das Weiße gut waschen und in Ringe schneiden. Die Herzblätter von den Radieschen zupfen, Blätter und Radieschen waschen, die Radieschen in dünne Scheiben schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Lauch darin 5 Minuten anschwitzen. Danach die Kartoffel- und Radieschenscheiben mit den Herzblättchen sowie Oregano und Kümmel zugeben und eine Minute glasig dünsten lassen. Fleischbrühe und Weißwein zugeben und die Suppe bei mittlerer Hitze 25 Minuten garen.

Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und in tiefe Teller verteilen und je 1-2 Scheiben Käse daraufgeben.

20.105 Kartoffelsuppe classico

800 g Lauch	4 Scheib. Weißbrot
1 Schalotte	$\frac{1}{4}$ l Milch
200 g Butter	Muskatnuss
1 kg mehlig kochende Kartoffeln	2-3 EL feingeschnittene frische Kräuter
Salz	(z.B. Schnittlauch, Majoran,
Pfeffer aus der Mühle	Petersilie oder Kerbel)
1 1/2 l Hühnerbrühe	

Vom Lauch die dunklen Teile entfernen. Die hellen Teile putzen, falls nötig waschen. Lauch längs halbieren und fein schneiden. Die Schalotte schälen und fein würfeln.

In einem Topf 100 g Butter erhitzen. Lauch und Schalottenwürfel hinzugeben, kurz anschwitzen und zugedeckt etwa 10 Minuten dünsten.

Die Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln. Zu der Lauch-Schalotten-Mischung geben, salzen und pfeffern. Die Brühe angießen, aufkochen und die Kartoffeln bei geringer Hitze etwa 25 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Das Weißbrot in Würfel schneiden. In einer Pfanne 50 g Butter erhitzen und die Brotwürfel darin knusprig braten. Die gerösteten Brotwürfel (Croûtons) herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Kartoffelsuppe durch eine flotte Lotte oder ein Sieb in einen Topf streichen und nochmals aufkochen. Die Milch und die restliche Butter hinzufügen und die Suppe mit dem Stabmixer kurz aufschlagen. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Die Suppe mit den Croûtons und den frischen Kräutern anrichten.

Mengenangabe: 6 Personen

20.106 Kartoffelsuppe mit Äpfeln und Steinpilzen

400 g mehligkochende Kartoffeln, geschält und in Würfel geschnitten	200 g Steinpilze, geputzt und in Scheiben geschnitten
50 g Zwiebeln, fein gewürfelt	2 Äpfel, geschält, entkernt und in Spalten geschnitten
50 g Möhren, in Würfel geschnitten	1 TL Obstessig
50 g Sellerie, in Würfel geschnitten	1 EL frischer Majoran, gezupft
3 Wacholderbeeren, klein gestoßen	8 Scheib. Bauchspeck, sehr dünn geschnitten
1 l Brühe	Salz
2 Lorbeerblätter	Rapsöl zum Braten
1 Scheib. Bauchspeck, ca. 1 cm dick	

Das Rapsöl in einem Topf erhitzen, die geschälten und in Würfel geschnittenen Kartoffeln, die feingewürfelten Zwiebeln, die in Würfel geschnittenen Möhren, den in Würfel geschnittenen Sellerie und den klein gestoßenen Wacholder darin ohne Farbe anschwitzen. Mit der Brühe aufgießen und die Lorbeerblätter beifügen, salzen und pfeffern. Leise etwa eine halbe Stunde kochen lassen, bis das Gemüse weich ist. Die Speckscheibe und Lorbeer aus der Suppe nehmen und die Suppe durch eine Flotte Lotte treiben. Die geputzten und geschnittenen Steinpilze mit etwas Rapsöl in einer Pfanne goldbraun braten, die geschälten, entkernten und in Spalten geschnittenen Äpfel dazugeben, salzen und pfeffern und mit etwas Obstessig abschmecken. In der Zwischenzeit die dünnen Speckscheiben auf ein Backblech mit Backpapier legen und im vor geheizten Ofen bei 180°C etwa 5-6 Minuten krossen. Die Suppe auf Tellern anrichten, die Pilze und die Äpfel gleichmäßig verteilen, mit dem gezupften Majoran bestreuen und den restlichen 8 krossen, sehr dünn geschnittenen Speckscheiben dekorieren.

Tipp: Legen Sie getrocknete Steinpilze zusammen mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin einige Wochen in kaltgepresstes Rapsöl. Sie erhalten ein wunderbares Steinpilzöl, das Sie auch über diese Suppe träufeln können.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

20.107 Kartoffelsuppe mit Äpfeln und Steinpilzen

1 kg Kartoffeln	1 EL Apfelessig
200 g Zwiebeln	500 g Steinpilze
200 g Möhren	70 g Pancetta
150 g Sellerie	2 Äpfel
3 Wacholderbeeren	3 Stiele Thymian
3 EL Öl	4 EL Olivenöl
2 l Geflügelfond	2 TL Akazienhonig
1 Lorbeerblatt	1 EL glatte Petersilie
Salz, Pfeffer	

Kartoffeln schälen und fein würfeln. Zwiebeln pellen und fein würfeln. Möhren und Sellerie schälen und fein würfeln. Wacholderbeeren grob zerdrücken. Alles in Öl anschwitzen. Mit Geflügelfond aufgießen und Lorbeerblatt hinzugeben. 30-35 Min. leise kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Lorbeerblatt und Wacholderbeeren entnehmen und alles pürieren. Mit Apfelessig würzen. Steinpilze putzen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Pancetta in feine Streifen schneiden. Äpfel in Spalten schneiden. Steinpilze, Speck und Thymian in Olivenöl bei starker Hitze von allen Seiten 5 Min. braten. Nach 3 Minuten die Äpfel dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Akazienhonig darüberträufeln und Petersilie darüberstreuen. Suppe auf Teller verteilen und mit den Steinpilzen, den Äpfeln und dem Speck als Einlage servieren.

Als Menü im September: - Kürbis-Apfel-Salat - Kartoffelsuppe mit Äpfeln und Waldpilzen - Auberginentaler - Perlhuhn mit Trauben-Walnuss-Sauce Spitzkohlrissotto - Zwetschgen-Crumble mit Holunder-Eis

20.108 Kartoffelsuppe mit Cabanossi

750 g Kartoffeln	1-2 EL Gemüsebrühe
1 mittelgroße Zwiebel	(Instant)
2-3 Knoblauchzehen	Salz, weißer Pfeffer
150 g Cabanossi	100 g Schlagsahne
1-2 EL Öl	1 Bd. Schnittlauch

Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln. Zwiebel schälen und würfeln. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Wurst ebenfalls in Scheiben schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen. Wurst darin unter Wenden kurz anbraten, herausnehmen. Kartoffeln, Zwiebel und Knoblauch im Bratfett ca. 5 Minuten andünsten. Mit 1 l Wasser ablöschen. Aufkochen und die Brühe darin auflösen. Ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Einige Kartoffelwürfel und Knoblauchscheiben herausnehmen. Rest in der Brühe fein pürieren. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wurst zugeben und erhitzen.

Suppe mit Sahne verfeinern. Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden. Mit Rest Kartoffeln und Knoblauch über die Suppe streuen.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

pro Portion ca.: 380 kcal / 1590 kJ; E 13 g, F 25 g, KH 24 g

20.109 Kartoffelsuppe mit Champignons

200 g Lauch	3 TL Thymianblättchen
300 g Kartoffeln mehligkochende	4 Blätter Liebstöckel, frisch gehackt
2 EL Gemüsebrühe gekörnte	200 g Champignons kleine

0.5 TL Steinpilzbrühe	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
60 g Butter	4 EL Crème fraîche
4 EL Petersilie, frisch gehackt	

1. Den Lauch putzen, längs einschneiden und gründlich waschen. Mit dem zarten Grün in schmale Streifen schneiden. Die Kartoffeln waschen und dünn schälen.
2. 450 ml Wasser mit der gekörnten Brühe aufkochen. Den Lauch, den Thymian und den Liebstöckel dazugeben. Die Kartoffeln in die kochende Brühe raspeln. Alles zugedeckt etwa 8 Minuten kochen, bis die Kartoffeln weich, aber noch bissfest sind.
3. Die Champignons putzen, mit Küchenkrepp säubern oder kurz waschen. Dann in Scheiben schneiden und in der Suppe 2 - 3 Minuten ziehen lassen.
4. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Die Steinpilzbrühe, die Butter und die Petersilie hineinrühren. Die Suppe mit Pfeffer würzen, auf zwei Tellern verteilen und in die Mitte jeweils 1 El. Crème fraîche geben.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 35 Minuten

1200 kJ

20.110 Kartoffelsuppe mit Croutons

Für die Suppe

750 g mehlig kochende Kartoffeln
1 Bd. Suppengrün
4 EL Pflanzencreme
1 l Gemüsebrühe
2 EL getrockneter Kerbel
1 Bd. glatte Petersilie

150 ml Cremefine zum Verfeinern
geriebene Muskatnuss
Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker

Für die Croutons

3 EL Pflanzencreme
2 Scheib. Vollkorntoast

Kartoffeln schälen, waschen. Suppengrün abbrausen, putzen bzw. schälen. Beides in kleine Würfel schneiden. Pflanzencreme in einem Topf zerlassen. Das Gemüse darin hell andünsten. Die Gemüsebrühe angießen, den Kerbel zufügen und das Ganze zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 30 Min. kochen lassen. Die glatte Petersilie abbrausen, trocken-schütteln und fein hacken. 2 EL davon zur Seite stellen. Die Suppe mit einem Stabmixer pürieren, 'Cremefine' und Petersilie unterrühren. Die Suppe mit Muskat, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Für die Croutons die Pflanzencreme in eine Pfanne geben und erhitzen. Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden und auf niedriger Temperatur rundherum knusprig braten. Die Suppe anrichten, mit übriger Petersilie, Croutons und evtl. Petersilien-blättchen garnieren.

Mengenangabe: 6 Personen

Garzeit: ca. 30 Minuten

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

pro Person ca.: 170 kcal; E 4 g, F 4 g, KH 27 g

20.111 Kartoffelsuppe mit Fleischklößchen

<i>Zutaten</i>	1 EL gehackte Petersilie
4 Kartoffeln	1 Pr. Muskat
1 l Fleischbrühe (instant)	Salz
1/2 TL gehackter Estragon	Pfeffer
200 g Hackfleisch	2 EL Creme double
1 klein. Ei	150 g geriebener Käse
1 Schalotte oder kleine Zwiebel	Petersilie
1 EL Semmelmehl	

Geschälte Kartoffeln mit dem Schnitzelwerk grob raspeln, mit Brühe und Estragon zum Kochen bringen und 25 Min. auf 1 oder Automatik-Kochplatte 4-5 garen. Hackfleisch mit Ei, Zwiebelwürfeln, Semmelmehl und Petersilie vermengen. Mit Muskatnuß, Salz und Pfeffer würzen. Aus dem Hackteig 8 kleine Fleischbällchen formen, in kochendem Salzwasser auf 1/2 oder Automatik-Kochplatte 2-3 garziehen lassen. Kartoffelsuppe von der Kochstelle nehmen, Creme double und geriebenen Käse kräftig unterrühren. Die Suppe gut abschmecken, Klößchen zur Suppe geben, mit Petersilie bestreut servieren. Pro Portion: 102 g Eiweiß, 89 g Fett, 79 g Kohlenhydrate, 6138 kJ, 1536 kcal.

Mengenangabe: 4 Portionen

20.112 Kartoffelsuppe mit Forellenkaviar

4-6 groß. mehligkochende Kartoffeln (1-1,5 kg)	3/4 l Fleischbrühe
1 groß. Möhre	Salz
1 groß. Petersilienwurzel	frischgemahlener Pfeffer
1/4 Sellerieknolle	etwas getrockneter Majoran
1 Zwiebel	125 g Schlagsahne
40 g Butter	50 g Forellenkaviar

Kartoffeln, Möhre, Petersilienwurzel und Sellerieknolle schälen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln.

Alles in heißer Butter andünsten. Mit Fleischbrühe ablöschen, aufkochen und ca. 20 Minuten köcheln.

Dann durch ein Sieb streichen und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Sahne steif schlagen. Hälfte Sahne unter die Suppe heben.

Suppe in vorgewärmte Suppentassen füllen. Mit je einem Klacks Sahne und etwas Forelenkaviar servieren.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

pro Portion ca.: 360 kcal / 1510 kJ; E 10 g, F 21 g, KH 31 g

20.113 Kartoffelsuppe mit gebratenen Scampi

6 Schalotten oder kleine Zwiebeln	1 Bd. Lauchzwiebeln
1 kg mehlig kochende Kartoffeln	2 Becher (à 250 g) Schlagsahne
50 g Butter/Margarine	Salz, Cayennepfeffer
2 Pkg. (à 1 Kapsel) gemahlener Safran	20 Scampi (ca. 400 g; ohne Kopf und Schale)
3 Gläser (à 400 ml) Geflügelfond	1 EL Öl
1 Glas (400 ml) Fischfond	Pfeffer
500 g Broccoli	

Schalotten schälen und fein würfeln. Kartoffeln schälen, waschen und in mittelgroße Würfel schneiden. Fett in einem Topf erhitzen, Schalotten darin andünsten. Safran und Kartoffeln zufügen, kurz mit andünsten. Fond angießen, aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln. Broccoli putzen, waschen und in kleine Röschen teilen. In wenig kochendem Salzwasser zugedeckt ca. 3 Minuten dünsten. Abtropfen lassen. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Ca. 1/3 der Kartoffelwürfel aus dem Fond nehmen und beiseite stellen. Suppe fein pürieren. Sahne einrühren und alles mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Scampi waschen und trockentupfen. Im heißen Öl ca. 2 Minuten rundherum braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Suppe nochmals aufkochen. Mit übrigen Kartoffelwürfeln, Lauchzwiebeln, Broccoli und Scampi anrichten.

Zubereitungszeit ca. 40 Min.

Portion ca.: 330 kcal; E 15 g, F 22 g, KH 18 g

20.114 Kartoffelsuppe mit Gemüse, Majoran und Würstchen

2 Zwiebeln	1 EL Butterschmalz
1 Stange Lauch (Porree)	1.5 l Fleischbrühe
150 g Knollensellerie	1 TL gerebelter Majoran
1-2 groß. Möhren	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
750 g Kartoffeln	8 Wiener Würstchen
100 g Räucherspeck in kleinen Würfeln	einige Zweige Petersilie

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Lauch, Sellerie, Möhre und die Kartoffeln putzen bzw. schälen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Speckwürfel bei sanfter Hitze

im Butterschmalz auslassen. Das Gemüse hinzufügen und im Bratfett unter Wenden anschwitzen. Die Kartoffeln zugeben, die Brühe angießen und die Suppe mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt leise köcheln lassen. Die Würstchen in dünne Scheiben schneiden und in der Suppe einige Minuten erhitzen. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren mit den Petersilienblättchen bestreuen.

20.115 Kartoffelsuppe mit geräucherter Putenbrust

1/2 Bd. glatte Petersilie	250 g geräucherte Putenbrust (am Stück)
Salz	1/2 Bd. Schnittlauch
3 Möhren	200 g Crème fraîche
1 l Hühnerbrühe	1/2 Salatgurke
750 g mehligkochende Kartoffeln	frisch gemahlener Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. In der Brühe 20 Minuten kochen. Die Kartoffeln in der Brühe grob zerdrücken. Die Möhren schaben, waschen und in schmale Stifte schneiden. In kochendem Salzwasser blanchieren, abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Petersilie fein wiegen, die Putenbrust in Würfel schneiden und zusammen mit der Petersilie in die Suppe geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Salatgurke (eventuell schälen) längs halbieren und mit einem Teelöffel die Kerne herausschaben. Die Gurkenhälften nochmal der Länge nach halbieren. In Scheiben schneiden und zusammen mit den Karottenstiften und der Crème fraîche unter die Suppe rühren. Abschmecken und erwärmen. Die Kartoffelsuppe mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 30

430 kcal / 1800 kJ

20.116 Kartoffelsuppe mit glasierten Maronen

175 g Porree	200 g kleine festkochende Kartoffeln
125 g Staudensellerie	Salz
750 g mehligkochende Kartoffeln	30 g Zucker
125 ml Öl	3 EL Balsamessig
1,5 l Gemüsefond	75 ml Marsala
250 g Maronen	(sizilianischer Dessertwein)
(küchenfertig, vakuumverpackt)	250 g Schlagsahne
2 Lorbeerblätter	weißer Pfeffer
1 Thymianzweig	1/2 Bd. Schnittlauch

Porree längs halbieren, unter kaltem Wasser waschen und nur das Weiße und das Hellgrüne in dünne halbe Ringe schneiden. Blätter vom Staudensellerie entfernen. Selleriestangen abfädeln und in 1 cm große Würfel schneiden. Mehligkochende Kartoffeln schälen, würfeln und in kaltes Wasser legen.

1 El Öl in einem Topf erhitzen, Porree und Sellerie bei mittlerer Hitze darin 2 Minuten dünsten. Kartoffelwürfel abgetropft dazugeben. Gemüsefond zugießen. Die Hälfte der Maronen grob hacken und mit Lorbeer und dem Thymianzweig dazugeben, aufkochen, bei milder Hitze unter gelegentlichem Rühren 40 Minuten kochen.

In der Zwischenzeit die festkochenden Kartoffeln sehr gründlich waschen. Auf einem Gemüsehobel längs in feine Scheiben hobeln. Restliches Öl in einem Topf auf 170 Grad erhitzen, Kartoffelscheiben portionsweise darin knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, leicht salzen.

Zucker in einer Pfanne bei milder Hitze karamellisieren, mit Balsamessig und Marsala ablöschen. Die restlichen Maronen unterheben. Bei milder Hitze einkochen lassen, bis die Konsistenz von Honig erreicht ist, dabei schwenken, um die Maronen von allen Seiten zu glasieren. Warm halten.

Lorbeer und Thymianzweig aus der Suppe nehmen. Suppe mit dem Schneidstab pürieren, durch ein Sieb gießen. Die Sahne dazugießen, aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Suppe mit Kartoffelscheiben, glasierten Maronen und Schnittlauch garniert servieren.

Mengenangabe: 6 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Stunde, 30 Minuten

Pro Portion: 512 kcal / 2144 kJ; E 6 g, F 34 g, KH 43 g

20.117 Kartoffelsuppe mit Grillwürstchen

2 kg Kartoffeln	200 g durchw. Räucherspeck
2 Bd. Suppengrün	3-4 EL Gemüsebrühe
2 Zwiebeln	Salz, Pfeffer
1-2 klein. rote Chilischoten	20 klein. Rostbratwürstchen

Kartoffeln schälen, waschen und klein schneiden. Suppengrün putzen. Porree beiseitelegen, Rest klein schneiden.

Zwiebeln schälen, würfeln. Chili putzen, entkernen, waschen und fein hacken.

Speck fein würfeln, in einem großen Topf ohne Fett kross braten. Herausnehmen. Zwiebeln im heißen Speckfett glasig dünsten. Kartoffeln und Suppengrün kurz mitbraten. Mit gut 3 l Wasser ablöschen. Brühe und Chili zufügen, aufkochen. Ca. 20 Minuten köcheln.

Suppe mit einem Stabmixer pürieren. Porree und Speck einrühren. Ca. 5 Minuten mitgaren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe z. B. auf dem Grill warm stellen. Würstchen auf dem heißen Grill 8-10 Minuten grillen und in der Suppe anrichten.

Mengenangabe: 10 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

pro Portion ca.: 440 kcal; E 14 g, F 27 g, KH 31 g

20.118 Kartoffelsuppe mit grünen Erbsen

500 g mehligkochende Kartoffeln	1 l Hühnerbrühe (Instant)
1 mittelgroße Zwiebel	Salz
1/2 Kopfsalat	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Bd. glatte Petersilie	10 Blätter frische Minze
70 g Butter	1/2 Becher süße Sahne
250 g Tiefkühlerbsen	3 Scheib. Toastbrot

Die Kartoffeln und die Zwiebel schälen und klein würfeln. Kopfsalatblätter waschen. Wasser abschütteln und Blätter streifig schneiden. Petersilie abspülen und die Blättchen hacken.

30 g Butter in einem Suppentopf erhitzen. Zwiebel glasig werden lassen. Kopfsalat und Petersilie andünsten. Kartoffeln und gefrorene Erbsen - einige zum Garnieren zurückbehalten - untermischen und die Brühe dazugießen. Mit 1 TL Salz und einer Prise Pfeffer würzen und die Suppe 15 Minuten bei Mittelhitze kochen, bis die Kartoffeln weich sind.

Alles in einen zweiten Topf durch ein Sieb passieren. Minzeblättchen abspülen, fein hacken und die Hälfte davon mit den restlichen Erbsen zugeben. Sahne unterrühren und die Suppe erneut erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Toastbrot in Würfelchen schneiden. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und das Brot darin rundum knusprig braten. Suppe auf vorgewärmte Teller verteilen und auf jede Portion ein paar Brotwürfel und die restliche Minze streuen.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

20.119 Kartoffelsuppe mit Hackbällchen

2 Stange(n) Lauch	30 g Butterschmalz
2 EL gehackte Petersilie	1 Msp. Muskat
1/2 Becher Sahne	Pfeffer, Salz
600 g Kartoffeln	1 Ei
1 TL Majoran	500 g Rinderhack
3/4 l Fleischbrühe	1 trockenes Brötchen
3 Zwiebeln	1 Zwiebel
100 g magerer Speck	

Zwiebeln fein hacken, Brötchen einweichen und ausdrücken. Hackfleisch mit den Zutaten vermischen, kleine Bällchen formen. In einem Topf Butterschmalz erhitzen. Speck und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden, anbraten, mit Fleischbrühe auffüllen. Lauch putzen,

in Ringe schneiden und mit den Fleischbällchen zur Brühe geben. Würzen und ca. 30 Minuten garen. Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und dazugeben. Weitere 10 Minuten köcheln. Mit Sahne verfeinern und mit Petersilie bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

20.120 Kartoffelsuppe mit Knusperspeck

100 g Frühstücksspeck	1 Lorbeerblatt
1 mittelgroße Zwiebel	1 TL getrockneter Majoran
2 Knoblauchzehen	3 Stiele Petersilie
1 klein. Bund Suppengrün	Salz
500 g mehlig kochende Kartoffeln	Pfeffer
1 EL Butterschmalz oder Öl	Muskat
1-2 EL Gemüsebrühe	4 TL saure Sahne

Speck in Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, würfeln. Suppengrün putzen bzw. schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln.

Butterschmalz erhitzen. Speck darin knusprig braten und herausnehmen. Zwiebel, Knoblauch, Suppengrün und Kartoffeln im heißen Speckfett ca. 5 Minuten andünsten. Mit ca. 1 l Wasser ablöschen und aufkochen. Brühe einrühren. Mit Lorbeer und Majoran würzen. Alles zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln.

Petersilie waschen und hacken. Topf vom Herd nehmen. Lorbeer entfernen. Suppe pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kartoffelsuppe mit Speck, Petersilie und jeweils 1 TL saurer Sahne anrichten.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit Ca. 1 Std.

pro Portion ca.: 260 kcal; E 10 g, F 13 g, KH 23 g

20.121 Kartoffelsuppe mit Knusperspeck

500 g Kartoffeln	1 TL getrockneter Majoran
1-2 Möhren (ca. 150 g)	Salz
1 mittelgroße Zwiebel	schwarzer Pfeffer
4 Scheib. Frühstücksspeck- oder Räucherspeck	5 EL (50 g) Schlagsahne
1 EL Öl	evtl. etwas Majoran zum Garnieren
1-2 EL Gemüsebrühe (Instant)	

Kartoffeln und Möhren schälen, waschen und fein würfeln. Zwiebel schälen und hacken. Speck in Streifen schneiden.

Speck in einem Topf knusprig auslassen, herausnehmen. Öl im Speckfett erhitzen. Kartoffeln, Möhren und Zwiebel darin andünsten. Mit 3/4 l Wasser ablöschen. Aufkochen und die Brühe einrühren. Getrockneten Majoran zugeben. Zugedeckt ca. 30 Minuten kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Evtl. etwas Gemüse mit der Schaumkelle herausnehmen. Rest in der Brühe pürieren. Sahne zugeben, nochmals aufkochen. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gemüse und Speck darin wieder erhitzen. Anrichten, evtl. mit Majoranblättchen garnieren. Extra-Tipp: Die Kartoffelsuppe wird zur herzhaften Hauptmahlzeit, wenn Sie die Mengen verdoppeln und vier Wiener Würstchen darin erhitzen.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 50 Min.

Portion ca.: 190 kcal / 790 kJ; E 5 g, F 11 g, KH 17 g

20.122 Kartoffelsuppe mit Krabben

1 Zwiebel	Pfeffer
1 Bd. Suppengrün	150 g Frühstücksspeck in Streifen
700 g mehlig kochende Kartoffeln	1/2 Bd. Petersilie
1 1/2 EL Butter	einige Zweige Dill
1 l Hühnerbrühe (Instant)	150 g Nordseekrabbenfleisch
300 g Lauchzwiebeln	100 ml Sahne
Salz	geriebene Muskatnuss

Zwiebel abziehen, hacken. Suppengrün abbrausen, putzen, würfeln. Kartoffeln schälen, waschen, würfeln.

Zwiebel, Suppengrün in 1 EL Butter anrösten. Kartoffeln zufügen und ca. 5 Min. mitdünsten. Die Brühe angießen, etwa 15 Min. garen.

Lauchzwiebeln abbrausen, putzen, in Ringe teilen. In übriger Butter ca. 8 Min. dünsten. Salzen, pfeffern.

Frühstücksspeck ohne Fettzugabe knusprig braten, auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Kräuter abbrausen, trockenschütteln, hacken. Mit Speck, Krabben mischen.

1/4 der Gemüsewürfel aus der Brühe heben, Rest pürieren. Sahne unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Gemüsewürfel, Lauchzwiebeln unterziehen. Suppe mit Krabben und Speck anrichten.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 45 Min.

Garen ca. 20 Min.

pro Person: 750 kcal; E 31 g, F 54 g, KH 35 g

20.123 Kartoffelsuppe mit Krabben

200 g geräucherter Bauchspeck	1 l Geflügelfond
100 g Möhrenwürfel	250 g Krabben
100 g Knollensellerie-Würfel	Cayennepfeffer
100 g Lauchringe	Salz
4 EL Brotwürfel	glatte Petersilie
300 g mehlig Kartoffeln	

Speck würfeln. Knusprigbraten, aus dem Fett nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Im Speckfett erst die Brotwürfel krossbraten, aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp entfetten. Dann das Gemüse in der Pfanne bei wenig Hitze weichdünsten. Kartoffel schälen, waschen, in Stücke schneiden und mit 1/4 l Fond garen. Durch ein Drehsieb (Flotte Lotte) treiben (nicht pürieren!) und zum Gemüse geben. Restlichen Fond zugießen, aufkochen, würzen.

Krabben in die Suppe geben und erwärmen (nicht kochen). Die Suppe vom Herd nehmen. Auf Teller verteilen, mit Petersilie, Speck- und Brotwürfeln garnieren.

Hinweis: aus dem Menue für 6 Personen von 15.01.1995.

20.124 Kartoffelsuppe mit Krabben und Brokkoli

<i>Zutaten</i>	100 g Sahne
1 Bd. Frühlingszwiebeln	150 g Crème fraîche
800 g mehlig Kartoffeln	Pfeffer, Muskat, Cayennepfeffer
1 Eßl. Butter oder Margarine	Worcestersauce
1 Knoblauchzehe	3 Eßl. trockener Sherry
1 l Hühnerbrühe (Instant)	Zitronensaft nach Geschmack
200 g Brokkoli, Salz	150 g frische oder tiefgekühlte Krabben

1. Von den Frühlingszwiebeln die unteren Enden und die groben dunkelgrünen Teile wegschneiden. Alles andere waschen und in schmale Ringe schneiden.\par 2. Die Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Würfel schneiden.\par 3. Die Butter oder Margarine in einem Topf erhitzen. Die Frühlingszwiebeln, die Kartoffelwürfel und die Knoblauchzehe mit Schale im Fett andünsten. Mit einem dreiviertel Liter heißer Hühnerbrühe aufgießen. Zugedeckt etwa 30 Minuten köcheln lassen.\par 4. Inzwischen die Brokkoli putzen, waschen und in sehr kleine Röschen teilen. Die Stiele in dünne Scheiben schneiden. Beides in Salzwasser in 5 Minuten knackig gar kochen.\par 5. Die Knoblauchzehe aus dem Topf nehmen und wegwerfen. Die Kartoffeln mit der Brühe im Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren.\par 6. Im Topf noch einmal aufkochen und, falls notwendig, mit der restlichen Hühnerbrühe zur gewünschten Konsistenz verdünnen.\par 7. Sahne und Crème fraîche verrühren und mit einem Schneebesen unter die Suppe rühren. Salzen, pfeffern und mit den restlichen Gewürzen fein abschmecken.\par 8. Brokkoli und Krabben in die Suppe geben, noch einmal kurz erhitzen. Die Suppe in vorgewärmten Tassen oder

tiefen Tellern servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

20.125 Kartoffelsuppe mit Krakauer

2 Petersilienwurzeln	Einige Wacholderbeeren
2 Möhren	3 Lorbeerblätter
250 g Knollensellerie	1 EL Rapsöl
700 g Mehligkochende Kartoffeln	Salz, Pfeffer
1 Stange Porree	600 ml Fleischbrühe
1 Zwiebel	100 g Grobe Krakauer
150 g Magerer Schinken	

Petersilienwurzeln, Möhren, Knollensellerie und Kartoffeln schälen und fein würfeln. Porree sorgfältig waschen, putzen und in feine Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und grob schneiden, den Schinken fein würfeln. Wacholderbeeren mit einem Messerrücken andrücken und gemeinsam mit den Lorbeerblättern in ein Gewürzsäckchen geben.

Öl in einem Topf erhitzen, die Schinkenwürfel darin knusprig braten. Etwa die Hälfte der Würfel herausheben und auf Küchenpapier beiseitelegen. Das Gemüse in den Topf geben und rundherum anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Brühe und 800 ml Wasser in den Topf geben, das Gewürzsäckchen hineinlegen. Zugedeckt aufkochen und bei milder Hitze 30 Min. kochen lassen.

Die Krakauer der Länge nach halbieren und in Scheiben schneiden. In die Suppe geben und weitere 5 Min. kochen lassen. Das Gewürzsäckchen herausnehmen und etwa die Hälfte der Suppe in einem zweiten Topf fein pürieren. Mit dem restlichen Schinken zurück in den Topf geben, abschmecken, mit Pfeffer bestreuen und servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

20.126 Kartoffelsuppe mit Kürbis

350 g mehlig kochende Kartoffeln	150 ml Sahne
400 g Kürbis	Salz, Pfeffer
1 Zwiebel	Zucker
1 Lorbeerblatt	100 g geräucherte Gänsebrust in feinen Scheiben
1 Gewürznelke	
1 l Hühnerbrühe (Instant)	

Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel teilen. Kürbis zerteilen, von den Kernen befreien, schälen und das Fruchtfleisch würfeln.

Zwiebel abziehen, das Lorbeerblatt sowie die Nelke darauf feststecken. Brühe aufkochen.

Kartoffeln, Kürbis, Zwiebel zufügen, 15-20 Min. garen.

Zwiebel herausnehmen. Hälfte der Sahne angießen und die Suppe mit einem Schneidstab oder im Mixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Übrige Sahne steif schlagen. Suppe mit Gänsebrustscheiben und Schlagsahne dekorativ anrichten. Nach Belieben mit gerösteten Kürbiskernen und Majoran garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 35 Min.

Garen ca. 20 Min.

pro Person: 330 kcal; E 19 g, F 19 g, KH 19 g

20.127 Kartoffelsuppe mit Lachs

500 g mehlig kochende Kartoffeln

1 Bd. Suppengrün

750 ml Fischfond (Glas)

100 ml Sahne

Salz

Pfeffer

200 g geräucherter Lachs in Scheiben

3 Zweige Dill

Kartoffeln schälen, waschen, in kleine Würfel teilen. Suppengrün abbrausen, putzen und klein schneiden.

Fischfond mit 250 ml Wasser in einem Topf aufkochen. Das Gemüse hineingeben und ca. 20 Min. zugedeckt bei schwacher Hitze köcheln lassen.

Die Suppe mit einem Schneidstab oder im Mixer fein pürieren. Die Sahne einrühren und mit Salz, Pfeffer abschmecken. Nochmals kurz aufkochen lassen.

Lachsscheiben auf Küchenkrepp entfetten und in feine Streifen teilen. Dill abbrausen, trockenschütteln und die Fähnchen abzupfen. Die Kartoffelsuppe in 4 Tellern anrichten. Lachsstreifen darauf verteilen, mit Dill bestreuen und servieren. Nach Wunsch je 1 EL Creme fraîche unterziehen und mit Selleriegrün garnieren.

Tipp: Statt Fischfond und Wasser 1 l Gemüsebrühe angießen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 25 Min.

Garen ca. 20 Min.

pro Person: 240 kcal; E 13 g, F 11 g, KH 21 g

20.128 Kartoffelsuppe mit Lauchringen

1 klein. Lauchstange oder

2 Frühlingszwiebeln

1/2 l Fleischbrühe

1/4 l Milch

6 EL Kartoffelpüreepulver

2 EL Crème fraîche

100 g Pikantje van Gouda

Pfeffer

Muskat

Salz

Den Lauch oder die Frühlingszwiebeln putzen und waschen. In hauchfeine Ringe schneiden und beiseite stellen. Fleischbrühe und Milch in einem Topf erhitzen. Das Püreepulver einrühren. Die Creme fraîche zufügen. Den Topf vom Feuer nehmen und den frisch geriebenen Käse unterrühren. Mit Pfeffer, Muskat und wenig Salz würzen. Die heiße Suppe in vorgewärmte Tassen oder Teller verteilen. Lauch- oder Zwiebelringe daraufstreuen. Erst am Tisch zieht jeder Gast die Ringe unter die Suppe.

20.129 Kartoffelsuppe mit Linsensprossen

150 g Linsen	125 g süße Sahne
2 Stangen Porree	Salz
500 g Kartoffeln	Pfeffer
2 EL Öl	1 Kästchen Kresse
1 l Gemüsebrühe	

Linsen für 3 bis 4 Tage nach Anweisung zum Keimen ansetzen. Porree in feine Ringe, Kartoffeln in Scheiben schneiden. Öl erhitzen, Porree darin andünsten, Kartoffeln und Brühe dazugeben, ankochen und 20 Minuten fortkochen. Suppe pürieren, Sahne dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Linsensprossen abspülen und 3 Minuten in der Suppe erwärmen. Suppe mit Kresse bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

20.130 Kartoffelsuppe mit Meerrettich

500 g Kartoffeln mehligkochende	10 EL Milch
250 g Zwiebeln	6 EL Meerrettich, frisch gerieben
2 EL Maiskeimöl kaltgepresstes	100 g Sahne
800 ml Wasser	4 EL rote Beten fein geraspelte
2.5 Gemüsebrühwürfel	

1. Die Kartoffeln waschen und dünn schälen. Die Zwiebeln grob würfeln.
2. Das Öl mit 1 El. Wasser in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten. Das restliche Wasser und die Brühwürfel dazugeben und aufkochen lassen.
3. Die Kartoffeln mit der Reibe in die Brühe raspeln. Die Suppe etwa 15 Minuten kochen, dann mit dem Pürierstab im Topf fein pürieren.
4. Die Milch und den Meerrettich in die Suppe rühren, nicht mehr kochen. Die Sahne steif schlagen und unterziehen.
5. Die Suppe auf vorgewärmte Teller verteilen und auf jede Portion 1 El. geraspelte rote Beten setzen.

Mengenangabe: 4 Portionen
Zubereitungszeit 40 Minuten
 1100 kJ

20.131 Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen

<i>Zutaten</i>	75 g Bacon (Frühstücksspeck)
300 g Kartoffeln	250 g Pfifferlinge
1 klein. Porreestange	1 Beet Kresse
1 klein. Möhre	100 g Crème fraîche
30 g Butter oder Margarine	Salz
2 Gläser Gemüsefond (à 400 ml)	Pfeffer a. d. Mühle

1. Kartoffeln schälen und würfeln. Porree und Möhre putzen und würfeln. Alles in dem Fett andünsten, mit dem Gemüsefond auffüllen und 15 Minuten kochen lassen.
2. Bacon würfeln und in der Pfanne auslassen. Pfifferlinge putzen und darin 8-10 Minuten braten.
3. Kresse vom Beet schneiden und die Hälfte mit der Crème fraîche zur Suppe geben. Suppe pürieren, Speck-Pfifferling-Mischung zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und der restlichen Kresse garnieren.

Mengenangabe: 4 Portionen
Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

20.132 Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen

1 Bd. Lauchzwiebeln	Salz, Pfeffer (z. B. grober)
200 g kleine Pfifferlinge	3-4 TL Gemüsebrühe
750 g Kartoffeln	150 g Schlagsahne
3 EL Butter/Margarine	evtl. Borretschblüten zum Garnieren

- Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Pfifferlinge putzen, evtl. kurz waschen und trocken tupfen. Kartoffeln schälen, waschen und klein schneiden.
- 2 EL Fett in einem Topf erhitzen. Pilze darin ca. 5 Minuten anbraten. Hälfte Lauchzwiebelringe kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen.
- 1 EL Fett im Topf erhitzen. Rest Lauchzwiebeln und Kartoffeln darin andünsten. 1 l Wasser und Brühe einrühren, aufkochen. Bei mittlerer Hitze zugedeckt 15-20 Minuten köcheln. Sahne halbsteif schlagen. Kartoffeln in der Brühe mit dem Stabmixer pürieren. Hälfte Sahne einrühren. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pfifferlinge und Zwiebeln in der Suppe erhitzen. Mit je 1 Klecks Sahne und etwas Pfeffer anrichten. Mit Blüten garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

pro Portion ca.: 330 kcal; E 5 g, F 21 g, KH 29 g

20.133 Kartoffelsuppe mit Pilzen

1 EL Margarine oder Butter	in kaltem Wasser eingeweicht, abgetropft, in Streifen
500 g Kartoffeln, gewürfelt	
1 Rüebli, in Scheibchen	1 EL Zitronensaft
1 Stück Sellerie, gewürfelt	2 dl Rahm, steif geschlagen
1 Zwiebel, gehackt	Salz und Pfeffer, nach Bedarf
1 TL getrockneter Thymian oder Majoran	wenig Muskat
8 dl Gemüsebouillon	1 Bd. Schnittlauch oder Kerbel, fein geschnitten
20 g getrocknete Steinpilze,	

Margarine oder Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Gemüse bis und mit Thymian oder Majoran begeben, andämpfen. Mit der Bouillon ablöschen, auf kleinem Feuer ca. 30 Minuten kochen, bis das Gemüse weich ist. Im Mixer pürieren, in die Pfanne zurückgeben. Steinpilze hinzufügen, nochmals ca. 10 Minuten köcheln. Zitronensaft und Schlagrahm daruntermischen, würzen. Mit Schnittlauch oder Kerbel bestreut servieren.

Tipp: Ist die Suppe zu dick, 1-2 dl Gemüsebouillon dazugießen.

Mengenangabe: 4 Personen

20.134 Kartoffelsuppe mit Pilzen & Brunnenkresse

1 Petersilienwurzel	Pfeffer
(ersatzweise 1 Stück Knollensellerie, ca. 100 g)	ger. Muskatnuss
1 Möhre	250 g weiße oder braune Champignons oder frische Shiitake-Pilze
2 Schalotten	1 EL Zitronensaft
500 g Kartoffeln (mehlig kochend)	1 Hand voll Brunnenkresse
3 EL Butter	2 EL Öl
1 l Gemüsebrühe (Instant)	100 g Schlagsahne
Salz	nach Belieben einige Tropfen Trüffelöl

Petersilienwurzel und Möhre schälen, würfeln. Schalotten abziehen, fein hacken. Kartoffeln schälen, waschen, würfeln.

Im Suppentopf 2 EL Butter erhitzen, Schalotten, Petersilienwurzel und Möhre kurz andünsten. Kartoffeln unterrühren, mit Brühe aufgießen, mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten garen, bis Kartoffeln und Gemüse weich

sind.

Inzwischen die Pilze mit Küchenpapier abreiben, von den Stielenden (Shiitake von den ganzen Stielen) befreien und in Scheiben oder Streifen schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Kresse verlesen, kalt waschen, gründlich trockenschütteln.

In einer Pfanne übrige Butter mit dem Öl erhitzen. Pilze darin bei großer Hitze unter Rühren einige Minuten braten, bis sie schön gebräunt sind. Salzen, pfeffern, beiseite stellen.

Kartoffeln in der Brühe fein pürieren, Sahne untermischen. Suppe noch mal gut durchmischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in Teller verteilen. Mit Pilzen und Brunnenkresse garnieren und nach Belieben vor dem Servieren mit je ein paar Tropfen Trüffelöl beträufeln.

Mengenangabe: 4 Personen

20.135 Kartoffelsuppe mit Radieschen

<i>Zutaten</i>	1 Becher Crème fraîche (200 g)
375 g Kartoffeln	Salz
20 g Butter oder Margarine	1 TL Zucker
1/2 l Fleischbrühe (Instant)	Pfeffer aus der Mühle
2 Bd. Radieschen	1 Beet Kresse

1. Kartoffeln schälen, waschen, grob würfeln und in Butter oder Margarine andünsten. Brühe zugießen und alles 20 Minuten garen. 2. Radieschengrün abschneiden, gründlich waschen und gut abtropfen lassen. Dann sehr fein hacken. 3. Radieschen waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Radieschengrün in die Brühe geben und alles mit dem Schneidstab des Handrührers fein pürieren.

4. Crème fraîche in die Suppe geben und mit Salz, Zucker und Pfeffer kräftig abschmecken.

5. Radieschenscheiben in der Suppe heiß werden lassen. Suppe mit Kresse bestreuen und servieren. Pro Portion ca. 3g E, 24g F, 18g KH = 309 kcal (1293 kJ) Als Menüvorschlag: Vorspeise: Kartoffelsuppe mit Radieschen Hauptspeise: Mangold-Rouladen Nachspeise: Gefüllte Avocados

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 40 Minuten

20.136 Kartoffelsuppe mit Räucheraal

<i>Suppe:</i>	2 EL Butter
500 g Kartoffeln	750 ml Gemüsebrühe
200 g Porree	50-70 g frischer Meerrettich oder aus dem

Glas	1 EL Zitronensaft
125 ml Sahne	<i>Einlage:</i>
1 Bd. Dill	100 g Räucheraalfilet
Salz	<i>Zum Garnieren:</i>
Pfeffer aus der Mühle	1 unbeh. Zitrone

Für die Suppe die Kartoffeln schälen, waschen und klein würfeln. Den Porree putzen, waschen, in dünne Ringe schneiden und in der heißen Butter andünsten. Die Kartoffeln und die Brühe dazugeben, zugedeckt 30 Minuten garen. Suppe anschließend fein pürieren. Den Meerrettich schälen, fein raspeln und mit der Sahne zur Suppe geben. Den Dill waschen und trockenschütteln, die Stiele entfernen und fein hacken. Suppe mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Dill würzen. Für die Einlage den Räucheraal häuten und schräg in etwa 3-4 cm lange Stücke schneiden. Aalstücke in der Suppe kurz erhitzen. Zum Garnieren die Zitrone waschen, abtrocknen und mit einem Zestenreißer die Schale von der Zitrone abziehen. Kartoffelsuppe damit bestreuen und servieren. Tipp: Wenn Sie keinen Räucheraal bekommen, können Sie auch anderen Räucherfisch verwenden.

Mengenangabe: 4 Personen

20.137 Kartoffelsuppe mit Räucherforelle

5 Frühlingszwiebeln	Salz
1 Möhre	Pfeffer
1 kl. Stck. Sellerie	1 TL Sojasoße
1 TL Öl	2 EL Creme fraîche
3/4 l Brühe (Instant)	1 geräuchertes Forellenfilet
200 g mehligkochende Kartoffeln	gehackte Petersilie

Gemüse putzen, in kleine Würfel schneiden, mit Öl auf 2 oder Automatik-Kochstelle 8-9 andünsten, mit Brühe auffüllen. Kartoffeln schälen, waschen, würfeln, zur Gemüsebrühe geben, würzen und 20 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 4-5 garen. Creme fraîche in die Suppe rühren, abschmecken. Forellenfilet in Streifen schneiden, auf 2 Suppenteller verteilen, heiße Suppe darübergießen, mit Petersilie bestreut servieren.

Mengenangabe: 2 Portionen

20.138 Kartoffelsuppe mit rotem Mangold

<i>Für die Brühe:</i>	100 g Tomaten
1 frisches, bayerisches Brathähnchen	50 g Fenchel
1/2 Knoblauchknolle	1/2 Anisstern

1 gesalzenes Sardellenfilet	250 g Kartoffeln
1 EL getrocknete Pilze	400 g rotstieliger Mangold
1/2 TL schwarze Pfefferkörner	80 ml Sahne
100 ml trockener Weißwein	1/2 TL Senfpulver
Salz	

Die Brathähnchenbrüste auslösen, häuten und in sehr dünne Scheiben schneiden, zugedeckt kühl stellen. Hühnerknochen, -flügel und -keulen mit 2 l Wasser zum Kochen bringen. Abschäumen und die anderen Zutaten für die Brühe zugeben: Dabei die Knoblauchknolle ungeschält quer halbieren, Tomaten und Fenchel grob zerkleinern, Pfefferkörner zerstoßen. Leicht salzen. Hühnerbrühe 45 Min. sanft kochen, dann durch ein Passiertuch abgießen. Das Fleisch von Keule und Karkasse ablösen und klein schneiden. Kartoffeln schälen und würfeln, Mangold putzen, waschen, die Mangoldstiele schräg in 5 mm breite Stücke schneiden, einige zarte Mangoldblätter in feinste Streifen schneiden, restliche Blätter als Beilage für ein anderes Gericht verwenden - wie Spinat zubereiten: Sahne mit dem Senfpulver halbsteif schlagen und kühl stellen. Kartoffelwürfel und gekochtes Hähnchenfleisch 5 Min. in der Brühe garen. Mangoldstiele zugeben und weitere 10 Min. kochen. Kartoffelsuppe abschmecken. In jeden vorgewärmten Suppenteller einige Scheiben der Hähnchenbrust legen und mit der heißen Suppe begießen. Kartoffelsuppe mit Senfsahne und mit den fein geschnittenen Mangoldblättchen garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

20.139 Kartoffelsuppe mit Sauerkraut

100 g durchw. Speck	1 1/2 l Fleischbrühe
130 g Porree	1 TL Bohnenkraut
1 Möhre (80 g)	1/4 l Sahne
200 g Sellerie	150 g Sauerkraut, frisches
750 g Kartoffeln	100 g Schmand
30 g Butter	

Speck grob würfeln. Porree putzen, in dünne Scheiben schneiden und waschen. Möhre, Sellerie schälen, waschen, würfeln, Kartoffeln schälen, waschen, vierteln. Butter auslassen und alle vorbereiteten Zutaten darin andünsten. Mit Fleischbrühe auffüllen und 20 Min. kochen. Suppe durch ein Sieb gießen und den Speck herausnehmen. Das Gemüse pürieren und wieder in die Brühe geben. Mit Bohnenkraut und Sahne aufkochen lassen. Sauerkraut in die Suppe geben und mit Schmand garniert servieren.

Mengenangabe: 8 Portionen

20.140 Kartoffelsuppe mit Speck

500 g festkochende Kartoffeln	2 EL Mehl
1 l Wasser	150 g saure Sahne
1 TL Salz	1/2 Bd. Petersilie
1/2 TL gemahlener Kümmel	Salz
125 g geräucherter durchwachsener Speck	Pfeffer
1 Zwiebel	Majoran
40 g Schweineschmalz	Senf

Kartoffeln in kleine Würfel schneiden, im Wasser mit Salz und Kümmel ankochen und 15 Minuten fortkochen. Speck und Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Speck auslassen, Schmalz dazugeben und Zwiebel darin glasig dünsten. Mehl hinzufügen und andünsten. Mehlschwitze mit Kartoffelkochwasser ablöschen, Kartoffeln dazugeben und die Suppe aufkochen. Sahne und gehackte Petersilie unterrühren und die Suppe mit Salz, Pfeffer, Majoran und Senf abschmecken.

Mengenangabe: 4 Portionen

20.141 Kartoffelsuppe mit Speck

600 g mehlig kochende Kartoffeln	200 ml Sahne
1/2 Bd. Suppengrün	Salz, Pfeffer
100 g durchwachsener Speck	Muskat
1 Zwiebel	2 Scheib. Weißbrot
1.5 l Hühnerbrühe (Instant)	2 EL Butter
	2 EL gehackte Petersilie

Kartoffeln schälen, waschen, grob würfeln. Suppengrün abbrausen, putzen und zerkleinern. Speck würfeln. Zwiebel schälen und klein schneiden. Speck auslassen, einige Würfel beiseitelegen. Zwiebel zufügen und goldgelb braten. Kartoffeln und Suppengrün zufügen. Brühe angießen, 30 Min. garen. Kartoffeln und Gemüse in der Brühe grob zerstampfen. Sahne angießen, einmal aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Brot entrinden, würfeln und in der Butter goldbraun braten. Die Suppe anrichten, mit Brotwürfeln, restlichem Speck und Petersilie bestreuen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 45 Min.

Garen ca. 30 Min.

pro Person: 460 kcal; E 11 g, F 23 g, KH 47 g

20.142 Kartoffelsuppe mit Speck & Croûtons

500 g Kartoffeln	1 Scheib. Brot
1 Schalotte	1 EL Butter
2 EL Öl	2 Dörrpflaumen
800 ml Brühe	150 g Sahne
1/2 Stange Porree	2 EL Creme fraîche
1 Bd. Bärlauch	Salz, Pfeffer
60 g Speck in Streifen	

Kartoffeln schälen, würfeln. Schalotte abziehen, fein hacken und in 1 EL Öl andünsten. Kartoffeln, Brühe zugeben, ca. 20 Min. zugedeckt köcheln. Porree putzen, in Ringe schneiden. Bärlauch abbrausen, trocken schütteln, hacken. Den Speck in 1 EL Öl auslassen, auf Küchentrepp abtropfen lassen. Porree, Bärlauch im Speckfett andünsten. Brot würfeln, in Butter rösten. Pflaumen klein schneiden. Kartoffelsuppe mit Sahne und Creme fraîche pürieren, salzen, pfeffern. Porree, Bärlauch unterrühren. Mit Speck, Croûtons, Pflaumen und evtl. Petersilie garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen ca. 20 Min.

Vorbereiten ca. 15 Min.

Pro Portion ca.: 460 kcal; E 5 g, F 36 g, KH 24 g

20.143 Kartoffelsuppe mit Speck und Pflaumen

200 g Backpflaumen ohne Stein,	1 Zwiebel (in Achtel geschnitten),
750 g mehlig kochende Kartoffeln (in Würfel geschnitten),	1 EL Butterfett,
1 Stück Sellerieknolle oder	3/4 l heiße Fleischbrühe,
1 Petersilienwurzel (in Würfel geschnitten),	weißer Pfeffer aus der Mühle,
1 Karotte (in Scheiben geschnitten),	500 g durchwachsener Speck,
	1 Bd. Petersilie (fein gehackt)

Die Backpflaumen abspülen und in 1/4 l heißem Wasser einweichen. Butterfett in einem großen Topf erhitzen. Kartoffeln, Sellerieknolle, Karotten und Zwiebel hineingeben und unter Wenden anbraten. Mit Fleischbrühe ablöschen und mit Pfeffer würzen. Den Speck zufügen. 35 Minuten zugedeckt bei kleiner Hitze kochen lassen. Den Speck herausnehmen und würfeln. Die Suppe pürieren, Speck, Pflaumen und je nach Geschmack einen Teil der Einweichflüssigkeit zufügen. Noch einmal 10 Minuten kochen lassen. Vor dem Servieren Petersilie darüber streuen.

Mengenangabe: 4 Personen

20.144 Kartoffelsuppe mit Spinat

150 g Kartoffeln,	150 g TK-Blattspinat
1 Zwiebel	50 g Mandelblättchen
2 EL Butter	2 EL Crème fraîche
1 l Gemüsebrühe (Instant)	Salz
1 Prise Muskat	Pfeffer
1 Prise Piment	1-2 TL Zitronensaft
2 TL abgeriebene Zitronenschale	

Kartoffeln schälen, waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen, in Ringe teilen und in der Butter goldbraun braten. Brühe angießen, mit Muskat, Piment und Zitronenschale würzen.

Brühe aufkochen lassen, Kartoffeln zufügen und zugedeckt 15 Min. garen. Spinat dazugeben und weiterköcheln lassen, bis er aufgetaut ist.

1 Schöpfkelle Brühe entnehmen, mit den Mandeln in einen Mixer geben und pürieren. Crème fraîche unter die übrige Suppe rühren und diese ebenfalls fein pürieren. Die Mandelcreme unterziehen, kurz erhitzen und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft abschmecken. Die Suppe anrichten, evtl. mit Sahne, gerösteten Mandelblättchen und Zitronenschale garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 35 Min.

Garen ca. 15 Min.

pro Person: 190 kcal; E 5 g, F 16 g, KH 7 g

20.145 Kartoffelsuppe mit Stremellachs

200 g Kartoffeln und 1 Schalotte würfeln. 1 TL Butter in einem Topf erhitzen, Kartoffeln und Schalotte darin 3-4 Min. dünsten, mit Zucker bestreuen, kurz karamellisieren. Mit 85 ml Gemüsebrühe und 60 ml Milch aufkochen, zugedeckt ca. 20 Min. köcheln. Fähnchen von 1 Stiel Dill zupfen, hacken. 1 TL schwarzen Sesam rösten. 1 TL Sojasoße und 1 Spritzer Agavendicksaft verrühren. 30 g Stremellachs zerzupfen. Suppe pürieren, dabei 1/4 TL Meerrettich zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Suppe mit Lachs, Dill und Sesam bestreuen, Soja-Agavendicksaft-Mischung darüberträufeln. Ca. 360 kcal.

Mengenangabe: 1 Personen

20.146 Kartoffelsuppe mit Thymian-Croûtons und Schafskäse

600 g Kartoffeln, mehlig kochend	2 Lorbeerblätter
200 g Zwiebeln	2 l Gemüsebrühe
300 g Suppengemüse, (je 150 g Möhren und Sellerie)	1 Prise Salz, Pfeffer, getrockneter Majoran
120 g Butter	200 g milder Schafskäse (Einlagezutat)
	0.5 Bd. Thymian (Einlagezutat)

80 g Butter (Einlagezutat)

5 Scheib. Toastbrot (Einlagezutat)

Kartoffeln waschen, schälen und klein schneiden. Zwiebeln abziehen, Suppengemüse putzen, klein schneiden, in 80 g Butter anschwitzen. Kartoffeln und Lorbeerblätter dazugeben, Brühe angießen und aufkochen. Suppe 20 Minuten köcheln lassen. Anschließend einen Teil Gemüse als Einlage abnehmen und warm halten. Lorbeerblätter entfernen, Suppe mit restlicher Butter pürieren, alles mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken. Einlage: Schafkäse zerkleinern. Thymian von den Stielen zupfen und fein schneiden. Rinde vom Toastbrot abschneiden, Scheiben würfeln, in Butter unter gelegentlichem Schwenken goldbraun braten, salzen und mit Thymian fertig stellen. Suppe mit Gemüseeinlage, Schafkäse und Croûtons servieren.

Mengenangabe: 10 Personen**Zubereitungszeit (in Min.):** 60

20.147 Kartoffelsuppe mit Würstchen

Zutaten

2 groß. Zwiebeln

30 g Butter oder Margarine

500 g Porree

250 g Möhren

1 l Fleischbrühe (Instant)

1500 g Kartoffeln

2 EL Schmand

4 -8 Würstchen (je nach Größe)

Salz

Pfeffer

Muskat

1/2 Bd. Petersilie

Und so wird's gemacht: Schäle die Zwiebeln (damit Du nicht weinen mußt, tauche sie kurz vorker in kaltes Wasser), dann schneide sie in Würfel. Porree und Möhren putzen, besonders den Porreee must Du ganz gut waschen, dann in Ringe schneiden, die Möhren in Scheiben schneiden. Das Fett läßt Du im Topf auf 2 oder Automatik-Kochplatte 4-5 heiß werden, dann gibst Du die Zwiebeln dazu, diese werden unter Rühren glasig gedünstet. jetzt kommen Porree und Möhren dazu, die werden kurz mit angedünstet, dann gießt Du die Fleischbrühe dazu.

Schäle die Kartoffeln, wasche und schneide sie in Würfel, gib sie mit in die Suppe und lasse alles 1/2 Stunde auf 1 oder Automatik-Kochplatte 4-5 kochen. Du solltest die Kartoffeln etwas zerkochen lassen. Dann rührst Du den Schmand in die Suppe. Die Würstchen kannst Du im Ganzen oder in Stücke geschnitten in der Suppe erwärmen.

Zum Schluß wird die Suppe mit Salz, Pfeffer und Musket abgeschmeckt. Streue grob gakackte Petersilie und die Suppe und serviere sie sehr heiß.

Mengenangabe: 4 Portionen

20.148 Kartoffelsuppe mit Würstchen

1.5 kg mehlig kochende Kartoffeln	3 Lorbeerblätter
200 g Sellerie	1 1/2 l Fleischbrühe
200 g Möhren	Pfeffer
2 Lauchstangen	Muskat
150 g Katenrauchschinken	Salz
2 EL Butter	3 Paar Wiener Würste
2 l Fleischbrühe	300 g Holland-Gouda, mittelalt
8 Pfefferkörner	

Kartoffeln, Sellerie und die Möhren schälen. In Würfel schneiden. Den Lauch putzen, ganz dunkles Grün und Wurzelansatz entfernen. Die Stangen in fingerdicke Stücke schneiden. Schinken fein würfeln und in einem großen Topf in der Butter ausbraten. Alles Gemüse zufügen und kurz anbraten. Mit der Fleischbrühe auffüllen. Gewürze zufügen. Zugedeckt 30-40 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse schon fast zerfällt.

Lorbeerblätter herausnehmen. Die Suppe portionsweise im Mixer oder mit dem Pürierstab ganz fein pürieren. Zurück in den Topf füllen und mit Fleischbrühe bis auf die gewünschte Konsistenz auffüllen. Mit Pfeffer, Muskat und wenig Salz abschmecken.

Die Würste entweder ganz oder in Stücke geschnitten in 5 Minuten in der Suppe erwärmen. Getrennt dazu den frisch geriebenen mittelalten Gouda reichen.

20.149 Kartoffelsuppe mit Zuckerschoten

<i>Suppe:</i>	etwas Zitronensaft
400 g Kartoffeln	
2 Schalotten	<i>Einlage:</i>
1 Knoblauchzehe	150 g Zuckerschoten
1-2 EL Butter	1-2 EL Butter
Salz	<i>Kräuterschaum:</i>
Pfeffer	100 ml Sahne
1 l Geflügelbrühe	2 Stiele Petersilie
100 ml Sahne	2 Stiele Kerbel
Muskatnuss	2 Stiele Schnittlauch

Für die Suppe die Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln. Die Schalotten und den Knoblauch schälen, in feine Würfel schneiden und in Butter andünsten. Die Kartoffeln zufügen und kurz mitdünsten. Salzen und pfeffern. Die Brühe angießen, aufkochen und etwa 15 Minuten köcheln lassen. Alles fein pürieren. Sahne zugießen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, frisch geriebener Muskatnuss und etwas Zitronensaft abschmecken. Für die Einlage die Zuckerschoten waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. In etwas Butter bissfest andünsten. Für den Kräuterschaum die Sahne steif schlagen. Die Kräuter waschen, trocken

schütteln und fein hacken. Anschließend unter die Sahne heben. Salzen und pfeffern. Die Suppe mit den Zuckerschoten und dem Kräuterschaum anrichten.

Mengenangabe: 4 Personen

20.150 Kartoffelsuppe mit Zwiebeln & Bärlauch

2 Zwiebeln	150 g Bärlauch
1 Karotte	1 Bio Zitrone
500 g mehligkochende Kartoffeln	Salz, Pfeffer
3 EL Olivenöl	4 EL Schmand
800 ml Gemüsebrühe	

Zwiebeln, Karotte und Kartoffeln waschen, schälen und ca. 1 cm groß würfeln. Alles in heißem Öl unter Wenden anschwitzen. Die Gemüsebrühe angießen, zugedeckt erhitzen. In ca. 20 Min. weich köcheln.

Inzwischen Bärlauch waschen, putzen und fein hacken. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben. Die Suppe mit dem Stabmixer grob bis fein pürieren. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Bärlauch und Zitronenabrieb 5 Min. in der Suppe ziehen lassen. Erneut abschmecken, portionsweise mit Schmand anrichten.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitung 20 Min.

Garen: 20 Min.

Person ca.: 230 kcal; E 4 g, F 12 g, KH 25 g

20.151 Kartoffelsuppe nach Emmentaler Art

1 kg Kartoffeln,	3 EL Rahm,
1 Zwiebel,	1 EL frisch gehackter Majoran,
2 EL eingesottene Butter,	2 EL gehackte Petersilie,
2 Lauchstängel,	Salz,
2 Karotten,	Pfeffer,
1 1/2 l Bouillon,	Muskatnuss,
1 TL Mehl,	1 Sp./Schuss Essig

Zwiebel hacken, in Butter hellgelb dünsten. Kartoffeln schälen und würfeln. Lauch und Karotten schälen und klein schneiden. Mit den Kartoffeln zugeben, 1-2 Minuten mitdünsten. Mit Bouillon auffüllen und 30 Minuten kochen. Durch das Passevite treiben. Mehl mit Rahm gut verklopfen. Zusammen mit Majoran und Petersilie zugeben. 10 Minuten unter gelegentlichem Rühren auf kleinem Feuer kochen. Mit Salz, Pfeffer und

Muskatnuss würzen. Vor dem Anrichten einen kleinen Schuss Essig beifügen. Dazu nach Belieben geröstete Brotwürfel servieren oder fein gescheibelten Emmentaler Käse in die Suppenteller legen und die heiße Suppe darüber gießen. (Kaltenbach: Ächti Schwizer Chuchi, Hallwag-Verlag)

Mengenangabe: 6 Personen

20.152 Kartoffelsuppe nouvelle cuisine

Salz, frisch gemahlener Pfeffer und Muskatnuss	1 EL Butter
100 g frischer, junger Blattspinat	1 Zwiebel in kleine Würfel geschnitten
1/8 l Sahne	300 g Kartoffeln roh, geschält und in Würfel geschnitten
3/4 l Rinderbrühe	

Zwiebeln in Butter glasig dünsten. Kartoffeln dazugeben und mit Fleischbrühe aufgießen. 15 Minuten kochen lassen. In der Zwischenzeit Spinat waschen und die Stiele abschneiden. Rohen Spinat in Streifen schneiden, in 4 Tassen füllen und mit einem Hauch Muskatnuss bestreuen. Kartoffeln und Zwiebeln abgießen und pürieren, Brühe abfangen. Brühe wieder hinzufügen sowie die Sahne. Suppe erhitzen (sie darf nicht kochen) und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe auf den Spinat in die Tassen füllen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 25

20.153 Kartoffelwürfel gratiniert auf Chicoréeblättern

2 EL Mandelblätter	Salz
125 ml Kalbsfond	50 g Butter
120 g Bergkäse gerieben	1 mittelgroßer Apfel
Cayennepfeffer	400 g Kartoffeln mehlig kochend
etwas geriebene unbehandelte Orangenschale	2 EL Weinbrand
1 TL Curry	1 EL Rosinen
	3 groß. Chicorée

Zubereitung: Von dem Chicorée 16 große äußere Blätter ablösen. Den Rest in Würfel schneiden. Rosinen in Weinbrand einweichen. Kartoffeln schälen. Apfel schälen, halbieren und entkernen. Beides in kleine Würfel schneiden. Backofen auf 210 °C vorheizen. 30 g Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Kartoffelwürfel darin etwa 5 Minuten goldgelb braten. Apfel- und Chicoréewürfel hinzugeben, mit Salz, Curry, Orangenschale und Cayennepfeffer würzen. Weitere 4 bis 5 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Rosinen mit Weinbrand und zwei Drittel des Bergkäses untermischen. Längliche, feuerfeste Form

mit 10 g Butter ausfetten, Kalbsfond hineingießen, 8 'Schiffchen' aus je 2 Chicoréeblättern nebeneinander hineinlegen. Mit Kartoffelmischung füllen, mit restlichem Käse und Mandelblättern bestreuen und restliche Butter in kleinen Flöckchen darauf verteilen. Im heißen Backofen etwa 10 Minuten überbacken. Auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Bratenfond beträufeln. Entweder solo als Vorspeise oder mit Putenschnitzel als Hauptgericht servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

20.154 Kerbel-Kartoffel-Suppe mit Möhrennocken

Suppe

1 Zwiebel
350 g Kartoffeln
15 g Butter
800 ml Gemüfefond
200 g Schlagsahne
2 Bd. Kerbel
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
2 EL Zitronensaft

Nocken

150 g Möhren
10 g Ingwerwurzel
20 g Butter
Salz
20 g Mehl
1/8 l Wasser
1/2 Zitrone, abger. Schale von
85 g Mehl
2 Eier
Salzwasser

Zwiebel pellen und fein würfeln. Kartoffeln schälen und würfeln. Butter erhitzen, Zwiebeln und Kartoffeln darin andünsten. Gemüfefond und Schlagsahne hinzugeben und 20 Minuten kochen. Kerbel waschen, abzupfen und hacken. Die Suppe pürieren, den Kerbel hinzugeben und nochmals pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft würzen.

Möhren und Ingwerwurzel schälen und Raspeln. In Butter andünsten. Mit Salz, Mehl bestäuben und anschwitzen. Wasser und Zitronenschale dazugeben und aufkochen. Mehl dazugeben und rühren, bis sich der Teig vom Topfboden löst. Von der Kochstelle ziehen und Eier nacheinander unter den Teig rühren. Salzwasser zum Kochen bringen, mit 2 angefeuchteten Esslöffeln Nocken formen, ins Wasser gleiten lassen und 10 Minuten garen. Die Nocken herausnehmen, in die Suppe geben und mit Kerbel garnieren.

Als Oktobermenü: Kürbis-Paprika-Salat - Kerbel-Kartoffel-Suppe mit Möhrennocken - Lachs-Spinatrolle - Hähnchenkeule mit Fenchel an Bratkartoffeln mit Steinpilzen - Brombeerkompott mit weißer Schokoladenmousse

20.155 Klare Kartoffelsuppe

2 l Kalbsfond	Salz
2 kg Kartoffeln, festkochend	Pfeffer
150 g Eiweiß	Zitronensaft
5 mittl. Rübli, blättrig geschnitten	Schnittlauch
2 Stangen Lauch, blättrig geschnitten	

1 Liter Kalbsfond mit 1, 25 Liter Wasser aufkochen. 1, 5 Kilogramm Kartoffeln roh dort hinein reiben. 20 Minuten sieden lassen. Passieren und Kaltstellen. Den kalten Fond mit dem Eiweiß Klären. Die restlichen Kartoffeln blättrig schneiden und mit dem Gemüse zur Suppe geben. Restlichen Kalbsfond hinzufügen und 20 Minuten leicht köcheln lassen. Die Suppe abschmecken und servieren.

Tipp Fügt man weitere Einlage zu wie z.B. Crevetten oder Scampi oder auch Siedfleischstreifen erhält man eine vollständige Mahlzeit. Dann eignet sich als Beilage ein Knoblauchbrot.

Mengenangabe: 10 Portionen

20.156 Klare Kartoffelsuppe mit Garnelen

8 Zweige Thymian	1 Frühlingszwiebel
1 Stange Lauch	1 Knoblauchzehe
Muskat	1/2 Kohlrabi
Salz, Pfeffer	1 Karotte
1 1/2 EL Rapsöl	160 g Mozzarellakugeln
1 TL Currypulver	16 Garnelen
150 ml Sahne	320 g Kartoffeln, fest kochend
600 ml Gemüsebrühe	

Vorbereitung: Garnelen schälen, Darm entfernen, säubern. Kartoffeln und Kohlrabi schälen, säubern und in kleine Spalten schneiden. Karotte schälen, Lauch säubern und beides in grobe Stifte zerteilen. Frühlingszwiebel säubern und in schräge Röllchen schneiden. Thymianzweig abzupfen, Knoblauch schälen und fein pressen. Sahne nicht ganz steif schlagen, Currypulver unterheben und mit etwas Salz würzen.

Zubereitung: Kartoffeln, Karotten, Lauch und Kohlrabi in wenig heißem Rapsöl anbraten, mit Gemüsebrühe aufgießen und köcheln lassen - bissfest garen. Knoblauch zufügen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Frühlingszwiebeln in wenig heißem Rapsöl glasig angehen lassen, Garnelen beidseitig auf den Punkt mit anbraten, leicht würzen.

Anrichten: Suppe in Tassen oder tiefen Tellern anrichten, Mozzarellakugeln zugeben und Currysahne darüber ziehen. Garnelen mit Frühlingszwiebeln darauf verteilen und mit Thymianzweig garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 45

20.157 Klare Kartoffelsuppe mit Schinkenklößchen - dazu Bauernbrot

2 Scheib. Bauernbrot	6 Pfefferkörner
1/4 Lauch	6 Wacholderbeeren
1/2 Karotte	3 Lorbeerblätter
1/4 Sellerie	Kümmel
60 g gekochter Schinken	1 TL Petersilie
2 Kalbsbratwurst (à 100g)	1/2 EL Schnittlauch
1/2 EL Butterschmalz	2 mittl. Kartoffeln
Jodsalz, Pfeffer	1 Knoblauchzehe
1/2 EL Rapsöl	1/2 Zwiebel

Lauch, Sellerie, Karotten, Zwiebel in feine Würfel schneiden; Knoblauch feinblättrig schneiden. Mit allen Gemüseschalen und -abschnitten, Lorbeer, Wacholder, Pfefferkörnern und Wasser eine Gemüsebrühe ansetzen und 30 Minuten köcheln lassen. Kartoffeln schälen, in 1 cm dicke Würfel schneiden. Schinken in feine Würfel schneiden. Schnittlauch, Petersilie fein schneiden. Kalbsbratwurst ausdrücken, mit Schinken und Kräutern gut vermengen, würzen. Aus der Schinkenbrätmasse mit einem Löffel Klößchen abstechen, in einem Teil der vorgefertigten Brühe ca. 2-3 Minuten ziehen lassen. Butterschmalz mit etwas Öl heiß gehen lassen, Zwiebel anschwanken, Gemüsewürfel zugeben und angehen lassen. Knoblauch, Kümmel, Lorbeerblätter unterheben, Kartoffeln dazugeben und mit vorbereiteter Brühe aufgießen - aufkochen. Alles auf den Biss ziehen lassen - Lorbeerblätter entfernen. Suppe in tiefem Teller oder Terrine anrichten, Klößchen darauf setzen, mit restlichen Kräutern bestreuen. Brot extra dazu servieren.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

20.158 Kräuter-Kartoffel-Suppe

<i>Zutaten</i>	100 g Schmand
750 g Kartoffeln	Salz
1 l Gemüsebrühe	Pfeffer
1 Bd. Petersilie	200 g Krabbenfleisch
1 Bd. Dill	

Kartoffeln schälen, waschen, würfeln. In Gemüsebrühe 20 Minuten kochen. Petersilie und Dill waschen, abtropfen lassen und von den Stengeln zupfen (etwas Dill beiseite legen). In die Suppe geben und pürieren. Schmand einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Krabbenfleisch zum Schluß zugeben. Mit Dill anrichten.

Pro Portion ca. 240 Kalorien / 1008 Joule

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

20.159 Kürbiscremesuppe

2 EL Mandeln	Meersalz
250 g Kürbis (vorbereitet gewogen)	0.25 TL Zimtpulver
70 g Zwiebeln	1 TL Zitronenschale abgeriebene unbehandelte
250 g Kartoffeln mehligkochende	1 TL Zitronensaft
35 g Butter	2 TL frische Ingwerwurzel, fein gerieben
2 EL Gemüsebrühe gekörnte	Melisseblättchen einige
0.25 l Apfelsaft naturtrüber	
3 EL Crème fraîche	

1. Die Mandeln längs in dünne Scheibchen schneiden. Dann ohne Fett unter Umwenden goldgelb rösten.
2. Den Kürbis schälen, das weiche Innere entfernen. Das Fruchtfleisch grob raspeln. Die Zwiebeln würfeln. Die Kartoffeln schälen und klein würfeln.
3. Die Zwiebeln und die Kartoffeln in der Butter unter Umwenden 2 - 3 Minuten anschwitzen. Den Kürbis, die gekörnte Brühe und 600 ml Wasser dazugeben. Zugedeckt bei schwacher Hitze in etwa 12 Minuten weich garen.
4. Das Gemüse mit dem Pürierstab fein pürieren, eventuell durch ein Sieb streichen.
5. Den Apfelsaft, 150 ml Wasser und die Crème fraîche in die Suppe rühren. Mit Salz, dem Zimt, der Zitronenschale, dem Zitronensaft und dem Ingwer würzen. Die Suppe unter Umrühren erwärmen, aber nicht mehr kochen. Die Suppe mit den Mandeln und einigen Melisseblättchen bestreuen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 45 Minuten

1200 kJ

20.160 Latte Macchiato von der Kartoffelsuppe mit Lachsforellentatar auf Strudelbett

350 g Kartoffeln, mehlig kochend	1 Bd. Kräuterbündel
4 Schalotten	(2 Lorbeerblätter, 0,5 Bund Thymian)
240 g Suppengemüse:	1 Prise frisch gemahlener Pfeffer
je 80 g Möhren, Sellerie und Petersilienwurzeln	400 ml Vollmilch
120 g Butter	Meersalz
2 l Gemüsefond	<i>Einlagenzutat</i>
	80 g Butter

1-2 Bögen Strudelteig, TK	60 g kleine Walnusskerne)
400 g sehr frisches Lachsforellenfilet	1 Spritzer Zitronensaft
1 große, reife Birne	1 EL Nussöl
1 Bd. feine Lauchzwiebel	

Kartoffeln waschen und in kochendem Salzwasser gar kochen, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken, abgedeckt beiseite stellen. Schalotten abziehen, Suppengemüse putzen, würfeln. Schalotten- und Gemüsewürfel in 80 g Butter anschwitzen (restliche Butter würfeln und kaltstellen). Ansatz mit Fond ablöschen und aufkochen. Kräuterbündel hinein geben, Suppe 20 Minuten köcheln lassen, anschließend Kräuterbündel entfernen. Suppe pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Vor dem Servieren: durchgepresste Kartoffeln mit kalten Butterwürfeln in die Suppe mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Milch aufschäumen und in vorgewärmte Gläser geben, Suppe in die Gläser füllen.

Einlage: Backofen auf 200 °C vorheizen, Butter schmelzen. Strudelblätter in gewünschte Form schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Butter bestreichen und etwa 5 Minuten kross backen. Lachsforellenfilet kalt abbrausen, Birne schälen, beides fein würfeln. Lauchzwiebeln putzen und sehr fein schneiden, Walnüsse vierteln. Alles vermengen und mit Zitronensaft, Nussöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Lachsforellentatar auf dem Strudelblatt zur Suppe servieren.

Mengenangabe: 10 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

20.161 Lauchsuppe mit Gorgonzola

750 g Lauch	1 Bd. Petersilie (groß)
250 g Kartoffeln mehligkochende	200 g Gorgonzola
1 EL Butter	Salz weißer Pfeffer, frisch gemahlen
1 l Fleisch- oder Gemüsebrühe	

1. Den Lauch längs aufschlitzen, gründlich waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Dabei auch die hell- und mittelgrünen Teile verwenden. Die Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden.

2. Die Butter in einem großen Topf schmelzen, aber nicht bräunen lassen. Den Lauch und die Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren etwa 2 Minuten andünsten.

3. Die Brühe angießen und zum Kochen bringen. Die Suppe zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.

4. Inzwischen die Petersilie waschen, trocken schwenken und ohne die groben Stiele fein hacken. Den Gorgonzola von der Rinde befreien und in Würfel schneiden.

5. Die Petersilie und den Gorgonzola unter die Suppe mischen. Den Käse in der Suppe unter Rühren auflösen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und in vorgewärmten Tellern servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 30 Minuten

1400 kJ

20.162 Lauchsuppe mit Rotbarsch

250 g Kartoffeln mehligkochende

2 EL Butter

500 g Lauch

100 ml Weißwein trockener

Salz

weißer Pfeffer, frisch gemahlen

500 g Rotbarschfilet

Saft von 1/2 Zitrone

0.5 Bd. Dill

1. Die Kartoffeln schälen und grob raspeln. Die Butter in einem großen Topf erhitzen und die Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze weich braten.

2. Den Lauch putzen, längs halbieren, gründlich waschen und in feine Ringe schneiden. Zu den Kartoffeln geben und kurz mitdünsten. Mit dem Weißwein und etwa 600 ml Wasser aufgießen. Alles salzen, pfeffern und etwa 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

3. Das Rotbarschfilet in mundgerechte Stücke schneiden, mit dem Zitronensaft beträufeln und salzen.

4. Die Suppe im Mixer oder mit dem Pürierstab fein zerkleinern. Nochmals aufkochen und abschmecken. Die Fischstücke hineinlegen und bei schwacher Hitze zugedeckt in etwa 5 Minuten gar ziehen lassen.

5. Inzwischen den Dill abbrausen, trockenschütteln und von den Stengeln zupfen. Die Suppe damit bestreuen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 45 Minuten

1100 kJ

20.163 Meersalz-Kartoffeln mit Aioli

750 g kleine festkochende Kartoffeln

Meersalz

150 g Mayonnaise, ca.

3 Knoblauchzehen

1/3 Bd. Petersilie

Die Kartoffeln bürsten, waschen und in einen Topf mit sehr stark gesalzenem Wasser geben. So viel Salz hinzufügen, dass die Kartoffeln auf der Wasseroberfläche schwimmen. Wenn sie auf den Boden sacken, noch mehr Salz hinzufügen. Kartoffeln zum Kochen bringen und 15-20 Minuten kochen lassen.

Inzwischen für die Aioli den Knoblauch schälen, fein hacken und zur Mayonnaise geben. Petersilie waschen, trocken schütteln und klein hacken, ebenfalls dazugeben und unterrühren.

Die Kartoffeln abgießen, im Topf mit Meersalz bestreuen und den Topf zurück auf den Herd stellen. Bei geringer Hitze das Salz auf den Kartoffeln kristallisieren lassen, Topf dabei ständig schwenken.

Sobald das Salz kristallisiert ist, Topf mit einem Küchentuch abdecken und zugedeckt 5 Minuten stehen lassen. Kartoffeln mit Aioli servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten (plus Gar- und Bratzeit)

pro Portion ca.: 325 kcal / 1365 kJ; E 5 g, F 21 g, KH 29 g

20.164 Mettwurst-Kartoffel-Suppe

1 Scheib. Kartoffeln	Pfeffer
1 Scheib. Lauch	Salz
1.5 l Wasser	1/2 l Gemüsebrühe
80 g Butter	1 EL Thymian (geribt)
2 Bd. Suppengrün	500 g Mettwurst (geräuchert)
Petersilie	

1 Stange Lauch putzen, in Ringe schneiden. 2 Bund Suppengrün waschen, klein schneiden. 80 g Butter in einem Topf zerlassen, beides darin andünsten, mit 1,5 l Wasser auffüllen und zum Kochen bringen. 1 kg Kartoffeln schälen, klein würfeln und zur Suppe geben. 500 g geräucherte Mettwurst in Scheiben schneiden. Wurstscheiben und 1 EL geriebenen Thymian in den Topf geben, mit 1/2 l Gemüsebrühe auffüllen und etwa 15 Minuten köcheln lassen. Damit die Suppe sämig wird, einige Kartoffeln zerdrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen, zum Servieren mit Petersilie bestreuen

Mengenangabe: 4 Personen

20.165 Minestrone mit Polentaklößchen

200 g Bohnen getrocknete weiße	100 g 5-Minuten-Polentagrieß
1.25 l Fleischbrühe	0.25 l Milch
300 g Kartoffeln	1 Ei
4 Möhren	Salz
2 Kohlrabi	Pfeffer
100 g Hartkäse	Muskat
3 EL Butter	1 Dos. Tomatenmark (klein)

1. Die Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Das Wasser abgießen, die Bohnen in der Brühe aufsetzen, etwa 45 Minuten zugedeckt garen. Dann die Kartoffeln, die Möhren und die Kohlrabi schälen (Kohlrabiblättchen aufheben), in zentimetergroße Würfel

schneiden, zugeben und etwa 30 Minuten garen.

2. Den Hartkäse fein reiben. Die Butter zergehen lassen, den Polentagrieß darin hell anrösten. Die Milch aufgießen und so lange unter Rühren kochen, bis sich die Masse als Kloß vom Topfboden löst. Vom Herd nehmen, die Hälfte vom Käse und das Ei einrühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen.

3. Gut 1 l Salzwasser aufkochen. Von der Grießmasse mit zwei Teelöffeln kleine Klößchen abstechen und in das leise köchelnde Wasser gleiten lassen. Etwa 10 Minuten garen (das Wasser darf dann nicht mehr kochen).

4. Das Tomatenmark in die Suppe rühren, nachwürzen. Von den Kohlrabiblätchen die Blattrippen entfernen, Blätter feinstreifig schneiden. Die Suppe damit garnieren, die Klößchen einlegen. Den restlichen Käse darüber streuen, die Suppe heiß auftragen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Quellzeit 720 Minuten

Zubereitungszeit 90 Minuten

2400 kJ

20.166 Mini-Rösti mit Lachstatar

200 g Kartoffeln (fest kochend)

Salz

Pfeffer

1 1/2 EL Pflanzenöl

125 g frisches Lachsfilet (ohne Haut)

3 EL Zitronensaft

1 Frühlingszwiebel

1 EL Schnittlauchröllchen

1 TL kleine Kapern

1 EL Joghurt (0,3 % Fett)

1 EL Salatcreme (Fertigprodukt 16 % Fett)

1 EL Dill (fein gehackt)

Dillzweige für die Deko

1. Kartoffeln schälen und auf dem Gemüsehobel grob raspeln, mit Küchenpapier trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen.

2. 1 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Aus der Kartoffelmasse 6 kleine Rösti formen. Bei mittlerer Hitze von jeder Seite in 8 bis 10 Minuten goldbraun braten, dabei mehrmals wenden.

3. Lachsfilet fein hacken und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Frühlingszwiebel putzen, waschen, in feine Ringe schneiden. Mit Schnittlauch, Kapern, restlichem Öl (1/2 EL) und den Lachswürfelchen vermischen. Lachstatar zugedeckt etwa 5 Minuten kalt stellen.

4. Joghurt, Salatcreme und Dill mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Je 3 Mini-Rösti mit Lachstatar übereinander schichten, mit Dip und Dillzweigen anrichten.

Mengenangabe: 2 Portionen

Zubereitung: 20 Minuten

Pro Person: 250 kcal; F 12 g

20.167 Möhren-Kartoffel-Suppe*Zutaten*

500 g Kartoffeln
 250 g Möhren
 1 l Hühnerbrühe
 150 g saure Sahne
 Salz

Pfeffer
 gemahlener Koriander
 Ingwer
 2 EL Mandelblättchen
 1 Bd. Koriander (oder Kerbel)

Kartoffeln und Möhren schälen, waschen, kleinschneiden. In Hühnerbrühe 20 Minuten kochen. Mit dem Schneidestab vom Handrührgerät pürieren, saure Sahne einrühren. Mit Salz, Pfeffer, gemahlenem Koriander und Ingwer abschmecken. Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten. Mit gehacktem Koriander oder Kerbel in die Suppe geben.

Pro Portion ca. 215 Kalorien / 903 Joule

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

20.168 Ostfriesische Kartoffelsuppe

1 kg Kartoffeln
 2 Bd. Suppengrün
 1 l Wasser
 Salz
 4 Zwiebeln

375 g durchw. Speck
 1/2 l Wasser
 750 g Krabben mit Schale
 1 Bd. Petersilie

Geschälte Kartoffeln würfeln, Suppengrün putzen, klein schneiden, beides mit Wasser zum Kochen bringen und 25 Min. auf 1 oder Automatik-Kochplatte 4-5 garen. Danach mit dem Zerkleinerungsstab des Handrührgerätes pürieren. Speckwürfel auf 2 oder Automatik-Kochplatte 9-10 glasig anbraten, Zwiebelwürfel zugeben, ebenfalls glasig werden lassen. Wasser aufgießen, im geschlossenen Topf auf 1 oder Automatik-Kochplatte 4-5 ca. 15 Min. kochen. Püriertes Gemüse zugeben, mit Salz abschmecken. Krabben pulen (entschalen), auf 4 Suppenteller verteilen, heiße Suppe darübergießen, mit reichlich gehackter Petersilie bestreuen.

Mengenangabe: 6 Portionen

20.169 Palotzensuppe

600 g Lammkeule oder -schulter ohne Knochen	300 g Bohnen grüne
2 Zwiebeln mittelgroße	300 g Kartoffeln festkochende
1 EL Schweineschmalz, ersatzweise 3 El. Öl	5 Blätter Lorbeer
1 TL Paprikapulver, edelsüß	1 EL Mehl
Salz	200 g Sahne saure
2 Knoblauchzehen	1 EL Estragonessig, ersatzweise Zitronensaft
0.5 TL Kümmel	Petersilie, frisch gehackt

1. Das Fleisch waschen, trockentupfen und in mundgerechte Würfel schneiden. Eventuell vorhandenes Fett dabei entfernen. Die Zwiebeln schälen und hacken. In einem großen Topf das Schmalz oder das Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig braten. Das Paprikapulver darüber stäuben und schnell verrühren.

2. Das Fleisch hinzufügen, kräftig anbraten und salzen. Den Knoblauch schälen, durch die Presse drücken und mit dem Kümmel dazugeben. So viel Wasser auffüllen, dass das Fleisch gerade bedeckt ist. Bei schwacher Hitze etwa 1 Stunde 20 Minuten zugedeckt garen. Zwischendurch ein paarmal umrühren.

3. Die Bohnen waschen, putzen und in 2 - 3 cm lange Stücke schneiden. In etwa 1/2 l Salzwasser in 10 - 15 Minuten bissfest garen. Die Kartoffeln schälen, würfeln und mit den Lorbeerblättern in etwa 1/2 l Salzwasser bissfest kochen. Die Bohnen und die Kartoffeln jeweils mit dem Kochwasser zum Fleisch geben.

4. Die Flüssigkeitsmenge, wenn nötig, mit Wasser ergänzen, bis sie 2 l beträgt. Das Mehl mit der sauren Sahne glattrühren, in die Suppe geben und etwa 5 Minuten köcheln lassen. Die Suppe mit dem Estragonessig oder dem Zitronensaft abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 120 Minuten

2300 kJ

20.170 Paprika-Kartoffel-Suppe mit Garnelen

400 g Kartoffeln	100 ml Schlagsahne
2 rote Paprikaschoten	Salz
1 TL Paprikapulver, edelsüß	Pfeffer
1 Knoblauchzehe	250 g Tiefkühl-Garnelen
2 EL Öl	60 g Pinienkerne
1 l Gemüsebrühe	1 EL Schnittlauchröllchen
125 ml Weißwein	

Kartoffeln schälen und grob würfeln, Paprikaschoten vierteln, entkernen und grob würfeln. Beides mit Paprikapulver und durchgepresstem Knoblauch in Öl andünsten. Mit Brühe und Weißwein auffüllen, mit Salz und Pfeffer würzen und bei kleiner Hitze garen. Suppe mit

dem Schneidstab pürieren, durch ein Sieb gießen, wieder zurück in den Topf füllen und Sahne zufügen.

Garnelen extra in wenig Brühe erwärmen.

Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne rösten und abkühlen lassen.

Garnelen in vorgewärmte Suppentassen verteilen und mit heißer Suppe auffüllen. Pinienkerne und Schnittlauch über die Suppe streuen.

Mengenangabe: 8 Suppentassen

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Garzeit: 20 Minuten

20.171 Paprikasuppe

Zutaten

4 rote Paprikaschoten (600g)
300 g Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
40 g Butter
1/2 l Hühnerbrühe (Instant)
1 Pkg. Tomatenpüree (370g)

1 B Crème fraîche (200g)
Salz
Pfeffer
Zucker
Paprika
300 g Leberkäse
1 Bd. Schnittlauch

Paprika und Kartoffeln waschen, putzen bzw. schälen und fein würfeln. Zwiebel- und Knoblauchwürfel in 20 g heißem Fett glasig dünsten. Kartoffeln und Brühe zugeben, 10 Minuten garen. Kartoffeln herausnehmen, Paprika in der Brühe 3 Minuten garen. Die Hälfte aus der Brühe nehmen. Den Rest mit der Suppe pürieren. Tomatenpüree, Crème fraîche, Kartoffel- und Paprikawürfel zufügen und alles erwärmen, abschmecken. Leberkäse in kleine Rauten schneiden. In restlichem Fett braten und zur Suppe geben. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten

20.172 Pilz-Kartoffel-Suppe

Zutaten

500 g Kartoffeln
200 g Petersilienwurzel
1 l Hühnerbrühe
250 g Shiitake-Pilze
1 EL Öl

Salz
Pfeffer
1 Avocado (ca. 250 g)
2 EL Zitronensaft
100 ml Schlagsahne
Muskat

Kartoffeln und Petersilienwurzel schälen, waschen und kleinschneiden. In Hühnerbrühe ca. 20 Minuten kochen. Shii-Take-Pilze putzen, halbieren und in heißem Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Avocado schälen, Kern herauslösen. Das Fruchtfleisch würfeln und mit Zitronensaft beträufeln. Suppe Pürieren, Schlagsahne einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Pilze zufügen, darin erhitzen. Mit Avocadowürfeln anrichten. Pro Portion ca. 350 Kalorien / 1470 Joule

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

20.173 Potage au cresson

400 g mehligkochende Kartoffeln	1 TL Salz
1 Stg. Porree	1 Beet Kresse
2 Möhren	100 g Crème fraîche
200 g Brokkoli	Gemüsebrühe / Instant

Die Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Den Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Die Möhren schälen, waschen und würfeln. Den Brokkoli putzen, waschen und in Stücke schneiden. Das Gemüse mit Wasser bedecken, Salz zugeben und zugedeckt ca. 40 Min. bei schwacher Hitze kochen lassen.

Die Kresse vom Beet schneiden, waschen und abtropfen lassen.

Das Gemüse pürieren, mit Crème fraîche verrühren und noch mal erhitzen. Die Kresse unter die Suppe rühren und die Suppe mit Salz, Pfeffer und Gemüsebrühe abschmecken.

20.174 Provenzalische Kartoffelsuppe

1 dünne Stange Lauch	1 TL frischer gehackter Majoran
1 klein. Zwiebel	1 TL frischer gehackter Salbei
1 klein. Möhre	1 TL frischer gehackter Rosmarin
200 g geschälte Kartoffeln	1 TL frischer gehackter Thymian
1 EL Butter	1/2 Bd. Blattpetersilie
1/2 l Gemüsebrühe	2 EL Sesam
Meersalz	50 g Creme fraîche
Muskat	

Den Lauch in hauchdünne Streifen schneiden. Die Zwiebel fein hacken, die Möhre fein würfeln. Die Kartoffeln in kleine Würfel schneiden.

Die Butter in einem Topf erhitzen und das Gemüse und die Kartoffeln darin anschwitzen.

Mit der Gemüsebrühe ablöschen und mit Meersalz und Muskat würzen. Bei mäßiger Hitze 20 bis 25 Minuten köcheln lassen.

Die Kräuter unterziehen, die Kartoffelsuppe nochmals abschmecken. Den Sesam kurz anrösten.

Die Suppe mit einem Klecks Creme fraîche und mit dem gerösteten Sesam bestreut servieren.

TIPP: Zu dieser Suppe schmeckt Knoblauchbaguette oder Fladenbrot sehr gut.

Mengenangabe: 2 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

20.175 Rahmige Kartoffelsuppe mit Majoran und Butterpfifferlingen

400 g Kartoffeln	1/2 TL Majoranblättchen
50 g Sellerie	1/2 TL Kümmel
2 Karotten	100 ml Schlagrahm
1 Zwiebel	200 g Pfifferlinge
2 EL Butter	400 ml Milch
1 l Fleischbrühe	2 EL Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle	4 Stängel Majoran zum Garnieren
geriebene Muskatnuss	

Kartoffeln, Sellerie und Karotten putzen, schälen und klein schneiden. Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden.

Die Butter in einem Topf schmelzen und das Gemüse darin angehen lassen.

Das Gemüse mit der Fleischbrühe aufgießen und mit Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran und Kümmel würzen. Die Suppe 15 Minuten kochen lassen.

Mit einem Pürierstab mixen, Schlagrahm steif schlagen und unter die Suppe rühren. Die Suppe würzig mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Inzwischen für die Einlage die Pfifferlinge verlesen, putzen und in gesalzener Milch 10 Minuten kochen. In ein Sieb abschütten und mit Wasser abbrausen.

Die Pfifferlinge in geschmolzener Butter anschwanken und leicht salzen.

Die Suppe in Suppentellern anrichten und die Butterpfifferlinge darauf verteilen. Mit Majoran garnieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitung 50 Min.

20.176 Razischer Karpfen

1 kg Kartoffeln festkochende	250 g Paprikaschoten
150 g durchwachsener Räucherspeck in Scheiben, ohne Schwarte	150 g Tomaten
1.2 kg Karpfenfilet	3 Zwiebeln große
Salz	3 EL Öl
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen	Sahne etwas saure
0.5 TL Paprikapulver, edelsüß	0.5 Bd. Petersilie, frisch gehackt
	Butter Für den Bräter:

1. Die Kartoffeln waschen, mit 1/4 l Wasser in einen Topf geben und zugedeckt in 10 - 15 Minuten halbgar kochen lassen. Den Speck quer in 5 - 6 Streifen schneiden. Das Karpfenfilet im Abstand von etwa 2 cm etwa 4 cm lang einschneiden. Den Speck in die Einschnitte stecken. Die Filets salzen, pfeffern und mit dem Paprikapulver bestreuen.

2. Die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Einen Bräter mit Butter ausstreichen. Die Kartoffeln hineinschichten und die Filets darauf legen. Den Backofen auf 200 ° vorheizen.

3. Die Paprikaschoten von den Stielansätzen, den Kernen und den weißen Trennwänden befreien, waschen und in Ringe schneiden. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, kurz darin ziehen lassen, kalt abschrecken, häuten und vierteln, dabei ebenfalls die Stielansätze entfernen. Die Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Das Öl erhitzen und die Zwiebeln darin goldgelb braten.

4. Die Zwiebeln mit den Tomaten und den Paprikaringen auf den Fisch schichten. Saure Sahne angießen. Die Petersilie darüber streuen. Offen im Backofen (Mitte) in etwa 35 Minuten garen.

Den Fisch eventuell vorbestellen.

Mengenangabe: 6 Portionen

Zubereitungszeit 90 Minuten

2600 kJ

20.177 Rösti mit Lachs und Dillsoße

Für die Soße:

1 Pkg. TK-Dill
50 g mittelscharfer Senf
1 EL Zucker
3 EL Orangensaft
5 EL Maiskeimöl
Salz

Pfeffer

Außerdem:

300 g gebeizter Lachs, ca.
1 Pkg. Kartoffelpufferteig (750 g)
1 Ei
4 EL Öl

Dill, Senf, Zucker und Orangensaft in einem hohen Rührbecher glatt rühren. Öl im feinen Strahl unter ständigem Schlagen mit den Rührbesen des Handrührgerätes zugießen. Abschmecken. Lachs mit einem scharfen Messer in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Kartoffelpufferteig und Ei verrühren. Portionsweise im heißen Öl in einer beschichteten

Pfanne 8-12 Puffer backen, dabei warm stellen. Portionsweise mit Lachs und Soße servieren.

Mengenangabe: 8 Portionen:

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Pro Portion: ca.: 290 kcal; E 11 g, F 16 g, KH 23 g

20.178 Rosins Kartoffelsuppe

1.5 l Geflügel- oder Gemüsebrühe	20 g Ingwer geschnitten
400 g Kartoffeln	50 g Brunnenkresse
150 g fein geschnittenes Suppengemüse	grobes Meersalz
(1 Schalotte, Staudensellerie, je ein Viertel Lauch und Karotte),	weißer Pfeffer aus der Mühle
100 g Creme fraîche	Zucker
	Muskat

Kartoffeln in fingergroße Würfel schneiden und mit der Hälfte vom Gemüse und dem Ingwer in Olivenöl an-schwitzen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und einer Prise Zucker würzen. Mit der Brühe auffüllen und kochen, bis die Kartoffeln gar sind. Jetzt die Hälfte der Kartoffelwürfel entnehmen und beiseite stellen. Die Kartoffelsuppe mit einem Stabmixer so mixen, dass die Suppe noch kleine Bröckchen hat. Nun die andere Hälfte Kartoffeln mit dem restlichen Gemüse dazugeben und abschmecken. Ein paar Tropfen Zitronensaft tun ganz gut. Anrichten!

Mengenangabe: 10 Personen

20.179 Rucolasuppe im Kartoffelnest

<i>Kartoffelnest:</i>	20 g Margarine
600 g Kartoffeln	450 g frische oder TK-Erbesen
1/2 l Gemüsebrühe	150 g Kartoffeln
4 Eigelbe	1 l Gemüsebrühe
Salz	2 Bd. Rucola
weißer Pfeffer	1 B. Creme fraîche
<i>Rucolasuppe:</i>	Muskat
1 Zwiebel	75 g Bündner-Fleisch

Kartoffeln waschen, schälen und mit der Gemüsebrühe auf höchster Einstellung zum Kochen bringen und 25 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 5 - 6 kochen. Die Kartoffeln abgießen und leicht abgekühlt durch die Kartoffelpresse geben. Mit den Eigelben und Gewürzen verrühren und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Auf 4 Suppenteller Kartoffelnestchen an den Rand spritzen und im Backofen übergrillen. Für die Suppe die

Zwiebel pellen und fein würfeln. Margarine im Topf auf höchster Einstellung erhitzen, die Zwiebelwürfel und die Erbsen andünsten. Kartoffeln waschen, schälen, mit der Gemüsebrühe in den Topf geben und 20 Min. kochen. Rucola waschen, zupfen, gut trocknen, im Universalzerkleinerer hacken und etwas zur Garnierung zur Seite legen. Die Suppe mit dem Schnellmixstab pürieren. Rucola in die Suppe geben und unterrühren. Die Suppe mit Creme fraîche verfeinern und gut abschmecken. Das Bündner-Fleisch in feine Streifen schneiden. Die Suppe in die Kartoffelnester füllen und mit Rucola und Bündner-Fleisch bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

20.180 Safran-Kartoffelsuppe

2 kg mehlig kochende Kartoffeln	3 Msp. Safran
2 Zwiebeln	120 ml Weißwein
2 Knoblauchzehen	75 ml Sahne
4 EL Butter	Salz, Pfeffer
1 l Gemüsebrühe	8 Toastscheiben
1 l Milch	8 TL Forellenkaviar

Kartoffeln schälen, waschen und klein schneiden. Zwiebeln sowie Knoblauch abziehen und würfeln. In 3 EL Butter glasig dünsten, Kartoffeln kurz mitgaren. Gemüsebrühe sowie Milch angießen, ca. 30 Min. köcheln lassen. Suppe kurz pürieren. Safran zufügen, aufkochen und weitere ca. 4 Min. garen. Wein sowie Sahne zugießen, salzen und pfeffern. Aus dem Toast 4 Sterne ausstechen, in 1 EL Butter rösten. Mit Forellenkaviar und etwas Estragon garnieren.

Mengenangabe: 8 Personen

Zubereitungszeit: 50 Min.

pro Person ca.: 350 kcal; E 11 g, F 13 g, KH 43 g

20.181 Safransuppe

500 g Kartoffeln (geschält, gewürfelt),	2 Eigelb,
1 l Fleisch- oder Gemüsebrühe,	Salz,
1 Msp. Safran, evtl. mehr	Pfeffer,
2 EL Sahne,	Schnittlauch (fein gehackt)

Brühe aufkochen, die Kartoffelwürfel begeben und 30 Minuten köcheln lassen. Alles mit dem Mixstab pürieren und durch ein Sieb streichen. Safran begeben und gut verrühren. Sahne und Eigelb verquirlen, eine Tasse Suppe dazugeben, gut vermischen, zur Suppe zurückgeben und nochmals erhitzen, aber nicht mehr aufkochen lassen. Mit Salz und

Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren Schnittlauch darüber streuen.

20.182 Sahnige Kartoffelsuppe

1 Zwiebel	Muskat
2 EL Sonnenblumen-Kernöl	0.1 l Kaffeesahne (10%)
1 klein. Stange Lauch	1 EL Kanne Enzym-Ferment Getreide
1 Möhre	100 g Krabben
1 l Gemüsebrühe	Petersilie
750 g Kartoffeln	1 TL Piment
Salz	weißer Pfeffer Mühle
Pfeffer	

Zwiebeln schälen, würfeln, in heißem Öl glasig werden lassen. Lauch in Ringe, Mohren in Stifte schneiden, kurz mit dünsten. Mit Gemüsebrühe aufgießen und zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen, würfeln und alles 30 Min. köcheln lassen. Die Hälfte der Suppe pürieren, wieder hinzufügen, würzen. Kaffeesahne unterrühren. Die Krabben zugeben, kurz ziehen lassen, mit Fermentgetreide abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: etwa 60 Minuten

Eine Portion hat etwa: 230 kcal / 962 kJ; F 0 g

20.183 Sahnige Kartoffelsuppe

700 g Kartoffeln	1 Bd. Dill
150 g Möhren	300 g saure Sahne oder Schmand
20 g Butter	Salz
3/4 l Gemüsebrühe	Pfeffer
2 Lorbeerblätter	Muskat
2 Bd. Frühlingszwiebeln	

Kartoffeln und Möhren in Würfel schneiden. Butter erhitzen, beides darin andünsten, mit Brühe ablöschen, Lorbeerblätter hinzufügen, aufkochen und 10 bis 15 Minuten fortkochen. Lorbeerblätter herausnehmen, Kartoffeln und Möhren in der Brühe pürieren. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, in die Suppe geben und aufkochen. Dill hacken, mit Sahne oder Schmand in die Suppe rühren, nicht mehr kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Mengenangabe: 4 Portionen

20.184 Salzkrustenkartoffeln mit Mojosaucen*Für die Kartoffeln*

2 kg kleine Kartoffeln
500 g grobes Meersalz

Für die rote Mojosaucen:

3 Scheib. Weißbrot
3-4 Knoblauchzehen
2 rote Chilischoten
2 TL Paprikapulver (edelsüß)
1/4 TL Kreuzkümmelpulver
100 ml Olivenöl
4 EL Rotweinessig

Salz

Für die grüne Mojosaucen:

2 grüne Chilischoten
4 Knoblauchzehen
1/2 Bd. Koriander
1/2 Bd. Petersilie
1/4 TL Kreuzkümmelpulver
100 ml Olivenöl
4 EL Rotweinessig
Salz

Die Kartoffeln gründlich waschen, in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Das Meersalz unterrühren und die Kartoffeln etwa 25 Minuten garen.

Für die rote Mojosaucen das Brot entrinden und in etwas Wasser einweichen. Den Knoblauch schälen. Die Chilischoten putzen und waschen. Knoblauch und Chilischoten grob zerkleinern. Das Brot gut ausdrücken. Brot, Chilis, Knoblauch, Paprika- und Kreuzkümmelpulver, Olivenöl sowie Rotweinessig pürieren. Mit Salz abschmecken.

Für die grüne Mojosaucen die Chilischoten putzen und waschen. Den Knoblauch schälen. Die Kräuter waschen und trockenschütteln. Die Blätter abzupfen. Chilischoten, Knoblauch und Kräuter grob hacken. Mit Kreuzkümmel, Olivenöl und Rotweinessig pürieren. Mit Salz abschmecken.

Die Kartoffeln abgießen, den Topf mit einem Küchentuch bedecken, den Deckel auflegen und die Kartoffeln auf kleiner Flamme dämpfen, bis die Kartoffeln trocken und runzelig sind. Die Kartoffeln mit den Mojosaucen servieren.

Tipp: Für ein Kräuteraroma können Sie beim Garen der Kartoffeln noch einen frischen Rosmarin- oder Thymianzweig in das Kochwasser geben.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

20.185 Saure Kartoffelbrühe

1 kg Kartoffeln
Pfeffer
Salz
2 Zwiebeln
1 Lorbeerblatt
Wasser

4 EL Weinessig
5 EL Mehl
Butter
2 luftgetrocknete Brat- oder Blutwürstchen
geröstete Brotwürfel

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Pfeffer, Salz, die gehackten Zwiebeln und das Lorbeerblatt dazugeben und mit soviel Wasser übergießen, dass alles bedeckt ist. Ca.

20 bis 30 Minuten kochen, bis alles gar ist. Mit einem Kartoffelstampfer fein zerstampfen. Aus dem Essig und dem Mehl einen Teig anrühren und in die Suppe einrühren, bis sie sämig ist. Mit einem Stückchen Butter verfeinern. Die Würstchen in dünne Scheiben schneiden und in die Suppe geben. Vor dem Servieren mit den Brotwürfeln bestreuen.

Mengenangabe: 4 Portionen

20.186 Schibbelches Bohnesupp

750 g Bohnen	Bohnenkraut
750 g Kartoffeln	Salz
200 g Dürffleisch	Pfeffer
2 EL Mehl	

Bohnen klein schneiden, in einen Topf mit Salzwasser geben und zusammen mit dem Bohnenkraut ca. 1/2 Stunde kochen lassen. Die geschälten Kartoffeln klein schneiden, weich kochen und danach zu Brei stampfen. Das gewürfelte Dürffleisch ausbraten. Dann die zwei Esslöffel Mehl hinzugeben, kurz mitbraten und mit Suppenbrühe löschen. Dürffleisch und Kartoffelbrei zu den Bohnen geben. Alles zusammen kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu gibt's Zwetschgenkuchen.

Mengenangabe: 5 Portionen

20.187 Schinken-Käse-Rösti mit Apfel

300 g fest kochende Kartoffeln	2 Scheib. mittelalter Gouda-Käse (à ca. 40 g)
1 Eigelb	2 klein. Äpfel
1 geh. TL Mehl	2-3 EL Zitronensaft
Salz	evtl. Preiselbeeren und Basilikum zum Garnieren
2 EL Öl	
2 Scheib. gekochter Schinken (à ca. 40 g)	

Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln. Etwas ausdrücken, mit Eigelb, Mehl und Salz verrühren. Öl in einer großen Pfanne (mit Deckel) erhitzen. Darin ca. 4 Rösti von beiden Seiten goldbraun braten.

Inzwischen Schinken und Käse halbieren. Äpfel waschen und die Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher ausstechen. Äpfel in dicke Ringe schneiden. Sofort mit Zitronensaft beträufeln.

Rösti mit Apfelingeln, Schinken und Käse belegen. Zugedeckt ca. 5 Minuten weiterbraten, bis der Käse zerlaufen ist. Evtl. mit Preiselbeeren und Basilikum garnieren.

Getränk: kühles Bier.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 35 Min.

pro Portion ca.: 250 kcal / 1050 kJ; E 14 g, F 14 g, KH 15 g

20.188 Schnelle Gemüsesuppe

1 klein. Zwiebel, in halben Ringen	2 Tomaten, Saft und Kerne entfernt, in Würfeln
3 mittelgroße Kartoffeln, in 1 cm große Würfeln	1 l Hühner- oder Gemüsebrühe
2 Karotten, in 1 cm große Würfel	Pfeffer, Muskat, Salz
3 Blumenkohlröschen, zerteilt	frische Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, ..),
1 Dos. weiße Bohnen (400 g)	fein gewiegt

Zwiebeln bei mittelstarker Hitze in Butterschmalz in einer Pfanne mit hohem Rand glasig dünsten. Kartoffeln zugeben, dann die Karotten, den Sellerie und den Blumenkohl. 1 Liter Hühner- oder Gemüsebrühe in der Mikrowelle erhitzen und dazugeben. Mit Pfeffer, Muskat, Chilipulver und eventuell etwas Salz abschmecken. Bei geschlossenem Deckel so lange dünsten, bis das Gemüse fast gar ist. Tomaten und die Bohnen erhitzen. Kräuter einrühren und servieren.

Die Suppe kann je nach Angebot der Jahreszeiten oder Reste im Kühlschrank mit Zucchini, Broccoli, grünen Bohnen, Lauch und ... zubereitet werden. Wichtig ist nur, dass die Gemüse entsprechend der Garzeit in die Pfanne gegeben werden.

Mengenangabe: 4 Portionen

20.189 Schnelle Kartoffel-Käse-Suppe

150 g Emmentaler Käse am Stück	1 TL Paprika edelsüß
2 Zwiebeln	1 Löffelspitze Majoran
1 Knoblauchzehe	2 Pkg. Instant-Kartoffelsuppe
1 Stange Lauch	1 Bd. Schnittlauch
15 g Margarine	1/4 l Fleischbrühe
125 g Hackfleisch	

Emmentaler wenn nötig entrinden und auf der Rohkosttrattel feinreiben. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Streifen schneiden. Den Lauch putzen, gründlich waschen und in dünne Ringe teilen. Margarine in einer Kasserolle erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Lauch zugeben und alles bei mittlerer Hitze 3 Minuten glasig dünsten. Hackfleisch, Paprikapulver und Majoran zugeben und unter Rühren 8 Minuten kräftig anbraten. Dabei das Hackfleisch mit dem Kochlöffel in erbsengroße Stücke teilen. Die Kartoffelsuppe nach Anweisung auf der Packung zubereiten. Den Schnittlauch waschen, trockenschwenken und

in Röllchen schneiden. Die fertige Kartoffelsuppe zu der Hackfleisch–Gemüse–Mischung gießen und mit der Fleischbrühe auffüllen. Noch einmal kräftig durchkochen lassen, dann den geriebenen Käse unterrühren. Die Suppe in eine vorgewärmte Terrine füllen und mit Schnittlauchröllchen bestreut sofort servieren. Diese Kartoffel–Käse–Suppe eignet sich gut als kleine, schnelle Mahlzeit, zu der man noch einige Bauernbrötchen reichen sollte.

Mengenangabe: 4 Portionen

20.190 Schnelle Kartoffelsuppe mit Avocado

2 Dos. Kartoffelsuppe	eventuell Salz
1 reife Avocado	100 g Tortilla Chips
2 EL Zitronensaft	

Kartoffelsuppe im Topf auf höchster Einstellung erhitzen. Avocado halbieren, Kern entfernen und Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Zwei Drittel der Avocadowürfel zur Kartoffelsuppe geben. Zitronensaft hinzufügen. Suppe mit dem Schnellmixstab pürieren und kurz erwärmen. Eventuell mit Salz abschmecken. Suppe auf Teller verteilen und mit Avocadowürfeln bestreuen. Dazu Tortilla Chips servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

20.191 Schnelle Kartoffelsuppe mit Einlage

1 EL Butter = 30 g	2 Tüten Instant-Kartoffelsuppe
2 mittelgroße Zwiebeln	1/4-1/2 l Brühe (1 Würfel)
150 g Schweinemett	150 g alter Holland-Gouda
1 TL Paprika	1 Bd. Schnittlauch
250 g Weinsauerkraut	

Feingeschnittene Zwiebeln in Butter glasig dünsten. Mett zugeben, mit zwei Gabeln auseinanderzupfen. Paprika darüber streuen; alles kräftig schmoren. Kurzgeschnittenes Weinsauerkraut zufügen, 5 bis 8 Minuten mitdünsten. Instant-Kartoffelsuppe bereiten, Einlage dazugeben und mit 1/4 Liter Brühe bis zur richtigen Beschaffenheit auffüllen. Geriebenen Gouda unterrühren und mit fein geschnittenem Schnittlauch servieren.

20.192 Schwammerl-Kartoffel-Süppchen

100 g Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
300 g Kartoffeln, mehlig kochend	500 g Champignons, rosa
20 ml Butter	500 g Pfifferlinge
1000 ml Gemüfefond, aus Instantpulver	10 ml Zitronensaft
200 ml Sahne, 30 %	1 Bd. Petersilie, grob, gehackt
100 g Crème fraîche, 40 %	10 Gewürzpauschale (Salz, Pfeffer, Zucker)
300 g Kartoffeln, fest kochend	
150 g Bauchspeck, geräuchert	

Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden. Kartoffeln waschen, schälen, in Würfel schneiden. Butter in einem Kochtopf erhitzen und Zwiebel- und Kartoffelwürfel darin anschwitzen. Mit Gemüfefond auffüllen und aufkochen. Sahne und Crème fraîche hinzugeben. Suppe mit einem Pürierstab aufmontieren und aufkochen. Kartoffeln waschen, schälen und in gleichmäßig große Würfel schneiden. Kartoffelwürfel zur Suppe geben und darin garen. Bauchspeck in feine Würfel schneiden. Knoblauchzehe pellen und fein hacken. Bauchspeckwürfel mit Knoblauch in einer Pfanne auslassen. Pilze grob hacken und zu den Bauchspeckwürfeln geben, anrösten und alles zur Suppe geben, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken, aufkochen.

Anrichtehinweis: Als Garnitur Petersilie aufstreuen.

Mengenangabe: 10 Personen

je Portion: 248 kcal / 1038 kJ

20.193 Spargel-Kartoffelsuppe mit Lachs

250 g Spargel	1 Bd. Dill
10 g Butter	1/8 l Sahne
1 l Geflügelfond (Glas)	Salz
400 g Kartoffeln	Pfeffer
60 g Räucherlachs	

Spargel waschen, schälen. Die Spargelschalen mit Butter und Geflügelfond bei milder Hitze 30 Min. kochen lassen. Kartoffeln schälen, würfeln. Die Brühe durch ein Sieb geben, Spargel und Kartoffeln in die Brühe geben und 20 Min. garen. Spargel herausnehmen und in Stücke schneiden.

Räucherlachs in Streifen schneiden. Dill waschen, trockentupfen, hacken. Die Kartoffeln in der Suppe mit dem Schneidstab des Handrührgerätes pürieren. Sahne unterrühren, die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spargel, Dill und Lachs zugeben.

Mengenangabe: 6 Portionen

20.194 Steinpilz-Kartoffel-Suppe

200 g Steinpilze	Salz
400 g Kartoffeln	Pfeffer
1 Zwiebel	Zucker
60 g Butterschmalz	1 EL Zitronensaft
700 ml Steinpilzhefebrühe (Reformhaus)	Worcestershiresauce
250 ml Sahne	40 g Raclettekäse, grob geraffelt
3 Zweige Majoran	

Steinpilze kalt abbrausen, trockentupfen, putzen und die Stiele herausdrehen. Kartoffeln schälen, würfeln. Zwiebel pellen und ebenfalls würfeln. 30 g Butterschmalz im Topf zerlassen. Pilzstiele, Kartoffel- und Zwiebelwürfel darin andünsten, Brühe und Sahne angießen und auf kleiner Gasflamme kochen lassen. Inzwischen die Pilzköpfe halbieren und im restlichen Fett goldbraun braten. Majoranblätter abzupfen. Die Suppe mit dem Schneidstab pürieren, würzen. Pilze und Majoran unterrühren. Abgeschmeckt die Suppe in Portionen einteilen und mit geriebenem Käse bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Vorbereitungszeit ca. 20 Minuten

Kochzeit ca. 20 Minuten

20.195 Steinpilz-Kartoffel-Suppe mit Majoran

200 g Steinpilze	40 g geriebener Emmentaler
400 g Kartoffeln	3 Zwg. Majoran
1 Zwiebel	Salz
60 g Butter	Pfeffer
700 g Steinpilzhefebrühe	Zucker
1/4 l Sahne	1 EL Zitronensaft
8 Scheib. Baguette (1 cm dick)	Worcestersauce

Die Steinpilze kurz kalt abbrausen, mit einem Tuch trockentupfen und putzen. Die Stiele herausdrehen. Die Kartoffeln schälen und würfeln. Die Zwiebeln pellen und würfeln. 30 g Butter im Topf zerlassen. Pilzstiele, Kartoffeln und Zwiebeln darin andünsten. Steinpilzbrühe und Sahne zugießen und die Suppe bei mittlerer Hitze im geschlossenen Topf 15-20 Min. garen.

Inzwischen die Pilzköpfe in Scheiben schneiden, in der restlichen Butter goldbraun braten und beiseite stellen. Die Baguettescheiben mit dem Käse bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 220°C 5-7 Min. überbacken. Majoranblätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Einige Blättchen zur Garnierung beiseite legen.

Die Suppe mit dem Schneidstab des Handrührgerätes pürieren und mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, Zitronensaft und Worcestersauce würzen. Pilze und Majoran unterrühren und die Suppe vor dem Anrichten mit den Majoranblättchen bestreuen und mit dem gratinierten

Brot servieren.

20.196 Süßkartoffelsuppe

400 g Süßkartoffeln	1 Msp. Cayennepfeffer
1 EL Butter oder Margarine	Salz, Pfeffer, nach Bedarf
1 Zwiebel, gehackt	Öl zum Frittieren
2 dl Apfelwein	2 EL Rahm
5 dl Gemüsebouillon	

Von einer Kartoffel mit dem Julienneschneider längs dünne Streifen abschälen, beiseite stellen, restliche Kartoffeln in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel andämpfen, Kartoffelwürfel beigeben, ca. 5 Min. mitdämpfen. Apfelwein dazugießen, ca. 5 Min. kochen. Bouillon dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren. Kartoffeln zugedeckt ca. 25 Min. weich köcheln. Kartoffeln mit der Flüssigkeit pürieren, durch ein Sieb streichen, in die Pfanne zurückgießen, aufkochen, würzen.

Das Öl in einer kleinen Chromstahlpfanne auf 160 Grad erhitzen. Die Kartoffelstreifen mit Haushaltspapier trockentupfen, portionenweise ca. 1 Min. frittieren, bis sie knusprig sind, auf Haushaltspapier abtropfen.

Suppe in vorgewärmte Tassen oder Teller verteilen, mit Rahm und Kartoffelstreifen garnieren.

Tipp: Kartoffeln statt mit dem Julienneschneider mit einem Messer in sehr feine Streifen schneiden.

Lässt sich vorbereiten: gewürzte Suppe ohne Rahm und Kartoffelstreifen ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Festtagsmenü mit Geflügel - Avocado-Papaya-Salat - Süßkartoffelsuppe - Honey-Lime-Chicken auf Lime-Reis - Cheesecake-Creme

Mengenangabe: 6 dl

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

pro Person: 225 kcal / 941 kJ; E 3 g, F 11 g, KH 23 g

20.197 Suppe nach flämischer Art

200 g Fettstoff	250 g Weißmehl
500 g Zwiebeln, gehackt	12 l Bouillon
800 g Lauch, blättrig geschnitten	2000 g Kartoffeln, blättrig geschnitten
1200 g Rosenkohl, geviertelt	Salz, Pfeffer und Aromat

Im heißen Fettstoff Lauch und Zwiebeln andünsten. Den Rosenkohl zugeben und alles mit Mehl stäuben. Mit der Bouillon auffüllen und für 90 Minuten leicht köcheln lassen. Dabei

des Öfteren umrühren. 20 Minuten vor Ende der Kochzeit die Kartoffeln zugeben. Suppe abschmecken und eventuell noch nachbinden.

Bemerkung Die Suppe kann mit etwas Rahm noch verfeinert werden. Es ist darauf zu achten eine festkochende Kartoffelsorte zu verwenden.

Mengenangabe: 50 Portionen

20.198 Thunfisch-Tortilla

300 g Kartoffeln (fest kochend)	Pfeffer
1 mittelgroße Zwiebel	1 TL Paprikapulver (edelsüß)
1 rote Paprikaschote	etwas Paprikapulver (scharf)
1 Zweig Rosmarin	100 g Thunfisch im eigenen Saft
5 EL Olivenöl	4-5 Eier (Größe M)
Salz	

Kartoffeln schälen, waschen, mit Küchenpapier trockenreiben. Große Kartoffeln längs halbieren. Kartoffeln in feine Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen. Paprika halbieren, entkernen, waschen, wie die Zwiebel in feine Streifen schneiden. Rosmarinnadeln abstreifen, fein hacken.

In einer beschichteten Pfanne 3 EL Öl erhitzen. Kartoffeln und Zwiebel zufügen, bei kleiner bis mittlerer Hitze 12-15 Minuten dünsten, bis die Kartoffeln fast gar sind. Sie sollen dabei aber nicht bräunen. Mit Rosmarin, Salz, Pfeffer und beiden Paprikasorten würzen. Kartoffeln auf einem mit Küchenpapier ausgelegten Teller abkühlen lassen. Thunfisch abtropfen lassen.

Eier in einer Schüssel verquirlen. Mit Kartoffeln, Paprika und dem etwas zerpfückten Thunfischfleisch vermischen. Pfanne auswischen und 1 EL Öl darin erhitzen. Eier-Gemüse-Thunfisch-Mischung einfüllen, die Hitze reduzieren. Die Tortilla in 8-10 Minuten bei kleiner Hitze hellbraun braten, einmal wenden. Auf ein Arbeitsbrett gleiten und erkalten lassen. Mit dem restlichen Olivenöl bepinseln (damit die Tortilla nicht austrocknet).

Zum Servieren die Tortilla in mundgerechte Stücke schneiden, in jedes Stück ein Holzspießchen stecken. Tortilla auf einer Servierplatte anrichten.

Mengenangabe: 6-8 Portionen

20.199 Tomaten-Kartoffel-Suppe

150 g Porree	750 g Fleischtomaten
1 Stck. Sellerie (50 g)	250 g mehligkochende Kartoffeln
1 Möhre (50 g)	Salz
500 g Ochsenbeinscheiben	Pfeffer
1 EL Öl	Sojasoße

1 TL Zucker	frischer Basilikum
2 Scheib. Toastbrot	100 g Crème fraîche

Gemüse putzen und waschen. Porree in feine Ringe schneiden, Sellerie und Möhre grob würfeln. Öl im Topf auf 3 oder Automatik-Kochstelle 7 - 9 erhitzen. Ochsenbeinscheiben, Porree, Sellerie und Möhren kurz anbraten. Mit 1 l Wasser ablöschen, aufkochen und 1 Stunde auf 1 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 kochen lassen. Nach 30 Minuten geschälte, geviertelte Kartoffeln und geviertelte Tomaten zugeben. Danach die Suppe durch ein Sieb passieren, das Fleisch kleingeschnitten zum Schluß wieder in die Suppe geben oder anderweitig verwenden. Suppe mit Salz, Pfeffer, Zucker und Sojasoße abschmecken.

Toastbrot entrinden, in Würfel schneiden und in einer Pfanne auf 3 oder Automatik-Kochstelle 9 - 10 goldbraun rösten. Basilikumblättchen von den Stielen abzupfen. Suppe ausfüllen. Je 1 EL Crème fraîche daraufgeben. Mit Basilikum und Brotwürfeln bestreut servieren.

107 g Eiweiß, 86 g Fett, 115 g Kohlenhydrate, 7262 kJ, 1733 kcal.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 90 Minuten

20.200 Variation vom Lachs mit Reibekuchen und Limonensauerrahm

<i>Für den Fisch:</i>	12 groß. Kartoffeln
200 g geräucherter Lachs	3 Zwiebeln
800 g Lachsfilet	8-10 EL Mehl
15 Salbeiblätter, ca.	2 Eier
2 Scheib. Serrano Schinken	Salz, Pfeffer
1 Limone	Öl
Etwas Salz, Pfeffer	<i>Für den Limonensauerrahm:</i>
1 TL Senf	100 g Sauerrahm
1-2 EL Creme fraîche	2 Limonen
1 Schuss Weinbrand	15 g Puderzucker
<i>Für den Reibekuchen:</i>	Etwas Salz und Pfeffer

Fisch: Den Lachs in ca. 60 g schwere Portionsstücke schneiden, mit jeweils einem Salbeiblatt belegen und mit einem feinen Streifen Schinken umwickeln. Von beiden Seiten anbraten und im Ofen bei ca.150 Grad ca. fünf Minuten gar ziehen lassen. Aus den Lachsabschnitten feines Tatar schneiden und mit Salz, Pfeffer, Limonensaft, Senf, Creme fraîche und etwas Weinbrand abschmecken. Den geräucherten Lachs zu Rosen zusammenlegen.

Reibekuchen: Die Kartoffeln schälen, auf einer großen Reibe reiben, mit viel Salz und etwas Pfeffer würzen. Eier und gewürfelte Zwiebeln dazugeben. Mit so viel Mehl bestäuben, dass die Kartoffelmasse bedeckt ist (kann mehr oder weniger als 8 EL sein). Alles

gut miteinander verrühren und die Masse portionsweise, in reichlich Öl (sie müssen in Öl schwimmen) zu Reibekuchen ausbacken.

Limonensauerrahm: Aus den Limonen den Saft auspressen und alle Zutaten für den Limonensauerrahm gut miteinander verrühren.

Als Festmenü: - Variation vom Lachs mit Reibekuchen und Limonensauerrahm - Gänsebraten mit Gewürzrotkraut und Lebkuchensoße - Crêpes Suzette

Mengenangabe: 4 Personen

20.201 Vichyssoise

300 g Kartoffeln	1/4 l Schlagsahne
1 Stange Porree/Lauch	Salz
2 EL Butter	schwarzer Pfeffer
1 l Fleischbrühe	Schnittlauch zum Bestreuen

Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Würfe! schneiden. Porree putzen, halbieren, waschen und in Scheiben schneiden. Butter in einem Topf erhitzen, Porree und Kartoffeln darin 3 Minuten dünsten. Mit Fleischbrühe auffüllen, mit Salz würzen.

20-30 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln zerfallen. Die Suppe pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Schlagsahne einrühren. Mit Salz und Pfeffer ab1 schmecken.

Suppe kalt stellen. Mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 Personen:

20.202 Vichyssoise

300 q Kartoffeln	1/4 l Schlagsahne
1 Stange Porree/Lauch	Salz
2 EL Butter	schwarzer Pfeffer
1 l Fleischbrühe	Schnittlauch zum Bestreuen

Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Würfel schneiden. Porree putzen, halbieren, waschen und in Scheiben schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen, Porree und Kartoffeln darin 3 Minuten dünsten. Mit Fleischbrühe auffüllen, mit Salz würzen. 20-30 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln zerfallen.

Die Suppe pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Schlagsahne einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe kalt stellen. Mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

20.203 Zitronen-Kartoffel

800 g kleine Kartoffeln	Zucker
Salz	Pfeifer
250 ml Gemüsebrühe	10 EL Olivenöl
0.1 g Safranfäden	1 Bd. glatte Petersilie
7 EL Zitronensaft	

Kartoffeln waschen und in Salzwasser ca. 25 Min. garen. Abgießen und pellen. Brühe und Safran zugedeckt ca. 5 Min. leicht köcheln 6 lassen. Mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Öl zufügen.

Kartoffeln direkt in die heiße Marinade in Scheiben schneiden, abkühlen lassen. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, fein hacken und mit den Zitronen-Kartoffeln vermischen.

Mengenangabe: 8 Personen

Garen 30 Min.

Zubereitung ca. 30 Min.

pro Person ca.: 180 kcal; E 2 g, F 13 g, KH 14 g

Index

- AAL
See-Aal auf Gemüse, 320
- AGNOLOTTI
Agnolotti mit Spinat, 430
- AIOLI
Frittierte Kartoffeln mit Aioli, 512
- ANCHOVIS
Kartoffel-Anchovis-Auflauf, 166
- ANDALUSIEN
Tortilla, 1000
- ANIS
Anis-Ofenkartoffeln, 433, 434
- ANSPRUCHSVOLL
Schwäbischer Kartoffelsalat mit Schinken und Rauke, 1176
- ANTJE
Bunter Kartoffelsalat, 1088
Fächerkartoffeln, 10
Fisherman's Stew, 307
Friesische Jagdschüssel 'Otto', 146
Gebratene Kartoffel-plätzchen, 12
Gefüllte Kartoffeln, 533
Herzoginkartoffeln mit Käse, 19
Kartoffel-Champignon-Suppe, 1257
Kartoffel-Fisch-Auflauf, 310
Kartoffel-Kräuter-Terrine, 1078
Kartoffel-Oliven-Gratin, 26
Kartoffelsalat 'Kunterbunt', 1126
Krabben-Kartoffel-Salat, 1160
Labskaus mit Käse, 269
Schnelle Kartoffelsuppe mit Einlage, 1333
- APERO
Häppere-Chueche (Kartoffelbrot), 598
- APFEL
Apfel-Dip, 1188
Apfel-Kartoffel-Auflauf mit Poulardenbrust, 124
Apfel-Kartoffel-Gratin, 125
Apfel-Kartoffel-Salat, 1083
Apfel-Kartoffel-Würfel an Lachsfilet auf Sauerkraut, 305
Apfel-Kartoffelsalat mit Schwedenhäppchen, 1084
Apfel-Rösti, 435
Erdäpfelstrudel (Kartoffel-Apfel-Strudel), 497
Himmel un Ääd, 603
Himmel und Erde, 604–606
Himmel, Wasser un Ääd, 337
Kartoffel-Apfel-Auflauf, 624
Kartoffel-Apfel-Cremesuppe, 1254
Kartoffel-Apfel-Gratin, 166
Kartoffel-Apfel-Lauch-Gratin, 167
Kartoffel-Apfel-Rösti, 625
Kartoffel-Walnusspuffer mit Apfel-Quark, 1031
Kartoffelaufbau mit Käse und Äpfel, 223
Kartoffelgratin mit Äpfeln, 239
Kartoffelgratin mit Äpfeln und Speck, 240
Kartoffelgratin mit Apfelkruste, 1218
Kartoffelnocken mit Apfeloße, 748
Kartoffelsuppe mit Äpfeln und Steinpilzen, 1287
Reibekuchen mit Pumpernickel auf Apfelkompott und Preiselbeersaft, 912
Rösti mit karamellisierten Äpfeln, 925
Senfkartoffeln mit Äpfeln, 972
Süßer Kartoffelschmarrn mit Apfelkompott, 106
- APFELKOMPOTT
Reibekuchen mit weihnachtlich gewürztem Apfelkompott, 914
- APPENZELL
Chäsmaggerone, 137
Zwiebel-Raclette, 424
- APRIKOSE
Backkartoffeln mit Aprikosen-Kraut,

- 439
 Kartoffel-Curry, 631
 Kasseler-Aprikosen-Topf, 263
 Marillenknödel, 102
- APRIL
- Alpsee-Rösti, 432
 Apfel-Reibekuchen mit Pfeffer-
 Erdbeeren, 434
 Bärlauchgnocchi, 446
 Bratkartoffeln mit Sülze und Remoula-
 de, 471
 Country-Kartoffeln vom Blech, 487
 Duchess, 391
 Fleischkuchen mit Pfefferminz-Joghurt,
 331
 Frittata, 512
 Frühkartoffeln mit Artischocken, 11
 Frühlings-Rösti, 514
 Gefüllte Gnocchi in Spinatsahne, 527
 Gefüllte Kartoffeln mit pikanter
 Gorgonzola-Haube, 545
 Gnocchi, 566
 Gratinierte Kartoffeln mit Garnelen und
 Weißwein-Velouté, 583
 Gratins dauphinois, 156
 Gschwellti mit Rucola-Quark, 595
 Hackfleischrösti, 598
 Hefekartoffeln, 601
 Janssons Versuchung, 612
 Kartoffelchen mit Lachs & Kaviar, 622
 Kartoffel mit Krabben & Sprossen-Mix,
 623
 Kartoffel-Gurken-Salat, 1111
 Kartoffel-Pfluten, 666
 Kartoffel-Pizza mit Kapernäpfeln, 1050
 Kartoffel-Plätzli, 671
 Kartoffel-Quiche, 1051
 Kartoffel-Rösti-Torte mit Möhren, 679
 Kartoffel-Vorspeise - Saucen-Gumeli
 oder Suuri Gumeli, 692
 Kartoffel-Wurst-Püree, 347
 Kartoffel-Zucchini-Moussaka, 698
 Kartoffelgratin mit Speck und Birnen,
 249
- Kartoffelklößchen Berner Art, 713
 Kartoffelkuchen, 715
 Kartoffeln im Salzbett, 723
 Kartoffeln mit Bärlauchbutter, 726
 Kartoffeln mit Gemüsequark, 730
 Kartoffeln mit Salzkruste (Papas ar-
 rugadas), 40
 Kartoffelpfannkuchen, 769
 Kartoffelplätzchen mit Saibling und
 Kräuterschmand, 778
 Kartoffelrosetten, 46, 797
 Kartoffelsalat mit Sprossensauce, 1154
 Kartoffelsoufflé mit Petersilienpesto,
 118
 Kohlrabi-Kartoffel-Gratin, 266
 Kressequark mit Radieschen, 95
 Marsala-Röstkartoffeln, 847
 Mediterrane Kartoffelpfanne, 849
 Mediterrane Schinken-Frittata, 118
 Ofenguck, 859
 Pikantes Kartoffelgulasch, 891
 Sahniges Kartoffelgemüse, 953
 Schollenröllchen im Püree-Kranz, 319
 Schweinefilet mit gebackenen Kümmel-
 kartoffeln, 371
 Schweizer Fonduta, 422
 Shepherd's Pie, 973
 Solothurner Funggi, 974
 Strohkartoffeln, 79
 Winzerrösti, 1015
 Zwiebel-Reibekuchen mit Thymian-
 speck, 1025
- ARD-BUFFET
- Kartoffelpüree Provencale, 784
 Kartoffelpuffer, 784
 Kartoffeltaler mit Krabbenrührei, 818
 Pellkartoffeln mit grüner Sauce, 882
- AROSA
- 'Maluns' (Kartoffelkrümelchen), 426
- ARTISCHOCKE
- Artischocken-Kartoffel-Auflauf, 125
 Artischockengemüse und Pilze mit Kar-
 toffeln, 435

- Carciofi con patate - Artischocken mit Kartoffeln, 480
Frühkartoffeln mit Artischocken, 11
- ASIEN
Hühnersuppe aus Malaysia - sop ayam, 1251
Süßes Gemüse-Curry, 1225
- AUBERGINE
Auberginen-Kartoffel-Auflauf, 126
Griechische Moussaka, 156
Kartoffel-Auberginen-Auflauf, 625
Moussaka, 273, 274, 360
Puffer-Raclette, 419
Rindfleischtopf mit Auberginen, 918
Rotbarsch unter Gemüsedecke, 943
Tumbet, 1004
- AUFLAUF
'Chässmaggerone' (Käsehörnchen) mit Siedwurst und Apfelmus, 123
Älpler Kartoffelauf, 428
Agnolotti mit Spinat, 430
Apfel-Kartoffel-Auflauf mit Poulardenbrust, 124
Artischocken-Kartoffel-Auflauf, 125
Auberginen-Kartoffel-Auflauf, 126
Auflauf Genueser Art, 126
Auflauf mit Spinat, 127
Bäuerlicher Kartoffelauf, 129
Bauernauflauf, 130
Bauernkartoffeln, 130
Bratkartoffel-Auflauf mit Wirsing & Krakauer, 133
Bunter Kartoffel-Gemüse-Auflauf, 135
Cabanossi-Kartoffel-Auflauf, 136
Chässmaggerone, 137
Cheesy Cursed Potatoes, 137
Chicorée-Kartoffel-Auflauf, 139
Farcement (Auflauf mit Kartoffeln, Trockenobst u. Speck), 142
Französischer Kartoffelauf, 145
Gefüllter Kartoffelauf, 147
Gemüse-Kartoffelauf, 150
Gnucch in pigna (Auflauf aus Kartoffelpüree und Käse), 151
Gorgonzola-Kartoffeln, 152
Hack-Auflauf mit Kartoffelhaube, 157
Hack-Auflauf mit Porree & Kartoffeln, 158
Hack-Paprika-Kartoffel-Auflauf, 159
Hefekartoffeln, 160
Herzhafter Kartoffelschmaus, 161
Janssons Versuchung, 163
Kabeljau-Kartoffel-Auflauf, 164
Käsekartoffeln überbacken, 165
Kartoffel-Anchovis-Auflauf, 166
Kartoffel-Apfel-Auflauf, 624
Kartoffel-Apfel-Torte, 167
Kartoffel-Auberginen-Auflauf, 625
Kartoffel-Auflauf 'Chili con carne', 168
Kartoffel-Auflauf mit Hack, 169
Kartoffel-Auflauf mit Käsekruste, 169
Kartoffel-Auflauf mit Lachs, 170
Kartoffel-Auflauf mit Mangold & Pilzen, 171
Kartoffel-Auflauf mit Rosenkohl, 1213
Kartoffel-Bohnen-Auflauf mit Schafskäse, 172
Kartoffel-Bratwurstlasagne, 174
Kartoffel-Broccoli-Auflauf mit Bacon, 175
Kartoffel-Broccoli-Auflauf mit Speck, 175
Kartoffel-Brokkoli-Auflauf, 176
Kartoffel-Fisch-Auflauf, 180, 310
Kartoffel-Fisch-Auflauf mit Spinat, 181
Kartoffel-Gemüse-Auflauf, 182
Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Käse, 183
Kartoffel-Giersch-Auflauf, 186
Kartoffel-Hack-Auflauf, 191
Kartoffel-Käse-Auflauf, 193
Kartoffel-Kürbis-Auflauf, 194
Kartoffel-Lachs-Auflauf, 195
Kartoffel-Lauch-Auflauf mit Edelpilzkäse-Sesam-Kruste, 197
Kartoffel-Lauch-Auflauf mit Gorgonzola-Sesam-Kruste, 198

- Kartoffel-Mett-Auflauf, 200
 Kartoffel-Porree-Auflauf, 204
 Kartoffel-Quark-Auflauf, 205
 Kartoffel-Raclette-Auflauf mit Kasserler, 205
 Kartoffel-Sauerkraut-Auflauf, 207
 Kartoffel-Schinken-Auflauf, 208, 209
 Kartoffel-Schinkenaufauf, 210
 Kartoffel-Sild-Auflauf, 211
 Kartoffel-Tomaten-Auflauf, 215
 Kartoffel-Tortilla, 689
 Kartoffel-Wirsing-Auflauf, 218
 Kartoffel-Zucchini-Auflauf, 697
 Kartoffel-Zwiebel-Auflauf, 219
 Kartoffelaufauf, 220
 Kartoffelaufauf auf Paprikasauce, 221
 Kartoffelaufauf mit Gemüse, 222
 Kartoffelaufauf mit Käse und Äpfel, 223
 Kartoffelaufauf mit Knoblauchsahne, 223
 Kartoffelaufauf mit Lamm, 224, 225
 Kartoffelaufauf mit Möhren, 226
 Kartoffelaufauf mit Pilzen, 226
 Kartoffelaufauf mit Rotbarsch, 227
 Kartoffelaufauf mit Schälrippchen, 227
 Kartoffelaufauf mit Schafskäse und Zucchini, 228
 Kartoffelaufauf mit Sellerie, 228
 Kartoffelaufauf mit Tomaten und Mozzarella, 229
 Kartoffelaufauf mit Weißkohl, 229
 Kartoffelkuchen mit Lauchfüllung, 254
 Kartoffeln mit Eiern, 255
 Kartoffelpüree-Auflauf, 256
 Kürbis-Möhren-Auflauf, 267
 Lasagne al pesto mit Kartoffeln, 1060
 Moussaka, 272, 273
 Paprika-Gratin, 419
 Pizzoccheri-Gericht, 276
 Pommegitter auf Hackfleischauflauf, 277
 Provenzalischer Kartoffelaufauf, 278
 Quark-Eier-Auflauf Prikauk, 278
 Rädlauf, 279
 Ratatouille à la Provence, 280
 Ratatouille-Kartoffel-Auflauf, 280
 Ravioli al pesto mit Kartoffeln und Scampi, 1062
 Ravioli mit Kartoffel-Pilz-Füllang, 1063
 Reistorte mit Muscheln und Kartoffeln, 281
 Röstkartoffel-Auflauf mit Krakauer, 282
 Sauerkrautaufauf, 286
 Schales (Kartoffel-Lauch-Auflauf), 287
 Schwäbischer Kartoffelaufauf, 289
 Schwarzwurzelaufauf mit Kartoffeln, 289
 Spargel-Kartoffel-Auflauf, 291
 Spargelaufauf mit Kartoffeln, 292
 Tomaten-Kartoffel-Auflauf, 296
 Tortellini mit Kartoffeln und Speck, 1070
 Tortiera di patate e funghi - (Kartoffel-Pilz-Auflauf), 296
 Truthahn-Kartoffel-Auflauf, 296
 Überbackene Roquefort-Kartoffeln, 298
 Ungarischer Kartoffelaufauf, 299
 Wirsing-Kartoffel-Auflauf, 301
 Wirsing-Kartoffel-Lasagne, 302
 Würziger Hackpüree-Auflauf, 303
 Zucchini-Moussaka mit Tomaten, 1023
 Zwiebel-Kartoffel-Auflauf, 304
 Zwiebelkartoffeln & Bündner Fleisch, 1026
- AUFSTRICH
- Angemachter Quark zu Pellkartoffeln oder diversen Brotsorten, 1187
 Bärlauchquark, 1205
 Champignon-Quark, 1189
 Kartoffel - Lachscreme mit Leinöl, 88
 Kartoffelaufstrich, 1207
 Kressequark mit Radieschen, 95
 Rote Bete-Kartoffelaufstrich, 96
- AUFWENDIG

Flutschkeilchen mit Mohn, 99
Zwetschgenknödel, 107

AUGUST

Bohnen-Kartoffel-Salat mit Forellen,
1087
Folienkartoffeln mit Mojo rojo, 506
Gemüse-Kartoffelküchlein, 560
Grüner Kartoffelsalat, 1099
Käse-Kartoffeln mit Cabanossi, 615
Kartoffel-Auflauf mit Mangold & Pilzen, 171
Kartoffel-Bratwurst-Salat, 1106
Kartoffel-Curry, 631
Kartoffel-Frittata mit Zucchini, 638
Kartoffel-Gratin 'Cordon bleu', 189
Kartoffel-Hering-Salat, 1112
Kartoffel-Knoblauch-Creme, 25
Kartoffel-Mett-Auflauf, 200
Kartoffel-Porree-Puffer mit Käse-Dip,
672
Kartoffel-Puten-Gulasch, 382
Kartoffel-Spinat-Curry, 686
Kartoffel-Tomaten-Auflauf, 215
Kartoffel-Wurst-Pfanne, 697
Kartoffelgratin mit Äpfeln, 239
Kartoffelgratin und Möhren-Rohkost,
253
Kartoffelomelette mit Zucchini, 117
Kartoffelpfanne auf toskanische Art,
757
Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln und
Dörräpfeln, 782
Kartoffelpuffer mit Dreimus, 785
Kartoffelsalat de luxe, 1129
Kartoffeltätschli mit Gurkensalat, 817
Mohnschupfnudeln mit Johannisbeeren,
103
Moussaka, 273
Nizza-Salat mit Oliven und Ei, 1165
Olivenpasten zu Röstkartoffeln, 1199
Pesto-Klöße mit gebratenen Tomaten,
886
Plain in Pigna, 896
Quarksoße zu Kartoffel, 1200

Reibekuchen mit Apfelkompott, 911
Sommer-Rösti, 1224
Überbackene Käse-Kartoffeln, 298
Vichyssoise mit Flusskrebse, 1009
Warmer Kartoffelsalat, 1179
Zitronenkartoffeln mit Käse, 1020
Zucchini mit Kartoffel-Zwiebel-Püree
und Tomaten-Kerbel-Sauce, 1021
Zwiebelragout mit Baked Potatoes,
1027

AUSTERNPILZ

Austernpilz-Gemüsepfanne, 437
Austernpilz-Kartoffel Gratin, 128
Bratkartoffeln mit Austernpilzen, 467
Grüne Suppe mit Austernpilzen, 1247
Kartoffel-Pilz-Pfanne, 667
Kartoffelcrêpes mit Pilzrisotto, 702
Kartoffeln und Pilze in Rotwein, 40
Kartoffelpüree mit Pilzschmarrn, 782
Kürbisragout mit Austernpilzen, Früh-
lingszwiebeln und Kartoffelknö-
delchen, 840
Pilz-Kartoffel-Torte, 894

AVOCADO

Avocado-Dip, 1188
Kartoffel-Avocado-Suppe, 1254
Schnelle Kartoffelsuppe mit Avocado,
1333

BACKEN

Ofenkartoffel mit Vacherinkäse - (Ofe-
härköpfel mit Vaschrin), 862

BACKOFEN

Huhn mit Gemüseragout und Oliven,
381
Irish Stew, 338
Kartoffelgratin mit Gorgonzola und Fi-
let, 242
Moussaka, 360
PATATE ALLA GHIOTTA - SCHLEM-
MERKARTOFFELN, 877
Pollo alla Diavola mit gerösteten Kar-
toffeln, 386

BADEN

- Badischer warmer Kartoffelsalat, 444
 Brägel (Bratkartoffeln), 465
 Buebeschpitzle (Kartoffelnudeln), 8
 Karotten-Kartoffel-Gemüse, 166
 Kartoffelklöße, 713
 Kartoffelküchle, 720
 Kartoffelnudeln, 41
 Rahmkartoffeln, 67
 Saure Kartoffeln, 958
- BAERENKLAU
 Bärenklau-Kartoffel-Gratin, 129
- BAERLAUCH
 Backhähnchen mit Kartoffel-
 Bärlauchsalat, 377
 Bärlauch-Frittata, 109
 Bärlauch-Kartoffel-Püree, 2
 Bärlauch-Kartoffel-Süppchen, 1227
 Bärlauch-Kartoffel-Suppe, 1228
 Bärlauch-Kartoffelpüree, 445
 Bärlauch-Kartoffelsalat mit frittierten
 Hähnchenwürfeln, 1085
 Bärlauch-Kartoffelsalat mit Lachs,
 1085
 Bärlauch-Kartoffelsuppe, 1228
 Bärlauch-Rösti, 446
 Bärlauchgnocchi, 446
 Bärlauchgnocchi in Chili-Kapern-
 Tomatensauce, 447
 Bärlauchquark, 1205
 Erdäpfel-Bärlauch-Strudel, 495
 Gnocchi mit Grieß und Orangenbutter,
 570
 Gnocchini an Bärlauchsauce, 577
 Kartoffeln mit Bärlauchbutter, 726
 Kartoffelsalat mit Bärlauch, 1130
 Kartoffelstock, 48
 Kartoffelsuppe mit Speck & Croûtons,
 1306
 Kartoffelsuppe mit Zwiebeln & Bär-
 lauch, 1311
- BANANE
 Kalbsleber mit gebratenen Bananen,
 341
 Kartoffel-Bananen-Puffer mit Ingwer,
 626
- BASILIKUM
 Basilikum-Kartoffelpüree, 2
 Basilikumknödel mit gebratenen Pilzen,
 450
 Gefüllte Kartoffeln mit Basilikumbut-
 ter, 541
 Gemüsesuppe mit Basilikumcreme -
 Soupe au Pistou, 1244
 Geschäumte Kartoffelsuppe mit Basili-
 kumrauten, 1244
 Gnocchi in Basilikum-Sahne, 567
 Grün-weiße Spargelplatte mit Speck-
 kartoffeln und Basilikum-
 Vinaigrette, 590
 Kalte Kartoffel-Basilikum-Suppe, 1252
 Kartoffel-Basilikum-Cremesuppe, 1254
 Kartoffel-Basilikum-Salat, 1105
 Kartoffelgnocchi mit Shiitakepilzen im
 Basilikumrahm, 708
 Kartoffelschaumsüppchen mit Basili-
 kumnote, 1280
- BAYRISCH
 Bayerische Fingernudeln, 3
 Brösler (Kartoffelspezialität), 7
 Erdäpfelstrudel (Kartoffel-Apfel-
 Strudel), 497
 Halbseidene Knödel, 17
 Kartoffelauflauf mit Schälrippchen, 227
 Kartoffelsalat, 46
 Kartoffelzipfe, 51
 Lauwarmer Kartoffelsalat, 1161
 Pichelsteiner, 364
- BEEREN
 Kartoffel-Blaubeer-Küchlein, 100
 Kartoffelpuffer mit gedünsteten Beeren,
 786
- BEILAGE
 Aligot (Knoblauch-Kartoffel-Püree), 1
 Apfel-Kartoffel-Gratin, 125
 Backkartoffeln mit Kräutercreme, 441
 Bäckerinnenkartoffeln, 1
 Bäckerkartoffeln, 1

- Bärlauch-Kartoffel-Püree, 2
 Bärlauch-Rösti, 446
 Bärner Händöpfelknöpfli, 448
 Balkankartoffeln, 450
 Basilikum-Kartoffelpüree, 2
 Bayerische Fingernudeln, 3
 Béchamelkartoffeln, 4, 5
 Bechamelkartoffeln, 3, 4
 Bouillon-Kartoffeln, 6
 Bouillonkartoffeln, 6
 Brägel (Bratkartoffeln), 465
 Bratkartoffeln auf dem Blech, 466
 Bratkartoffeln mit Steinpilzen, 470
 Brösler (Kartoffelspezialität), 7
 Brunnenkresse-Gnocchi, 7
 Buchweizen-Perlen, 7
 Buebeschpitzle (Kartoffelnudeln), 8
 Dauphinekartoffeln, 9
 Döppenlappes, 9
 Duchess, 391
 Endivien - Kartoffelstampf, 10
 Fächerkartoffeln, 10
 Folienkartoffeln, 503
 Frites nach Savoyer Art, 10
 Fritten mit Mayonnaise, 11
 Frühkartoffeln mit Artischocken, 11
 Gebackene Kartoffeln, 12, 516
 Gebratene Kartoffel-plätzchen, 12
 Gebratene Süßkartoffeln, 525
 Gefüllte Ofenkartoffeln, 550
 Gemüse im Kartoffelkörbli, 12
 Gnocchi alla Romana, 14
 Gnocchi di Patate (Kartoffelgnocchi),
 14
 Gratin von gekochten Kartoffeln, 15
 Gratin von rohen Kartoffeln, 15
 Groentestoemp, 15
 Grünes Püree, 16
 Grundrezept Kartoffelkroketten, 399
 Häppere-Chueche (Kartoffelfladen),
 598
 Halbseidene, 17
 Halbseidene Knödel, 17
 Handwerksbürschle, 17
 Herzogin-Kartoffeln »Pommes Duchesse«, 399
 Herzoginkartoffeln, 18, 19
 Herzoginkartoffeln mit Käse, 19
 Honig-Senf Kartoffelecken, 19
 Honigkartoffeln, 20
 Irische Kartoffelpuffer, 20
 Italienischer Kartoffel-Rucolasalat mit
 Lammfilets, 1103
 Käse-Bechamel-Kartoffeln, 21
 Käsekartoffeln, 21
 Käsekartoffeln vom Blech, 21, 22
 Käserösti, 22
 Kanarische Kartoffeln, 23
 KARMELISIERTE KARTOFFELN,
 23
 Kartoffel a' l Orange, 623
 Kartoffel Speck Tätschli, 23
 Kartoffel-Buchweizen-Klöße, 24
 Kartoffel-Erdnuss-Gratin, 180
 Kartoffel-Gemüse-Salat, 1110
 Kartoffel-Gratin, 24, 187, 189
 Kartoffel-Knoblauch-Creme, 25
 Kartoffel-Kohlrabi-Gratin, 25
 Kartoffel-Kräuter-Nocken zu Blumen-
 kohl, 26
 Kartoffel-Oliven-Gratin, 26
 Kartoffel-Oliven-Stampf, 27
 Kartoffel-Radieschen-Stampf, 675
 Kartoffel-Sellerie-Püree, 28
 Kartoffel-Trüffel-Püree, 28
 Kartoffel-Wähe, 28
 Kartoffelaufstrich, 1207
 Kartoffelbällchen, 28, 29
 Kartoffelbratlinge mit pikanter Soße,
 700
 Kartoffelecken, 29
 Kartoffelgnocchi mit Radicchio, 30
 Kartoffelgratin, 30, 236, 238, 709
 Kartoffelgratin mit Äpfeln und Speck,
 240
 Kartoffelgratin mit Mozzarella, 244
 Kartoffelgratin mit Raclettekäse, 245
 Kartoffelgratin-Cake, 30

- Kartoffelgulasch mit grünen - Bohnen
 und Tomaten, 711
 Kartoffelgulasch mit grünen Bohnen
 und Tomaten, 711
 Kartoffelklöße, 32–34, 713
 Kartoffelklöße halb und halb, 35
 Kartoffelknödel, 36, 37
 Kartoffelkörbchen mit Zucchini Salat, 37
 Kartoffelkroketten, 37
 Kartoffelkrusteln, 38
 Kartoffelküchle, 38
 Kartoffelküchlein, 721
 Kartoffeln à la creme, 38
 Kartoffeln à la dauphinoise, 39
 Kartoffeln a la Duchesse, 39
 Kartoffeln in vornehmen Bissen, 404
 Kartoffeln mit Goudacreme, 40
 Kartoffeln mit Salzkruste (Papas ar-
 rugadas), 40
 Kartoffeln mit Sherry, 743
 Kartoffeln und Pilze in Rotwein, 40
 Kartoffelnester, 41
 Kartoffelplätzchen, 42, 776
 Kartoffelplätzchen mit Pinienkernen, 43
 Kartoffelpüree, 43, 781
 Kartoffelpüree - Beilage, 44
 Kartoffelpüree mit Ei, 44
 Kartoffelpüree mit getrockneten Toma-
 ten, 44
 Kartoffelpüree mit Quitten-
 Meerrettichmus, 45
 Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln und
 Dörräpfeln, 782
 Kartoffelrösti vom Blech, 45
 Kartoffelrosetten, 46
 Kartoffelsalat, 1121
 Kartoffelsalat mit grünen Bohnen, 1133
 Kartoffelsalat mit Gurken, 1135
 Kartoffelsalat mit Mayonnaise, 1144
 Kartoffelsalat mit Petersilie und Zitrone,
 1145
 Kartoffelsalat mit Räucherlachs, 1147
 Kartoffelsalat mit Speck, 1154
 Kartoffelsalat mit Walnüssen, 1156
 Kartoffelselleriestampf mit Petersilien-
 öl, 46
 Kartoffelsouffle, 807
 Kartoffelspieße mit Kerbelcreme, 47
 Kartoffelstock, 48
 Kartoffelstock à la moutarde, 48
 Kartoffelstock rustico, 49
 Kartoffelstrudel, 49, 50
 Kartoffelwaffeln, 822
 Klöße von gekochten und rohen Kartoffel-
 feln, 51
 Knoblauch-Kartoffel-Püree (Aligot),
 825
 Knödel, 52
 Knusprige Kartoffelecken, 52
 Kohlrabi-Kartoffel-Gratin, 266
 Kräuter-Kartoffelstock, 53
 Kräuter-Taler, 53
 Kräuterkartoffeln, 54
 Kräuterrösti, 837
 Kroketten, 54, 55
 Kümmelkartoffeln, 838
 Lorette-Kartoffeln, 56
 Lütje Tuffels (Röstkartoffeln), 56
 Mais-Nuggets, 57
 Majoran-Speck-Kartoffeln mit Dip, 57
 Mamaliga, 58
 Mariniertes Möhren-Kartoffelgemüse,
 58
 Ofenkartoffeln, 59, 864
 Ofenkartoffeln mit Porree, 59
 Olivenkartoffeln, 60
 Omas flache Klöße, 60
 Orangen-Kokos-Schaumschnitte, 61
 Oskars alpenländische Kartoffelküchle,
 61
 Panzarotti (Italienische Kräuterkuchen),
 61
 Pellkartoffeln, 879
 Petersilienkartoffeln zur Schweinskro-
 ne, 62
 Petersilienknödel, 63
 Pikantes Kartoffelpüree, 892
 Pinien-Kartoffeln, 63

- Pizokels, 895
 Pommes Anna, 63, 897
 Pommes Anna mit Sellerie, 898
 Pommes Dauphine, 64
 Pommes duchesse mit Oliven, 65
 Pommes Macaire, 65
 Pommes rissoles au poireau, 66
 Purée au céleri (Kartoffelstock mit Sellerie), 66
 Quitten-Tätschli, 66
 Räbebappe - Rübemus, 67
 Rahmkartoffeln, 67, 905
 Reibekuchen mit Sauerkraut, 68
 Reisschmarren, Kartoffelschmarren, 68
 Rösti, 68–70
 Röstkartoffeln mit Petersilie, 71
 Rosmarin-Kartoffeln vom Blech, 71
 Rosmarin-Kartoffelstock, 71
 Rosmarinkartoffeln, 72
 Runzelkartoffeln - Papas arrugadas, 948
 Saaner Ravegchöch (Butterrüben), 72
 Sahnekartoffeln - Creamed Potatoes, 72
 Sahniger Kartoffelschaum, 73
 Salat aus Kartoffeln und Rüben, 1172
 Saucengummeli (Saucenkartoffeln), 73
 Saure Kartoffeln, 74
 Schabziger-Gnocchi, 74
 Schlesische Kartoffelklöße, 74
 Schmand-Kartoffelpüree, 75
 Schnittlauch-Kartoffeln, 965
 Schupfnudeln, 76, 966
 Schupfnudeln Herbstgemüse, 76
 Schwäbischer Kartoffelsalat mit Schinken und Rauke, 1176
 Schwarzwurzelauflauf mit Kartoffeln, 289
 Schwedische Fächerkartoffeln, 968
 Schweizer Rösti, 970
 Sesamkugeln, 77
 Speckkartoffeln, 77
 Sprossenkartoffeln, 78
 Stockholmer Potatis, 78
 Stocki mit Lauch, 78
 Stötnudeln mit Spiegeleier und ne satte dicke Melk, 79
 Strohkartoffeln, 79
 Süße Kartoffeln, 80
 Süße Kartoffeln - Reispudding, 105
 Suuri Gummeli, 80
 Thüringer Klöße, 81
 Thymiankartoffeln, 82
 Trio aus Kartoffelpüree, 82
 Überbackene Kartoffelscheiben, 83
 Überbackene Speckkartoffeln, 83
 Weinkartoffeln mit Zwiebeln, 84
 Würzige Kartoffeln indische Art, 1017
 Würzige Kartoffelplätzchen, 84
 Zimt-Bratkartoffeln, 85
 Zucchiniküchlein, 1024
- BELGIEN**
- Groentestoemp, 15
 Kaninchen mit Backpflaumen und Fritjes, 343
- BERGKAESE**
- Kartoffelnocken mit Bergkäse, 749
- BERLIN**
- Flutschkeilchen mit Mohn, 99
- BERN**
- Saaner Ravegchöch (Butterrüben), 72
 Stachelbärger Händöpfelurte (Kartoffelkuchen), 1040
- BETE**
- Labskaus, 268
- BIERTEIG**
- Kabeljaufilet in Bierteig mit Fritten, 309
 Kartoffel-Gemüse-Fondue in Bierteig, 639
- BIRNE**
- Birnbraten - Solothurner Art, 131
 Käse-Kartoffel-Gratin mit Birnen, 165
 Kartoffel-Birnen-Gratin, 171
 Kartoffel-Birnen-Gratin mit Käse überbacken und Rote Bete-Salat, 172
 Kartoffel-Birnen-Salat, 1106
 Kartoffel-Vanille-Bällchen im Nussmantel, 100

- Kartoffelbrotstange mit Edelkäse und
Birnenpalten, 93
Kartoffelkuchen mit Birnen, 1033
Kartoffelsalat mit Birnen, 1131
- BLATTSALAT
Salatplatte mit Kartoffeldressing, 1174
- BLATTSPINAT
Spinat-Gratin mit Lachs, 293
- BLINI
Kartoffel-Blini mit Lachstatar und Ka-
viar, 627
- BLUMENKOHL
Schnelle Gemüsesuppe, 1332
Süßes Gemüse-Curry, 1225
- BLUTWURST
Himmel un Ääd, 603
Himmel und Erde, 604–606
Himmel, Wasser un Ääd, 337
Pickert(3) mit Blutwurst und Schmor-
apfel, 888
- BOEHMEN
Böhmische Kartoffelsuppe, 1229
- BOHNE
Bohnen-Kartoffel-Gratin, 132
Bohnen-Kartoffel-Salat, 1087
Bohnen-Kartoffel-Salat mit Forellen,
1087
Gemüsesuppe mit Basilikumcreme -
Soupe au Pistou, 1244
Gratinierte Bohnenbündel mit Butter-
bröseln, 581
Grüne Bohnen, 591
Kartoffel-Bohnen-Auflauf mit Schafs-
käse, 172
Kartoffel-Bohnen-Pfanne, 627
Kartoffel-Bohnen-Topf mit Chorizos,
173
Kartoffel-Bohnengratin, 173
Kartoffeleintopf mit Kidneybohnen,
232
Kartoffelgulasch mit grünen - Bohnen
und Tomaten, 711
Kartoffelgulasch mit grünen Bohnen
und Tomaten, 711
- Kartoffelsalat mit grünen Bohnen, 1134
Kartoffelsuppe mit grünen Bohnen und
Tomaten, 261
Sauerkraut-Bohnen-Eintopf, 286
Schibbelches Bohnesupp, 1331
Schnelle Gemüsesuppe, 1332
Sommerlicher Bohnensalat, 1177
Tessiner Eintopf, 295
Trofie al pesto mit Kartoffeln und Böhn-
chen, 1072
- BOUILLON
Bouillon-Kartoffeln, 6
- BRANDENBURG
Kartoffelpuffer mit Dreimus, 785
Kartoffelsuppe mit Speck, 1305
- BRATEN
Filet mit Pfefferkruste, 329
Gebratene Kartoffel-plätzchen, 12
Hackbraten mit Oliven, 335
KRUSTENBRATEN MIT WARMEM
KARTOFFELSALAT, 355
Lammgigotbraten mit Kartoffeln, 356
- BRATKARTOFFEL
Badische Kartoffeln mit Münsterkäse,
443
Blechgrumbeeren mit Backäpfeln, 461
Brägel (Bratkartoffeln), 465
Bratkartoffel, 393
Bratkartoffeln, 394, 466
Bratkartoffeln à la Ingrid, 466
Bratkartoffeln im Backofen, 467
Bratkartoffeln mit Geflügelsülze & Dip,
467
Bratkartoffeln mit Schafskäse, 468
Bratkartoffeln mit Schnittlauch und Ti-
roler Speck, 469
Bratkartoffeln mit Streifen vom Parma-
schinken, Salatgurke und Spiege-
lei, 470
Bratkartoffeln mit Tiroler Speck, 471
Bratkartoffeln mit Wurst und - Zucchi-
ni, 472
Friesenpfanne, 512

- Gebratene Kartoffelwürfel mit Morcheln und Birnen, 523
- Gröstl von Kartoffeln und Schinkenwurst mit buntem Gemüse, 589
- Herrengröstel (Bratkartoffeln mit Fleisch), 602
- Hüpfende Kartoffeln, 608
- Kartoffel-Gröstl mit Spiegelei, 645
- Kartoffel-Hack-Pfanne, 647
- Kartoffel-Pilz-Pfanne, 667
- Kartoffeln mit Kräutern & Zwiebeln, 733
- Kartoffeln vom Blech, 748
- Klassische Kartoffel-Tortilla, 824
- Mediterrane Bratkartoffeln mit Salsiccia und Oliven, 847
- Perfekte Bratkartoffeln mit krossem Nackensteak, 362
- Rinderhackbällchen mit Bratkartoffelsalat, 366
- Röstkartoffel-Pfanne mit Hack, 934
- Röstkartoffeln in Aceto Balsamico, 935
- Röstkartoffeln in Aceto balsamico, 935
- Schmörkes mit Landquark, 960
- Spanische Tortilla, 976
- Steinpilz-Bratkartoffeln mit Lardo, 988
- Thymian-Kartoffeln mit Zitrone, 997
- Tortilla Española - Spanisches Omelett, 1001
- BRATWURST**
- Kartoffel-Bratwurstlasagne, 174
- Kartoffelrahmsuppe mit Bratwurstkücherl, 1279
- BRENNNESSEL**
- Edamer-Gnocchi mit Brennesselpesto und getrockneten Tomaten, 491
- BROETCHEN**
- Kartoffelbrötchen mit Käsecreme, 89
- Kartoffelbrötchen mit zweierlei Füllung, 90
- BROKKOLI**
- Broccoli-Kartoffel-Gratin, 134
- Broccoli-Kartoffel-Gratin mit Ei, 134
- Broccoli-Topf, 474
- Kartoffel-Brokkoli-Auflauf, 176
- Kartoffelsouffle mit Pistazien, 808
- BROT**
- Angemachter Quark zu Pellkartoffeln oder diversen Brotsorten, 1187
- Bauernbrot, 87
- Focaccia alla Basilicata, 87
- Graubrot mit warmem Erdäpfelpüree, frischen Steinpilzen und Thymian, 88
- Kartoffel - Lachscreme mit Leinöl, 88
- Kartoffelbrot, 91, 92
- Kartoffelbrot (ergibt 2 Laibe), 93
- Kartoffelbrotstange mit Edelmilch und Birnenspalten, 93
- Kartoffeln- und Paprikabrot, 94
- Kressequark mit Radieschen, 95
- Siegerländer Bäcker (salzig), 96
- Tofu-Kartoffel-Burger, 96
- BRUNNENKRESSE**
- Brunnenkresse-Gnocchi, 7
- Kalbssteaks mit Brunnenkresse-Gnocchi, 343
- Kartoffel-Brunnenkresse-Salat, 1107
- Kartoffelsuppe mit Pilzen & Brunnenkresse, 1302
- BUCHWEIZEN**
- Buchweizen-Kartoffelklöße mit Harzer Roller-Füllung, 475
- Buchweizen-Perlen, 7
- Kartoffel-Buchweizen-Klöße, 24
- BUFFET**
- Kartoffel-Brote mit Salami, 89
- Kartoffelsticks mit Dip, 813
- Mariniertes Möhren-Kartoffelgemüse, 58
- BURGER**
- Tofu-Kartoffel-Burger, 96
- BUTTER**
- Folien-Kartoffeln mit pikanten Buttermischungen, 502
- Folienkartoffeln, 503
- Gefüllte Kartoffeln mit Basilikumbutter, 541

BUTTERMILCH

- Buttermilchsuppe mit Schnittlauch, 1232
- Stampfkartoffeln mit Buttermilch, 986
- Stampftüfften un Boddermelk, 987

CAMEMBERT

- Camembert-Kartoffel-Gratin, 136

CARPACCIO

- Gebrautes Kartoffelcarpaccio mit Speckmarinade, 1242

CHAMPIGNON

- Champignon-Kartoffeln, 482
- Champignon-Quark, 1189
- Gemüseragout mit Kartoffelkruste, 562
- Kartoffel-Champignon-Suppe, 1256, 1257
- Kartoffel-Gratin mit Pilzen, 1215
- Kartoffel-Pilz-Pfanne, 667
- Kartoffelaufauf mit Knoblauchsahne, 223
- Kartoffelaufauf mit Pilzen, 226
- Kartoffelkuchen mit Pilzen, 718
- Kartoffelsalat auf Rucola mit gebratenen Champignons, 1127
- Kartoffelsuppe mit Champignons, 1288
- Peruanische Ofenkartoffeln, 885
- Pilz-Kartoffel-Torte, 894
- Spinat-Gratin mit Lachs, 293
- Süßes Gemüse-Curry, 1225

CHICOREE

- Chicoree-Gratin mit Petersilienkartoffeln, 138
- Chicorée-Gratin mit Speckstreifen, 139
- Chicorée-Kartoffel-Aufauf, 139
- Kartoffelwürfel gratiniert auf Chicoréeblättern, 1312

CHILI

- Chili-Kartoffelsuppe mit Garnelen, 1233
- Honig-Chili-Kartoffeln, 606
- Kartoffelstock, 48

CHINAKOHL

- Gemüseragout mit Kartoffelkruste, 562

CHIPS

- Blaue Chips mit 2 Dips, 1205
- Gebackene Kartoffelscheiben, 520
- Knusprige Ofen-Chips mit Dips, 830

CHOLESTERINARM

- Kartoffeln im Speckmantel, 725
- Kartoffelragout mit Erbsen und Tomaten, 791
- Knusprige Kartoffelpuffer, 828
- Ofenkartoffeln mit Zwiebelfüllung, 871

CHOLESTERINFREI

- Mariniertes Möhren-Kartoffelgemüse, 58

CHUEECHLI

- Kartoffelchüechli, 1031

COGNAC

- Ragout aus Lauch und Kartoffeln (Porrosaida), 1038

CRPE

- Kartoffel-Ingwer-Crêpes, 1049

CREME

- Kalbfleischbuletten, 339
- Kartoffel-Gemüse mit Möhren, 639
- Raclette mit Kalbsnieren, 421
- Roquefort-Raclette, 421

CREMESUPPE

- Kartoffelcremesuppe mit Rucola, 1276
- Kräuter-Kartoffel-Suppe, 1315
- Möhren-Kartoffel-Suppe, 1321
- Pilz-Kartoffel-Suppe, 1323

CURRY

- Erdapfelsalat mit Curry-Marinade, 1090
- Kartoffel-Curry, 631
- Kartoffel-Curry mit Bohnen, 631
- Kartoffel-Curry mit Hähnchenbrust, 632
- Kartoffel-Curry mit Spinat, 633
- Kartoffel-Linsen-Curry, 200
- Kartoffel-Linsen-Curry mit Brokkoli, 654
- Kartoffel-Linsen-Curry mit Schafskäse, 655
- Kartoffelcurry mit Aprikosen, 703

- Kartoffelcurry mit Kokosmilch, 703
- Pilz-Kartoffel-Curry, 893
- Röstkartoffel-Curry mit Garnelen, 933
- DESSERT
 - Kartoffelnudeln mit Mohn, 101
 - Kartoffelpudding mit Erdbeerrhabarber-Kompott, 102
 - Schupfnudeln mit Pflaumenkompott, 104
 - Süße Kartoffeln - Reispudding, 105
 - Süßer Döppekuchen mit Rotweinpflaumen, 106
- DEUTSCHLAND
 - Halbseidene, 17
 - Kartoffelsuppe mit Speck und Pflaumen, 1307
 - Schnüschen, 288
- DEZEMBER
 - Bündner Tatar mit Gschwellti, 475
 - Bunter Rosenkohleintopf, 135
 - Dänische Kartoffelpfanne, 487
 - Forellentatar auf Kartoffelpuffer, 510
 - Kartoffel-Endivien-Salat, 1108
 - Kartoffel-Gratin, 24
 - Kartoffel-Linsen-Curry mit Brokkoli, 654
 - Kartoffel-Mais-Suppe mit Schüblig, 1266
 - Kartoffel-Pilz-Pfanne mit Käse, 668
 - Kartoffel-Rosenkohl-Gratin, 206
 - Kartoffel-Spinat-Lasagne, 1030
 - Kartoffel-Steinpilz-Gratin, 214
 - Kartoffel-Wähe, 28
 - Kartoffelcreme, 1273
 - Kartoffelgratin, 709
 - Kartoffelgratin-Cake, 30
 - Kartoffelplätzchen auf leckerem Kürbis-Pilz-Gemüse, 777
 - Kartoffelsüppchen Deluxe, 1281
 - Kartoffelsuppe mit Croutons, 1289
 - Kartoffelsuppe mit Pilzen, 1302
 - Kräuter-Kartoffelstock, 53
 - Krautschupfnudeln, 837
 - Linsen-Tätschli, 843
 - Omas flache Klöße, 60
 - Rosmarinkartoffel-Gratin, 284
 - Safran-Kartoffelsuppe, 1328
 - Spinat-Gnoccolo mit Pilzragout, 984
 - Süßkartoffel-Herzen, 993
 - Süßkartoffelsuppe, 1336
 - Trüffel-Lauch-Kartoffelsalat, 1178
 - Überbackene Kartoffeln, 1005
 - Überbackene Kartoffelscheiben, 83
 - Warmer Safrankartoffelsalat, 1181
 - Zimt-Bratkartoffeln, 85
 - Zwiebel-Kartoffel-Puffer, 1025
 - Zwiebelkartoffeln & Bündner Fleisch, 1026
- DIABETES
 - Kartoffel-Mais-Puffer mit Joghurt-Dip, 655
 - Kartoffel-Wurst-Pfanne, 697
 - Kartoffeln mit Paprikaquark, 737
- DIAET
 - Kartoffelsuppe mit Stremellachs, 1308
- DILL
 - Sahne-Dill-Kartoffeln, 951
- DIP
 - Apfel-Dip, 1188
 - Avocado-Dip, 1188
 - Blaue Chips mit 2 Dips, 1205
 - Bunte Kartoffelspieße mit Dip, 478
 - Country-Kartoffeln mit drei Dips, 485
 - Dip mit Gurke, 1189
 - Eicreme, 1190
 - Folienkartoffeln mit Joghurt-Lachscreme, 504
 - Folienkartoffeln mit Quarkdips, 507
 - Folienkartoffeln mit Schafskäsedip und Salatgarnitur, 508
 - Folienkartoffeln mit verschiedenen Saucen, 510
 - Gurken-Knoblauch-Dip, 1192
 - Gurken-Mango-Dip, 1192
 - Käse-Dip, 1193
 - Käsecreme, 1193
 - Kartoffel-Dip-Party, 634

- Kartoffeln mit Quark, 740
 Kartoffeln mit Quark-Dipps, 1219
 Kartoffeln vom Grill mit Kräuterdip,
 748
 Kartoffelschnitze, 806
 Kartoffelsticks mit Dip, 813
 Koriander-Kartoffeln & Dips, 831
 Krabbencreme, 1196
 Kräuter-Dip, 1196
 Nuss-Dip, 1198
 Paprika-Dip mit Rosmarin-Kartoffeln,
 1200
 Pellkartoffeln, 879
 Pellkartoffeln mit Dip, 880
 Röstkartoffeln zu Oliven-Dip, 936
 Schafskäsecreme, 1202
 Weißweinkartoffeln mit verschiedenen
 Dips, 1012
- DORSCH
- Kartoffelfladen mit Fisch, 705
- EDELPIILZKAESE
- Mangold mit Käsekruste, 1221
- EI
- Bärlauch-Frittata, 109
 Eicreme, 1190
 Eier in Gräunkramsoß' mit Pölltüften,
 109
 Eier-Tortilla mit Kartoffeln, 110
 Estragon-Senf-Sauce, 1190
 Frittata, 512
 Frühlingstortilla, 110
 Gemüse-Eier-Pfanne, 558
 Gratin dauphinois, 579
 Gschwellti-Kürbis-Frittata, 111
 Hoppel-Poppel, 607
 Kartoffel-Bohnen-Tortilla, 629
 Kartoffel-Eier-Salat mit Senf-Schnitzel,
 1107
 Kartoffel-Oliven-Tortilla, 112
 Kartoffel-Omeletts mit Kabanossi - -
 Wurst und Zucchini, 112
 Kartoffel-Omeletts mit Käse - und
 Kohlrabi, 113
- Kartoffel-Omeletts mit Speck - und
 Lauchzwiebeln, 114
 Kartoffel-Tortilla, 115, 689
 Kartoffelküchle, 720
 Kartoffeln mit Eiern, 255
 Kartoffelomelette, 116
 Kartoffelomelette - Frutália, 116
 Kartoffelsoufflé mit Krabben, 259
 Kartoffeltaler mit Krabbenrührei, 818
 Kräuterkartoffeln mit Rührei und Schin-
 ken, 834
 Kürbis-Kartoffel-Püree mit Ei, 839
 Mediterrane Schinken-Frittata, 118
 Ofenkartoffeln mit Eifüllung, 865
 Ofentortilla, 1222
 Pfälzer Schales, 887
 Pikantes Soufflé, 119
 Puten-Kartoffel-Torte, 387
 Rheinisches Kartoffelomelett, 918
 Savoyer Omelett, 119
 Spanische Tortilla, 976
 Spargel-Frittata, 120
 Spargeltortilla, 120, 121
 Thunfisch-Tortilla, 1337
 Tortilla, 1000
 Tortilla à selection, 1001
 Tortilla Española - Spanisches Omelett,
 1001
- EIERSPEISE
- Gschwellti-Kürbis-Frittata, 111
 Kartoffel-Soufflé, 114
 Kartoffelomelett mit Zwiebeln, 115
- EIFEL
- Himmel und Erde, 604
 Reibekuchen mit Speck, 913
 Süßer Eifeler Döppekooche, 1040
- EINFACH
- Äplermagronen mit Schabziger, 123
 Apfel-Reibekuchen mit Pfeffer-
 Erdbeeren, 434
 Bärlauch-Gnocchi mit Tomatensoße,
 445
 Bärlauch-Kartoffelsalat mit frittierten
 Hähnchenwürfeln, 1085

- Bärlauch-Kartoffelsuppe, 1228
Buttermilchsuppe mit Schnittlauch, 1232
Caldo verde, 1233
Cremesuppe mit grünem Spargel, 1234
Dippekuchen, 490
Edelpilz-Kartoffeln, 492
Feine Kartoffelsuppe, 1239
Folienkartoffeln mit Thunfisch, 509
Frankfurter Grüne Soße, 1190
Französischer Kartoffelaufauf, 145
Gebackene Kartoffeln mit Minze und Knoblauch, 518
Gebackene neue Kartoffeln, 1212
Gefüllte Kartoffeln, 535, 536
Gefüllte Ofenkartoffeln mit dreierlei Käse überbacken, 551
Gemüse mit Käsehäubchen, 556
Gemüseragout mit Kartoffelkruste, 562
Gesottenes Schweinefilet, 333
Gewürz-Kartoffelstock, 564
Gnocchi, 13
Gnocchi und Erbsli mit Käsesauce, 574
Gnocchi-Gratin, 575
Gratin dauphinois, 579
Gratinierte Kartoffelgnocchi, 581
Grüne Suppe mit Austernpilzen, 1247
Grüner Kartoffelsalat, 1099
Gschwellti-Kürbis-Frittata, 111
Hackfleisch-Kartoffel-Gratin, 159
Hähnchen-Curry, 379
Häppere-Chueche (Kartoffelfladen), 598
Irish Stew, 338
Italienischer Kartoffel-Rucolasalat mit Lammfilets, 1103
Kalbfleisch mit Paprikaschoten, 338
Kartoffel-Anchovis-Aufauf, 166
Kartoffel-Cremesuppe, 1257
Kartoffel-Curry mit Kürbis, 633
Kartoffel-Focaccia, 1048
Kartoffel-Gemüse mit Möhren, 639
Kartoffel-Gemüse-Päckchen mit Man-
gojoghurt, 640
Kartoffel-Gemüse-Salat, 1110
Kartoffel-Gemüse-Suppe, 1260
Kartoffel-Gratin mit Pilzen, 1215
Kartoffel-Gröstl mit Speck und Kümmel, 645
Kartoffel-Kirschen-Täschli, 650
Kartoffel-Klöße-Grundrezept, 400
Kartoffel-Mais-Suppe mit Schüblig, 1266
Kartoffel-Meerrettich-Suppe, 1267
Kartoffel-Paprika-Suppe, 1267
Kartoffel-Pizza, 669
Kartoffel-Quiche mit Wirsing, 1051
Kartoffel-Randen-Blech, 676
Kartoffel-Rösti, 678
Kartoffel-Sellerie-Gratin, 210
Kartoffel-Wedges, 693
Kartoffelaufauf mit Lamm, 225
Kartoffelcremesuppe, 1274
Kartoffelcurry mit Mohnsamen, 1217
Kartoffelgratin, 709
Kartoffelgratin mit Vacherin, 252
Kartoffeln im Speckmantel, 725
Kartoffeln mit Kräutercreme, 733
Kartoffeln mit Kräuterquark, 734
Kartoffelnudel-Pfanne mit Räucher-
speck und Champignons, 752
Kartoffelpüree mit Pilzschmarrn, 782
Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln und
Dörräpfeln, 782
Kartoffelragout mit grünen Bohnen, 791
Kartoffelrösti mit Pilzen, 795
Kartoffelrösti vom Blech, 45
Kartoffelsalat mit Fenchel, 1132
Kartoffelsalat mit grünen Bohnen, 1133
Kartoffelsalat mit Gurken, 1135
Kartoffelsalat mit Lachs, 1140
Kartoffelsalat mit Mayonnaise, 1144
Kartoffelsalat mit Radicchio und Frie-
sisch Blue, 1146
Kartoffelsalat mit Räucherlachs, 1147
Kartoffelsalat mit Speck, 1154
Kartoffelsalat mit Walnüssen, 1156

Kartoffelstock mit Nuss-Pesto, 815
 Kartoffelsuppe mit Meerrettich, 1300
 Kartoffelsuppe mit Speck & Croûtons,
 1306
 Kartoffelsuppe mit Würstchen, 1309
 Kartoffeltäschli mit Gurkensalat, 817
 Knusprige Kartoffelpizza mit würzigem
 Käse und Rosmarin, 828
 Knusprige Kartoffelpuffer, 828
 Kräuterquark, 1197
 Kürbis-Kartoffel-Eintopf, 267
 Lammkeule aus dem Ofen, 357
 Lauchsuppe mit Gorgonzola, 1317
 Lauchsuppe mit Rotbarsch, 1318
 Lauwarmer Kartoffelsalat, 1161
 Lütje Tuffels (Röstkartoffeln), 56
 Mexikanische Folienkartoffeln, 850
 Nizza-Salat mit Oliven und Ei, 1165
 Nußkartoffeln mit Curryquark, 858
 Ofenkartoffeln, 863
 Papas arrugadas con mojo rojo, 873
 Paprika mit Sauerkraut, 875
 Pellkartoffeln mit Dip, 880
 Pellkartoffeln mit Sprossen-Quark,
 1223
 Pichelsteiner, 364
 Plain in Pigna, 896
 Pollo alla Diavola mit gerösteten Kar-
 toffeln, 386
 Potthucke, 899
 Puszta-Fondue, 1208
 Razischer Karpfen, 1325
 Rheinische Reibekuchen, 915
 Rindfleischtopf mit Äpfeln, 367
 Rippli-Kartoffel-Gratin, 282
 Rosmarinkartoffeln, 942
 Schmand-Kartoffelpüree, 75
 Schmorkartoffeln mit Rosmarin, 961
 Schwäbischer Kartoffelauflauf, 289
 See-Aal auf Gemüse, 320
 Spanische Kartoffel-Pfanne, 975
 Speckreibekuchen mit Schmand, 983
 Stockholmer Potatis, 78
 Strohkartoffeln, 79

Tsatsiki-Kartoffelsalat, 1179
 Überbackene Kartoffeln, 1006
 Überraschungskartoffeln, 1007
 Ur-Raclette, 423
 Wildreis-Kartoffeln mit Basilikum,
 1015
 Wirsingquiche, 1073
 Zitronenkartoffeln, 1019
 Zucchini-Kartoffel-Puffer, 1022
 Zwiebel-Kartoffel-Auflauf, 304
 Zwiebel-Reibekuchen mit Thymian-
 speck, 1025

EINTOPF

Albiger Sackesgrumbeere, 431
 Bäckerofen, 128
 Birnbraten - Solothurner Art, 131
 Blaue Kartoffelsuppe mit Wienerli und
 Chips, 131
 Bunter Rosenkohleintopf, 135
 Deftiger Kartoffel-Eintopf mit Kaba-
 nossi und Hackfleisch, 140
 Edel-Labskaus, 141
 Eintopf mit Würstchen, 142
 Feuriges Kürbis-Gulasch, 500
 Fischeintopf, 144
 Fischtopf mit Paprika und Kartoffeln,
 305
 Fitness Award, 144
 Frühlings-Kartoffeltopf, 146
 Gemüsesuppe mit Basilikumcreme -
 Soupe au Pistou, 1244
 Griechische Moussaka, 156
 Griechischer Schichttopf, 157
 Holländischer Eintopf, 162
 Innerschwyzter Händöpfelsuppe, 162
 Irish Stew, 162, 338
 Janssons Versuchung, 163
 Karotten-Babbel (Kartoffel-Karotten-
 Püree), 165
 Karotten-Kartoffel-Gemüse, 166
 Kartoffel-Bohnen-Topf mit Chorizos,
 173
 Kartoffel-Eintopf, 178

- Kartoffel-Eintopf mit Bratwurst-Klößchen, 179
- Kartoffel-Eintopf mit Rindergulasch, 179
- Kartoffel-Gemüse-Suppe, 185
- Kartoffel-Hähnchen-Topf, 192
- Kartoffel-Kohl-Suppe, 193
- Kartoffel-Kürbis-Suppe, 195
- Kartoffel-Linsen-Curry, 200
- Kartoffel-Rosenkohl-Eintopf, 206
- Kartoffel-Steckrüben-Eintopf, 213
- Kartoffel-Tomaten-Suppe, 216
- Kartoffeleintopf auf elsässische Art, 230
- Kartoffeleintopf mit Debreziner, 230
- Kartoffeleintopf mit Fisch, Tomaten und Pinienkernen, 231
- Kartoffeleintopf mit Kalbfleisch und Mangold, 232
- Kartoffeleintopf mit Kidneybohnen, 232
- Kartoffeleintopf mit Mini-Salami, 233
- Kartoffeleintopf mit verschiedenen Bohnen und Speck, 233
- Kartoffelsuppe mit grünen Bohnen und Tomaten, 261
- Kartoffelsuppe mit Muscheln mit Rouille, 261
- Kartoffeltopf mit Kochsalami, 262
- Kartoffeltopf mit Schinken und Wurst, 263
- Kasseler-Aprikosen-Topf, 263
- Kesselkuchen 'Deppelappes', 265
- Kürbis-Kartoffel-Eintopf, 267
- Labskaus, 268, 269
- Labskaus mit Käse, 269
- Lammstew, 270
- Lammtopf aus Frisange, 270
- Lammtopf mit Kartoffel-Käse-Kruste, 271
- Mengmus, 272
- Philippinischer Kartoffel-Hackfleischtopf (Picadillo), 275
- Plumen und Klüten, 277
- Potée Vaudois, 277
- Räben mit Rüeblì, 279
- Rosenkohlkartoffeln an Safransauce, 283
- Sauerkraut-Bohnen-Eintopf, 286
- Savoyer Kartoffeltopf mit Käse, 287
- Schlotterkappes, 288
- Schnüs, 288
- Tessiner Eintopf, 295
- Ungarischer Kartoffeleintopf, 299
- Urner Häfelichabis, 300
- Walisischer Kartoffeleintopf mit Pfiff, 300
- Westfälisches Blindhuhn, 301
- ELSASS
- Roigebregeldi, 938
- Schmorkartoffeln mit Rosmarin, 961
- EMMENTAL
- Emmentaler Kartoffelsalat, 1089
- Kartoffelsuppe nach Emmentaler Art, 1311
- EMMENTALER
- Gebackene neue Kartoffeln, 1212
- Kartoffel-Auflauf mit Rosenkohl, 1213
- Kartoffelfondue mit Quarkdips, 705
- ENDIVIE
- Endivien-Kartoffel-Cremesuppe, 1237
- ENGLAND
- Shepherd's Pie, 973
- ENTE
- Entenbrust im Gnocchi-Teig, 378
- Entenbrust mit Calvados-Rahm-Sauce, 379
- Kartoffel-Ricotta-Klöße mit Entensoße, 677
- ERBSE
- Alu Mattar - Kartoffel-Erbсен-Curry, 433
- Erbсен-Kartoffelrösti, 495
- Erbсен-Kartoffelschaumsuppe mit Käseklößchen, 1237
- Gnocchi und Erbsli mit Käsesauce, 574
- Grüne Vichysuppe, 1247

- Kartoffel-Erbsen-Suppe, 1258
 Kartoffelgratin, 237
 Kartoffelpüree-Gratin mit Erbsen, 257
 Schnüsch, 288
- ERDNUSS
 Erdnuss-Kartoffelsuppe mit Cabanossi-Chips, 1238
 Kartoffeln mit Grünkohlpüree, 730
- ERNTE-DANK
 Handwerksbürschle, 17
- ESSKASTANIE
 Kartoffelsuppe mit glasierten Maronen, 1292
- ESTRAGON
 Estragon-Senf-Sauce, 1190
 Kartoffelrosetten, 797
- EXKLUSIV
 Filet mit Sabayon, 329
 Spinat-Gratin mit Lachs, 293
- FASTEN
 Kartoffelsuppe, 1285
- FEBRUAR
 'Halbseidene' Wurst-Knödel, 425
 Avocado-Kartoffel-Salat, 1084
 Blaue Kartoffelsuppe mit Wienerli und Chips, 131
 Bratkartoffeln mit Austernpilzen, 467
 Cabanossi-Kartoffel-Auflauf, 136
 Deftiger Kartoffel-Eintopf mit Cabanossi und Hackfleisch, 140
 Deftiges Bauernfrühstück, 489
 Drei-Käse-Rösti, 491
 Gebackene Pellkartoffeln, 521
 Gefüllte Kartoffeln, 534, 538
 Gefüllte Kartoffeln mit Gemüsequark, 542
 Gemüse-Kartoffel-Lasagne, 559
 Gemüse-Rösti, 561
 Gnocchi mit Rucolasoße, 572
 Gnocchi und Erbsli mit Käsesauce, 574
 Goldgelbes Kartoffelgratin, 152
 Hack-Kartoffel-Pie mit Wirsing, 597
 Harzer Kartoffelsalat, 1101
 Hefekartoffeln mit Schnittlauch, 1213
 Indische Kartoffelschnitze mit Spinat-Raita, 610
 Käse-Gnocchi auf Paprika-Gemüse, 613
 Käsekartoffeln mit Putenbrust, 382
 Kartoffel-Apfel-Rösti, 625
 Kartoffel-Bohnen-Topf mit Chorizos, 173
 Kartoffel-Buletten auf Wirsing, 630
 Kartoffel-Ecken und Sprossen-Salat, 635
 Kartoffel-Eintopf mit Rindergulasch, 179
 Kartoffel-Fondue-Wähe, 1049
 Kartoffel-Gemüse-Suppe, 1260
 Kartoffel-Kräuter-Terrine, 1077
 Kartoffel-Lauch-Gratin, 198
 Kartoffel-Linsen-Curry mit Schafskäse, 655
 Kartoffel-Schinken-Gratin, 209
 Kartoffel-Sellerie-Gratin, 210
 Kartoffel-Speck-Gratin, 212
 Kartoffel-Tortilla mit Lauchzwiebeln, 690
 Kartoffeleintopf mit Debreziner, 230
 Kartoffeln Tiroler Art, 747
 Kartoffelomelett mit Zwiebeln, 115
 Kartoffelpfanne Kaschmir, 758
 Kartoffelpfanne mit Kräutern, 763
 Kartoffelpfanne mit Oliven, 763
 Kartoffelpfanne mit Schafskäse und Oliven, 765
 Kartoffelpizza mit Thunfisch, 775
 Kartoffelplätzchen mit Eier-Ragout, 777
 Kartoffelstock-Gratin, 260
 Kartoffelsuppe, 1282, 1283
 Kartoffeltätschli mit Appenzeller Herz, 817
 Ofen-Frites mit Tomaten-Chutney, 859
 Ofenkartoffel mit Tomatensoße & Feta, 861
 Pinien-Kartoffeln, 63

- Pommes Anna, 63
 Pommes frites aus dem Backofen, 899
 Pommes rissoles au poireau, 66
 Poulet mit Curry-Kartoffeln, 387
 Purée au céleri (Kartoffelstock mit Sellerie), 66
 Rippli-Kartoffel-Gratin, 282
 Rösti Grundrezept, 411
 Rösti mit Geschnetzelttem, 923
 Rösti mit karamellisierten Äpfeln, 925
 Rösti-Cordon-bleu, 928
 Röstizza, 933
 Rohe Klöße mit Mischpilz-Rahm, 936
 Safran-Gnocchi, 950
 Stanserplatte nach Opas Art, 294
 Thymian-Kartoffeln mit Zitrone, 997
 Ungarisches Kartoffelgulasch, 1008
 Wurst-Rösti, 1018
- FELDSALAT**
- Feldsalat mit Kartoffelsoße, 1091
 Käsekrapfen auf Feldsalat-Buttermilchschaum, 619
 Kartoffel-Ravioli-Variation an Feldsalat, 677
- FENCHEL**
- Bechameltkartoffeln mit Fenchel, 457
 Fenchellasagne mit Schwarzwälder Schinken auf Safransauce, 499
 Kartoffel-Fenchelcremesuppe mit geräucherter Forelle, 1259
 Kartoffel-Fisch-Auflauf, 180
 Kartoffelsalat mit Fenchel, 1132
- FESTLICH**
- Cremesuppe mit grünem Spargel, 1234
 Entenbrust im Gnocchi-Teig, 378
 Lammkeule mit Gemüse, 357
- FETA**
- Kartoffeln mit Feta, 729
- FETTGEBACKENES**
- Kartoffelbällchen, 28
 Kräuter-Taler, 53
 Kroketten, 54
 Mais-Nuggets, 57
 Reibekuchen, 908
- Samosas, 1066
 Schabziger-Gnocchi, 74
 Sesamkugeln, 77
- FILET**
- Creme-fraîche-Püree zu Lamm, 328
 Filet mit Pfefferkruste, 329
 Gute Klöße, Schlechte Klöße - Yvonne Catterfeld, 595
 Kalbsfilet mit Kräuterkruste, 341
 Kartoffel-Saltimboca, 347
 Kartoffel-Wirsingsäckchen, 694
 Kartoffelgratin mit Gorgonzola und Filet, 242
 Kartoffelgratin mit Schweinefilets, 248
 Kartoffeln und Mohrrüben in Senfsahne, 747
 Kartoffelpizza mit Schweinefilet, 350
 Kartoffelspieße mit Lammfilet, 351
 Schupfnudeln mit Schweinemedailion und geschmortem Rhabarber, 369
 Schweinefilet im Kartoffelmantel, 370
 Schweinefilet mit gebackenen Kümmelkartoffeln, 371
 Schweinsfilet im Kartoffelmantel, 372
 Sellerie-Püree zu Lendchen & Pfifferlingen, 971
- FINGERFOOD**
- Apfel-Dip, 1188
 Gurken-Mango-Dip, 1192
 Kartoffel-Fingerfood mit Blut- und Leberwurst, 1206
 Kartoffelschnitze, 806
 Kräuter-Dip, 1196
 Nuss-Dip, 1198
 Reibekuchen mit Räucherlachs, 913
- FINNLAND**
- Karelische Piroggen - Karjalanpiirakat, 1046
- FISCH**
- Alpsee-Rösti, 432
 Apfel-Kartoffel-Würfel an Lachsfilet auf Sauerkraut, 305
 Apfel-Kartoffelsalat mit Schwedenhappen, 1084

- Bärlauch-Kartoffelsalat mit Lachs, 1085
 Bohnen-Kartoffel-Salat mit Forellen, 1087
 Bouillabaisse, 1230
 Estragon-Senf-Sauce, 1190
 Feine Lachs-Kartoffel-Suppe, 1240
 Fisch-Kartoffel-Gratin, 143
 Fischeintopf, 144
 Fish 'n' Chips, 306
 Fish-Pie, 306
 Fisherman's Stew, 307
 Folienkartoffeln mit Lachscreme, 506
 Folienkartoffeln mit Thunfisch, 509
 Forellentatar auf Kartoffelpuffer, 510
 Frische Reibeküchlein mit Lachs und frechem Dip, 1241
 Frühkartoffelsalat mit Lachs, 1093
 Gebratene grüne Heringe auf Pillekuchen mit Stielmus, 308
 Gefüllte Fleischtomaten, 526
 Gefüllte Ofenkartoffeln mit Lachs, 551
 Getrüffelte Kartoffelsuppe mit angeräucherter Saiblingsroulade, 1245
 Hamburger Kartoffelgratin, 160
 Janssons Versuchung, 612
 Kabeljau-Champignon-Kartoffel-Gratin, 163
 Kabeljau-Kartoffel-Auflauf, 164
 Kabeljaufilet in Bierteig mit Fritten, 309
 Kartoffelchen mit Lachs & Kaviar, 622
 Kartoffel - Hering - Salat, 1105
 Kartoffel a'l Orange, 623
 Kartoffel-Auflauf mit Lachs, 170
 Kartoffel-Blini mit Lachstatar und Kaviar, 627
 Kartoffel-Fenchelcremesuppe mit geräucherter Forelle, 1259
 Kartoffel-Fisch-Auflauf, 180, 310
 Kartoffel-Fisch-Auflauf mit Spinat, 181
 Kartoffel-Fisch-Suppe, 1259
 Kartoffel-Fisch-Topf auf spanische Art, 637
 Kartoffel-Hering-Salat, 1112
 Kartoffel-Heringsparty, 310
 Kartoffel-Lachs-Auflauf, 195
 Kartoffel-Lachs-Pastete, 1079
 Kartoffel-Mangold-Gemüse mit Fischplatte, 311
 Kartoffel-Oliven-Gratin, 26
 Kartoffel-Oliven-Stampf mit Pfefferlachs, 659
 Kartoffel-Sellerie-Suppe mit Lachs, 1270
 Kartoffel-Speckgratin mit gebratenen Maischollenfilets, 212
 Kartoffel-Waffeln mit Lachs & Schmand, 692
 Kartoffel-Zucchini-Reibeküchle mit Räucherlachs und Kräuterschmand, 698
 Kartoffel-Zwiebel-Rösti mit Dreierlei Kaviar, 700
 Kartoffelauflauf mit Rotbarsch, 227
 Kartoffeleintopf mit Fisch, Tomaten und Pinienkernen, 231
 Kartoffelfladen mit Fisch, 705
 Kartoffeln mit Matjes-Tatar, 735
 Kartoffelplätzchen mit Saibling und Kräuterschmand, 778
 Kartoffelpuffer mit Lachs und Quark, 787
 Kartoffelpuffer mit Räucherforelle, 787
 Kartoffelpuffer mit Räucherlachs, 788
 Kartoffelpuffer mit Spargel und Lachs, 789
 Kartoffelrösti mit gebeiztem Wildlachs und Kaviar, 793
 Kartoffelsalat mit Backfisch, 1129
 Kartoffelsalat mit Forelle und Feldsalat, 798
 Kartoffelsalat mit Lachs, 1140
 Kartoffelsalat mit Lachs in Meerrettich-Dressing, 1141
 Kartoffelsalat mit Matjes, 1142
 Kartoffelsalat mit Matjes und Radieschen, 1143
 Kartoffelsalat mit Meeresfrüchten und

- gegrilltem Zander, 801
 Kartoffelsalat mit Räucherlachs, 1147
 Kartoffelsalat mit Schillerlocken, 1150
 Kartoffelsalat mit Spargel und Lachs, 1153
 Kartoffelsalat mit Thunfisch, 1155
 Kartoffelstampf mit Lachswürfel, 312
 Kartoffelstock-Gratin mit Fisch-Gemüse-Füllung, 260
 Kartoffelsuppe mit Lachs, 1299
 Kartoffelsuppe mit Stremellachs, 1308
 Kartoffelteig, 819, 820
 Kartoffelwaffeln mit Forellenfilets, 312
 Kartoffelwaffeln mit Räucherlachs, 822
 Lachs mit Kartoffel-Käse-Kruste, 313
 Lachsfilet mit Kartoffelkruste, 313
 Latte Macchiato von der Kartoffelsuppe mit, 1316
 Lauchsuppe mit Rotbarsch, 1318
 Lautenbacher Pfannfisch, 314
 Matjes mit Rosmarin-Kartoffeln, 314
 Ofenkartoffeln mit Kümmel und Meersalz zu Heringshappen, 868
 Ostsee-Pannfisch, 315
 Pannfisch mit Bratkartoffeln & Senfsoße, 316
 Pfannfisch mit Senfsoße, 316
 Pilz-Kartoffelragout mit gebratenen Würfeln vom Rotbarschfilet, 317
 Räucherfischsalat, 1170
 Razischer Karpfen, 1325
 Reibekuchen mit Räucherlachs, 913
 Rösti mit Frühlingszwiebeln, Lachs und Dillsahne, 921
 Rösti mit Lachs und Dillsoße, 1326
 Rösti vom Blech mit Matjescocktail, 926
 Rösti(3) mit Meerrettich und Forelle, 927
 Rösti-Taler mit Räucherlachs, 932
 Rosenkohl-Kartoffelgratin mit Zander-nockerln, 283
 Rosmarinkartoffeln mit Sauerrahmdip, 942
 Rotbarsch unter Gemüsedecke, 943
 Saibling mit Speckkartoffeln und Beurre Blanc, 1065
 Salat mit Backfisch, 1172
 Saltimbocca-Kartoffeln mit Lachswürfeln, 317
 Schillerlocken im Kartoffel-Möhren-Beet, 318
 Schollenröllchen im Püree-Kranz, 319
 Schwedische Ofenkartoffeln mit Senfmatjes, 969
 See-Aal auf Gemüse, 320
 Seelachsfilet unter der Kartoffelkruste auf Stielmus, 320
 Spargel-Rösti mit Graved Lachs, 321
 Speck-Kartoffeln, 980
 Spinat-Gratin mit Lachs, 293
 Strudel mit Lachs und Weinsauce, 991
 Süßkartoffel-Bällchen, 993
 Ungarischer Fischtopf, 322
 Variation vom Lachs mit Reibekuchen und Limonensauerrahm, 1338
 Warmer Kartoffelsalat zu Knusperfisch, 1180
 Warmer Speckkartoffelsalat mit Zanderfilet, 1182
 Wasabi-Püree zu Fischfilet, 322
- FISCHGERICHT
- Kartoffel-Lachs-Gratin, 653
 Kartoffelpuffer mit Räucherlachs, 788
 Kartoffelsalat mit Matjes, 1142
 Matjes mit Speckstippe, 315
- FLEISCH
- 'Herrengröstel' (Bratkartoffeln mit Fleisch), 425
 'Kartoffel'-Burger, 325
 Albiger Sackesgrumbeere, 431
 As Chrösch - Walser Gröstel, 325
 Auflauf mit Kartoffelpüree, 127
 Backeskartoffeln aus dem Weinland Rheinhessen, 438
 Bäckerofen, 128
 Bayerischer Kartoffel-Salat mit Fleischkäse, 1086

- Bouillonkartoffeln mit Rinderbrust, 327
 Bunter Rosenkohleintopf, 135
 Champignon-Gyros-Pfanne, 481
 Coniglio con patate - Kaninchen mit
 Kartoffeln, 328
 Country-Kartoffeln 'mexikanisch', 484
 Creme-fraîche-Püree zu Lamm, 328
 Fächerkartoffeln, 10
 Filet mit Pfefferkruste, 329
 Filet mit Sabayon, 329
 Fleischknödel mit Sauerkraut, 330
 Fleischkuchen mit Pfefferminz-Joghurt,
 331
 Frankfurter Grüne Soße, 1190
 Gebratene Kartoffel-plätzchen, 12
 Gefüllte Kartoffelkuchen, 532
 Gefüllte Kartoffeln, 536, 537
 Gefüllte Kartoffelpastetchen, 1077
 Gefüllte Paprikaschoten mit Schmor-
 kartoffeln, 552
 Gefüllte Rösti, 553
 Gefüllter Röstikuchen, 332
 Gesottenes Schweinefilet, 333
 Glasierte Kalbsschnitzelchen mit
 Karotten-Ingwerstampf, 334
 Griechische Kartoffeln mit Bifteki, 587
 Griechische Moussaka, 156
 Gute Klöße, Schlechte Klöße - Yvonne
 Catterfeld, 595
 Hachis Parmentier (Kartoffelstock mit
 Fleisch), 596
 Hack-Auflauf mit Kartoffelhaube, 157
 Hack-Auflauf mit Porree & Kartoffeln,
 158
 Hack-Paprika-Kartoffel-Auflauf, 159
 Hackbraten auf Kartoffeln, 334
 Hackbraten mit Oliven, 335
 Hackfleisch-Kartoffelplätzchen, 336
 Hackfleischrösti, 598
 Heidekartoffeln mit Quarkcreme, 601
 Heidschnucke im Mummegelee mit
 warmem Kartoffel-Lauch-Salat,
 336
 Herrengröstel (Bratkartoffeln mit
 Fleisch), 602
 Herzoginkartoffeln mit Käse, 19
 Hoppel-Poppel, 607
 Irish Stew, 162
 Italienischer Kartoffel-Rucolasalat mit
 Lammfilets, 1103
 Käsekartoffeln überbacken, 165
 Kalbfleischbuletten, 339
 Kalbs-Käse-Rouladen mit Zucchini-
 Kartoffel-Gratin, 340
 Kalbsfilet mit Kräuterkruste, 341
 Kalbsrouladen mit Kartoffel-Zucchini-
 Gratin, 342
 Kalbssteaks mit Brunnenkresse-
 Gnocchi, 343
 Kaninchen mit Backpflaumen und Frit-
 jes, 343
 Karamellisierten Schweinebauch mit
 buntem Sommer-Kartoffelsalat,
 344
 Kartoffel-Eier-Salat mit Senf-Schnitzel,
 1107
 Kartoffel-Fleischsalat, 1109
 Kartoffel-Hack-Auflauf, 191
 Kartoffel-Hack-Lasagne, 646
 Kartoffel-Hack-Pfanne mit Paprika, 648
 Kartoffel-Hackfleisch-Suppe, 1260
 Kartoffel-Hackfleischfrikadellen mit
 Schnittlauchsoße, 344
 Kartoffel-Hackpfanne, 345
 Kartoffel-Kräuter-Salat mit Lammkote-
 letts, 1112
 Kartoffel-Lamm-Voressen, 346
 Kartoffel-Lasagne, 196
 Kartoffel-Mett-Pfanne, 656
 Kartoffel-Oliven-Gratin, 26
 Kartoffel-Raclette-Auflauf mit Kasse-
 ler, 205
 Kartoffel-Ratatouille mit Hackbällchen,
 676
 Kartoffel-Rindfleisch-Pfanne, 346
 Kartoffel-Saltimboca, 347
 Kartoffel-Wirsingsäckchen, 694

- Kartoffel-Wurst-Püree, 347
 Kartoffelauflauf mit Lamm, 225
 Kartoffelauflauf mit Schälrippchen, 227
 Kartoffeleintopf mit Kalbfleisch und Mangold, 232
 Kartoffelgeheimnis mit Hackfleisch, 706
 Kartoffelgratin mit Gorgonzola und Filet, 242
 Kartoffelgratin mit Schweinefilets, 248
 Kartoffelklöße mit Hackfleischfüllung, 714
 Kartoffellasagne mit Kasseler, 722
 Kartoffeln à la Saltimbocca, 348
 Kartoffeln mit Chili con Carne, 727
 Kartoffeln mit Lamm, 348
 Kartoffeln mit Mangold und Kalbfleisch, 734
 Kartoffeln mit Mettfüllung, 736
 Kartoffeln mit Möhren und Sellerie zu Schmorrippchen, 736
 Kartoffeln mit Sauerkraut & Kasseler, 741
 Kartoffeln Tiroler Art, 747
 Kartoffeln und Mohrrüben in Senfsahne, 747
 Kartoffelpfanne mit Gemüse und Fleischkugeln, 349
 Kartoffelpfanne mit Kasseler, 256
 Kartoffelpfannkuchen mit Geschnetzeltem, 1055
 Kartoffelpiroggen mit Fleisch, 770
 Kartoffelpizza mit Schweinefilet, 350
 Kartoffelpüree mit Salbeibutter und italienischen Hackbällchen, 783
 Kartoffelsalat, 1122
 Kartoffelsalat mit Hackklößchen, 1136
 Kartoffelsalat mit Rindfleisch, 1148
 Kartoffelsalat mit Schnitzelspießen, 257
 Kartoffelschnee mit Erbsen und Rindfleisch, 350
 Kartoffelspieße mit Lammfilet, 351
 Kartoffelspieße mit Lammkoteletts, 351
 Kartoffelsuppe mit Hackbällchen, 1294
 Kartoffeltätschli, 816
 Kartoffeltorte mit Hackfleisch, 821
 Kasseler auf Kartoffelsalat, 352
 Kasseler-Aprikosen-Topf, 263
 Knoblauchkartoffeln mit Lammkoteletts, 353
 Kotelett mit gratinierter Kartoffelhaube zu Roter Bete, 354
 Kräutersalz, 392
 Krokettenspieße, 354
 KRUSTENBRATEN MIT WARMEM KARTOFFELSALAT, 355
 Labskaus, 269
 Lamm-Nüsschen mit Weinlauch und Kartoffelgratin, 355
 Lammgigotbraten mit Kartoffeln, 356
 Lammkeule mit Gemüse, 357
 Lammragout mit Zwiebeln, Rüeblen und Kartoffeln, 358
 Lammstew, 270
 Lammtopf aus Frisange, 270
 Medaillons mit Kartoffelgemüse, 359
 Mixed Grill mit Kartoffel-Lauch-Gratin, 360
 Moussaka, 273, 274
 Neue Kartoffeln im Lauchmantel auf Fleischsoße mit Käsehaube, 854
 Nuss-Kartöffelchen mit Medaillons, 361
 Oliven-Kartoffelsalat mit krossen Spanferkelbacken, 362
 Papas Colombia, 874
 Perfekte Bratkartoffeln mit krossem Nackensteak, 362
 Perfektes Kartoffel-Endivienpüree mit Rinderbratlingen, 363
 Philippinischer Kartoffel-Hackfleischtopf (Picadillo), 275
 Reh-Nüsschen in Kartoffelteig, 364
 Rehkeule auf alte Art, 365
 Rinderhackbällchen mit Bratkartoffelsalat, 366
 Rindfleischtopf mit Äpfeln, 367

- Rösti mit Geschnetzeltem, 923
 Röstkartoffel-Pfanne mit Hack, 934
 Rosmarinkartoffeln mit Kalbsschnitzel, 368
 Rübchen-Kartoffelrösti mit gebratenen Hackfleischnudeln, 947
 Saltimboca-Kartoffeln, 953
 Sauerkrautpuffer, 957
 Sauerstampfe, 318
 Schupfnudel-Pfanne mit Apfel-Sauerkraut, 966
 Schupfnudeln mit Schweinemedallion und geschmortem Rhabarber, 369
 Schweinebauch mit Paprika, 370
 Schweinefilet im Kartoffelmantel, 370
 Schweinefilet mit gebackenen Kümmelkartoffeln, 371
 Schweinsfilet im Kartoffelmantel, 372
 Schweizer Käse-Mett-Kartoffeln, 290
 Sellerie-Püree zu Lendchen & Pfifferlingen, 971
 Shepherd's Pie, 973
 Sommer-Gnocchi mit Brätkügeli, 974
 Speckrösti, 983
 Steaks mit Mohn-Kartoffeln, 321
 Stielmus mit Ochsenbrust und Bratkartoffeln, 372
 Süßkartoffel-Püree zu Kasseler-Ragout, 995
 Tatar vom Rind mit Kartoffelwaffeln oder Fritten, 374
 Tiroler Gröstl, 997, 998
 Türkische Kartoffel-Hackfleisch-Pfanne, 1003
 Urner Häfelichabis, 300
 Warmer Kartoffelsalat mit jungem Lauch und gegrilltem Steak, 1011
 Würziger Hackpüree-Auflauf, 303
 Zeller Gededschtes, 1018
 Zwiebelsteaks vom Schweinelachs mit Lauch-Kartoffelgratin, 374
 ZwisLammrücken in Kartoffelkruste 'Bocuse d'or', 375
- FLEISCHBRUEHE
- Lauwarmer Kartoffelsalat, 1161
 Minestrone mit Polentaklößchen, 1319
- FLEISCHGERICHT
- Kalbssteaks mit Brunnenkresse-Gnocchi, 343
 Kartoffel-Hack-Pfanne, 647
- FLEISCHKAESE
- Bayerischer Kartoffel-Salat mit Fleischkäse, 1086
 Schupfnudeln mit Kraut & Fleischkäse, 967
- FLEISCHLOS
- Back-Kartoffeln mit Sauerkraut, 437
 Gemüsefrikadellen mit Bratkartoffeln, 561
 Kartoffel-Kräuter-Pfanne mit Schafskäse, 650
 Kartoffel-Porree-Auflauf, 204
 Kartoffel-Steckrüben-Eintopf, 213
 Kartoffelpizza mit Rosmarin, 773
 Ofenkartoffeln mit Zwiebelfüllung, 871
 Papas Chorreadas Kartoffeln mit - pikanter Käsesoße, 873
 Papas Chorreadas Kartoffeln mit pikanter Käsesoße, 874
 Senfkartoffeln mit Äpfeln, 972
 Ungarisches Kartoffelgulasch, 1008
- FLEISCHTOMATE
- Bouillabaisse, 1230
 Folienkartoffeln mit Thunfisch, 509
 Ungarischer Fischtopf, 322
- FLEISCHWURST
- Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten und Fleischwurst, 1132
- FLUSSKREBS
- Mit Flusskrebsen und Kalbskopf gefüllte Kartoffeln - in Schnittlauchschäum, 852
- FOCACCIA
- Kartoffel-Focaccia, 1048
- FOLIENKARTOFFEL
- Eicreme, 1190
 Folien-Kartoffeln mit pikanten Buttermischungen, 502

- Folienkartoffeln, 504
 Folienkartoffeln mit Lachs-Dillcreme, 505
 Folienkartoffeln mit Lachscreme, 506
 Folienkartoffeln mit Salbeibutter, 508
 Gurken-Knoblauch-Dip, 1192
 Käsecreme, 1193
 Krabbencreme, 1196
 Kräuter-Dip, 1196
 Schafskäsecreme, 1202
- FONDUE
 Champignon-Quark, 1189
 Gnocchi mit Fondue, 1041
 Kartoffel-Fondue, 638
 Kartoffel-Gemüse-Fondue in Bierteig, 639
 Kartoffelfondue mit Quarkdips, 705
 Pellkartoffelfondue, 878
 Puszta-Fondue, 1208
 Röstkartoffeln mit Garnelen, 935
 Tomaten-Fondue, 998
 Weiße Sauce zu Kartoffeln und für Fondue, 1202
- FONTINA
 Wirsingquiche, 1073
- FORELLE
 Alpsee-Rösti, 432
 Bohnen-Kartoffel-Salat mit Forellen, 1087
 Forellentatar auf Kartoffelpuffer, 510
 Kartoffel-Fenchelcremesuppe mit geräucherter Forelle, 1259
 Kartoffelpuffer mit Räucherforelle, 787
 Kartoffelsuppe mit Räucherforelle, 1304
 Kartoffelwaffeln mit Forellenfilets, 312
 Latte Macchiato von der Kartoffelsuppe mit, 1316
 Pickert(4) mit geräucherter Forelle und Dill, 889
 Rösti(3) mit Meerrettich und Forelle, 927
- FRAICHE
 Kalbfleischbuletten, 339
- Kartoffel-Gemüse mit Möhren, 639
 Raclette mit Kalbsnieren, 421
 Roquefort-Raclette, 421
- FRANKREICH
 Bouillabaisse, 1230
 Gemüsesuppe mit Basilikumcreme - Soupe au Pistou, 1244
 Gratin dauphinois, 579
 Kartoffelgratin nach Art der Provence, 253
 Vichyssoise, 1339
- FREIBURG
 Brägel (Bratkartoffeln), 465
 Kartoffelklöße, 713
- FRISCHKAESE
 Gegrillte Kartoffelscheiben auf Frischkäse und Sardellen mit Lachskaviar, 555
 Kartoffelspieße mit Kerbel-Creme, 810
 Kräutercreme, 1197
- FRITTATA
 Bärlauch-Frittata, 109
 Gschwellti-Kürbis-Frittata, 111
 Kartoffel-Frittata mit Zucchini, 638
 Mediterrane Schinken-Frittata, 118
- FRUEHLING
 Brunnenkresse-Gnocchi, 7
- FRUEHLINGSZWIEBEL
 Grüner Kartoffelsalat, 1098
 Zwiebel-Raclette, 424
- FRUEHSTUECK
 Bauernfrühstück mit Brunnenkresse, 452
 Bauernfrühstück mit Wirsing, 452
 Bauernpfanne mit Hähnchen, 453
 Bratkartoffelpfanne mit Speck, 473
 Deftiges Bauernfrühstück, 489
 Friesenpfanne, 512
- FRUKTOSEARM
 Gefüllte Kartoffeln, 535
 Kartoffel-Spinat-Curry, 686
- GAESTE
 Bollito misto mit Kräutersauce, 326

- Bouillabaisse, 1230
 Bunter Sommersalat, 1089
 Cremesuppe mit grünem Spargel, 1234
 Filet mit Sabayon, 329
 Gemüse mit Käsehäubchen, 556
 Gemüseragout mit Kartoffelkruste, 562
 Grillkartoffeln & Ananas, 588
 Grüner Kartoffelsalat, 1098
 Gulaschsuppe, 1248
 Hähnchen-Curry, 379
 Huhn nach Art von Tecalitlán, 381
 Irish Stew, 338
 Käsegebäck, 616
 Kalbfleisch mit Paprikaschoten, 338
 Kalbfleischbuletten, 339
 Kartoffel-Eintopf mit Bratwurst-Klößchen, 179
 Kartoffelcrêpes mit Pilzrisotto, 702
 Kartoffelfondue mit Quarkdips, 705
 Kartoffeln mit Grünkohlpüree, 730
 Kartoffeln mit Pestohaube und Gemüse, 738
 Kartoffelpüree mit Pilzschmarrn, 782
 Kartoffelsoufflé mit Krabben, 259
 Lammkeule aus dem Ofen, 357
 Lammkeule mit Gemüse, 357
 Mangold mit Käsekruste, 1221
 Mangoldröllchen mit Parmesan, 846
 Moussaka, 360
 Nizza-Salat mit Oliven und Ei, 1165
 Palotzensuppe, 1321
 Pollo alla Diavola mit gerösteten Kartoffeln, 386
 Raclette mit Kalbsleber, 420
 Raclette-Kartoffeln, 903
 Razischer Karpfen, 1325
 Rehkeule auf alte Art, 365
 Rindfleisch mit Kartoffeln und Currysauce, 366
 Rotbarsch unter Gemüsedecke, 943
 Spargelgratin, 292
 Spinat-Gratin mit Lachs, 293
 Ungarischer Fischtopf, 322
- GANS
- Rohe Lauch-Bratkartoffeln mit Gänse-sülze, 937
- GARNELE
- Chili-Kartoffelsuppe mit Garnelen, 1233
 Garnelenpfanne mit Basilikum, 308
 Grieß-Gnocchetti mit Garnelen, 1045
 Kartoffel-Paella, 660
 Kartoffel-Spieße mit Garnelen, 685
 Kartoffelcremesuppe, 1274
 Kartoffelgratin mit Knoblauch-Garnelen und Rucola, 243
 Kartoffelpfanne mit Garnelen-Spießen, 761
 Paprika-Kartoffel-Suppe mit Garnelen, 1322
 Residenz-Salat, 1170
 Röstkartoffel-Curry mit Garnelen, 933
 Röstkartoffeln mit Garnelen, 935
- GARTENKRAEUTER
- Duchess, 391
- GASHERD
- Austernpilz-Kartoffel Gratin, 128
 Blechgrumbeeren mit Backäpfeln, 461
 Kartoffel-Lauch-Auflauf mit Gorgonzola-Sesam-Kruste, 198
 Pikantes Kartoffelpüree, 892
 Röstkartoffeln in Aceto balsamico, 935
 Schwedische Fächerkartoffeln, 968
- GEBAECK
- Kartoffelchüechli, 1031
 Kartoffelhörnchen, 1031
 Kartoffelwaffeln, 1036
- GEFLUEGEL
- Apfel-Kartoffel-Auflauf mit Poulardenbrust, 124
 Backhähnchen mit Kartoffel-Bärlauchsalat, 377
 Bärlauch-Kartoffelsalat mit frittierten Hähnchenwürfeln, 1085
 Baked Potato mit Putenragout, 377
 Blechkartoffel mit Käse überbacken - und Hähnchenkeulen, 461
 Entenbrust im Gnocchi-Teig, 378

- Entenbrust mit Calvados-Rahm-Sauce, 379
 Estragon-Senf-Sauce, 1190
 Frischer Kartoffelsalat mit Hähnchen, 1092
 Gedämpfte Kartoffeln mit Bärlauch-Hollandaise, 525
 Grüne Vichysuppe, 1247
 Huhn in Kartoffelkruste, 380
 Huhn mit Gemüseragout und Oliven, 381
 Huhn nach Art von Tecalitlán, 381
 Käsekartoffeln mit Putenbrust, 382
 Kartoffel-Curry mit Hähnchenbrust, 632
 Kartoffel-Gemüsepaella, 642
 Kartoffel-Hähnchen-Gratin, 192
 Kartoffel-Hähnchen-Topf, 192
 Kartoffel-Puten-Gulasch, 382
 Kartoffel-Rauke-Salat mit gegrillter Hähnchenbrust und, 1115
 Kartoffel-Ricotta-Klöße mit Entensoße, 677
 Kartoffelburger mit Putenmedaillons, 383
 Kartoffelkuchen mit Gänseleber, 716
 Kartoffeln und Poulet vom Blech, 384
 Kartoffelpfanne mit Putenbrust in Kräutersauce, 765
 Kartoffelragout mit Hähnchenbrustfilet, 384
 Kartoffelsuppe mit geräucherter Putenbrust, 1292
 Kartoffelwellen auf Hähnchenbrust, 385
 Knoblauchhähnchen - Polio al ajillo, 386
 Kopfsalat mit Hähnchenbrust, 831
 Pollo alla Diavola mit gerösteten Kartoffeln, 386
 Poulet mit Curry-Kartoffeln, 387
 Puten-Kartoffel-Torte, 387
 Putenbrustsalat, 1169
 Rösti mit Geschnetzeltem, 923
 Rösti-Nestli, 930
 Rosmarin-Kartoffeln zu Hähnchen, 941
 Spinat mit Trutenbrust und Kartoffeln, 388
 Truthahn-Kartoffel-Auflauf, 296
 Überbackene Kartoffeln, 1005
 Wedges mit Hähnchenfilet, Paprika und Rosmarin, 1012
 Zitronenhähnchen mit Rosmarin-Kartoffeln, 388
 Zitronenhühnchen mit Rosmarinkartoffeln, 389
- GEFUELLT
 Gefüllte Kartoffeln, 539
- GEKOCHT
 Geißfuß-Truffade, 555
- GEMUESE
 Alu Mattar - Kartoffel-Erbsen-Curry, 433
 Auf Salz gegarte Erdfrüchte mit Glockenapfel, 435
 Austernpilz-Gemüsepfanne, 437
 Blumenkohl-Kartoffeln, 463
 Broccoli-Topf, 474
 Bunte Klöße mit Frühlingsgemüse, 479
 Bunter Kartoffel-Gemüse-Auflauf, 135
 Bunter Rosenkohleintopf, 135
 Carciofi con patate - Artischocken mit Kartoffeln, 480
 Casserole aux Concombres - Gurkentopf, 481
 Champignon-Kartoffeln, 482
 Chicorée-Kartoffel-Auflauf, 139
 Erbsen-Kartoffelrösti, 495
 Erdäpfel-Röstis mit Gemüsefülle, 495
 Fitness Award, 144
 Flotter Dreier, 501
 Flotter Dreier -italienisch-, 502
 Folienkartoffeln mit Thunfisch, 509
 Gebackene Knoblauch-Kartoffeln, 520
 Gebratene Süßkartoffeln, 525
 Gefüllte Fleischtomaten, 526
 Gefüllte Kartoffeln auf gebratenen Zucchini, 540

- Gefüllte Kartoffeln mit Linsen, 544
 Gefüllte Kartoffeln mit Spinat und Käse, 546
 Gefüllte Kartoffelnester, 547
 Gefüllte Paprikaschoten mit Schmor-kartoffeln, 552
 Gefüllte Tomaten auf Rucola, 554
 Gemüse im Kartoffelkörbli, 12
 Gemüse mit Käsehäubchen, 556
 Gemüse mit Muscheln, 557
 Gemüse-Cordon bleu mit Kartoffelsalat, 557
 Gemüse-Eier-Pfanne, 558
 Gemüse-Kartoffel-Gratin, 148
 Gemüse-Kartoffel-Gratin mit Curry-Waldhonig-Dip, 149
 Gemüse-Kartoffel-Gratin mit frischen Waldpilzen, 150
 Gemüse-Kartoffel-Plätzchen mit Sahnedickmilch, 559
 Gemüse-Kartoffel-Spieße mit Kräuterquark, 560
 Gemüse-Kartoffelauflauf, 150
 Gemüse-Kartoffelkuchlein, 560
 Gemüse-Rösti, 561, 1212
 Gemüsefrikadellen mit Bratkartoffeln, 561
 Gemüseragout mit Kartoffelkruste, 562
 Gemüserösti, 563
 Geröstetes Sauerkraut mit Schupfnudeln, 563
 Gnocchi mit Gemüsesauce, 568
 Gnocchi mit Ratatouille-Ragout, 1043
 Gnocchi-Topf mit Frühlingsgemüse, 576
 Gratiniertes Gemüse mit Rosmarinkartoffeln, 585
 Griechische Moussaka, 156
 Griechischer Gemüse-Kartoffeltopf, 588
 Griechischer Schichttopf, 157
 Grün-weiße Spargelplatte mit Speckkartoffeln und Basilikum-Vinaigrette, 590
 Grün-weißes Spargelragout mit Schinkenklößchen und Basilikumkartoffeln, 591
 Grüne Bohnen, 591
 Grüne Gemüsepfanne mit Gnocchi, 592
 Hack-Kartoffel-Pie mit Wirsing, 597
 Kartoffel-Gemüse-Auflauf, 182
 Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Käse, 183
 Kartoffel-Gemüse-Fondue in Bierteig, 639
 Kartoffel-Gemüse-Gratin, 184
 Kartoffel-Gemüse-Kuchlein, 640
 Kartoffel-Gemüse-Omelett, 111
 Kartoffel-Gemüse-Päckchen mit Mangojoghurt, 640
 Kartoffel-Gemüse-Puffer, 641
 Kartoffel-Gemüseragout mit Ei und Lachs, 185
 Kartoffel-Lasagne, 653
 Kartoffel-Möhren-Pfanne, 657
 Kartoffel-Möhrengemüse, 658
 Kartoffel-Paella, 660
 Kartoffel-Ratatouille mit Hackbällchen, 676
 Kartoffel-Schnittlauch-Torte, 681
 Kartoffel-Sticks mit Bolognese, 687
 Kartoffel-Taschen im Gemüsebett, 1216
 Kartoffel-Wirsing-Auflauf, 218
 Kartoffelbratlinge mit pikanter Soße, 700
 Kartoffelcarpaccio, 701
 Kartoffelgemüse aus dem Wok, 707
 Kartoffelgulasch mit grünen - Bohnen und Tomaten, 711
 Kartoffelgulasch mit grünen Bohnen und Tomaten, 711
 Kartoffeln mit Blumenkohl, 727
 Kartoffeln mit Kräutercreme, 733
 Kartoffeln mit Pestohaube und Gemüse, 739
 Kartoffelpfanne mit Gemüse, 762
 Kartoffelpfanne mit Zucchini, Tomaten und Oliven, 767

- Kartoffelpuffer mit Spargel und Lachs, 789
 Kartoffelsalat mit Petersilie und Zitrone, 1145
 Kartoffelsouffle, 807
 Kartoffelstock-Gratin mit Fisch-Gemüse-Füllung, 260
 Kartoffeltaschen mit Ratatouille, 819
 Kartoffeltorte mit Gemüsefüllung, 821
 Kickboard, 1159
 Kohlrabi-Kartoffel-Gratin, 265
 Kohlrabischeiben in Kerbelsahne, 830
 Kräutergemüse mit Möhren, 834
 Kräuterkartoffeln vom Blech, 835
 Kräuterquark, 1197
 Kräutersalz, 392
 Kürbis & Kartoffeln vom Blech, 839
 Kürbis-Kartoffel-Püree mit Ei, 839
 Kürbis-Möhren-Auflauf, 267
 Kürbiscremesuppe, 1316
 Macht-Liebe-Spinat-Burger - Rosenstolz, 845
 Mexikanische Folienkartoffeln, 850
 Minestrone mit Polentaklößchen, 1319
 Moussaka, 272
 Moussaka mit Quark, 853
 Paprika mit Sauerkraut, 875
 Potage au cresson, 1324
 Potée Vaudois, 277
 Püreenester mit Lauchgemüse, 901
 Ratatouille à la Provence, 280
 Ratatouille mit provenzalischen Kartoffeln, 907
 Rindfleischtopf mit Auberginen, 918
 Rösti mit Gemüseragout, 922
 Rösti mit glaciertem Gemüse, 923
 Rösti mit glaciertem Gemüse auf Kerbelcreme, 924
 Rosenkohl-torte, 939
 Rotbarsch unter Gemüsedecke, 943
 Rotkohlbratlinge mit Quittensauce, 945
 Rotkrauttorte, 945
 Rüebl-Galetten, 948
 Rüebl-Kartoffel-Gratin, 284
 Salat aus Kartoffeln und Rüben, 1172
 Samosas, 1066
 Schlesische Kartoffeln, 959
 Schmorgurken-Pfifferling-Gemüse mit Sesamkartoffeln, 960
 Schnüsch, 288
 Schwarzwurzelauf- lauf mit Kartoffeln, 289
 Sellerie-Rösti, 972
 Spargel mit Schinken-Kartoffeln, 977
 Spargel-Kartoffel-Törtchen mit Estragon-Vinaigrette, 979
 Stangenspargel mit Walnuss-Pellkartoffeln, 987
 Tobinambur (Erdapfel), 415
 Türkischer Gemüse-Eintopf mit Süßkartoffeln, 297
 Tumbet, 1004
 Vichyssoise mit Flusskreb- sen, 1009
 Westfälisches Blindhuhn, 301
 Zucchini mit Käse-Kartoffelpüree, 1020
 Zucchini mit Kartoffel-Zwiebel-Püree und Tomaten-Kerbel-Sauce, 1021
- GEMUESEGERICHT
- Eingebackener Spargel, 493
 Kartoffel-Apfel-Auflauf, 624
 Kartoffel-Auberginen-Auflauf, 625
 Kartoffel-Zucchini-Auflauf, 697
 Matjes mit Speckstippe, 315
 Pellkartoffeln mit Gemüsequark, 881
 Pellkartoffeln mit Gemüseragout, 881
 Pellkartoffeln mit Kaviarcreme, 882
 Rote Beete-Gemüse, 944
- GEMUESESUPPE
- Kartoffel-Gemüse-Suppe, 185
- GERAEUCHERT
- Kartoffelsalat, 1122
 Speckrösti, 983
- GESCHNETZELTES
- Champignon-Gyros-Pfanne, 481
 Kartoffelpfannkuchen mit Geschnetzeltem, 1055
- GETROCKNETES
- Kartoffel-Oliven-Stampf, 27

GEWUERZ

- Duchess, 391
- Erdapfelgewurz, 391

GLASNUDEL

- Hühnersuppe aus Malaysia - sop ayam, 1251

GLUTENFREI

- Kartoffelpfanne mit Fenchel, 760
- Pilz-Käse-Rösti mit Radieschen-Quark, 893
- Tomaten-Kartoffel-Chili, 999

GNOCCHI

- Äpler-Gnocchi, 428
- Bärlauch-Gnocchi mit Tomatensoße, 445
- Bärlauchgnocchi, 446
- Bärlauchgnocchi in Chili-Kapern-Tomatensauce, 447
- Brunnenkresse-Gnocchi, 7
- Edamer-Gnocchi mit Brennesselpesto und getrockneten Tomaten, 491
- Gefüllte Gnocchi in Spinatsahne, 527
- Gnocchi, 566
- Gnocchi à la piémontaise, 566
- Gnocchi alla Romana, 14
- Gnocchi di patate - Gnocchi, 566
- Gnocchi di patate dolce e burro con aglio, 567
- Gnocchi in Basilikum-Sahne, 567
- Gnocchi mit Fondue, 1041
- Gnocchi mit gebratenen Artischockenblättern, 568
- Gnocchi mit Gemüsesauce, 568
- Gnocchi mit Gorgonzola, 1042
- Gnocchi mit Gorgonzolasauce und gehackten Pistazien, 569
- Gnocchi mit Grieß und Orangenbutter, 570
- Gnocchi mit Paprika-Gemüse, 570
- Gnocchi mit Paprikasoße, 571
- Gnocchi mit Ratatouille-Ragout, 1043
- Gnocchi mit Rucola, 572
- Gnocchi mit Rucolasoße, 572

- Gnocchi mit Spinat und Ofentomaten, 573
- Gnocchi mit Steinpilzen, 1043
- Gnocchi mit Tomatensoße, 1044
- Gnocchi mit Ziegenfrischkäse gratiniert, 574
- Gnocchi und Erbsli mit Käsesauce, 574
- GNOCCHI VERDE, 575
- Gnocchi-Gratin, 575
- Gnocchi-Rosenkohl-Pfanne, 576
- Gnocchi-Topf mit Frühlingsgemüse, 576
- Gnocchini an Bärlauchsauce, 577
- Gnocchini mit Trevisano, 577
- Gnocchis mit Tomatensoße, 1045
- Gorgonzola-Gnocchi, 578
- Gratinierte Kartoffelgnocchi, 581
- Grieß-Gnocchetti mit Garnelen, 1045
- Große Gnocchi mit getrockneten Tomaten, 589
- Grüne Gemüsepfanne mit Gnocchi, 592
- Grüne Kräutergnocchi mit Tomatensauce spezial, 594
- Käse-Gnocchi auf Paprika-Gemüse, 613
- Kalbssteaks mit Brunnenkresse-Gnocchi, 343
- Kartoffel-Gnocchi mit Paprika und Frühlingszwiebeln, 643
- Kartoffelgnocchi in Salbeibutter, 708
- Kartoffelgnocchi mit Butter und Salbei, 1054
- Kartoffelgnocchi mit Radicchio, 30
- Kartoffelgnocchi mit Shiitakepilzen im Basilikumrahm, 708
- Kräuter-Gnocchi, 1060
- Orangen-Kokos-Schaumschnitte, 61
- Pflaumen-Gnocchi, 1061
- Ricotta-Gnocchi mit Miesmuscheln, 1065
- Rucola-Gnocchi mit Pecorino, 947
- Safran-Gnocchi, 950
- Sardische Gnocchi mit Pecorino und Safran, 1067

- Scharfe Gnocchi mit Soße aus Pfeffer-Bresso, 958
 Sommer-Gnocchi mit Brätkügeli, 974
 Spinat-Gnocchi, 1068
 Spinat-Gnoccolo mit Pilzragout, 984
 Thymian-Gnocchi mit Rettich, 996
 Zucchini-Gnocchi, 1075
- GORGONZOLA
 Bauernaufwurf, 130
 Gnocchi mit Gorgonzola, 1042
 Gorgonzola-Gnocchi, 578
 Gorgonzola-Kartoffeln, 152
 Lauchsuppe mit Gorgonzola, 1317
 Mexikanische Folienkartoffeln, 850
- GRATIN
 Äplermagronen mit Schabziger, 123
 Apfel-Kartoffel-Gratin, 125
 Ausgebackene Kartoffelschalen, 436
 Austernpilz-Kartoffel Gratin, 128
 Backofen-Raclette, 442
 Bärenklau-Kartoffel-Gratin, 129
 Blitz-Schinkli, 132
 Bohnen-Kartoffel-Gratin, 132
 Broccoli-Kartoffel-Gratin, 134
 Broccoli-Kartoffel-Gratin mit Ei, 134
 Bunter Kartoffelgratin, 479
 Camembert-Kartoffel-Gratin, 136
 Chicoree-Gratin mit Petersilienkartoffeln, 138
 Chicorée-Gratin mit Speckstreifen, 139
 Crabmeat Kartoffel Gratin, 1211
 Deftige Kartoffel-Gratin, 140
 Döppelappes, 9
 Entenbrust mit Calvados-Rahm-Sauce, 379
 Erdäpfelschnecken mit gekochtem Schinken, 496
 Fächerkartoffel-Gratin, 498
 Filet mit Pfefferkruste, 329
 Fisch-Kartoffel-Gratin, 143
 Französische Kartoffelschüssel, 145
 Friesische Jagdschüssel 'Otto', 146
 Gemüse-Kartoffel-Gratin, 148
 Gemüse-Kartoffel-Gratin mit Curry-Waldhonig-Dip, 149
 Gemüse-Kartoffel-Gratin mit frischen Waldpilzen, 150
 Genfer Kartoffelgratin, 151
 Gnocchi-Gratin, 575
 Goldgelbes Kartoffelgratin, 152
 Gratin à la romande, 153
 Gratin Dauphinois, 153
 Gratin dauphinois, 153
 Gratin de pommes de terre et de poireaux, 154
 Gratin Gruyère (runde Form), 580
 Gratin pommes de terre à la vaudoise - Waadtländer Gratin, 154
 Gratin provençale (ovale Form), 580
 Gratin savoyard (Kartoffel-Käse-Gratin), 155
 Gratin von gekochten Kartoffeln, 15
 Gratin von rohen Kartoffeln, 15
 Gratinierte Käse-Birnen-Puffer, 155
 Gratinierte Kartoffeln, 583
 Gratinierte Kartoffeln mit Garnelen und Weißwein-Velouté, 583
 Gratinierte Kräuterkartoffeln, 584
 Gratins dauphinois, 156
 Hackfleisch-Kartoffel-Gratin, 159
 Hamburger Kartoffelgratin, 160
 Kabeljau-Champignon-Kartoffel-Gratin, 163
 Käse-Bechamel-Kartoffeln, 21
 Käse-Kartoffel-Gratin mit Birnen, 165
 Kalbs-Käse-Rouladen mit Zucchini-Kartoffel-Gratin, 340
 Kalbsrouladen mit Kartoffel-Zucchini-Gratin, 342
 Kartoffel-Apfel-Gratin, 166
 Kartoffel-Apfel-Lauch-Gratin, 167
 Kartoffel-Birnen-Gratin, 171
 Kartoffel-Birnen-Gratin mit Käse überbacken und Rote Bete-Salat, 172
 Kartoffel-Bohnengratin, 173
 Kartoffel-Cervelat-Gratin, 177
 Kartoffel-Eier-Gratin, 178

- Kartoffel-Erdnuss-Gratin, 180
 Kartoffel-Gemüse-Gratin, 184
 Kartoffel-Gemüseragout mit Ei und Lachs, 185
 Kartoffel-Gratin, 24, 186–189, 644
 Kartoffel-Gratin 'Cordon bleu', 189
 Kartoffel-Gratin 'klassisch', 190
 Kartoffel-Gratin mit Apfel und Blutwurst, 190
 Kartoffel-Gratin mit Pilzen, 1215
 Kartoffel-Gratin mit Spinat, 191
 Kartoffel-Hähnchen-Gratin, 192
 Kartoffel-Kohlrabi-Gratin, 25
 Kartoffel-Kürbis-Gratin mit Gorgonzola, 194
 Kartoffel-Lachs-Gratin, 653
 Kartoffel-Lasagne, 196
 Kartoffel-Lauch-Gratin, 198, 199
 Kartoffel-Lauch-Gratin mit Schinken, 199
 Kartoffel-Möhren-Gratin, 201
 KARTOFFEL-MÖHRENGRATIN, 202
 Kartoffel-Mozzarella-Gratin, 202
 Kartoffel-Oliven-Gratin, 26
 Kartoffel-Pilz-Gratin, 202, 203
 Kartoffel-Pilzgratin, 204
 Kartoffel-Rosenkohl-Gratin, 206
 Kartoffel-Rosmarin-Gratin, 207
 Kartoffel-Schinken-Gratin, 209
 Kartoffel-Sellerie-Gratin, 210
 Kartoffel-Sellerie-Gratin mit Ingwer, 211
 Kartoffel-Speck-Gratin, 212
 Kartoffel-Speckgratin mit gebratenen Maischollenfilets, 212
 Kartoffel-Steckrüben-Gratin, 213
 Kartoffel-Steinpilz-Gratin, 214, 686
 Kartoffel-Torte, 216
 Kartoffel-Walnuss-Gratin, 217
 Kartoffel-Zucchini-Gratin, 218
 Kartoffelgratin, 234–238, 400, 709, 710
 Kartoffelgratin mit Äpfeln, 239
 Kartoffelgratin mit Äpfeln und Speck, 240
 Kartoffelgratin mit Apfelkruste, 1218
 Kartoffelgratin mit Blattspinat, 240
 Kartoffelgratin mit Federkohl, 241
 Kartoffelgratin mit Fontina-Käse, 241
 Kartoffelgratin mit Gorgonzola und Filet, 242
 Kartoffelgratin mit grünen Bohnen, 243
 Kartoffelgratin mit Knoblauch-Garnelen und Rucola, 243
 Kartoffelgratin mit Mozzarella, 244
 Kartoffelgratin mit Parmesan und Thymian, 244
 Kartoffelgratin mit Pesto, 245
 Kartoffelgratin mit Raclettekäse, 245
 Kartoffelgratin mit Salat, 246
 Kartoffelgratin mit Schinken, 246, 247
 Kartoffelgratin mit Schweinefilets, 248
 Kartoffelgratin mit Sellerie, 248
 Kartoffelgratin mit Speck und Birnen, 249
 Kartoffelgratin mit Spinat, 249
 Kartoffelgratin mit Tomaten und Oliven, 250
 Kartoffelgratin mit Topinambur, 251
 Kartoffelgratin mit Vacherin, 252
 Kartoffelgratin mit Zucchini und Rucola, 252
 Kartoffelgratin nach Art der Provence, 253
 Kartoffelgratin und Möhren-Rohkost, 253
 Kartoffelpüree-Gratin mit Erbsen, 257
 Kartoffelsoufflé mit Krabben, 259
 Kartoffelstock-Gratin, 260
 Kartoffelstock-Gratin mit Fisch-Gemüse-Füllung, 260
 Kerbel-Kartoffel-Gratin, 264
 Kohlrabi-Kartoffel-Gratin, 265, 266
 Kugelrunder Gratin, 268
 Lamm-Nüsschen mit Weinlauch und Kartoffelgratin, 355
 Marios feines Kartoffelgratin, 271

- Mixed Grill mit Kartoffel-Lauch-Gratin, 360
 Moussaka, 274
 Ofen-Kartoffeln mit Käsekruste, 274
 Paprika-Gratin, 419
 Pastinaken-Gratin, 275
 Plain in pigna (alte Bündner Spezialität), 897
 Rippli-Kartoffel-Gratin, 282
 Rosenkohl-Kartoffelgratin mit Zander-nockerln, 283
 Rosmarinkartoffel-Gratin, 284
 Rüebl-Kartoffel-Gratin, 284
 Rüebl-Kartoffelgratin, 285
 Salbei-Kartoffelgratin, 285
 Schweizer Käse-Mett-Kartoffeln, 290
 Schweizer Kartoffelgratin, 291, 969
 Spargelgratin, 292
 Spinat-Gratin mit Lachs, 293
 Spinat-Kartoffelgratin mit Weichkäse in Salzlake, 294
 Steckrüben-Sellerie-Kartoffel-Gratin, 295
 Überbackene Käse-Kartoffeln, 298
 Ungarisches Kartoffel-Gratin, 300
 Würziger Kartoffelgratin, 303
 Zwiebelsteaks vom Schweinelachs mit Lauch-Kartoffelgratin, 374
- GRATINIEREN
 Gratiniertes Gemüse mit Rosmarinkartoffeln, 585
 Kartoffeln mit Munsterkäse gratiniert, 737
- GREYERZER
 Puffer-Raclette, 419
- GRIEBEN
 Waldviertler Erdäpfelstrudel, 1010
- GRIECHISCH
 Griechische Kartoffelcreme, 587
 Griechische Kartoffeln mit Bifteki, 587
 Griechischer Gemüse-Kartoffeltopf, 588
 Grüne Bohnen, 591
 Kartoffel-Knoblauch-Paste, 1263
- Kartoffelomelette - Frutália, 116
 Lammkeule aus dem Ofen, 357
 Moussaka, 272, 274, 360
 Ofenkartoffeln, 864
- GRIESS
 Grieß-Gnocchetti mit Garnelen, 1045
 Mamaliga, 58
 Paniscia (würziger Brei mit Käse), 872
- GRILLEN
 'Grüner' Kartoffel-Salat, 1083
 Backkartoffeln mit Kräutercreme, 441
 Folienkartoffeln mit Quark, 507
 Gebackene Kartoffeln, 516
 Gegrillte Kartoffeln, 554
 Gegrillter Kartoffelsalat, 1095
 Grillkartoffeln & Ananas, 588
 Kartoffel - Lachscreme mit Leinöl, 88
 Kartoffel-Gurken-Salat, 1111
 Kartoffel-Paprika-Spieße mit Mangososse, 662
 Kartoffeln im Speckmantel, 725
 Kartoffeln vom Grill mit Kräuterdip, 748
 Kartoffelspieße mit Kerbel-Creme, 810
 Kartoffelspieße mit Kerbelcreme, 47
 Kartoffelspieße mit Paprikabutter, 811
 Kartoffelspieße mit Zitrone, 811
 Knusprige Kartoffelschnitze, 829
 Kräuterkartoffeln, 54
 Majoran-Speck-Kartoffeln mit Dip, 57
 Rosmarinkartoffeln, 72
 Spargel-Kartoffel-Törtchen mit Estragon-Vinaigrette, 979
 Süßkartoffel aus der Folie, 80
 Süßkartoffeln vom Grill, 995
- GRILLPARTY
 Grillkartoffeln & Ananas, 588
- GROESTL
 Kartoffel-Gröstl mit Spiegelei, 645
- GRUENKOHL
 Kartoffeln mit Grünkohlpüree, 730
- GRUNDLAGE
 Béchamel-Kartoffeln, 393
 Berner Rösti, 458, 459

- Bratkartoffeln, 394
 Die Kartoffel, 395
 Gnocchi, 566
 Grundrezept Kartoffelklöße, 399
 Grundrezept Kartoffelkroketten, 399
 Herzogin-Kartoffeln »Pommes Duchesse«, 399
 Kartoffel-Klöße-Grundrezept, 400
 Kartoffelgratin, 400
 Kartoffelklöße, 401
 Kartoffeln in vornehmen Bissen, 404
 Kartoffelpüree, 405
 Kartoffelpuffer, 406
 Kartoffelsalat mit Mayonnaise, 406
 Kartoffelsuppe, 1281
 Kartoffelteig für süße Knödel, 407
 Kohl in weiß und rot, 408
 Kroketten, 410
 Pickert(1) Grundrezept, 888
 Pommes Frites, 410
 Pommes Macaire, 65
 Reibekuchen (1) Grundrezept, 909
 Rösti, 411
 Rösti Grundrezept, 411
 Rösti(1) Grundrezept mit Sour Cream und Schnittlauch, 926
 Schwäbischer Kartoffelsalat, 412
- GULASCH**
- Bratkartoffel-Gulasch mit bunter Paprika, 465
 Kartoffel-Eintopf mit Rindergulasch, 179
 Kartoffel-Lamm-Voessen, 346
 Kartoffel-Puten-Gulasch, 382
 Kartoffel-Würstel-Gulasch, 695
 Pikantes Kartoffelgulasch, 891
 Rindfleischtopf mit Auberginen, 918
 Ungarisches Kartoffelgulasch, 1008
- GURKE**
- Casserole aux Concombres - Gurkentopf, 481
 Dip mit Gurke, 1189
 Gurke mit Bratkartoffelsalat, 1100
 Gurken-Kartoffelsalat, 1101
 Gurken-Kartoffelsuppe, 1249, 1250
 Gurken-Mango-Dip, 1192
 Kartoffel-Gurken-Salat, 1111
 Kartoffelskins mit Gurken-Ei-Creme, 807
 Schmorgurken-Pfifferling-Gemüse mit Sesamkartoffeln, 960
 Ur-Raclette, 423
- HAARWILD**
- Reh-Nüsschen in Kartoffelteig, 364
- HACK**
- 'Kartoffel'-Burger, 325
 Auflauf mit Kartoffelpüree, 127
 Country-Kartoffeln 'mexikanisch', 484
 Deftiger Kartoffel-Eintopf mit Kabanossi und Hackfleisch, 140
 Fleischkuchen mit Pfefferminz-Joghurt, 331
 Gefüllte Kartoffelkuchen, 532
 Gefüllte Kartoffeln, 534, 535, 537, 539
 Gefüllte Paprikaschoten mit Schmor-kartoffeln, 552
 Gefüllte Rösti, 553
 Griechische Kartoffeln mit Bifteki, 587
 Griechische Moussaka, 156
 Hack-Auflauf mit Kartoffelhaube, 157
 Hack-Auflauf mit Porree & Kartoffeln, 158
 Hack-Paprika-Kartoffel-Auflauf, 159
 Hackbraten auf Kartoffeln, 334
 Hackfleisch-Kartoffel-Gratin, 159
 Hackfleisch-Kartoffelplätzchen, 336
 Hackfleischrösti, 598
 Kartoffel-Auflauf mit Hack, 169
 Kartoffel-Bohnen-Pfanne mit Mett, 628
 Kartoffel-Hack-Auflauf, 191
 Kartoffel-Hack-Lasagne, 646
 Kartoffel-Hack-Pfanne mit Paprika, 648
 Kartoffel-Hackfleisch-Suppe, 1260
 Kartoffel-Hackfleischfrikadellen mit Schnittlauchsoße, 344
 Kartoffel-Hackpfanne, 345
 Kartoffel-Lasagne, 196

- Kartoffel-Ratatouille mit Hackbällchen, 676
- Kartoffel-Sticks mit Bolognese, 687
- Kartoffel-Zucchini-Moussaka, 698
- Kartoffelgeheimnis mit Hackfleisch, 706
- Kartoffelklöße mit Hackfleischfüllung, 714
- Kartoffeln mit Chili con Carne, 727
- Kartoffelpfanne mit Gemüse und Fleischkugeln, 349
- Kartoffelpüree mit Salbeibutter und italienischen Hackbällchen, 783
- Kartoffelsalat mit Hackklößchen, 1136
- Kartoffelsuppe mit Hackbällchen, 1294
- Kartoffeltorte mit Hackfleisch, 821
- Krokettenspieße, 354
- Kugelrunder Gratin, 268
- Moussaka, 273, 274
- Neue Kartoffeln im Lauchmantel auf Fleischsoße mit Käsehaube, 854
- Pellkartoffelsalat mit Hacksteaks, 1166
- Philippinischer Kartoffel-Hackfleischtopf (Picadillo), 275
- Pommegitter auf Hackfleischaufauf, 277
- Rinderhackbällchen mit Bratkartoffelsalat, 366
- Röstkartoffel-Pfanne mit Hack, 934
- Rübchen-Kartoffelrösti mit gebratenen Hackfleischnudeln, 947
- Schweizer Käse-Mett-Kartoffeln, 290
- Shepherd's Pie, 973
- Sommer-Gnocchi mit Brätkügeli, 974
- Türkische Kartoffel-Hackfleisch-Pfanne, 1003
- Würziger Hackpüree-Aufauf, 303
- HACKBRATEN**
- Hack-Aufauf mit Kartoffelhaube, 157
- Hackbraten auf Kartoffeln, 334
- HACKFLEISCH**
- Hackbraten mit Oliven, 335
- Kartoffel-Hack-Pfanne, 647
- HAEHNCHEN**
- Blechkartoffel mit Käse überbacken - und Hähnchenkeulen, 461
- Bollito misto mit Kräutersauce, 326
- Hähnchen-Curry, 379
- Knoblauchhähnchen - Polio al ajillo, 386
- HAEPPCHEN**
- Kartoffelgratin mit Raclettekäse, 245
- HARZ**
- Harzer Kartoffelsalat, 1101
- HASELNUSS**
- Gebackene neue Kartoffeln, 1212
- Nußkartoffeln mit Curryquark, 858
- HAUPTGERICHT**
- Back-Kartoffeln mit Sauerkraut, 437
- Bärlauch-Kartoffel-Püree, 2
- Bauernaufauf, 130
- Broccoli-Kartoffel-Gratin mit Ei, 134
- Crabmeat Kartoffel Gratin, 1211
- Gefüllte Kartoffeln mit Spinat und Käse, 546
- Gefüllter Röstikuchen, 332
- Italienischer Kartoffel-Rucolasalat mit Lammfilets, 1103
- Kartoffel-Broccoli-Aufauf mit Speck, 175
- Kartoffel-Gratin mit Spinat, 191
- Kartoffel-Kürbiswähe, 1215
- Kartoffel-Lauch-Gratin mit Schinken, 199
- Kartoffel-Quark-Puffer mit Rotkohl, 674
- Kartoffelgulasch mit grünen - Bohnen und Tomaten, 711
- Kartoffelgulasch mit grünen Bohnen und Tomaten, 711
- Kartoffellasagne mit Kasseler, 722
- Kartoffelpfanne mit Gemüse und Fleischkugeln, 349
- Kasseler auf Kartoffelsalat, 352
- Lammkeule aus dem Ofen, 357
- Neue Kartoffeln, Remoulade & Sülze, 857

- Ostsee-Pannfisch, 315
 Pichelsteiner, 364
 Pikanter Kartoffel-Linsen-Salat, 1167
 Pillekuchen, 892
 Reibekuchen auf griechische Art, 909
 Sächsische Quarkkeulchen, 950
 Schnippelkuchen, 964
 Überbackene Käse-Kartoffeln, 298
- HEFE**
 Schwäbischer Kartoffelkuchen, 1067
- HEFETEIG**
 Kartoffelkuchen, 1055
- HEIDELBEERE**
 Heidelbeerküchlein mit Kartoffelteig und Schmand, 99
- HEIDELBERG**
 Gefüllte Kartoffeln, 539
 Karotten-Babbel (Kartoffel-Karotten-Püree), 165
- HEIDSCHNUCKE**
 Heidschnucke im Mummegelee mit warmem Kartoffel-Lauch-Salat, 336
- HEISSER-STEIN**
 Herzhafter Kartoffelsalat, 1102
- HERING**
 Gebratene grüne Heringe auf Pillekuchen mit Stielmus, 308
 Kartoffel - Hering - Salat, 1105
 Kartoffel-Hering-Salat, 1112
 Kartoffel-Heringsparty, 310
 Matjes mit Speckstippe, 315
 Ofenkartoffeln mit Kümmel und Meersalz zu Heringshappen, 868
- HERZHAFT**
 Bäbb oder Wiefke, 444
 Deftige Kartoffel-Gratin, 140
 Einsiedler Ofeturli - Salziger Käsekuchen, 494
 Grüne Kartoffelplätzchen, 593
 Kartoffel-Ingwer-Crêpes, 1049
 Kartoffel-Wirsing-Torte mit Schinken, 694
 Kartoffelchüechli, 1031
- Kartoffelkuchen, 1055
 Kartoffelpfannkuchen mit Geschnetzeltem, 1055
 Kartoffeltorte mit Gemüsefüllung, 821
 Kartoffelwaffeln, 1036
 Kartoffelwaffeln mit Räucherlachs, 822
 Kräuter-Kartoffel-Kuchen, 833
 Rheinischer Kartoffelkuchen Döbbeckoochen, 917
 Rosenkohlorte, 939
 Samosas, 1066
 Scharkuchen, 1039
 Schwäbischer Kartoffelkuchen, 1067
 Schweizer Kartoffelkuchen, 1039
 Spargel-Lauch-Kartoffeltorte, 1068
 Würziger Kartoffelgratin, 303
- HESSEN**
 Backofenkartoffeln, 443
 Dippekuchen, 490
 Frankfurter Grüne Soße, 1190
 Gedämpfte mit Schwartenwurst, 332
 Hessische grüne Pfannkuchen, 603
 Kartoffelhörnchen, 1031
 Pellkartoffeln mit grüner Sauce, 882
 Scharkuchen, 1039
 Zwiebel-Kartoffel-Auflauf, 304
- HESSLER**
 Kartoffeltaler mit Krabbenrührei, 818
 Pellkartoffeln mit grüner Sauce, 882
- HOLLAND**
 Bunter Kartoffelsalat, 1088
 Fächerkartoffeln, 10
 Fisherman's Stew, 307
 Friesische Jagdschüssel 'Otto', 146
 Gebratene Kartoffelplätzchen, 12
 Gefüllte Kartoffeln, 533
 Herzoginkartoffeln mit Käse, 19
 Kartoffel-Champignon-Suppe, 1257
 Kartoffel-Fisch-Auflauf, 310
 Kartoffel-Kräuter-Terrine, 1078
 Kartoffel-Oliven-Gratin, 26
 Kartoffelsalat 'Kunterbunt', 1126
 Krabben-Kartoffel-Salat, 1160
 Labskaus mit Käse, 269

- Schnelle Kartoffelsuppe mit Einlage, 1333
- HONIG
- Honig-Chili-Kartoffeln, 606
 - Honigkartoffeln, 20
 - Honigkartoffeln mit Sesam, 607
- HUELSENFRUCHT
- Kartoffelsuppe mit Linsensprossen, 1300
- HUETTENKAESE
- Hüttenkäse-Kartoffeln, 609
 - Hüttenkäsesauce, 1193
- HUHN
- Backhähnchen mit Kartoffel-Bärlauchsalat, 377
 - Bollito misto mit Kräutersauce, 326
 - Estragon-Senf-Sauce, 1190
 - Frischer Kartoffelsalat mit Hähnchen, 1092
 - Grüne Vichysuppe, 1247
 - Hähnchen-Curry, 379
 - Hühnersuppe aus Malaysia - sop ayam, 1251
 - Huhn in Kartoffelkruste, 380
 - Huhn mit Gemüseragout und Oliven, 381
 - Huhn nach Art von Tecalitlán, 381
 - Kartoffel-Curry mit Hähnchenbrust, 632
 - Kartoffel-Hähnchen-Gratin, 192
 - Kartoffel-Hähnchen-Topf, 192
 - Kartoffel-Rauke-Salat mit gegrillter Hähnchenbrust und, 1115
 - Kartoffeln und Poulet vom Blech, 384
 - Kartoffelragout mit Hähnchenbrustfilet, 384
 - Kartoffelsuppe mit rotem Mangold, 1304
 - Kartoffelwellen auf Hähnchenbrust, 385
 - Kopfsalat mit Hähnchenbrust, 831
 - Mixed Grill mit Kartoffel-Lauch-Gratin, 360
 - Pollo alla Diavola mit gerösteten Kartoffeln, 386
 - Poulet mit Curry-Kartoffeln, 387
 - Rösti mit Geschnetzeltem, 923
 - Rösti-Nestli, 930
 - Rosmarin-Kartoffeln zu Hähnchen, 941
 - Wedges mit Hähnchenfilet, Paprika und Rosmarin, 1012
 - Zitronenhähnchen mit Rosmarin-Kartoffeln, 388
 - Zitronenhühnchen mit Rosmarinkartoffeln, 389
- HUNSRUECK
- Kirn-Sulzbacher gefüllte Klees, 823
 - Krommbierekuche (Kartoffelkuchen), 1037
- INDIEN
- Alu Mattar - Kartoffel-Erbsen-Curry, 433
 - Hähnchen-Curry, 379
 - Indische Kartoffelschnitze mit Spinat-Raita, 610
 - Kartoffelcurry mit Mohnsamen, 1217
 - Süßes Gemüse-Curry, 1225
 - Würzige Kartoffeln indische Art, 1017
- INFORMATION
- Die Frühreifen Kartoffeln, 394
 - Die Kartoffel, 396
 - Frühkartoffeln, 398
 - Kartoffeln à la carte, 401
 - Kartoffeln für wahre Genießer, 402
 - Kartoffeln-Sorten, 404
 - Tipps zu Kartoffelsalaten, 413
 - Tips zu Kartoffelsalaten, 414
 - Tobinambur (Erdapfel), 415
- INGWER
- Hühnersuppe aus Malaysia - sop ayam, 1251
 - Kartoffel-Ingwer-Crêpes, 1049
 - Süßes Gemüse-Curry, 1225
- INNEREI
- Rösti mit Leberli, 368
- IRLAND

- Potato oven scones, 899
- ITALIEN
- 'Herrengröstel' (Bratkartoffeln mit Fleisch), 425
- Agnolotti mit Spinat, 430
- Artischocken-Kartoffel-Auflauf, 125
- Bollito misto mit Kräutersauce, 326
- Carciofi con patate - Artischocken mit Kartoffeln, 480
- Coniglio con patate - Kaninchen mit Kartoffeln, 328
- Culurgionis de Patata - Kartoffelravioli aus Oliena, 1041
- Gebatene Süßkartoffeln, 525
- Gefüllte Kartoffeln, 534
- Gefüllte Speckkartoffeln, 553
- Glasierte Süßkartoffeln, 565
- Gnocchi, 13
- Gnocchi di Patate (Kartoffelgnocchi), 14
- Gnocchi di patate - Gnocchi, 566
- Gnocchi mit Paprikasoße, 571
- Gnocchi mit Rucola, 572
- Gnocchi mit Spinat und Ofentomaten, 573
- Hüpfende Kartoffeln, 608
- Kartoffelchen mit Kaviar gefüllt, 622
- Kartoffel-Pilz-Pfanne, 667
- Kartoffel-Zucchini-Topf mit Oliven, 699
- Kartoffelbratlinge mit pikanter Soße, 700
- Kartoffelfladen, 1053
- Kartoffelgnocchi mit Béchamel und Oliven, 1054
- Kartoffelkuchen mit Ingwer, 717
- Kartoffeln a la Duchesse, 39
- Kartoffelnocken mit Tomaten, 750
- Kartoffelsalat mit Krabben, 1139
- Kartoffelsalat mit Petersilie und Zitrone, 1145
- Kartoffelsouffle, 807
- Kartoffelsouffle mit Pistazien, 808
- Lasagne al pesto mit Kartoffeln, 1060
- Orecchiette mit Zwiebelkartoffeln, 1061
- PATATE ALLA GHIOTTA - SCHLEMMERKARTOFFELN, 877
- Pflaumen-Gnocchi, 1061
- Pizzoccheri-Gericht, 276
- Pollo alla Diavola mit gerösteten Kartoffeln, 386
- Püreenester mit Lauchgemüse, 901
- Ravioli al pesto mit Kartoffeln und Scampi, 1062
- Ravioli mit Kartoffel-Pilz-Füllang, 1063
- Reistorte mit Muscheln und Kartoffeln, 281
- Rotkrauttorte, 945
- Salat aus Kartoffeln und Rüben, 1172
- Sardische Gnocchi mit Pecorino und Safran, 1067
- Schnittlauch-Kartoffeln, 965
- Torte aus Kartoffeln, Käse und Schinken, 1069
- Tortelli mit Kartoffelfüllung, 1070
- Tortellini mit Kartoffeln und Speck, 1070
- Tortialioni mit Kartoffeln, 1072
- Toskanische Kartoffelpfanne, 1002
- Trofie al pesto mit Kartoffeln und Böhnchen, 1072
- Weihnachtspizza mit Kartoffeln, 1073
- JANUAR
- Äpler-Gnocchi, 428
- Bunt belegte Kartoffel-Buletten, 1231
- Chicoree-Gratin mit Petersilienkartoffeln, 138
- Chili-Kartoffelsuppe mit Garnelen, 1233
- Chili-Tortilla mit Schinken, 483
- Cremige Kartoffel-Apfel-Suppe, 1235
- Feine Kartoffelplätzchen, 499
- Gefüllte Kartoffel mit Fleischsalat, 528
- Gefüllte Kartoffelklöße mit Mett, 531
- Gefüllte Kartoffeln, 537

- Gschwellti im Speckmantel, 594
 Gschwellti-Kürbis-Frittata, 111
 Hachis Parmentier (Kartoffelstock mit Fleisch), 596
 Huhn in Kartoffelkruste, 380
 Kartoffel-Auflauf 'Chili con carne', 168
 Kartoffel-Blini mit Lachstatar und Kaviar, 627
 Kartoffel-Bohnengratin, 173
 Kartoffel-Gnocchi mit Paprika und Frühlingszwiebeln, 643
 Kartoffel-Gröstl mit Spiegelei, 645
 Kartoffel-Kirsch-Klöße mit Eieguss, 649
 Kartoffel-Küchlein mit Kompott, 652
 Kartoffel-Lasagne, 196, 653
 Kartoffel-Lauch-Gratin mit Schinken, 199
 Kartoffel-Pizokels, 669
 Kartoffel-Pizza mit Apfel-Zwiebel-Füllung, 670
 Kartoffel-Quark-Knödel, 673
 Kartoffel-Randen-Blech, 676
 Kartoffel-Ratatouille mit Hackbällchen, 676
 Kartoffel-Rosmarin-Gratin, 207
 Kartoffel-Steckrüben-Gratin, 213
 Kartoffel-Taschen im Gemüsebett, 1216
 Kartoffel-Tortilla nach spanischer Art, 691
 Kartoffel-Wähe, 1052
 Kartoffelauflauf mit Möhren, 226
 Kartoffelbrötchen mit Käsecreme, 89
 Kartoffelcurry mit Kokosmilch, 703
 Kartoffelgratin mit Federkohl, 241
 Kartoffelgratin mit grünen Bohnen, 243
 Kartoffelgratin mit Tomaten und Oliven, 250
 Kartoffelgratin mit Topinambur, 251
 Kartoffelgratin mit Vacherin, 252
 Kartoffeln mit Sauerkraut & Kasseler, 741
 Kartoffeln mit Sauerkrautfüllung, 742
 Kartoffelpfanne, 756
 Kartoffelpfanne auf rustikale Art, 757
 Kartoffelpfanne mit Cicorino, 760
 Kartoffelpfanne mit Fenchel, 760
 Kartoffelsalat mit Matjes, 1142
 Kartoffelschiffli, 804
 Kartoffelstampf mit Sauce, 812
 Kartoffelstock mit Nuss-Pesto, 815
 Kartoffelsuppe mit Muscheln mit Rouille, 261
 Kartoffeltäschli, 816
 Knusprige Kartoffel-Sellerie-Puffer, 826
 Knusprige Kartoffeln vom Blech, 827
 Kümmelkartoffeln, 838
 Ofenguck mit Sauerkraut und Saucissons, 860
 Pommes duchesse mit Oliven, 65
 Potato oven scones, 899
 Rahmkartoffeln mit Pfifferlingen, 906
 Rösti mit Champignons, 921
 Salbeikartoffeln mit Schinkensalat, 1175
 Saucenkartoffeln de luxe, 953
 Scharfe Gnocci mit Soße aus Pfeffer-Bresso, 958
 Schillerlocken im Kartoffel-Möhren-Beet, 318
 Schinken-Käse-Rösti mit Apfel, 1331
 Speckkartoffeln mit Lorbeer, 982
 Urner Häfelichabis, 300
 Wirsing-Kartoffel-Lasagne, 302
 Wirz-Capuns, 1015
- JOGHURT
 Joghurt-Kartoffeln, 613
 Rohkostsauce, 1201
 Weiße Sauce zu Kartoffeln und für Fondue, 1202
- JOHANNISBEERE
 Mohnschupfnudeln mit Johannisbeeren, 103
- JULI
 Apfel-Dip, 1188
 Bratkartoffeln mit Geflügelsülze & Dip, 467

Cremige Kartoffel-Kerbel-Suppe, 1235
 Gebackene Kartoffeln mit Minze und Knoblauch, 518
 Gemüsefrikadellen mit Bratkartoffeln, 561
 Gratinierte Bohnenbündel mit Butterbröseln, 581
 Gratinierte Kräuterkartoffeln, 584
 Griechischer Kartoffelsalat, 1097
 Gurke mit Bratkartoffelsalat, 1100
 Gurken-Mango-Dip, 1192
 Käseknödel mit Tomaten-Specksauce, 618
 Kartoffel-Auflauf mit Hack, 169
 Kartoffel-Bohnen-Pfanne, 627
 Kartoffel-Bohnen-Ragout mit Ei, 628
 Kartoffel-Hack-Pfanne mit Paprika, 648
 Kartoffel-Kirschen-Täschli, 650
 Kartoffel-Mangold-Suppe, 1266
 Kartoffelfladen, 704
 Kartoffelpfanne mit buntem Gemüse, 758
 Kartoffelpfanne mit Paprika, 764
 Kartoffelpfanne mit Zuckerschoten, 768
 Kartoffelragout mit Hähnchenbrustfilet, 384
 Kartoffelsalat, 1122
 Kartoffelsalat mit Hackklößchen, 1136
 Kartoffelsalat mit Schinken, 1150
 Kartoffelsalat mit Senfsauce, 1151
 Kartoffelschnitten, 806
 Kartoffelschnitze, 806
 Kasseler auf Kartoffelsalat, 352
 Kräuter-Dip, 1196
 Kräutercreme, 1197
 Kräuterkartoffeln, 54
 Lyoneser Kräuterquark, 1198
 Nuss-Dip, 1198
 Ofenkartoffeln mit Frühlingszwiebelfüllung, 865
 Röstkartoffel-Pfanne mit Hack, 934
 Rosmarin-Kartoffeln vom Blech, 940
 Russischer Sommersalat, 1172
 Sommer-Gnocchi mit Brätkügeli, 974

Speckkartoffeln mit Tomatensalat, 982
 Süßkartoffeln vom Grill, 995
 Tortilla à selection, 1001
 Tortilla Würfel, 1002
 Türkische Kartoffel-Hackfleisch-Pfanne, 1003

JUNI

'Grüner' Kartoffel-Salat, 1083
 Apfel-Dip, 1188
 Backkartoffeln mit Kräutercreme, 441
 Baked Potatoes mit Frühlingsquark, 449
 Bauernfrühstück, 451
 Bohnenpfanne, 464
 Bratkartoffeln à la Ingrid, 466
 Champignon-Gyros-Pfanne, 481
 Country-Kartoffeln mit Schafskäse-Dip, 486
 Deftige Röstkartoffeln, 488
 Gefüllte Kartoffeln mit Spinat und Käse, 546
 Grillkartoffeln & Ananas, 588
 Grüne Gemüsepfanne mit Gnocchi, 592
 Gurke mit Bratkartoffelsalat, 1100
 Gurken-Mango-Dip, 1192
 Kanarische Kartoffeln, 23
 Kartoffel-Bohnen-Pfanne mit Mett, 628
 Kartoffel-Curry mit Bohnen, 631
 Kartoffel-Fisch-Auflauf, 180
 Kartoffel-Kirschen-Täschli, 650
 Kartoffel-Meerrettich-Suppe, 1267
 Kartoffel-Paprika-Pfanne, 661
 Kartoffel-Paprika-Salat, 1114
 Kartoffel-Rösti, 678
 Kartoffel-Schinken-Spieße, 681
 Kartoffel-Tomaten-Salat mit Pesto-Vinaigrette, 1120
 Kartoffel-Wedges, 693
 Kartoffelfladen, 704
 Kartoffeln im Speckmantel, 725
 Kartoffeln mit Paprikaquark, 737
 Kartoffelpfanne, 755
 Kartoffelplätzchen, 776
 Kartoffelsalat, 1122
 Kartoffelsalat mit Endivien, 797

- Kartoffelsalat mit Forelle und Feldsalat, 798
 Kartoffelsalat mit Kasseler und Rucola, 800
 Kartoffelsalat mit Schinken, 1150
 Kartoffelsalat mit Senfsauce, 1151
 Kartoffelsalat mit Zucchini und Pilzen, 802
 Kartoffelschnitze, 806
 Kartoffelspalten, 809
 Knusprige Kartoffelschnitze, 829
 Kohlrabi-Kartoffel-Gratin, 265
 Kräuter-Dip, 1196
 Kräutercreme, 1197
 Kräuterkartoffeln, 54
 Mexikanisches Kartoffel-Chili, 851
 Neue Kartoffeln mit Möhrenquark, 856
 Neue Kartoffeln mit Sour Cream & Schinken, 857
 Neue Kartoffeln, Remoulade & Sülze, 857
 Nuss-Dip, 1198
 Ofenkartoffeln mit zwei Soßen, 871
 Paprika-Kartoffelsalat, 1166
 Pellkartoffeln mit Dip, 880
 Pilz-Käse-Rösti mit Radieschen-Quark, 893
 Provenzalische Kartoffel-Pfanne, 900
 Rösti vom Blech mit Matjescocktail, 926
 Röstkartoffeln mit Knoblauch & Garnelen, 412
 Rosmarinkartoffeln, 942
 Russischer Sommersalat, 1172
 Sommer-Gnocchi mit Brätkügeli, 974
 Spanische Paprika-Kartoffeln, 975
 Süßkartoffeln vom Grill, 995
 Texas-Pfanne mit Knusperspeck, 996
 Tortilla à selection, 1001
 Weißweinkartoffeln mit verschiedenen Dips, 1012
- KABELJAU
 Hamburger Kartoffelgratin, 160
- KABELJAU-Champignon-Kartoffel-Gratin, 163
 Kabeljau-Kartoffel-Auflauf, 164
 Kabeljaufilet in Bierteig mit Fritten, 309
 Ostsee-Pannfisch, 315
 Pfannfisch mit Senfsoße, 316
- KAESE
 'Chäsmaggerone' (Käsehörnchen) mit Siedwurst und Apfelmus, 123
 'Knusper'-Folienkartoffel, 426
 Äpler-Gnocchi, 428
 Äplermagrone, 123
 Äplermagronen mit Schabziger, 123
 Allgäuer Kartoffelklöße, 431
 Auberginen-Kartoffel-Auflauf, 126
 Badische Kartoffeln mit Münsterkäse, 443
 Bäuerlicher Kartoffelaufbau, 129
 Baked Potatoes mit Käsefüllung, 449
 Basilikum-Speck-Kartoffelchen, 417
 Bauernaufbau, 130
 Berliner Kartoffelfächer, 457
 Buchweizen-Kartoffelklöße mit Harzer-Roller-Füllung, 475
 Cantadousauce, 1188
 Chäsmaggerone, 137
 Cheesy Cursed Potatoes, 137
 Cordon bleu von Herbstkartoffeln mit Joghurt-Remoulade, 483
 Drei-Käse-Rösti, 491
 Einsiedler Ofeturli - Salziger Käseku-chen, 494
 Emmentaler Käs-Kartoffeln, 494
 Französische Kartoffelschüssel, 145
 Gebackene Kartoffeln mit Schinken, 519
 Gebackene neue Kartoffeln, 1212
 Gebackene Soufflé Kartoffeln, 522
 Gefüllte Kartoffeln, 535
 Gefüllte Ofenkartoffeln, 550
 Gemüse mit Käsehäubchen, 556
 Genfer Kartoffelgratin, 151
 Gnocchi mit Fondue, 1041

- Gnügch in pigna (Auflauf aus Kartoffelpüree und Käse), 151
 Gorgonzola-Gnocchi, 578
 Gorgonzola-Kartoffeln, 152
 Gratin savoyard (Kartoffel-Käse-Gratin), 155
 Gratin von gekochten Kartoffeln, 15
 Gratin von rohen Kartoffeln, 15
 Herzhafter Kartoffelschmaus, 161
 Hüttenkäsesauce, 1193
 Käse und Kartoffeln, 417
 Käse-Bechamel-Kartoffeln, 21
 Käse-Dip, 1193
 Käse-Kartoffel-Gratin mit Birnen, 165
 Käse-Kartoffeln, 614
 Käse-Kartoffelpüree, 616
 Käsegebäck, 616
 Käsekartoffeln, 21
 Käsekartoffeln überbacken, 165
 Käsekartoffeln vom Blech, 21
 Käsekrapfen auf Feldsalat-Buttermilchschaum, 619
 Käserösti, 22
 Kartoffel-Auflauf mit Rosenkohl, 1213
 Kartoffel-Bohnen-Auflauf mit Schafskäse, 172
 Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Käse, 183
 Kartoffel-Käse-Auflauf, 193
 Kartoffel-Käse-Pfanne, 648
 Kartoffel-Käsesuppe, 1261
 Kartoffel-Kirschen-Täschli, 650
 Kartoffel-Kräuter-Terrine, 1078
 Kartoffel-Omeletts mit Käse - und Kohlrabi, 113
 Kartoffel-Sellerie-Pfanne mit Käse, 683
 Kartoffel-Tomaten-Türmchen mit Käse, 688
 Kartoffelaufbau mit Käse und Äpfel, 223
 Kartoffelaufbau mit Pilzen, 226
 Kartoffelbrotstange mit Edelpilz und Birnenspalten, 93
 Kartoffelburger mit Butterkäse, 701
 Kartoffelfondue mit Quarkdips, 705
 Kartoffelgratin, 30
 Kartoffelkuchen mit Blauschimmelkäse überbacken, 716
 Kartoffeln mit Feta, 729
 Kartoffeln mit Goudacreme, 40
 Kartoffeln mit Käse, 732
 Kartoffeln mit Munsterkäse gratiniert, 737
 Kartoffelpfanne mit Käse, 255, 762
 Kartoffelpuffer mit Käse, 786
 Kartoffelraclette, 418
 Kartoffelrösti mit verlorenem Ei und Lachsschinken, 795
 Kartoffelschaum, 1280
 Kartoffelsuppe mit Lauchringen, 1299
 Kartoffeltaschen mit Käsefüllung, 818
 Knoblauch-Rösti mit Camembert, 825
 Lammtopf mit Kartoffel-Käse-Kruste, 271
 Lauchsuppe mit Gorgonzola, 1317
 Mangold mit Käsekruste, 1221
 Mexikanische Folienkartoffeln, 850
 Minestrone mit Polentaklößchen, 1319
 Ofenguck, 859
 Ofenkartoffel mit Ziegenkäse-Rauke-Creme, 862
 Paniscia (würziger Brei mit Käse), 872
 Papas Colombia, 874
 Parmesan-Kartoffeln, 875
 Pikantes Soufflé, 119
 Puffer-Raclette, 419
 Quark-Eier-Auflauf Prikauk, 278
 Raclette Cäsars Triumph, 420
 Raclette mit Kalbsleber, 420
 Raclette mit Kalbsnieren, 421
 Raclette-Kartoffeln, 903
 Rösti mit Rahm-Champignons, 925
 Rösti-Cordon-bleu, 928
 Rösti-Taler gefüllt mit Camembert und Preiselbeeren, 931
 Roquefort-Raclette, 421
 Rote Käsesauce, 1202
 Schnelle Kartoffel-Käse-Suppe, 1332

- Schweizer Fonduta, 422
 Sellerie-Raclette, 422
 Sommerlicher Bohnensalat, 1177
 Spinat-Kartoffelgratin mit Weichkäse in Salzlake, 294
 Tomaten-Fondue, 998
 Überbackene Roquefort-Kartoffeln, 298
 Ur-Raclette, 423
 Wirsingquiche, 1073
 Zillertaler Krapfen, 1075
 Zwiebel-Raclette, 424
- KAESEGERICHT
 Käse-Kartoffelring mit Schinken, 418
 Paprika-Gratin, 419
- KAISERSTUHL
 Karotten-Kartoffel-Gemüse, 166
- KALB
 'Herrengröstel' (Bratkartoffeln mit Fleisch), 425
 As Chrösch - Walser Gröstel, 325
 Bollito misto mit Kräutersauce, 326
 Glasierte Kalbsschnitzelchen mit Karotten-Ingwerstampf, 334
 Herrengröstel (Bratkartoffeln mit Fleisch), 602
 Kalbfleisch mit Paprikaschoten, 338
 Kalbfleischbuletten, 339
 Kalbs-Käse-Rouladen mit Zucchini-Kartoffel-Gratin, 340
 Kalbsleber mit gebratenen Bananen, 341
 Kalbsrouladen mit Kartoffel-Zucchini-Gratin, 342
 Kalbssteaks mit Brunnenkresse-Gnocchi, 343
 Kartoffel-Oliven-Gratin, 26
 Kartoffel-Saltimboca, 347
 Kartoffeln à la Saltimbocca, 348
 Kartoffeln mit Mangold und Kalbfleisch, 734
 Medaillons mit Kartoffelgemüse, 359
 Raclette mit Kalbsleber, 420
 Raclette mit Kalbsnieren, 421
 Rösti mit Leberli, 368
 Rosmarinkartoffeln mit Kalbsschnitzel, 368
 Saltimboca-Kartoffeln, 953
 Steaks mit Mohn-Kartoffeln, 321
- KALBFLEISCH
 Bollito misto mit Kräutersauce, 326
 Kalbfleisch mit Paprikaschoten, 338
 Kalbfleischbuletten, 339
 Kalbsfilet mit Kräuterkruste, 341
- KALBSFILET
 Kalbsfilet mit Kräuterkruste, 341
- KALBSLEBER
 Raclette mit Kalbsleber, 420
- KALBSNIEREN
 Raclette mit Kalbsnieren, 421
- KALORIENARM
 Bratkartoffeln mit Sülze und Remoulade, 471
 Curry-Suppe mit Gemüse, 1236
 Kartoffel-Pilz-Gratin, 202
 Kartoffelsuppe mit Spinat, 1307
 Lauchsuppe mit Rotbarsch, 1318
- KALT
 Kalte Kartoffel-Basilikum-Suppe, 1252
- KANINCHEN
 Coniglio con patate - Kaninchen mit Kartoffeln, 328
 Kaninchen mit Backpflaumen und Fritjes, 343
- KAPER
 Spanischer Kartoffelteller mit Kapern, 976
 Vollkornpizza mit Kartoffeln, Zwiebeln und Kapern, 1073
- KAPERNAPFEL
 Kartoffel-Pizza mit Kapernäpfeln, 1050
- KAROTTE
 Gemüsesuppe mit Basilikumcreme - Soupe au Pistou, 1244
 Honigkartoffeln, 20
 Huhn mit Gemüseragout und Oliven, 381
 Irish Stew, 338

- Karotten-Kartoffel-Gemüse, 166
 Rüebli-Kartoffelgratin, 285
 Schnelle Gemüsesuppe, 1332
 Süßes Gemüse-Curry, 1225
- KARTOFFEL
- 'Chässmaggerone' (Käsehörnchen) mit Siedwurst und Apfelmus, 123
 'Grüner' Kartoffel-Salat, 1083
 'Halbseidene' Wurst-Knödel, 425
 'Herrengröstel' (Bratkartoffeln mit Fleisch), 425
 'Kartoffel'-Burger, 325
 'Knusper'-Folienkartoffel, 426
 'Maluns' (Kartoffelkrümelchen), 426
 'Potthucke' mit Knochenschinken, 427
 3erlei Frühkartoffeln mit Schnittlauchquark, 427
 7-Kräuter-Sauce, 1187
 Äpler Kartoffelauflauf, 428
 Äpler-Gnocchi, 428
 Äpler-Rösti, 429
 Äplermagrone, 123
 Äplermagronen, 429
 Äplermagronen mit Schabziger, 123
 Agnolotti mit Spinat, 430
 Albiger Sackesgrumbeere, 431
 Aligot (Knoblauch-Kartoffel-Püree), 1
 Aligot - Knoblauch-Kartoffel-Püree, 431
 Allgäuer Kartoffelklöße, 431
 Alpsee-Rösti, 432
 Altbayerische Kartoffelsuppe, 1227
 Alu Mattar - Kartoffel-Erbsen-Curry, 433
 Angemachter Quark zu Pellkartoffeln oder diversen Brotsorten, 1187
 Anis-Ofenkartoffeln, 433, 434
 Apfel-Dip, 1188
 Apfel-Kartoffel-Auflauf mit Poulardenbrust, 124
 Apfel-Kartoffel-Gratin, 125
 Apfel-Kartoffel-Salat, 1083
 Apfel-Kartoffel-Würfel an Lachsfilet auf Sauerkraut, 305
 Apfel-Kartoffelsalat mit Schwedenhappen, 1084
 Apfel-Reibekuchen mit Pfeffer-Erdbeeren, 434
 Apfel-Rösti, 435
 Artischocken-Kartoffel-Auflauf, 125
 Artischockengemüse und Pilze mit Kartoffeln, 435
 As Chrösch - Walser Gröstel, 325
 Auberginen-Kartoffel-Auflauf, 126
 Auf Salz gegarte Erdfrüchte mit Glockenapfel,, 435
 Auflauf Genueser Art, 126
 Auflauf mit Kartoffelpüree, 127
 Auflauf mit Spinat, 127
 Ausgebackene Kartoffelschalen, 436
 Austernpilz-Gemüsepfanne, 437
 Austernpilz-Kartoffel Gratin, 128
 Avocado-Dip, 1188
 Avocado-Kartoffel-Salat, 1084
 Back-Kartoffeln mit Sauerkraut, 437
 Backesgrumbeere (Bratkartoffeln mit Speck), 438
 Backeskartoffeln aus dem Weinland Rheinhessen, 438
 Backhähnchen mit Kartoffel-Bärlauchsalat, 377
 Backkartoffel mit Kaviar und Sauerrahm, 438
 Backkartoffeln mit Aprikosen-Kraut, 439
 Backkartoffeln mit Frühlingsquark, 439
 Backkartoffeln mit grüner Sauce, 440
 Backkartoffeln mit Kräutercreme, 441
 Backkartoffeln mit Papaya und Schinken, 441
 Backkartoffeln mit Paprikakraut, 441
 Backkartoffeln mit Schinken, 442
 Backofen-Raclette, 442
 Backofenkartoffeln, 443
 Badische Kartoffeln mit Münsterkäse, 443
 Badischer warmer Kartoffelsalat, 444
 Bäbb oder Wiefke, 444

- Bäckerinnenkartoffeln, 1
Bäckerkartoffeln, 1
Bäckerofen, 128
Bärenklau-Kartoffel-Gratin, 129
Bärlauch-Frittata, 109
Bärlauch-Gnocchi mit Tomatensoße, 445
Bärlauch-Kartoffel-Püree, 2
Bärlauch-Kartoffel-Süppchen, 1227
Bärlauch-Kartoffel-Suppe, 1228
Bärlauch-Kartoffelpüree, 445
Bärlauch-Kartoffelsalat mit frittierten Hähnchenwürfeln, 1085
Bärlauch-Kartoffelsalat mit Lachs, 1085
Bärlauch-Kartoffelsuppe, 1228
Bärlauch-Rösti, 446
Bärlauchgnocchi, 446
Bärlauchgnocchi in Chili-Kapern-Tomatensauce, 447
Bärlauchknödel, 448
Bärlauchquark, 1205
Bärner Händöpfelknöpfli, 448
Bäuerlicher Kartoffelaufauf, 129
Baked Potato mit Putenragout, 377
Baked Potatoes mit Frühlingsquark, 449
Baked Potatoes mit Käsefüllung, 449
Balkankartoffeln, 450
Basilikum-Kartoffelpüree, 2
Basilikum-Nocken, 1211
Basilikum-Speck-Kartoffelchen, 417
Basilikumknödel mit gebratenen Pilzen, 450
Bauernaufauf, 130
Bauernbrot, 87
Bauernfrühstück, 451, 1205
Bauernfrühstück 'Bayerische Art', 326
Bauernfrühstück mit Brunnenkresse, 452
Bauernfrühstück mit Wirsing, 452
Bauernfrühstück vom Blech, 453
Bauernkartoffeln, 130
Bauernpfanne mit Hähnchen, 453
Bauernpfanne mit Kartoffeln und Schinken, 454
Bayerische Fingernudeln, 3
Bayerischer Kartoffel-Salat mit Fleischkäse, 1086
Bayrischer Kartoffelsalat mit Wiener Würstchen, 455
Béchamel-Kartoffeln, 393
Béchamelkartoffeln, 4, 5, 456
Bechamelkartoffeln, 3, 4, 455
Béchamelkartoffeln - das Originalrezept, 456
Bechamelkartoffeln mit Fenchel, 457
Béchamelkartoffeln mit Schinken und Ei, 1029
Berliner Kartoffelfächer, 457
Berliner Kartoffelsuppe, 1229
Berner Kartoffelrösti - (Bärner Rööschti), 458
Berner Rösti, 458, 459
Bettseicher mit Kerschdscher und rustikaler Vinaigrette, 459
Bettseicher mit rustikaler Vinaigrette und Kerschdscher, 1086
Birnbraten - Solothurner Art, 131
Biwwelsches Knepp, 460
Blaue Chips mit 2 Dips, 1205
Blaue Kartoffelsuppe mit Wienerli und Chips, 131
Blechgrumbeeren, 460
Blechgrumbeeren mit Backäpfeln, 461
Blechkartoffel mit Gourmet-Dip, 461
Blechkartoffel mit Käse überbacken - und Hähnchenkeulen, 461
Blechkartoffel Tolko Fresh, 462
Blechkartoffeln, 463
Blechkartoffeln (Grundrezept), 463
Blitz-Schinkli, 132
Blumenkohl-Kartoffeln, 463
Böhmische Kartoffelsuppe, 1229
Bohnen-Kartoffel-Gratin, 132
Bohnen-Kartoffel-Salat, 1087
Bohnen-Kartoffel-Salat mit Forellen, 1087

- Bohnenpfanne, 464
 Bollito misto mit Kräutersauce, 326
 Bouillabaisse, 1230
 Bouillon-Kartoffeln, 6
 Bouillonkartoffeln, 6
 Bouillonkartoffeln mit Rinderbrust, 327
 Brägel (Bratkartoffeln), 465
 Bratkartoffel, 393
 Bratkartoffel-Auflauf mit Wirsing & Krakauer, 133
 Bratkartoffel-Gulasch mit bunter Paprika, 465
 Bratkartoffeln, 394, 466
 Bratkartoffeln à la Ingrid, 466
 Bratkartoffeln auf dem Blech, 466
 Bratkartoffeln im Backofen, 467
 Bratkartoffeln mit Austernpilzen, 467
 Bratkartoffeln mit Geflügelsülze & Dip, 467
 Bratkartoffeln mit Pfifferlingen, 468
 Bratkartoffeln mit Schafskäse, 468
 Bratkartoffeln mit Schnittlauch und Tiroler Speck, 469
 Bratkartoffeln mit Steinpilzen, 470
 Bratkartoffeln mit Streifen vom Parmschinken, Salatgurke und Spiegelei, 470
 Bratkartoffeln mit Sülze und Remoulade, 471
 Bratkartoffeln mit Tiroler Speck, 471
 Bratkartoffeln mit Tomaten und Mozzarella, 472
 Bratkartoffeln mit Wurst und - Zucchini, 472
 Bratkartoffeln mit Wurst und Zucchini, 133
 Bratkartoffelpfanne mit Speck, 473
 Bratlinge mit Blumenkohl, 473
 Broccoli-Kartoffel-Gratin, 134
 Broccoli-Kartoffel-Gratin mit Ei, 134
 Broccoli-Kartoffel-Topf mit Ei, 474
 Broccoli-Topf, 474
 Brösler (Kartoffelspezialität), 7
 Brunnenkresse-Gnocchi, 7
 Buchweizen-Kartoffelklöße mit Harzer-Roller-Füllung, 475
 Buchweizen-Perlen, 7
 Buebeschpitzle (Kartoffelnudeln), 8
 Bündner Tatar mit Gschwellti, 475
 Bunt belegte Blechkartoffeln, 476
 Bunt belegte Kartoffel-Buletten, 1231
 Bunte Kartoffel-Spießchen mit Rahm, 476
 Bunte Kartoffelpfanne, 477
 Bunte Kartoffelpfanne mit Spinat, 478
 Bunte Kartoffelspieße mit Dip, 478
 Bunte Kartoffelsuppe, 1232
 Bunte Klöße mit Frühlingsgemüse, 479
 Bunter Kartoffel-Gemüse-Auflauf, 135
 Bunter Kartoffelgratin, 479
 Bunter Kartoffelsalat, 1088
 Bunter Rosenkohleintopf, 135
 Bunter Sommersalat, 1089
 Buttermilchgötzen, 480
 Buttermilchsuppe mit Schnittlauch, 1232
 Cabanossi-Kartoffel-Auflauf, 136
 Caldo verde, 1233
 Camembert-Kartoffel-Gratin, 136
 Canberra-Schüssel, 480
 Cantadousauce, 1188
 Carciofi con patate - Artischocken mit Kartoffeln, 480
 Casserole aux Concombres - Gurkentopf, 481
 Chäsmaggerone, 137
 Champignon-Gyros-Pfanne, 481
 Champignon-Kartoffeln, 482
 Champignon-Quark, 1189
 Cheesy Cursed Potatoes, 137
 Chicoree-Gratin mit Petersilienkartoffeln, 138
 Chicorée-Gratin mit Speckstreifen, 139
 Chicorée-Kartoffel-Auflauf, 139
 Chili-Kartoffelsuppe mit Garnelen, 1233
 Chili-Tortilla mit Schinken, 483
 Cipollata-Pfanne, 327

- Coniglio con patate - Kaninchen mit Kartoffeln, 328
- Cordon bleu von Herbstkartoffeln mit Joghurt-Remoulade, 483
- Country-Kartoffeln 'mexikanisch', 484
- Country-Kartoffeln mit drei Dips, 485
- Country-Kartoffeln mit Schafskäse-Dip, 486
- Country-Kartoffeln mit Sour Cream, 486
- Country-Kartoffeln vom Blech, 487
- Crabmeat Kartoffel Gratin, 1211
- Crème-fraîche-Püree zu Lamm, 328
- Cremesuppe mit grünem Spargel, 1234
- Cremige Kartoffel-Apfel-Suppe, 1235
- Cremige Kartoffel-Kerbel-Suppe, 1235
- Culurgionis de Patata - Kartoffelravioli aus Oliena, 1041
- Curry-Suppe mit Gemüse, 1236
- Dänische Kartoffelpfanne, 487
- Dätscher (Kartoffelkuchen), 487
- Dampfende Kartoffel-Wirz-Platte, 488
- Dauphinekartoffeln, 9
- Deftige Kartoffel-Gratin, 140
- Deftige Röstkartoffeln, 488
- Deftiger Kartoffel-Eintopf mit Kabanossi und Hackfleisch, 140
- Deftiges Bauernfrühstück, 489
- Deppedotz, 489
- Deppelappes (Kesselkuchen), 490
- Die Frühreifen Kartoffeln, 394
- Die Kartoffel, 395, 396
- Dip mit Gurke, 1189
- Dippeckuchen, 490
- Döppenlappes, 9
- Drei-Käse-Rösti, 491
- Dreimus zu Kartoffelpuffer, 491
- Duchess, 391
- Edamer-Gnocchi mit Brennesselpesto und getrockneten Tomaten, 491
- Edel-Labskaus, 141
- Edelpilz-Kartoffeln, 492
- Edelpilz-Möhrenpuffer mit fruchtigem Relish, 493
- Eicreme, 1190
- Eier in Grünkramsoß' mit Pölltüften, 109
- Eier-Tortilla mit Kartoffeln, 110
- Eingebackener Spargel, 493
- Einsiedler Ofeturli - Salziger Käsekuchen, 494
- Eintopf mit Würstchen, 142
- Emmentaler Käs-Kartoffeln, 494
- Emmentaler Kartoffelsalat, 1089
- Endivien - Kartoffelstampf, 10
- Endivien-Kartoffel-Cremesuppe, 1237
- Entenbrust im Gnocchi-Teig, 378
- Entenbrust mit Calvados-Rahm-Sauce, 379
- Erbsen-Kartoffelrösti, 495
- Erbsen-Kartoffelschaumsuppe mit Käseklößchen, 1237
- Erdäpfel-Bärlauch-Strudel, 495
- Erdäpfel-Röstis mit Gemüsefülle, 495
- Erdäpfelschnecken mit gekochtem Schinken, 496
- Erdäpfelstrudel (Kartoffel-Apfel-Strudel), 497
- Erdäpfelgewurz, 391
- Erdäpfelsalat mit Curry-Marinade, 1090
- Erdnuss-Kartoffelsuppe mit Cabanossi-Chips, 1238
- Estragon-Senf-Sauce, 1190
- Exotischer Kartoffelsalat, 1090
- Expieß-Raclette, 497
- Fächerkartoffel-Gratin, 498
- Fächerkartoffeln, 10
- Fächerkartoffeln mit Pesto, 498
- Farcement (Auflauf mit Kartoffeln, Trockenobst u. Speck), 142
- Feine Kartoffel-Spargel-Suppe, 1238
- Feine Kartoffelplätzchen, 499
- Feine Kartoffelsuppe, 1239
- Feine Lachs-Kartoffel-Suppe, 1240
- Feinsauer gefüllte Kartoffeln mit buntem Pusztaalat, 1091
- Feldsalat mit Kartoffelsoße, 1091

- Fenchellasagne mit Schwarzwälder
 Schinken auf Safransauce, 499
 Feurige Kartoffelpfanne, 143
 Feurige Mini-Kartoffeln, 1240
 Feuriges Kürbis-Gulasch, 500
 Fiisjer mit Quarkbrot, 500
 Filet mit Pfefferkruste, 329
 Filet mit Sabayon, 329
 Fisch-Kartoffel-Gratin, 143
 Fischeintopf, 144
 Fischtopf mit Paprika und Kartoffeln,
 305
 Fish 'n' Chips, 306
 Fish-Pie, 306
 Fisherman's Stew, 307
 Fitness Award, 144
 Fleischknödel mit Sauerkraut, 330
 Fleischkuchen mit Pfefferminz-Joghurt,
 331
 Flotter Dreier, 501
 Flotter Dreier -italienisch-, 502
 Flutschkeilchen mit Mohn, 99
 Focaccia alla Basilicata, 87
 Folien-Kartoffeln mit pikanten Butter-
 mischungen, 502
 Folienkartoffel mit Meerrettich-Dip,
 503
 Folienkartoffeln, 503, 504
 Folienkartoffeln mit Joghurt-
 Lachscreme, 504
 Folienkartoffeln mit Käse und Oliven,
 505
 Folienkartoffeln mit Lachs-Dillcreme,
 505
 Folienkartoffeln mit Lachscreme, 506
 Folienkartoffeln mit Mojo rojo, 506
 Folienkartoffeln mit Quark, 507
 Folienkartoffeln mit Quarkdips, 507
 Folienkartoffeln mit Salbeibutter, 508
 Folienkartoffeln mit Schafskäsedip und
 Salatgarnitur, 508
 Folienkartoffeln mit Thunfisch, 509
 Folienkartoffeln mit verschiedenen Sau-
 cen, 510
 Forellentatar auf Kartoffelpuffer, 510
 Frankfurter Grüne Soße, 1190
 Französische Bratkartoffeln, 511
 Französische Kartoffelschüssel, 145
 Französische Kartoffelsuppe, 1241
 Französischer Kartoffelaufbau, 145
 Friesenpfanne, 512
 Friesische Jagdschüssel 'Otto', 146
 Frische Reibeküchlein mit Lachs und
 frechem Dip, 1241
 Frischer Kartoffelsalat, 1092
 Frischer Kartoffelsalat mit Hähnchen,
 1092
 Frites nach Savoyer Art, 10
 Frittata, 512
 Fritten mit Mayonnaise, 11
 Frittierte Kartoffeln mit Aioli, 512
 Frühkartoffeln, 398
 Frühkartoffeln mit Artischocken, 11
 Frühkartoffeln mit Pesto & Kräuter-
 Dip, 513
 Frühkartoffelsalat mit Lachs, 1093
 Frühlings-Kartoffeltopf, 146
 Frühlings-Rösti, 514
 Frühlingsfrischer Suppentraum, 1242
 Frühlingskartoffeln, 1093
 Frühlingskartoffeln in Thymianbutter,
 514
 Frühlingsquark mit Pellkartoffeln, 515
 Frühlingsalat mit Kartoffeln, Radies-
 chen, Schnittlauch und Lachskavi-
 ar, 1094
 Frühlingsstortilla, 110
 Gärtnersalat mit Mettbällchen, 1095
 Garnelenpfanne mit Basilikum, 308
 Gebackene Kartoffel mit Rucolapesto,
 515
 Gebackene Kartoffeln, 12, 516, 517
 Gebackene Kartoffeln mit Kräutercre-
 me, 518
 Gebackene Kartoffeln mit Minze und
 Knoblauch, 518
 Gebackene Kartoffeln mit Petersilien-
 Pesto, 519

- Gebackene Kartoffeln mit Sahne, 519
Gebackene Kartoffeln mit Schinken, 519
Gebackene Kartoffeln oder Staagerieder, 520
Gebackene Kartoffelscheiben, 520
Gebackene Knoblauch-Kartoffeln, 520
Gebackene neue Kartoffeln, 1212
Gebackene Pellkartoffeln, 521
Gebackene Quark-Kartoffeln, 522
Gebackene Soufflé Kartoffeln, 522
Gebackene und gefüllte Kartoffeln, 522
Gebratene grüne Heringe auf Pillekuchen mit Stielmus, 308
Gebratene Kartoffel-plätzchen, 12
Gebratene Kartoffel-Quarecknodel mit Speck, 523
Gebratene Kartoffelwürfel mit Morcheln und Birnen, 523
Gebratene Senfkartoffeln mit Dipp, 524
Gebratene Süßkartoffeln, 525
Gebratenes Kartoffelcarpaccio mit Speckmarinade, 1242
Gedämpfte Kartoffeln mit Bärlauch-Hollandaise, 525
Gedämpfte mit Schwartenwurst, 332
Gedämpfte (Gedämpfte) Kartoffeln mit Feldsalat, 526
Gefüllte Fleischtomaten, 526
Gefüllte Gnocchi in Spinatsahne, 527
Gefüllte Kartoffel, 528
Gefüllte Kartoffel mit Fleischsalat, 528
Gefüllte Kartoffel mit Paprika-Kraut, 529
Gefüllte Kartoffelbällchen, 529
Gefüllte Kartoffelklöße, 530
Gefüllte Kartoffelklöße auf rotem Zwiebel-Thymian-Gemüse, 531
Gefüllte Kartoffelklöße mit Mett, 531
Gefüllte Kartoffelkuchen, 532
Gefüllte Kartoffeln, 533–539
Gefüllte Kartoffeln auf gebratenen Zucchini, 540
Gefüllte Kartoffeln auf italienische Art, 540
Gefüllte Kartoffeln mit Auberginen, 541
Gefüllte Kartoffeln mit Basilikumbutter, 541
Gefüllte Kartoffeln mit Gemüsequark, 542
Gefüllte Kartoffeln mit Krabben, 543
Gefüllte Kartoffeln mit Kräutercreme, 543
Gefüllte Kartoffeln mit Linsen, 544
Gefüllte Kartoffeln mit Mozzarella und Tomaten, 544
Gefüllte Kartoffeln mit pikanter Gorgonzola-Haube, 545
Gefüllte Kartoffeln mit Rote Bete, Oliven und Sellerie auf Kräutersauce, 545
Gefüllte Kartoffeln mit Spinat und Käse, 546
Gefüllte Kartoffeln mit Wirsing-Shiitakepilzen und Lachs, 547
Gefüllte Kartoffelnester, 547
Gefüllte Kartoffelpastetchen, 1077
Gefüllte Kartoffelpiroggen zu Rote Bete-Schmand, 548
Gefüllte Kartoffelpuffer, 549
Gefüllte Kartoffelschiffchen, 1243
Gefüllte Kartoffeltaschen, 549
Gefüllte Ofenkartoffeln, 550
Gefüllte Ofenkartoffeln mit dreierlei Käse überbacken, 551
Gefüllte Ofenkartoffeln mit Lachs, 551
Gefüllte Paprikaschoten mit Schmor-kartoffeln, 552
Gefüllte Rösti, 553
Gefüllte Speckkartoffeln, 553
Gefüllte Tomaten auf Rucola, 554
Gefüllter Kartoffelaufbau, 147
Gefüllter Röstikuchen, 332
Gegrillte Kartoffeln, 554
Gegrillte Kartoffelscheiben auf Frischkäse und Sardellen mit Lachskaviar, 555

- Gegrillter Kartoffelsalat, 1095
 Geißfuß-Truffade, 555
 Gemischter Salat mit Kartoffelvinai-
 grette, 1096
 Gemüse im Kartoffelkörbli, 12
 Gemüse mit Käsehäubchen, 556
 Gemüse mit Muscheln, 557
 Gemüse-Cordon bleu mit Kartoffelsa-
 lat, 557
 Gemüse-Eier-Pfanne, 558
 Gemüse-Kartoffel-Gratin, 148
 Gemüse-Kartoffel-Gratin mit Curry-
 Waldhonig-Dip, 149
 Gemüse-Kartoffel-Gratin mit frischen
 Waldpilzen, 150
 Gemüse-Kartoffel-Lasagne, 559
 Gemüse-Kartoffel-Plätzchen mit Sah-
 nedickmilch, 559
 Gemüse-Kartoffel-Spieße mit Kräuter-
 quark, 560
 Gemüse-Kartoffelauflauf, 150
 Gemüse-Kartoffelkuchlein, 560
 Gemüse-Rösti, 561, 1212
 Gemüsefrikadellen mit Bratkartoffeln,
 561
 Gemüseragout mit Kartoffelkruste, 562
 Gemüserösti, 563
 Gemüsesuppe mit Basilikumcreme -
 Soupe au Pistou, 1244
 Genfer Kartoffelgratin, 151
 Genfer Salat, 1096
 Geröstetes Sauerkraut mit Schupfnu-
 deln, 563
 Geschäumte Kartoffelsuppe mit Basili-
 kumrauten, 1244
 Gesottenes Schweinefilet, 333
 Getrüffelte Kartoffelsuppe mit angeräu-
 chter Saiblingsroulade, 1245
 Gewürz-Kartoffelstock, 564
 Gierschkartoffeln, 564
 Glasierte Kalbsschnitzelchen mit
 Karotten-Ingwerstampf, 334
 Glasierte Speck-Kartoffelchen, 565
 Glasierte Süßkartoffeln, 565
 Gletscherblick - Schwammerl-
 Kartoffel-Süppchen, 1246
 Gnocchi, 13, 566
 Gnocchi à la piémontaise, 566
 Gnocchi alla Romana, 14
 Gnocchi di Patate (Kartoffelgnocchi),
 14
 Gnocchi di patate - Gnocchi, 566
 Gnocchi di patate dolce e burro con
 aglio, 567
 Gnocchi in Basilikum-Sahne, 567
 Gnocchi mit Fondue, 1041
 Gnocchi mit gebratenen Artischocken-
 blättern, 568
 Gnocchi mit Gemüsesauce, 568
 Gnocchi mit Gorgonzola, 1042
 Gnocchi mit Gorgonzolasauce und ge-
 hackten Pistazien, 569
 Gnocchi mit Grieß und Orangenbutter,
 570
 Gnocchi mit Paprika-Gemüse, 570
 Gnocchi mit Paprikasoße, 571
 Gnocchi mit Ratatouille-Ragout, 1043
 Gnocchi mit Rucola, 572
 Gnocchi mit Rucolasoße, 572
 Gnocchi mit Spinat und Ofentomaten,
 573
 Gnocchi mit Steinpilzen, 1043
 Gnocchi mit Tomatensoße, 1044
 Gnocchi mit Ziegenfrischkäse grati-
 niert, 574
 Gnocchi und Erbsli mit Käsesauce, 574
 GNOCCHI VERDE, 575
 Gnocchi-Gratin, 575
 Gnocchi-Rosenkohl-Pfanne, 576
 Gnocchi-Topf mit Frühlingsgemüse,
 576
 Gnocchini an Bärlauchsauce, 577
 Gnocchini mit Trevisano, 577
 Gnocchis mit Tomatensoße, 1045
 Gnüch in pigna (Auflauf aus Kartoffel-
 püree und Käse), 151
 Goethes Salat, 1097
 Goldbraune Käse-Kartoffeln, 578

- Goldgelbes Kartoffelgratin, 152
Gorgonzola-Gnocchi, 578
Gorgonzola-Kartoffeln, 152
Gratin à la romande, 153
Gratin Dauphinois, 153
Gratin dauphinois, 153, 579
Gratin de pommes de terre et de poireaux, 154
Gratin Gruyère (runde Form), 580
Gratin pommes de terre à la vaudoise - Waadtländer Gratin, 154
Gratin provençale (ovale Form), 580
Gratin savoyard (Kartoffel-Käse-Gratin), 155
Gratin von gekochten Kartoffeln, 15
Gratin von rohen Kartoffeln, 15
Gratinierte Bohnenbündel mit Butterbröseln, 581
Gratinierte Käse-Birnen-Puffer, 155
Gratinierte Kartoffelgnocchi, 581
Gratinierte Kartoffeln, 582, 583
Gratinierte Kartoffeln mit Garnelen und Weißwein-Velouté, 583
Gratinierte Kräuterkartoffeln, 584
Gratiniertes Gemüse mit Rosmarinkartoffeln, 585
Gratiniertes Schweinefilet, 585
Gratins dauphinois, 156
Graubrot mit warmem Erdäpfelpüree, frischen Steinpilzen und Thymian, 88
Green Loving, 586
Griechische Kartoffelcreme, 587
Griechische Kartoffeln mit Bifteki, 587
Griechische Moussaka, 156
Griechischer Gemüse-Kartoffeltopf, 588
Griechischer Kartoffelsalat, 1097
Griechischer Schichttopf, 157
Griß-Gnocchetti mit Garnelen, 1045
Grillkartoffeln & Ananas, 588
Groentestoemp, 15
Gröstl von Kartoffeln und Schinkenwurst mit buntem Gemüse, 589
Große Gnocchi mit getrockneten Tomaten, 589
Großer Partysalat, 1098
Grün-weiße Spargelplatte mit Speckkartoffeln und Basilikum-Vinaigrette, 590
Grün-weißes Spargelragout mit Schinkenklößchen und Basilikumkartoffeln, 591
Grüne Bohnen, 591
Grüne Gemüsepfanne mit Gnocchi, 592
Grüne Kartoffeln, 592
Grüne Kartoffelpfanne, 593
Grüne Kartoffelplätzchen, 593
Grüne Kräutergnocchi mit Tomatensauce spezial, 594
Grüne Sauce, 1191
Grüne Suppe mit Austernpilzen, 1247
Grüne Vichysuppe, 1247
Grüner Kartoffelsalat, 1098, 1099
Grünes Püree, 16
Grumbeeresupp (Kartoffelsuppe nach Pfälzer Art), 1248
Grundrezept Kartoffelklöße, 399
Grundrezept Kartoffelkroketten, 399
Gschwellti im Speckmantel, 594
Gschwellti mit Rucola-Quark, 595
Gschwellti-Kürbis-Frittata, 111
Gulaschsuppe, 1248
Gummelissalat (Kartoffelsalat), 1100
Gurke mit Bratkartoffelsalat, 1100
Gurken-Kartoffelsalat, 1101
Gurken-Kartoffelsuppe, 1249, 1250
Gurken-Knoblauch-Dip, 1192
Gurken-Mango-Dip, 1192
Gute Klöße, Schlechte Klöße - Yvonne Catterfeld, 595
Hachis Parmentier (Kartoffelstock mit Fleisch), 596
Hack-Auflauf mit Kartoffelhaube, 157
Hack-Auflauf mit Porree & Kartoffeln, 158
Hack-Kartoffel-Pie mit Wirsing, 597
Hack-Paprika-Kartoffel-Auflauf, 159

- Hackbraten auf Kartoffeln, 334
 Hackbraten mit Oliven, 335
 Hackfleisch-Kartoffel-Gratin, 159
 Hackfleisch-Kartoffelplätzchen, 336
 Hackfleischrösti, 598
 Hähnchen-Curry, 379
 Häppere-Chueche (Kartoffelfladen), 598
 Härdöpfelchabis (Kartoffeln mit Kraut), 599
 Halbseidene, 17
 Halbseidene Knödel, 17
 Hamburger Kartoffelgratin, 160
 Handwerksbürschle, 17
 Harzer Kartoffelsalat, 599, 1101
 Hasselback-Kartoffeln, 600
 Haubenkartoffeln, 600
 Hefekartoffeln, 160, 601
 Hefekartoffeln mit Schnittlauch, 1213
 Heidekartoffeln mit Quarkcreme, 601
 Heidelbeerküchlein mit Kartoffelteig und Schmand, 99
 Heidschnucke im Mummegelee mit warmem Kartoffel-Lauch-Salat, 336
 Heißer Kartoffelsalat, 1102
 Hellgelbe Sauce = Kartoffel Mayonnaise, 1192
 Hennings Kartoffelsuppe, 1251
 Herbst-Rösti, 601
 Herrengröstel (Bratkartoffeln mit Fleisch), 602
 Herzhafte Kartoffel-Wurst-Pfanne, 603
 Herzhafter Kartoffelsalat, 1102
 Herzhafter Kartoffelschmaus, 161
 Herzogin-Kartoffeln »Pommes Duchesse«, 399
 Herzoginkartoffeln, 18, 19
 Herzoginkartoffeln mit Käse, 19
 Hessische grüne Pfannkuchen, 603
 Himmel un Ääd, 603
 Himmel und Erde, 604–606
 Himmel, Wasser un Ääd, 337
 Holländische Kartoffel-Pfanne, 161
 Holländischer Eintopf, 162
 Holsteiner Kartoffelsuppe mit Krabben, 1251
 Honig-Chili-Kartoffeln, 606
 Honig-Senf Kartoffelecken, 19
 Honigkartoffeln, 20
 Honigkartoffeln mit Sesam, 607
 Hoppel-Poppel, 607
 Huddeknepp, 607
 Hühnersuppe aus Malaysia - sop ayam, 1251
 Hüpfende Kartoffeln, 608
 Hüttenkäse-Kartoffeln, 609
 Hüttenkäsesauce, 1193
 Huhn in Kartoffelkruste, 380
 Huhn mit Gemüseragout und Oliven, 381
 Huhn nach Art von Tecalitlán, 381
 Husumer Kartoffelpuffer, 609
 Hutzel, 162
 Imperial-Kartoffeln auf Dillschaum mit Kaviar, 610
 Indische Kartoffelschnitze mit Spinat-Raita, 610
 Innerschwyzter Härdöpfelsuppe, 162
 Irische Kartoffelpuffer, 20
 Irischer Reibekuchen, 611
 Irish Stew, 162, 338
 Italienische Kartoffeln, 611
 Italienischer Kartoffel-Rucolasalat mit Lammelets, 1103
 Italienischer Kartoffelsalat, 1104
 Jagdwurstpfanne, 612
 Janssons Versuchung, 163, 612
 Joghurt-Kartoffeln, 613
 Kabeljau-Champignon-Kartoffel-Gratin, 163
 Kabeljau-Kartoffel-Auflauf, 164
 Kabeljaufilet in Bierteig mit Fritten, 309
 Käse und Kartoffeln, 417
 Käse-Bechamel-Kartoffeln, 21
 Käse-Dip, 1193
 Käse-Gnocchi auf Paprika-Gemüse, 613

- Käse-Kartoffel-Gratin mit Birnen, 165
 Käse-Kartoffeln, 614
 Käse-Kartoffeln mit Blumenkohl, 615
 Käse-Kartoffeln mit Cabanossi, 615
 Käse-Kartoffelpüree, 616
 Käse-Kartoffelring mit Schinken, 418
 Käse-Kartoffeltorte, 1029
 Käsecreme, 1193
 Käsegebäck, 616
 Käsekartoffeln, 21, 617
 Käsekartoffeln mit Putenbrust, 382
 Käsekartoffeln mit Tomaten, 618
 Käsekartoffeln überbacken, 165
 Käsekartoffeln vom Blech, 21, 22
 Käseknödel mit Tomaten-Specksauce, 618
 Käsekrapfen auf Feldsalat-Buttermilchschaum, 619
 Käserösti, 22
 Kakalinski oder Bäbb, 619
 Kalbfleisch mit Paprikaschoten, 338
 Kalbfleischbuletten, 339
 Kalbs-Käse-Rouladen mit Zucchini-Kartoffel-Gratin, 340
 Kalbsfilet mit Kräuterkruste, 341
 Kalbsleber mit gebratenen Bananen, 341
 Kalbsrouladen mit Kartoffel-Zucchini-Gratin, 342
 Kalbssteaks mit Brunnenkresse-Gnocchi, 343
 Kalte Kartoffel-Basilikum-Suppe, 1252
 Kalte Mandelsauce, 1194
 Kalte Rote Sauce, 1194
 Kanarische Kartoffeln, 23
 Kanarische Kartoffeln mit roter & grüner Mojo, 620
 Kanarische salzige Kartoffeln mit Knoblauch-Sauce, 620
 Kaninchen mit Backpflaumen und Fritjes, 343
 KARAMELISIERTE KARTOFFELN, 23
 Karamellisierten Schweinebauch mit buntem Sommer-Kartoffelsalat, 344
 Karamellkartoffeln mit Gemüse, 621
 Karelische Piroggen - Karjalanpiirakat, 1046
 Karotten-Babbel (Kartoffel-Karotten-Püree), 165
 Karotten-Kartoffel-Gemüse, 166
 Kartoffelchen mit Kaviar gefüllt, 622, 1253
 Kartoffelchen mit Lachs & Kaviar, 622
 Kartoffel - Hering - Salat, 1105
 Kartoffel - Lachscreme mit Leinöl, 88
 Kartoffel a'l Orange, 623
 Kartoffel Cappuccino, 1253
 Kartoffel mit Krabben & Sprossen-Mix, 623
 Kartoffel mit Schinken-Rührei, 624
 Kartoffel Speck Tätschli, 23
 Kartoffel-Anchovis-Auflauf, 166
 Kartoffel-Apfel-Auflauf, 624
 Kartoffel-Apfel-Cremesuppe, 1254
 Kartoffel-Apfel-Gratin, 166
 Kartoffel-Apfel-Lauch-Gratin, 167
 Kartoffel-Apfel-Rösti, 625
 Kartoffel-Apfel-Torte, 167
 Kartoffel-Auberginen-Auflauf, 625
 Kartoffel-Auflauf 'Chili con carne', 168
 Kartoffel-Auflauf mit Hack, 169
 Kartoffel-Auflauf mit Käsekruste, 169
 Kartoffel-Auflauf mit Lachs, 170
 Kartoffel-Auflauf mit Mangold & Pilzen, 171
 Kartoffel-Auflauf mit Rosenkohl, 1213
 Kartoffel-Avocado-Salat, 626
 Kartoffel-Avocado-Suppe, 1254
 Kartoffel-Bananen-Puffer mit Ingwer, 626
 Kartoffel-Basilikum-Cremesuppe, 1254
 Kartoffel-Basilikum-Salat, 1105
 Kartoffel-Birnen-Gratin, 171
 Kartoffel-Birnen-Gratin mit Käse überbacken und Rote Bete-Salat, 172
 Kartoffel-Birnen-Salat, 1106

- Kartoffel-Blaubeer-Küchlein, 100
 Kartoffel-Blini mit Lachstatar und Kaviar, 627
 Kartoffel-Bohnen-Auflauf mit Schafskäse, 172
 Kartoffel-Bohnen-Pfanne, 627
 Kartoffel-Bohnen-Pfanne mit Mett, 628
 Kartoffel-Bohnen-Ragout mit Ei, 628
 Kartoffel-Bohnen-Topf mit Chorizos, 173
 Kartoffel-Bohnen-Tortilla, 629
 Kartoffel-Bohengratin, 173
 Kartoffel-Bouillabaisse - Bouillabaisse borgne, 1255
 Kartoffel-Bratlinge mit Tamarinden-Chutney, 1214
 Kartoffel-Bratwurst-Salat, 1106
 Kartoffel-Bratwurstlasagne, 174
 Kartoffel-Broccoli-Auflauf mit Bacon, 175
 Kartoffel-Broccoli-Auflauf mit Speck, 175
 Kartoffel-Brokkoli-Auflauf, 176
 Kartoffel-Brote mit Salami, 89
 Kartoffel-Brunnenkresse-Salat, 1107
 Kartoffel-Buchweizen-Klöße, 24
 Kartoffel-Buletten auf Wirsing, 630
 Kartoffel-Buletten mit Broccoli-Pilz-Soße, 176
 Kartoffel-Cannelloni mit Lachsschinken und Tomatenkompott, 1047
 Kartoffel-Cervelat-Gratin, 177
 Kartoffel-Cervelat-Wok, 630
 Kartoffel-Champignon-Suppe, 1256, 1257
 Kartoffel-Cremesuppe, 1257
 Kartoffel-Curry, 631
 Kartoffel-Curry mit Bohnen, 631
 Kartoffel-Curry mit Hähnchenbrust, 632
 Kartoffel-Curry mit Kürbis, 633
 Kartoffel-Curry mit Spinat, 633
 Kartoffel-Dip-Party, 634
 Kartoffel-Ecken mit Käse überbacken, 635
 Kartoffel-Ecken und Sprossen-Salat, 635
 Kartoffel-Eier-Gratin, 178
 Kartoffel-Eier-Pizza, 636
 Kartoffel-Eier-Salat mit Senf-Schnitzel, 1107
 Kartoffel-Eintopf, 178
 Kartoffel-Eintopf mit Bratwurst-Klößchen, 179
 Kartoffel-Eintopf mit Rindergulasch, 179
 Kartoffel-Endivien-Salat, 1108
 Kartoffel-Endivien-Topf, 636
 Kartoffel-Erbesen-Salat, 1109
 Kartoffel-Erbesen-Suppe, 1258
 Kartoffel-Erdnuss-Gratin, 180
 Kartoffel-Fenchelcremesuppe mit geräucherter Forelle, 1259
 Kartoffel-Fingerfood mit Blut- und Leberwurst, 1206
 Kartoffel-Fisch-Auflauf, 180, 310
 Kartoffel-Fisch-Auflauf mit Spinat, 181
 Kartoffel-Fisch-Suppe, 1259
 Kartoffel-Fisch-Topf auf spanische Art, 637
 Kartoffel-Fleischsalat, 1109
 Kartoffel-Focaccia, 1048
 Kartoffel-Fondue, 638
 Kartoffel-Fondue-Wähe, 1049
 Kartoffel-Frittata mit Zucchini, 638
 Kartoffel-Gemüse mit Möhren, 639
 Kartoffel-Gemüse-Auflauf, 182
 Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Käse, 183
 Kartoffel-Gemüse-Fondue in Bierteig, 639
 Kartoffel-Gemüse-Gratin, 184
 Kartoffel-Gemüse-Küchlein, 640
 Kartoffel-Gemüse-Omelett, 111
 Kartoffel-Gemüse-Päckchen mit Mangojoghurt, 640
 Kartoffel-Gemüse-Puffer, 641, 642
 Kartoffel-Gemüse-Salat, 1110

- Kartoffel-Gemüse-Suppe, 185, 1260
 Kartoffel-Gemüsepaella, 642
 Kartoffel-Gemüseragout mit Ei und Lachs, 185
 Kartoffel-Giersch-Auflauf, 186
 Kartoffel-Gnocchi mit Paprika und Frühlingszwiebeln, 643
 Kartoffel-Gratin, 24, 186–189, 644
 Kartoffel-Gratin 'Cordon bleu', 189
 Kartoffel-Gratin 'klassisch', 190
 Kartoffel-Gratin mit Apfel und Blutwurst, 190
 Kartoffel-Gratin mit Pilzen, 1215
 Kartoffel-Gratin mit Spinat, 191
 Kartoffel-Grieß-Knödel mit Mandeln, 644
 Kartoffel-Gröstl mit Speck und Kümmel, 645
 Kartoffel-Gröstl mit Spiegelei, 645
 Kartoffel-Gulasch, 646
 Kartoffel-Gurken-Salat, 1111
 Kartoffel-Hack-Auflauf, 191
 Kartoffel-Hack-Lasagne, 646
 Kartoffel-Hack-Pfanne, 647
 Kartoffel-Hack-Pfanne mit Paprika, 648
 Kartoffel-Hackfleisch-Suppe, 1260
 Kartoffel-Hackfleischfrikadellen mit Schnittlauchsoße, 344
 Kartoffel-Hackpfanne, 345
 Kartoffel-Hähnchen-Gratin, 192
 Kartoffel-Hähnchen-Topf, 192
 Kartoffel-Hering-Salat, 1112
 Kartoffel-Heringsparty, 310
 Kartoffel-Hühnersuppe, 1261
 Kartoffel-Ingwer-Crêpes, 1049
 Kartoffel-Käse-Auflauf, 193
 Kartoffel-Käse-Pfanne, 648
 Kartoffel-Käse-Soufflé, 649
 Kartoffel-Käsesuppe, 1261
 Kartoffel-Kefirsuppe, 1262
 Kartoffel-Kerbel-Suppe, 1263
 Kartoffel-Kirsch-Klöße mit Eiegguss, 649
 Kartoffel-Kirschen-Täschli, 650
 Kartoffel-Klöße-Grundrezept, 400
 Kartoffel-Knoblauch-Creme, 25
 Kartoffel-Knoblauch-Paste, 1263
 Kartoffel-Kohl-Suppe, 193
 Kartoffel-Kohlrabi-Gratin, 25
 Kartoffel-Kräuter-Nocken zu Blumenkohl, 26
 Kartoffel-Kräuter-Pfanne mit Schafskäse, 650
 Kartoffel-Kräuter-Salat mit Lammkoteletts, 1112
 Kartoffel-Kräuter-Terrine, 1077, 1078
 Kartoffel-Kraut-Puffer mit Wacholderquark, 651
 Kartoffel-Kringel, 651
 Kartoffel-Kuchen, 652
 Kartoffel-Küchlein mit Kompott, 652
 Kartoffel-Kürbis-Auflauf, 194
 Kartoffel-Kürbis-Gratin mit Gorgonzola, 194
 Kartoffel-Kürbis-Suppe, 195
 Kartoffel-Kürbiswähe, 1215
 Kartoffel-Lachs-Auflauf, 195
 Kartoffel-Lachs-Gratin, 653
 Kartoffel-Lachs-Pastete, 1079
 Kartoffel-Lachs-Salat, 1113
 Kartoffel-Lamm-Voressen, 346
 Kartoffel-Lasagne, 196, 653
 Kartoffel-Lauch-Auflauf mit Edelpilzkäse-Sesam-Kruste, 197
 Kartoffel-Lauch-Auflauf mit Gorgonzola-Sesam-Kruste, 198
 Kartoffel-Lauch-Gratin, 198, 199
 Kartoffel-Lauch-Gratin mit Schinken, 199
 Kartoffel-Lauch-Suppe, 1264
 Kartoffel-Lauchsuppe, 1264
 Kartoffel-Lauchsuppe mit Kokos, 1265
 Kartoffel-Lauchsuppe mit Pfifferlingen und krossen Speckchips, 1265
 Kartoffel-Linsen-Curry, 200
 Kartoffel-Linsen-Curry mit Brokkoli, 654

- Kartoffel-Linsen-Curry mit Schafskäse, 655
 Kartoffel-Linsen-Salat, 1113
 Kartoffel-Löwenzahn-Salat, 1114
 Kartoffel-Mais-Puffer mit Joghurt-Dip, 655
 Kartoffel-Mais-Suppe mit Schüblig, 1266
 Kartoffel-Mangold-Gemüse mit Fischplatte, 311
 Kartoffel-Mangold-Suppe, 1266
 Kartoffel-Meerrettich-Suppe, 1267
 Kartoffel-Mett-Auflauf, 200
 Kartoffel-Mett-Pfanne, 656
 Kartoffel-Möhren-Gratin, 201
 Kartoffel-Möhren-Pfanne, 656, 657
 Kartoffel-Möhren-Rösti mit Schnittlauchquark, 657
 Kartoffel-Möhrengemüse, 658
 KARTOFFEL-MÖHRENGRATIN, 202
 Kartoffel-Mozzarella-Gratin, 202
 Kartoffel-Oliven-Gratin, 26
 Kartoffel-Oliven-Pfanne, 659
 Kartoffel-Oliven-Stampf, 27
 Kartoffel-Oliven-Stampf mit Pfefferlachs, 659
 Kartoffel-Oliven-Tortilla, 112
 Kartoffel-Omeletts mit Kabanossi - - Wurst und Zucchini, 112
 Kartoffel-Omeletts mit Käse - und Kohlrabi, 113
 Kartoffel-Omeletts mit Speck - und Lauchzwiebeln, 114
 Kartoffel-Paella, 660
 Kartoffel-Paprika-Gemüse mit Cabanossi, 660
 Kartoffel-Paprika-Pfanne, 661
 Kartoffel-Paprika-Salat, 1114
 Kartoffel-Paprika-Spieße mit Mangososse, 662
 Kartoffel-Paprika-Suppe, 1267
 Kartoffel-Paprikasch, 662
 Kartoffel-Pfanne mit Bohnen, 663
 Kartoffel-Pfanne mit jungen Möhren, 664
 Kartoffel-Pfanne mit Porree, 664
 Kartoffel-Pfanne mit Rosenkohl, 665
 Kartoffel-Pfanne mit Steinpilzen, 665
 Kartoffel-Pfannkuchen, 666
 Kartoffel-Pfluten, 666
 Kartoffel-Pilz-Gratin, 202, 203
 Kartoffel-Pilz-Pfanne, 667, 668
 Kartoffel-Pilz-Pfanne mit Käse, 668
 Kartoffel-Pilz-Suppe, 1268
 Kartoffel-Pilzgratin, 204
 Kartoffel-Pizokels, 669
 Kartoffel-Pizza, 669
 Kartoffel-Pizza mit Apfel-Zwiebel-Füllung, 670
 Kartoffel-Pizza mit Kapernäpfeln, 1050
 Kartoffel-Pizza mit Rucola, 671
 Kartoffel-Plätzli, 671
 Kartoffel-Porree-Auflauf, 204
 Kartoffel-Porree-Puffer mit Käse-Dip, 672
 Kartoffel-Porree-Salat, 1115
 Kartoffel-Porree-Suppe, 1269
 Kartoffel-Puffer mit Wurstsalat, 672
 Kartoffel-Puten-Gulasch, 382
 Kartoffel-Quark-Auflauf, 205
 Kartoffel-Quark-Knödel, 673
 Kartoffel-Quark-Nocken mit Salbeibutter, 673
 Kartoffel-Quark-Puffer, 674
 Kartoffel-Quark-Puffer mit Rotkohl, 674
 Kartoffel-Quiche, 1051
 Kartoffel-Quiche mit Wirsing, 1051
 Kartoffel-Quitten-Rösti, 675
 Kartoffel-Raclette-Auflauf mit Kasserler, 205
 Kartoffel-Radieschen-Stampf, 675
 Kartoffel-Randen-Blech, 676
 Kartoffel-Ratatouille mit Hackbällchen, 676
 Kartoffel-Rauke-Salat mit gegrillter Hähnchenbrust und, 1115

- Kartoffel-Ravioli-Variation an Feldsalat, 677
Kartoffel-Ricotta-Klöße mit Entensoße, 677
Kartoffel-Rindfleisch-Pfanne, 346
Kartoffel-Rösti, 678
Kartoffel-Rösti-Torte mit Möhren, 679
Kartoffel-Rosenkohl-Eintopf, 206
Kartoffel-Rosenkohl-Gratin, 206
Kartoffel-Rosmarin-Gratin, 207
Kartoffel-Rucola-Salat mit gebratenen Champignons, 1116
Kartoffel-Salat-Suppe mit Knoblauch-Croûtons, 1269
Kartoffel-Saltimboca, 347
Kartoffel-Sandwich, 679
Kartoffel-Sauerampfer-Suppe, 1270
Kartoffel-Sauerkraut-Auflauf, 207
Kartoffel-Scampi-Spieße, 680
Kartoffel-Schinken-’Panino’, 680
Kartoffel-Schinken-Auflauf, 208, 209
Kartoffel-Schinken-Gratin, 209
Kartoffel-Schinken-Spieße, 681
Kartoffel-Schinken-Terrine mit Frischkäse und Basilikumpesto, 1079
Kartoffel-Schinkenaufauf, 210
Kartoffel-Schnittlauch-Torte, 681
Kartoffel-Schnittlauch-Torte mit Zucchini, 682
Kartoffel-Sellerie-Gratin, 210
Kartoffel-Sellerie-Gratin mit Ingwer, 211
Kartoffel-Sellerie-Pfanne mit Käse, 683
Kartoffel-Sellerie-Püree, 28
Kartoffel-Sellerie-Salat, 1117, 1118
Kartoffel-Sellerie-Suppe mit Lachs, 1270
Kartoffel-Senf-Suppe mit Salbei, 1271
Kartoffel-Shooter mit Schinken-Grissini, 1271
Kartoffel-Sild-Auflauf, 211
Kartoffel-Soufflé, 114
Kartoffel-Soufflé mit Rucola, 683
Kartoffel-Spargel-Salat mit Shrimps, 1118
Kartoffel-Speck-Gratin, 212
Kartoffel-Speck-Muffins, 684
Kartoffel-Speck-Salat mit Ei, 1119
Kartoffel-Speck-Salat mit Trauben, 1119
Kartoffel-Speckgratin mit gebratenen Maischollenfilets, 212
Kartoffel-Spieße, 684
Kartoffel-Spieße mit Garnelen, 685
Kartoffel-Spinat-Curry, 686
Kartoffel-Spinat-Lasagne, 1030
Kartoffel-Steckrüben-Eintopf, 213
Kartoffel-Steckrüben-Gratin, 213
Kartoffel-Steinpilz-Gratin, 214, 686
Kartoffel-Steinpilz-Suppe, 1272
Kartoffel-Sticks mit Bolognese, 687
Kartoffel-Strudel mit Artischocken und Pilzen, 687
Kartoffel-Suppe mit geräucherter Putenbrust und Kartoffelstroh, 1272
Kartoffel-Taschen im Gemüsebett, 1216
Kartoffel-Tomaten Pfanne, 688
Kartoffel-Tomaten-Auflauf, 215
Kartoffel-Tomaten-Salat mit Pesto-Vinaigrette, 1120
Kartoffel-Tomaten-Suppe, 216
Kartoffel-Tomaten-Türmchen mit Käse, 688
Kartoffel-Torte, 216
Kartoffel-Tortilla, 115, 689
Kartoffel-Tortilla mit Lauchzwiebeln, 690
Kartoffel-Tortilla mit Tomaten und Paprika, 690
Kartoffel-Tortilla nach spanischer Art, 691
Kartoffel-Trüffel-Püree, 28
Kartoffel-Vanille-Bällchen im Nussmantel, 100
Kartoffel-Vorspeise - Saucen-Gumeli oder Suuri Gumeli, 692
Kartoffel-Wähe, 28, 1052

- Kartoffel-Waffeln mit Lachs & Schmand, 692
 Kartoffel-Walnuss-Gratin, 217
 Kartoffel-Walnusspuffer mit Apfel-Quark, 1031
 Kartoffel-Wedges, 693
 Kartoffel-Weißkohl-Rösti, 693
 Kartoffel-Wirsing-Auflauf, 218
 Kartoffel-Wirsing-Torte mit Schinken, 694
 Kartoffel-Wirsingsäckchen, 694
 Kartoffel-Würstel-Gulasch, 695
 Kartoffel-Wurst-Blech, 695
 Kartoffel-Wurst-Pfanne, 696, 697
 Kartoffel-Wurst-Püree, 347
 Kartoffel-Zucchini-Auflauf, 697
 Kartoffel-Zucchini-Gratin, 218
 Kartoffel-Zucchini-Moussaka, 698
 Kartoffel-Zucchini-Reibeküchle mit Räucherlachs und Kräuterschmand, 698
 Kartoffel-Zucchini-Topf mit Oliven, 699
 Kartoffel-Zwiebel-Auflauf, 219
 Kartoffel-Zwiebel-Püree, 699
 Kartoffel-Zwiebel-Rösti mit Dreierlei Kaviar, 700
 Kartoffelaufbau, 220
 Kartoffelaufbau auf Paprikasauce, 221
 Kartoffelaufbau mit Gemüse, 222
 Kartoffelaufbau mit Käse und Äpfel, 223
 Kartoffelaufbau mit Knoblauchsahne, 223
 Kartoffelaufbau mit Lamm, 224, 225
 Kartoffelaufbau mit Möhren, 226
 Kartoffelaufbau mit Pilzen, 226
 Kartoffelaufbau mit Rotbarsch, 227
 Kartoffelaufbau mit Schälrippchen, 227
 Kartoffelaufbau mit Schafskäse und Zucchini, 228
 Kartoffelaufbau mit Sellerie, 228
 Kartoffelaufbau mit Tomaten und Mozzarella, 229
 Kartoffelaufbau mit Weißkohl, 229
 Kartoffelaufstrich, 1207
 Kartoffelbällchen, 28, 29
 Kartoffelbratlinge mit pikanter Soße, 700
 Kartoffelbrei mit Leberwurst, 701
 Kartoffelbrötchen mit Käsecreme, 89
 Kartoffelbrötchen mit zweierlei Füllung, 90
 Kartoffelbrot, 91, 92
 Kartoffelbrot (ergibt 2 Laibe), 93
 Kartoffelbrotstange mit Edelkäse und Birnenspalten, 93
 Kartoffelburger mit Butterkäse, 701
 Kartoffelburger mit Putenmedaillons, 383
 Kartoffelcarpaccio, 701
 Kartoffelchüechli, 1031
 Kartoffelcrêpes mit Pilzrisotto, 702
 Kartoffelcreme, 1273
 Kartoffelcremesuppe, 1274
 Kartoffelcremesuppe mit Krabben, 1274
 Kartoffelcremesuppe mit Nüssen, 1217
 Kartoffelcremesuppe mit Petersilie und gehacktem Ei, 1195
 Kartoffelcremesuppe mit roten Linsen, 1275
 Kartoffelcremesuppe mit Rucola, 1276
 Kartoffelcurry mit Aprikosen, 703
 Kartoffelcurry mit Kokosmilch, 703
 Kartoffelcurry mit Mohnsamen, 1217
 Kartoffelcurry mit Zucchini, 704
 Kartoffelecken, 29
 Kartoffeleintopf auf elsässische Art, 230
 Kartoffeleintopf mit Debreziner, 230
 Kartoffeleintopf mit Fisch, Tomaten und Pinienkernen, 231
 Kartoffeleintopf mit Kalbfleisch und Mangold, 232
 Kartoffeleintopf mit Kidneybohnen, 232
 Kartoffeleintopf mit Mini-Salami, 233

- Kartoffeleintopf mit verschiedenen Bohnen und Speck, 233
Kartoffelfladen, 704, 1053
Kartoffelfladen mit Fisch, 705
Kartoffelfondue mit Quarkdips, 705
Kartoffelgeheimnis mit Hackfleisch, 706
Kartoffelgemüse aus dem Wok, 707
Kartoffelgnocchi in Salbeibutter, 708
Kartoffelgnocchi mit Béchamel und Oliven, 1054
Kartoffelgnocchi mit Butter und Salbei, 1054
Kartoffelgnocchi mit Radicchio, 30
Kartoffelgnocchi mit Shiitakepilzen im Basilikumrahm, 708
Kartoffelgratin, 30, 234–238, 400, 709, 710
Kartoffelgratin mit Äpfeln, 239
Kartoffelgratin mit Äpfeln und Speck, 240
Kartoffelgratin mit Apfelkruste, 1218
Kartoffelgratin mit Blattspinat, 240
Kartoffelgratin mit Federkohl, 241
Kartoffelgratin mit Fontina-Käse, 241
Kartoffelgratin mit Gorgonzola und Filet, 242
Kartoffelgratin mit grünen Bohnen, 243
Kartoffelgratin mit Knoblauch-Garnelen und Rucola, 243
Kartoffelgratin mit Mozzarella, 244
Kartoffelgratin mit Parmesan und Thymian, 244
Kartoffelgratin mit Pesto, 245
Kartoffelgratin mit Raclettekäse, 245
Kartoffelgratin mit Salat, 246
Kartoffelgratin mit Schinken, 246, 247
Kartoffelgratin mit Schweinefilets, 248
Kartoffelgratin mit Sellerie, 248
Kartoffelgratin mit Speck und Birnen, 249
Kartoffelgratin mit Spinat, 249
Kartoffelgratin mit Tomaten und Oliven, 250
Kartoffelgratin mit Topinambur, 251
Kartoffelgratin mit Vacherin, 252
Kartoffelgratin mit Zucchini und Rucola, 252
Kartoffelgratin nach Art der Provence, 253
Kartoffelgratin und Möhren-Rohkost, 253
Kartoffelgratin-Cake, 30
Kartoffelgulasch, 711
Kartoffelgulasch mit grünen - Bohnen und Tomaten, 711
Kartoffelgulasch mit grünen Bohnen und Tomaten, 711
Kartoffelherzen mit Sonnenblumenkernen, 712
Kartoffelhörnchen, 1031
Kartoffelkeilchen mit Spirkel, 712
Kartoffelklöschen, 31
Kartoffelklößchen Berner Art, 713
Kartoffelklöße, 31–34, 401, 713
Kartoffelklöße halb und halb, 35
Kartoffelklöße mit Hack-Gemüse-Soße, 714
Kartoffelklöße mit Hackfleischfüllung, 714
Kartoffelklöße mit Sonnenblumenkernen, 715
Kartoffelknödel, 36, 37
Kartoffelkorbchen mit Zucchini Salat, 37
Kartoffelkroketten, 37
Kartoffelkrusteln, 38
Kartoffelkuchen, 715, 1032, 1055
Kartoffelkuchen auf sächsische Art, 1032
Kartoffelkuchen mit Birnen, 1033
Kartoffelkuchen mit Blauschimmelkäse überbacken, 716
Kartoffelkuchen mit Gänseleber, 716
Kartoffelkuchen mit Ingwer, 717
Kartoffelkuchen mit Lauchfüllung, 254
Kartoffelkuchen mit Pilzen, 718
Kartoffelkuchen mit Schinken und Tomatensauce, 718

- Kartoffelkuchen mit Schinken und Tomatensoße, 719
- Kartoffelküchle, 38, 720
- Kartoffelküchle mit Käse, 720
- Kartoffelküchlein, 721
- Kartoffelküchlein mit Kirschen, 721
- Kartoffelküchlein mit Sauerampfer, 1218
- Kartoffelküchlein mit Zucchini, 1219
- Kartoffellasagne mit Kasseler, 722
- Kartoffeln a l'Indienne, 723
- Kartoffeln à la carte, 401
- Kartoffeln à la creme, 38
- Kartoffeln à la dauphinoise, 39
- Kartoffeln a la Duchesse, 39
- Kartoffeln à la Saltimbocca, 348, 1276
- Kartoffeln für wahre Genießer, 402
- Kartoffeln im Salzbett, 723
- Kartoffeln im Speckmäntelchen, 724
- Kartoffeln im Speckmantel, 724, 725
- Kartoffeln in scharfer Soße, 1277
- Kartoffeln in Senfrahm, 725
- Kartoffeln in Tomatensugo, 726
- Kartoffeln in vornehmen Bissen, 404
- Kartoffeln mit Bärlauchbutter, 726
- Kartoffeln mit Blumenkohl, 727
- Kartoffeln mit Chili con Carne, 727
- Kartoffeln mit Chorizo, 1277
- Kartoffeln mit dreierlei Füllungen, 728
- Kartoffeln mit Eiern, 255
- Kartoffeln mit Feta, 729
- Kartoffeln mit Gemüse-Quark, 729
- Kartoffeln mit Gemüsequark, 730
- Kartoffeln mit Goudacreme, 40
- Kartoffeln mit Grünkohlpüree, 730
- Kartoffeln mit italienischer Füllung, 731
- Kartoffeln mit Käse, 732
- Kartoffeln mit Kräutercreme, 733
- Kartoffeln mit Kräutern & Zwiebeln, 733
- Kartoffeln mit Kräuterquark, 734
- Kartoffeln mit Lamm, 348
- Kartoffeln mit Mangold und Kalbfleisch, 734
- Kartoffeln mit Matjes-Tatar, 735
- Kartoffeln mit Mettfüllung, 736
- Kartoffeln mit Möhren und Sellerie zu Schmorrippchen, 736
- Kartoffeln mit Munsterkäse gratiniert, 737
- Kartoffeln mit Paprikaquark, 737
- Kartoffeln mit Pesto, 738
- Kartoffeln mit Pestohaube und Gemüse, 738, 739
- Kartoffeln mit Quark, 740
- Kartoffeln mit Quark-Dipps, 1219
- Kartoffeln mit Räucherlachs und Wasabi-Crème, 1080
- Kartoffeln mit Salzkruste (Papas arrugadas), 40
- Kartoffeln mit Sauerkraut & Kasseler, 741
- Kartoffeln mit Sauerkrautfüllung, 741, 742
- Kartoffeln mit Schinkenfüllung, 743
- Kartoffeln mit Sherry, 743
- Kartoffeln mit Shiitake-Pilzen, 743
- Kartoffeln mit Spinat und Kartoffel-Gorgonzola-Sauce, 744
- Kartoffeln mit Spinatfüllung, 745
- Kartoffeln mit Steinpilzen, 745
- Kartoffeln mit warmem Spargel-Salat, 746
- Kartoffeln Tiroler Art, 747
- Kartoffeln und Mohrrüben in Senfsahne, 747
- Kartoffeln und Pilze in Rotwein, 40
- Kartoffeln und Poulet vom Blech, 384
- Kartoffeln vom Blech, 748
- Kartoffeln vom Grill mit Kräuterdip, 748
- Kartoffeln- und Paprikabrot, 94
- Kartoffeln-Sorten, 404
- Kartoffelnester, 41
- Kartoffelnocken mit Apfelsonne, 748
- Kartoffelnocken mit Bergkäse, 749

- Kartoffelnocken mit Tomaten, 750
 Kartoffelnocken überbacken, 750
 Kartoffelnockerl mit Salbei und Speck, 751
 Kartoffelnockerln mit Kräutern, 751
 Kartoffelnudel-Pfanne mit Räucher-
 speck und Champignons, 752
 Kartoffelnudeln, 41
 Kartoffelnudeln mit Mohn, 101
 Kartoffelnudeln mit Salami, 753
 Kartoffelnudeln mit Speck und Sauer-
 kraut, 753
 Kartoffelomelett mit Zwiebeln, 115
 Kartoffelomelette, 116
 Kartoffelomelette - Frutália, 116
 Kartoffelomelette mit Zucchini, 117
 Kartoffelpastete mit Kräuterremoulade,
 1080
 Kartoffelpfännchen, 1207
 Kartoffelpfanne, 754–756
 Kartoffelpfanne auf rustikale Art, 757
 Kartoffelpfanne auf toskanische Art,
 757
 Kartoffelpfanne Kaschmir, 758
 Kartoffelpfanne mit buntem Gemüse,
 758
 Kartoffelpfanne mit Cabanossi, 759
 Kartoffelpfanne mit Cicorino, 760
 Kartoffelpfanne mit Fenchel, 760
 Kartoffelpfanne mit Feta, 760
 Kartoffelpfanne mit Garnelen-Spießen,
 761
 Kartoffelpfanne mit Gemüse, 762
 Kartoffelpfanne mit Gemüse und
 Fleischkugeln, 349
 Kartoffelpfanne mit Käse, 255, 762
 Kartoffelpfanne mit Kasseler, 256
 Kartoffelpfanne mit Kräutern, 763
 Kartoffelpfanne mit Oliven, 763
 Kartoffelpfanne mit Paprika, 764
 Kartoffelpfanne mit Pfifferlingen, 764
 Kartoffelpfanne mit Putenbrust in Kräu-
 tersauce, 765
 Kartoffelpfanne mit Schafskäse und
 Oliven, 765
 Kartoffelpfanne mit Speck, 766
 Kartoffelpfanne mit Speck und Ei, 766
 Kartoffelpfanne mit Spinat, 767
 Kartoffelpfanne mit Zucchini, Tomaten
 und Oliven, 767
 Kartoffelpfanne mit Zuckerschoten, 768
 Kartoffelpfannkuchen, 769
 Kartoffelpfannkuchen mit Geschnetzel-
 tem, 1055
 Kartoffelpfannkuchen mit Kräutern,
 769
 Kartoffelpickert, 1056
 Kartoffelpiroggen mit Fleisch, 770
 Kartoffelpizza, 770–773
 Kartoffelpizza mit Rosmarin, 773
 Kartoffelpizza mit Schweinefilet, 350
 Kartoffelpizza mit Spinat, 774
 Kartoffelpizza mit Thunfisch, 775
 Kartoffelpizzas, 775
 Kartoffelpizzette, 1056
 Kartoffelplätzchen, 42, 776
 Kartoffelplätzchen auf leckerem
 Kürbis-Pilz-Gemüse, 777
 Kartoffelplätzchen mit Eier-Ragout,
 777
 Kartoffelplätzchen mit Pinienkernen, 43
 Kartoffelplätzchen mit Saibling und
 Kräuterschmand, 778
 Kartoffelplätzchen mit Schafskäse, 779
 Kartoffelplätzchen mit Tomaten-Dip,
 779
 Kartoffelplatz, 780
 Kartoffelpudding mit
 Erdbeerrhabarber-Kompott, 102
 Kartoffelpüree, 43, 405, 781
 Kartoffelpüree - Beilage, 44
 Kartoffelpüree mit Ei, 44
 Kartoffelpüree mit getrockneten Toma-
 ten, 44
 Kartoffelpüree mit Käse überbacken,
 781
 Kartoffelpüree mit Pilzschmarrn, 782

- Kartoffelpüree mit Quitten-
Meerrettichmus, 45
- Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln und
Dörräpfeln, 782
- Kartoffelpüree mit Salbeibutter und ita-
lienischen Hackbällchen, 783
- Kartoffelpüree Provencale, 784
- Kartoffelpüree-Auflauf, 256
- Kartoffelpüree-Gratin mit Erbsen, 257
- Kartoffelpuffer, 406, 784
- Kartoffelpuffer (ab 13. Monat), 1207
- Kartoffelpuffer mit Dreimus, 785
- Kartoffelpuffer mit feinen Pilzen, 785
- Kartoffelpuffer mit gedünsteten Beeren,
786
- Kartoffelpuffer mit Käse, 786
- Kartoffelpuffer mit Lachs und Quark,
787
- Kartoffelpuffer mit Räucherforelle, 787
- Kartoffelpuffer mit Räucherlachs, 788
- Kartoffelpuffer mit Sauce tartare, 789
- Kartoffelpuffer mit Spargel und Lachs,
789
- Kartoffelpuffer Parisienne, 790
- Kartoffelquiche mit Fenchelwürze,
1057
- Kartoffelraclette, 418
- Kartoffelragout mit Erbsen und Toma-
ten, 791
- Kartoffelragout mit grünen Bohnen,
791
- Kartoffelragout mit Hähnchenbrustfilet,
384
- Kartoffelrahmsuppe, 1278
- Kartoffelrahmsuppe mit Bratwurstkü-
cherl, 1279
- Kartoffelring zu Käse-Kerbelsauce, 792
- Kartoffelrisotto, 792
- Kartoffelröllchen mit Walnussfüllung,
793
- Kartoffelrösti mit gebeiztem Wildlachs
und Kaviar, 793
- Kartoffelrösti mit Kräutern, 794
- Kartoffelrösti mit Pilzen, 795
- Kartoffelrösti mit verlorenem Ei und
Lachsschinken,, 795
- Kartoffelrösti vom Blech, 45
- Kartoffelrollen mit Nuss-Zwiebel-
Füllung, 796
- Kartoffelrosetten, 46, 797
- Kartoffelsalat, 46, 1121–1125
- Kartoffelsalat 'Gutsherrenart', 1125
- Kartoffelsalat 'Kunterbunt', 1126
- Kartoffelsalat á la Mere de Rudolphe,
1126
- Kartoffelsalat auf rheinische Art, 1127
- Kartoffelsalat auf Rucola mit gebrate-
nen Champignons, 1127
- Kartoffelsalat aus dem Ofen, 1128
- Kartoffelsalat de luxe, 1129
- Kartoffelsalat mit Backfisch, 1129
- Kartoffelsalat mit Bärlauch, 1130
- Kartoffelsalat mit Basilikummayonnai-
se, 1130
- Kartoffelsalat mit Birnen, 1131
- Kartoffelsalat mit Brunnenkresse, 1131
- Kartoffelsalat mit Endivien, 797
- Kartoffelsalat mit Erbsen, 798
- Kartoffelsalat mit Fenchel, 1132
- Kartoffelsalat mit Forelle und Feldsalat,
798
- Kartoffelsalat mit getrockneten Toma-
ten und Fleischwurst, 1132
- Kartoffelsalat mit grünem Spargel,
1133
- Kartoffelsalat mit grünen Bohnen,
1133, 1134
- Kartoffelsalat mit grünen Bohnen und
Roastbeef, 1134
- Kartoffelsalat mit Grünkohl, Speck und
Pinienkernen, 799
- Kartoffelsalat mit Gurken, 1135, 1136
- Kartoffelsalat mit Hackklößchen, 1136
- Kartoffelsalat mit Joghurt-Dressing,
1137
- Kartoffelsalat mit Käse und Schinken,
1137
- Kartoffelsalat mit Käsewürfeln, 1138

- Kartoffelsalat mit Kasseler und Rucola, 800
- Kartoffelsalat mit Kaviar, 800
- Kartoffelsalat mit Kefen, 1138
- Kartoffelsalat mit knusprigen Speckwürfeln, 1139
- Kartoffelsalat mit Krabben, 1139
- Kartoffelsalat mit Kräuterquark, 1140
- Kartoffelsalat mit Lachs, 1140
- Kartoffelsalat mit Lachs in Meerrettich-Dressing, 1141
- Kartoffelsalat mit Lachsrahm, 1141
- Kartoffelsalat mit Matjes, 1142
- Kartoffelsalat mit Matjes und Radieschen, 1143
- Kartoffelsalat mit Mayonnaise, 406, 1144
- Kartoffelsalat mit Meeresfrüchten und gegrilltem Zander, 801
- Kartoffelsalat mit Pesto, 1144
- Kartoffelsalat mit Petersilie und Zitrone, 1145
- Kartoffelsalat mit Radicchio und Ei, 1145
- Kartoffelsalat mit Radicchio und Friesisch Blue, 1146
- Kartoffelsalat mit Radieschen, 1147
- Kartoffelsalat mit Räucherlachs, 1147
- Kartoffelsalat mit Rindfleisch, 1148
- Kartoffelsalat mit rohem Schinken, 1148
- Kartoffelsalat mit roten Zwiebeln, 801
- Kartoffelsalat mit Rucola und Speck, 1149
- Kartoffelsalat mit Sauerampfer, 1149
- Kartoffelsalat mit Schillerlocken, 1150
- Kartoffelsalat mit Schinken, 1150
- Kartoffelsalat mit Schinken und Käse, 802
- Kartoffelsalat mit Schnitzelspießen, 257
- Kartoffelsalat mit Senfsauce, 1151
- Kartoffelsalat mit Senfsoße, 1151
- Kartoffelsalat mit Spargel, 1152
- Kartoffelsalat mit Spargel und Lachs, 1153
- Kartoffelsalat mit Speck, 1153, 1154
- Kartoffelsalat mit Sprossensauce, 1154
- Kartoffelsalat mit Thunfisch, 1155
- Kartoffelsalat mit Tomaten und Basilikum, 1155
- Kartoffelsalat mit Tomaten und Oliven, 1156
- Kartoffelsalat mit Walnüssen, 1156
- Kartoffelsalat mit Wiener, 1157
- Kartoffelsalat mit Wurst, 1157
- Kartoffelsalat mit Zucchini, 1158
- Kartoffelsalat mit Zucchini und Pilzen, 802
- Kartoffelsalat zum Fest mit getrockneten Tomaten und Fleischwurst, 803
- Kartoffelsalat, ohne Mayonnaise, 1159
- Kartoffelschaum, 1280
- Kartoffelschaumsüppchen mit Basilikumnote, 1280
- Kartoffelschiffchen mit unterschiedlichen Füllungen, 804
- Kartoffelschiffli, 804
- Kartoffelschnee (ab 6. Monat), 1208
- Kartoffelschnee mit Erbsen und Rindfleisch, 350
- Kartoffelschnee mit Gemüse, 805
- Kartoffelschnittchen, 806
- Kartoffelschnitten, 806
- Kartoffelschnitze, 806
- Kartoffelselleriestampf mit Petersilienöl, 46
- Kartoffelskins mit Gurken-Ei-Creme, 807
- Kartoffelsoufflé, 258
- Kartoffelsouffle, 807
- Kartoffelsoufflé mit Krabben, 259
- Kartoffelsoufflé mit Petersilienpesto, 118
- Kartoffelsouffle mit Pistazien, 808
- Kartoffelsoufflé mit Spinatsalat, 808
- Kartoffelspalten, 809
- Kartoffelspieße, 810
- Kartoffelspieße mit Kerbel-Creme, 810

- Kartoffelspieße mit Kerbelcreme, 47
 Kartoffelspieße mit Kräuterquark, 1220
 Kartoffelspieße mit Lammfilet, 351
 Kartoffelspieße mit Lammkoteletts, 351
 Kartoffelspieße mit Paprikabutter, 811
 Kartoffelspieße mit Zitrone, 811
 Kartoffelspiralen auf buntem Salatbett, 812
 Kartoffelstampf mit Lachswürfel, 312
 Kartoffelstampf mit Sauce, 812
 Kartoffelsticks mit Dip, 813
 Kartoffelsticks mit Zucchinischeiben, 814
 Kartoffelstock, 48
 Kartoffelstock à la moutarde, 48
 Kartoffelstock mit Nuss-Pesto, 815
 Kartoffelstock rustico, 49
 Kartoffelstock-Gratin, 260
 Kartoffelstock-Gratin mit Fisch-Gemüse-Füllung, 260
 Kartoffelstrudel, 49, 50, 815
 Kartoffelstrudel mit Spinat, 1058
 Kartoffelsüppchen Deluxe, 1281
 Kartoffelsuppe, 1281–1285
 Kartoffelsuppe auf moderne Art, 1285
 Kartoffelsuppe classico, 1286
 Kartoffelsuppe mit Äpfeln und Steinpilzen, 1287
 Kartoffelsuppe mit Cabanossi, 1288
 Kartoffelsuppe mit Champignons, 1288
 Kartoffelsuppe mit Croutons, 1289
 Kartoffelsuppe mit Fleischklößchen, 1290
 Kartoffelsuppe mit Forellenkaviar, 1290
 Kartoffelsuppe mit gebratenen Scampi, 1291
 Kartoffelsuppe mit Gemüse, Majoran und Würstchen, 1291
 Kartoffelsuppe mit geräucherter Putenbrust, 1292
 Kartoffelsuppe mit glasierten Maronen, 1292
 Kartoffelsuppe mit Grillwürstchen, 1293
 Kartoffelsuppe mit grünen Bohnen und Tomaten, 261
 Kartoffelsuppe mit grünen Erbsen, 1294
 Kartoffelsuppe mit Hackbällchen, 1294
 Kartoffelsuppe mit Knusperspeck, 1295
 Kartoffelsuppe mit Krabben, 1296
 Kartoffelsuppe mit Krabben und Brokkoli, 1297
 Kartoffelsuppe mit Krakauer, 1298
 Kartoffelsuppe mit Kürbis, 1298
 Kartoffelsuppe mit Lachs, 1299
 Kartoffelsuppe mit Lauchringen, 1299
 Kartoffelsuppe mit Linsensprossen, 1300
 Kartoffelsuppe mit Meerrettich, 1300
 Kartoffelsuppe mit Muscheln mit Rouille, 261
 Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen, 1301
 Kartoffelsuppe mit Pilzen, 1302
 Kartoffelsuppe mit Pilzen & Brunnenkresse, 1302
 Kartoffelsuppe mit Radieschen, 1303
 Kartoffelsuppe mit Räucheraal, 1303
 Kartoffelsuppe mit Räucherforelle, 1304
 Kartoffelsuppe mit rotem Mangold, 1304
 Kartoffelsuppe mit Sauerkraut, 1305
 Kartoffelsuppe mit Speck, 1305, 1306
 Kartoffelsuppe mit Speck & Croûtons, 1306
 Kartoffelsuppe mit Speck und Pflaumen, 1307
 Kartoffelsuppe mit Spinat, 1307
 Kartoffelsuppe mit Stremellachs, 1308
 Kartoffelsuppe mit Thymian-Croûtons und Schafskäse, 1308
 Kartoffelsuppe mit Würstchen, 1309, 1310
 Kartoffelsuppe mit Zuckerschoten, 1310

- Kartoffelsuppe mit Zwiebeln & Bärlauch, 1311
Kartoffelsuppe nach Emmentaler Art, 1311
Kartoffelsuppe nouvelle cuisine, 1312
Kartoffeltätschli, 816
Kartoffeltätschli mit Appenzeller Herz, 817
Kartoffeltätschli mit Gurkensalat, 817
Kartoffeltaler mit Krabbenrührei, 818
Kartoffeltaschen mit Käsefüllung, 818
Kartoffeltaschen mit Ratatouille, 819
Kartoffelteig, 819, 820
Kartoffelteig für süße Knödel, 407
Kartoffeltörtchen mit Rauke, 1059
Kartoffeltopf mit Kochsalami, 262
Kartoffeltopf mit Porree, 820
Kartoffeltopf mit Schinken und Wurst, 263
Kartoffeltorte, 1033
Kartoffeltorte 'Himmel und Erde', 1034
Kartoffeltorte mit Gemüsefüllung, 821
Kartoffeltorte mit Hackfleisch, 821
Kartoffeltorte mit Orangen, 1034
Kartoffeltorte mit Schokolade, 1035
Kartoffelwaffeln, 822, 1036
Kartoffelwaffeln mit Forellenfilets, 312
Kartoffelwaffeln mit Räucherlachs, 822
Kartoffelwellen auf Hähnchenbrust, 385
Kartoffelwürfel gratiniert auf Chicoréeblättern, 1312
Kartoffelzipfe, 51
Kasseler auf Kartoffelsalat, 352
Kasseler-Aprikosen-Topf, 263
Kerbel-Frühkartoffeln, 823
Kerbel-Kartoffel-Gratin, 264
Kerbel-Kartoffel-Suppe mit Möhrennocken, 1313
Kesselkuchen 'Deppelappes', 265
Kesselsknall (oder Döppekoche oder Uhles), 352
Kickboard, 1159
Kirn-Sulzbacher gefüllte Klees, 823
Klare Kartoffelsuppe, 1313
Klare Kartoffelsuppe mit Garnelen, 1314
Klare Kartoffelsuppe mit Schinkenklößchen - dazu Bauernbrot, 1315
Klassische Kartoffel-Tortilla, 824
Klöße von gekochten und rohen Kartoffeln, 51
Knoblauch-Kartoffel-Püree (Aligot), 825
Knoblauch-Rösti mit Camembert, 825
Knoblauchhähnchen - Polio al ajillo, 386
Knoblauchkartoffeln mit Feta, 826
Knoblauchkartoffeln mit Lammkoteletts, 353
Knödel, 52
Knusprige Kartoffel-Sellerie-Puffer, 826
Knusprige Kartoffelecken, 52
Knusprige Kartoffeln vom Blech, 827
Knusprige Kartoffelpizza mit würzigem Käse und Rosmarin, 828
Knusprige Kartoffelpuffer, 828
Knusprige Kartoffelrösti, 829
Knusprige Kartoffelschnitze, 829
Knusprige Ofen-Chips mit Dips, 830
Kohl in weiß und rot, 408
Kohlrabi-Kartoffel-Gratin, 265, 266
Kohlrabi-Kartoffel-Salat, 1159
Kohlrabischeiben in Kerbelsahne, 830
Kopfsalat mit Hähnchenbrust, 831
Koriander-Kartoffeln & Dips, 831
Kotelett mit gratinierter Kartoffelhaube zu Roter Bete, 354
Kottenheimer Kröbbelcher (Reibekuchen), 832
Krabben-Kartoffel-Salat, 1160
Krabbencreme, 1196
Kräuter-Dip, 1196
Kräuter-Gnocchi, 1060
Kräuter-Käse-Kartoffeln, 832
Kräuter-Kartoffel-Kuchen, 833
Kräuter-Kartoffel-Suppe, 1315

- Kräuter-Kartoffelstock, 53
 Kräuter-Kartoffeltäschli, 833
 Kräuter-Taler, 53
 Kräutercreme, 1197
 Kräutergemüse mit Möhren, 834
 Kräuterkartoffeln, 54
 Kräuterkartoffeln mit Rührei und Schinken, 834
 Kräuterkartoffeln vom Blech, 835
 Kräuterklöße mit Grüner Soße, 835
 Kräuterpüree mit Bohnen, 836
 Kräuterquark, 1197
 Kräuterrösti, 837
 Kräutersalat mit Kartoffeldressing, 1161
 Kräutersalz, 392
 Krautschupfnudeln, 837
 Kressequark mit Radieschen, 95
 Kroketten, 54, 55, 410
 Krokettenspieße, 354
 Krombierekuche (Kartoffelkuchen), 1037
 Krosse Scheiben vom bergischen Pottkuchen, 837
KRUSTENBRATEN MIT WARMEM KARTOFFELSALAT, 355
 Kümmelkartoffeln, 838
 Kürbis & Kartoffeln vom Blech, 839
 Kürbis-Kartoffel-Eintopf, 267
 Kürbis-Kartoffel-Püree mit Ei, 839
 Kürbis-Möhren-Auflauf, 267
 Kürbiscremesuppe, 1316
 Kürbisragout mit Austernpilzen, Frühlingszwiebeln und Kartoffelknödelchen, 840
 Kugelrunder Gratin, 268
 Labskaus, 268, 269
 Labskaus mit Käse, 269
 Lachs mit Kartoffel-Käse-Kruste, 313
 Lachsfilet mit Kartoffelkruste, 313
 Ländliche Kartoffelpfanne, 841
 Lamm-Nüsschen mit Weinlauch und Kartoffelgratin, 355
 Lammgotbraten mit Kartoffeln, 356
 Lammkeule aus dem Ofen, 357
 Lammkeule mit Gemüse, 357
 Lammragout mit Zwiebeln, Rüeblli und Kartoffeln, 358
 Lammstew, 270
 Lammtopf aus Frisange, 270
 Lammtopf mit Kartoffel-Käse-Kruste, 271
 Lasagne al pesto mit Kartoffeln, 1060
 Latte Macchiato von der Kartoffelsuppe mit, 1316
 Lauchquark, 1198
 Lauchsuppe mit Gorgonzola, 1317
 Lauchsuppe mit Rotbarsch, 1318
 Lautenbacher Pfannfisch, 314
 Lauwarmer Kartoffelsalat, 1161
 Lauwarmer Kartoffelsalat - mit roter Bete, 1162
 Lauwarmer Kartoffelsalat mit roten Linsen, 842
 Leas Kartoffelsalat, 1162
 Leberwurstpfanne mit Paprika, 843
 Leineweber, 843
 Linsen-Täschli, 843
 Linsenbällchen mit Kokos-Chutney, 1221
 Linsenplätzchen mit Joghurtsoße, 844
 Lorette-Kartoffeln, 56
 Lüneburger Kartoffeln, 845
 Lütje Tuffels (Röstkartoffeln), 56
 Lyoneser Kräuterquark, 1198
 Macht-Liebe-Spinat-Burger - Rosenstolz, 845
 Mais-Nuggets, 57
 Majoran-Speck-Kartoffeln mit Dip, 57
 Mamaliga, 58
 Mangold mit Käsekruste, 1221
 Mangoldröllchen mit Parmesan, 846
 Marillenknödel, 102
 Mariniertes Möhren-Kartoffelgemüse, 58
 Marios feines Kartoffelgratin, 271
 Marsala-Röstkartoffeln, 847
 Matjes mit Rosmarin-Kartoffeln, 314

- Matjes mit Speckstippe, 315
Medaillons mit Kartoffelgemüse, 359
Mediterrane Bratkartoffeln mit Salsiccia und Oliven, 847
Mediterrane Kartoffelhäppchen, 848
Mediterrane Kartoffelpfanne, 849
Mediterrane Kartoffelpuffer, 850
Mediterrane Schinken-Frittata, 118
Mediterraner Kartoffelsalat, 1163
Meersalz-Kartoffeln mit Aioli, 1318
Mengmus, 272
Mettwurst-Kartoffel-Suppe, 1319
Mexikanische Folienkartoffeln, 850
Mexikanisches Kartoffel-Chili, 851
Minestrone mit Polentaklößchen, 1319
Mini Kartoffel-Pizza, 852
Mini-Rösti mit Lachstatar, 1320
Mit Flusskrebse und Kalbskopf gefüllte Kartoffeln - in Schnittlauchschäum, 852
Mixed Grill mit Kartoffel-Lauch-Gratin, 360
Möhren-Kartoffel-Suppe, 1321
Möhren-Kartoffel-Torte, 1037
Mohnschupfnudeln mit Johannisbeeren, 103
Moussaka, 272–274, 360
Moussaka mit Quark, 853
Mutters Rösti, 853
Neue Kartoffeln im Lauchmantel auf Fleischsoße mit Käsehaube, 854
Neue Kartoffeln in Béchamel-Kräutersauce, 854
Neue Kartoffeln mit Minze, 855
Neue Kartoffeln mit Möhrenquark, 856
Neue Kartoffeln mit Rucola auf Käse-soße mit Basilikumtomaten, 856
Neue Kartoffeln mit Sour Cream & Schinken, 857
Neue Kartoffeln, Remoulade & Sülze, 857
Neuer Kartoffelsalat, 1163
New Yorker Salat, 1164
Nizza-Salat, 1164
Nizza-Salat mit Oliven und Ei, 1165
Nuss-Dip, 1198
Nuss-Fondue in Kartoffeln, 858
Nuss-Kartoffelchen mit Medaillons, 361
Nußkartoffeln mit Curryquark, 858
Ofen-Frites mit Tomaten-Chutney, 859
Ofen-Kartoffeln mit Käsekruste, 274
Ofenguck, 859
Ofenguck mit Sauerkraut und Saucissons, 860
Ofenkartoffel mit Cornichons-Dip, 861
Ofenkartoffel mit Tomatensoße & Feta, 861
Ofenkartoffel mit Vacherinkäse - (Ofenhärdöpfel mit Vaschrin), 862
Ofenkartoffel mit Ziegenkäse-Rauke-Creme, 862
Ofenkartoffel-Salat, 862
Ofenkartoffeln, 59, 863, 864
Ofenkartoffeln mit Avocadosoße, 864
Ofenkartoffeln mit Basillikum-Tomaten, 865
Ofenkartoffeln mit Eifüllung, 865
Ofenkartoffeln mit Frühlingzwiebfüllung, 865
Ofenkartoffeln mit Füllung, 866
Ofenkartoffeln mit Käsefüllung, 866
Ofenkartoffeln mit Kaviar und Sahne, 867
Ofenkartoffeln mit Kräuterquark, 868
Ofenkartoffeln mit Kümmel und Meersalz zu Heringshappen, 868
Ofenkartoffeln mit Porree, 59
Ofenkartoffeln mit Quark, 869
Ofenkartoffeln mit Schinken-Pilz-Soße, 869
Ofenkartoffeln mit Senf-Topping, 870
Ofenkartoffeln mit Speck und Käse, 870
Ofenkartoffeln mit zwei Soßen, 871
Ofenkartoffeln mit Zwiebfüllung, 871
Ofentortilla, 1222
Oliven-Kartoffelsalat mit krossen Spanferkelbacken, 362

- Olivenkartoffeln, 60
 Olivenpasten zu Röstkartoffeln, 1199
 Oma's Kartoffelsalat, 1165
 Omas flache Klöße, 60
 Omas Kartoffelsalat, 872
 Orangen-Kokos-Schaumschnitte, 61
 Orecchiette mit Zwiebelkartoffeln, 1061
 Oskars alpenländische Kartoffelküchle, 61
 Ostertaler Kartoffel-Eierwaffeln, 1038
 Ostfriesische Kartoffelsuppe, 1321
 Ostsee-Pannfisch, 315
 Palotzensuppe, 1321
 Paniscia (würziger Brei mit Käse), 872
 Pannfisch mit Bratkartoffeln & Senfsoße, 316
 Panzarotti (Italienische Kräuterkuchen), 61
 Papas arrugadas con mojo rojo, 873
 Papas Chorreadas Kartoffeln mit - pikanter Käsesoße, 873
 Papas Chorreadas Kartoffeln mit pikanter Käsesoße, 874
 Papas Colombia, 874
 Paprika mit Sauerkraut, 875
 Paprika-Dip mit Rosmarin-Kartoffeln, 1200
 Paprika-Gratin, 419
 Paprika-Kartoffel-Suppe mit Garnelen, 1322
 Paprika-Kartoffelsalat, 1166
 Paprikasuppe, 1323
 Parmesan-Kartoffeln, 875
 Party-Kartoffeln mit Schinken, 876
 Pasta e patate, 877
 Pastinaken-Gratin, 275
 Patatas a la riojana (Kartoffeln nach Rioja-Ait), 877
 PATATE ALLA GHIOTTA - SCHLEMMERKARTOFFELN, 877
 Patatli, 878
 Pellkartoffelfondue, 878
 Pellkartoffeln, 879
 Pellkartoffeln mit Dip, 880
 Pellkartoffeln mit Eier-Quark-Soße, 880
 Pellkartoffeln mit Gemüsequark, 881
 Pellkartoffeln mit Gemüseragout, 881
 Pellkartoffeln mit grüner Sauce, 882
 Pellkartoffeln mit Kaviarcreme, 882
 Pellkartoffeln mit Kräuterquark und Gemüse, 1223
 Pellkartoffeln mit Paprika-Gurken-Quark, 882
 Pellkartoffeln mit Petersilien-Pesto, 883
 Pellkartoffeln mit Petersiliensoße, 884
 Pellkartoffeln mit Schinkensoße, 884
 Pellkartoffeln mit Sprossen-Quark, 1223
 Pellkartoffelsalat mit Hacksteaks, 1166
 Pellkartoffelsalat mit Räucherforelle, 1167
 Perfekte Bratkartoffeln mit krossem Nackensteak, 362
 Perfektes Kartoffel-Endivienpüree mit Rinderbratlingen, 363
 Peruanische Kartoffeln, 885
 Peruanische Ofenkartoffeln, 885
 Pesto-Klöße mit gebratenen Tomaten, 886
 Petersilienkartoffeln zur Schweinskronen, 62
 Petersilienknödel, 63
 Pfälzer Schales, 887
 Pfannfisch mit Senfsoße, 316
 Pfifferling-Kartoffeltaler, 887
 Pflaumen-Gnocchi, 1061
 Pflaumenklöße, 104
 Philippinischer Kartoffel-Hackfleischtopf (Picadillo), 275
 Pichelsteiner, 364
 Pickert(1) Grundrezept, 888
 Pickert(2) mit Speck, Ei und Petersilie, 888
 Pickert(3) mit Blutwurst und Schmorapfel, 888

- Pickert(4) mit geräucherter Forelle und Dill, 889
- Pickert(5) mit Joghurt, Honig und Birne, 889
- Pikante Kartoffel-Speck-Torte, 889
- Pikante Kartoffeln, 890
- Pikante Kartoffelpuffer, 890
- Pikanter Kartoffel-Linsen-Salat, 1167
- Pikanter Röstikuchen, 891
- Pikantes Kartoffelgulasch, 891
- Pikantes Kartoffelpüree, 892
- Pikantes Soufflé, 119
- Pillekuchen, 892
- Pilz-Käse-Rösti mit Radieschen-Quark, 893
- Pilz-Kartoffel-Curry, 893
- Pilz-Kartoffel-Suppe, 1323
- Pilz-Kartoffel-Torte, 894
- Pilz-Kartoffelragout mit gebratenen Würfeln vom Rotbarschfilet, 317
- Pilzkartoffelpuffer, 894
- Pinien-Kartoffeln, 63
- Pizokels, 895
- Pizza-Kartoffeln, 895
- Pizzoccheri-Gericht, 276
- Plaaten in de Pann, 896
- Plain in Pigna, 896
- Plain in pigna (alte Bündner Spezialität), 897
- Plumen und Klüten, 277
- Pollo alla Diavola mit gerösteten Kartoffeln, 386
- Pommes Anna, 63, 897
- Pommes Anna mit Sellerie, 898
- Pommes Dauphine, 64
- Pommes de terre et saucisson, 898
- Pommes duchesse mit Oliven, 65
- Pommes Frites, 410
- Pommes frites aus dem Backofen, 899
- Pommes Macaire, 65
- Pommes rissolees au poireau, 66
- Pommesgitter auf Hackfleischauflauf, 277
- Portugiesischer warmer Salat, 1168
- Potage au cresson, 1324
- Potato oven scones, 899
- Potée Vaudois, 277
- Potthucke, 899, 900
- Poulet mit Curry-Kartoffeln, 387
- Provenzalische Kartoffel-Pfanne, 900
- Provenzalische Kartoffelsuppe, 1324
- Provenzalischer Kartoffelaufbau, 278
- Püreenester mit Lauchgemüse, 901
- Puffer-Raclette, 419
- Purée au céleri (Kartoffelstock mit Sellerie), 66
- Puszta-Fondue, 1208
- Puten-Kartoffel-Torte, 387
- Putenbrustsalat, 1169
- Pytt i Panna, 902
- Quark-Eier-Auflauf Prikauk, 278
- Quark-Kartoffeln, 902
- Quark-Schupfnudeln, 902
- Quarksoße zu Kartoffel, 1200
- Quitten-Tätschli, 66
- Raclette Cäsars Triumph, 420
- Raclette mit Kalbsleber, 420
- Raclette mit Kalbsnieren, 421
- Raclette-Kartoffeln, 903
- Radieschen-Joghurt-Speise, 904
- Radieschen-Kartoffel-Salat mit Schafskäsedressing, 1169
- Räbebappe - Räbemus, 67
- Räbeliechtli-Räbemus, 904
- Räben mit Rüebl, 279
- Rädliaufbau, 279
- Rädlirösti, 904
- Räucherfischsalat, 1170
- Ragout aus Lauch und Kartoffeln (Porrosaida), 1038
- Rahmige Kartoffelsuppe mit Majoran und Butterpfifferlingen, 1325
- Rahmkartoffeln, 67, 905
- Rahmkartoffeln aus dem Ofen, 905
- Rahmkartoffeln mit Pfifferlingen, 906
- Rahmspinatpfanne, 906
- Ratatouille à la Provence, 280

- Ratatouille mit provenzalischen Kartoffeln, 907
- Ratatouille-Kartoffel-Auflauf, 280
- Rauchemad, 907
- Ravioli al pesto mit Kartoffeln und Scampi, 1062
- Ravioli mit Kartoffel-Pilz-Füllang, 1063
- Razischer Karpfen, 1325
- Reh-Nüsschen in Kartoffelteig, 364
- Rehkeule auf alte Art, 365
- Reibekuchen, 908
- Reibekuchen (1) Grundrezept, 909
- Reibekuchen auf griechische Art, 909
- Reibekuchen auf rheinische Art, 910
- Reibekuchen mit Alfalfa-Sprossen, 910
- Reibekuchen mit Apfelkompott, 911
- Reibekuchen mit Möhren und Chutney, 911
- Reibekuchen mit Pumpnickel auf Apfelkompott und Preiselbeersaft, 912
- Reibekuchen mit Räucherlachs, 913
- Reibekuchen mit Sauerkraut, 68
- Reibekuchen mit Speck, 913
- Reibekuchen mit weihnachtlich gewürztem Apfelkompott, 914
- Reibekuchen(2) mit Blauschimmelkäse und Birnen, 914
- Reibekuchen(3) mit Seidentofu und Chilisauce, 915
- Reibekuchen(4) mit Bananen und Heidelbeersauce, 915
- Reibekuchen(5) mit Apfelkompott, 915
- Reisschmarren, Kartoffelschmarren, 68
- Reistorte mit Muscheln und Kartoffeln, 281
- Residenz-Salat, 1170
- Revier-Roulade, 1064
- Rheinische Reibekuchen, 915
- Rheinische Rievkooche (Reibekuchen), 916
- Rheinische Rievkooche mit Pep, 916
- Rheinischer Döbbekooche, 917
- Rheinischer Kartoffelkuchen Döbbekoochen, 917
- Rheinisches Kartoffelomelett, 918
- Ricotta-Gnocchi mit Miesmuscheln, 1065
- Rinderhackbällchen mit Bratkartoffelsalat, 366
- Rindfleisch mit Kartoffeln und Currysauce, 366
- Rindfleischtopf mit Äpfeln, 367
- Rindfleischtopf mit Auberginen, 918
- Rippli-Kartoffel-Gratin, 282
- Roasted Sweetcorn Potatoes, 919
- Rösti, 68–70, 411
- Rösti aus gekochten Kartoffeln, 919
- Rösti aus rohen Kartoffeln - Paillasson, 920
- Rösti Grundrezept, 411
- Rösti mit Avocado & Schinken, 920
- Rösti mit Champignons, 921
- Rösti mit Frühlingszwiebeln, Lachs und Dillsahne, 921
- Rösti mit Gemüseragout, 922
- Rösti mit Geschnetzeltem, 923
- Rösti mit glaciertem Gemüse, 923
- Rösti mit glaciertem Gemüse auf Kerbelcreme, 924
- Rösti mit gratiniertem Käse, 924
- Rösti mit karamellisierten Äpfeln, 925
- Rösti mit Lachs und Dillsoße, 1326
- Rösti mit Leberli, 368
- Rösti mit Rahm-Champignons, 925
- Rösti vom Blech mit Matjescocktail, 926
- Rösti(1) Grundrezept mit Sour Cream und Schnittlauch, 926
- Rösti(2) mit Avocado und Ziegenkäse, 927
- Rösti(3) mit Meerrettich und Forelle, 927
- Rösti(4) mit Pilzragout, 927
- Rösti(5) mit Avocado und Ziegenkäse, 928
- Rösti-Cordon-bleu, 928

- Rösti-Doppeldecker, 929
Rösti-Ecken mit Bacon & Tomaten, 929
Rösti-Nest, 930
Rösti-Nestli, 930
Rösti-Parade, 931
Rösti-Taler gefüllt mit Camembert und Preiselbeeren, 931
Rösti-Taler mit Räucherlachs, 932
Röstis mit Ei und Schinken, 932
Röstis mit Kräuterquark, 933
Röstizza, 933
Röstkartoffel-Auflauf mit Krakauer, 282
Röstkartoffel-Curry mit Garnelen, 933
Röstkartoffel-Pfanne mit Hack, 934
Röstkartoffeln in Aceto Balsamico, 935
Röstkartoffeln in Aceto balsamico, 935
Röstkartoffeln mit Garnelen, 935
Röstkartoffeln mit Knoblauch & Garnelen, 412
Röstkartoffeln mit Petersilie, 71
Röstkartoffeln zu Oliven-Dip, 936
Rohe Klöße mit Mischpilz-Rahm, 936
Rohe Lauch-Bratkartoffeln mit Gänse-sülze, 937
Rohkostsauce, 1201
Roigebrageldi, 938
Romanesco-Joghurt-Sauce, 1201
Roquefort-Raclette, 421
Rosenkohl-Kartoffelgratin mit Zander-nockerln, 283
Rosenkohl-Kartoffelpüree mit Petersilien-Pesto, 938
Rosenkohl-Kartoffelsalat, 1171
Rosenkohlkartoffeln an Safransauce, 283
Rosenkohltorte, 939
Rosinen-Nuß-Puffer, 939
Rosins Kartoffelsuppe, 1327
Rosmarin-Kartoffeln, 940
Rosmarin-Kartoffeln mit Schafskäse, 940
Rosmarin-Kartoffeln vom Blech, 71, 940
Rosmarin-Kartoffeln zu Hähnchen, 941
Rosmarin-Kartoffelstock, 71
Rosmarinkartoffel-Gratin, 284
Rosmarinkartoffeln, 72, 941, 942
Rosmarinkartoffeln mit Kalbsschnitzel, 368
Rosmarinkartoffeln mit Radicchio Treviso, 942
Rosmarinkartoffeln mit Sauerrahmdip, 942
Rotbarsch unter Gemüsedecke, 943
Rote Beete-Gemüse, 944
Rote Bete-Kartoffelaufstrich, 96
Rote Käsesauce, 1202
Rote und Blaue auf Kartoffeljagd, 944
Rotkohlbratlinge mit Quittensauce, 945
Rotkrauttorte, 945
Rotweinkartoffeln mit Löwenzahn-Salat, 946
Rucola-Gnocchi mit Pecorino, 947
Rucolasuppe im Kartoffelnest, 1327
Rübchen-Kartoffelrösti mit gebratenen Hackfleischnudeln, 947
Rüebli-Galetten, 948
Rüebli-Kartoffel-Gratin, 284
Rüebli-Kartoffelgratin, 285
Runzelkartoffeln - Papas arrugadas, 948
Runzelkartoffeln mit grüner Mojo, 949
Russischer Kartoffelsalat, 1171
Russischer Sommersalat, 1172
Saaner Ravegchöch (Butterrüben), 72
SABS Spargel-Sensation, 949
Sächsische Quarkkeulchen, 104, 950
Safran-Gnocchi, 950
Safran-Kartoffelsuppe, 1328
Safransuppe, 1328
Sahne-Dill-Kartoffeln, 951
Sahnekartoffeln - Creamed Potatoes, 72
Sahnekartoffeln mit Trüffeln auf Zuckerschoten, 951
Sahnige Kartoffel-Kürbis-Pfanne, 952
Sahnige Kartoffelsuppe, 1329
Sahniger Kartoffelschaum, 73
Sahniges Kartoffelgemüse, 953

- Saibling mit Speckkartoffeln und Beurre Blanc, 1065
 Salat aus Kartoffeln und Rüben, 1172
 Salat mit Backfisch, 1172
 Salat mit Zucchini, 1173
 Salat von neuen Kartoffeln, 1174
 Salatplatte mit Kartoffeldressing, 1174
 Salbei-Kartoffelgratin, 285
 Salbeikartoffeln mit Schinkensalat, 1175
 Saltimboca-Kartoffeln, 953
 Saltimbocca-Kartoffeln mit Lachswürfeln, 317
 Salzkrustenkartoffeln mit Mojosaucen, 1330
 Samosas, 1066
 Sardische Gnocchi mit Pecorino und Safran, 1067
 Saucengummeli (Saucenkartoffeln), 73
 Saucenkartoffeln de luxe, 953
 Sauerkraut-Bohnen-Eintopf, 286
 Sauerkraut-Kartoffel-Puffer, 954
 Sauerkraut-Kartoffelrösti, 954
 Sauerkraut-Speck-Knödel mit Leberwurst und marinierten Gurkenspaghetti, 955
 Sauerkrautauflauf, 286
 Sauerkrautklöße, 956
 Sauerkrautpuffer, 957
 Sauerstampfe, 318
 Saure Aibierarädla (Saure Kartoffelrädchen), 957
 Saure Kartoffelbrühe, 1330
 Saure Kartoffeln, 74, 958
 Savoyer Kartoffeltopf mit Käse, 287
 Savoyer Omelett, 119
 Scampi-Kartoffelsalat, 1175
 Schabziger-Gnocchi, 74
 Schafskäsecreme, 1202
 Schales, 958
 Schales (Kartoffel-Lauch-Auflauf), 287
 Scharfe Gnocci mit Soße aus Pfeffer-Bresso, 958
 Scharfe Kartoffeln 'Ala Badun', 959
 Scharkuchen, 1039
 Schibbelches Bohnesuppe, 1331
 Schillerlocken im Kartoffel-Möhren-Beet, 318
 Schinken-Käse-Rösti mit Apfel, 1331
 Schinkenstrudel, 1067
 Schlesische Kartoffelklöße, 74
 Schlesische Kartoffeln, 959
 Schlodderkappes, 288
 Schmand-Kartoffelpüree, 75
 Schmandkartoffeln mit Schinkerl, 960
 Schmörkes mit Landquark, 960
 Schmorgurken-Pfifferling-Gemüse mit Sesamkartoffeln, 960
 Schmorkartoffeln mit Rosmarin, 961
 SCHNECKEN IN DER KARTOFFEL, 962
 Schnecken in der Kartoffel, 961
 Schnelle Gemüsesuppe, 1332
 Schnelle Kartoffel-Käse-Suppe, 1332
 Schnelle Kartoffelpfanne, 963
 Schnelle Kartoffelrösti mit Wurstsalat, 963
 Schnelle Kartoffelsuppe mit Avocado, 1333
 Schnelle Kartoffelsuppe mit Einlage, 1333
 Schnippelkuchen, 964
 Schnittlauch-Kartoffeln, 965
 Schnittlauch-Rösti mit Räucherlachs, 965
 Schnüschi, 288
 Schollenröllchen im Püree-Kranz, 319
 Schupfnudel-Pfanne mit Apfel-Sauerkraut, 966
 Schupfnudeln, 76, 966
 Schupfnudeln Herbstgemüse, 76
 Schupfnudeln mit Kraut & Fleischkäse, 967
 Schupfnudeln mit Pflaumenkompott, 104
 Schupfnudeln mit Schweinemedaille und geschmortem Rhabarber, 369
 Schusterpfanne, 967

- Schwäbischer Kartoffelauflauf, 289
 Schwäbischer Kartoffelkuchen, 1067
 Schwäbischer Kartoffelsalat, 412, 1176
 Schwäbischer Kartoffelsalat mit Schinken und Rauke, 1176
 Schwalbennester - Nidi di rondine, 967
 Schwammerl-Kartoffel-Süppchen, 1333
 Schwarzwurzelauflauf mit Kartoffeln, 289
 Schwedische Fächerkartoffeln, 968
 Schwedische Ofenkartoffeln mit Senfmatjes, 969
 Schweinebauch mit Paprika, 370
 Schweinefilet im Kartoffelmantel, 370
 Schweinefilet mit gebackenen Kümmelkartoffeln, 371
 Schweinsfilet im Kartoffelmantel, 372
 Schweizer Fonduta, 422
 Schweizer Käse-Mett-Kartoffeln, 290
 Schweizer Kartoffelgratin, 291, 969
 Schweizer Kartoffelkuchen, 1039
 Schweizer Rösti, 970
 See-Aal auf Gemüse, 320
 Seelachsfilet unter der Kartoffelkruste auf Stielmus, 320
 Selbstgemachtes Kartoffelpüree, 971
 Sellerie-Püree zu Lendchen & Pfifferlingen, 971
 Sellerie-Raclette, 422
 Sellerie-Rösti, 972
 Senfkartoffeln mit Äpfeln, 972
 Sesam- und Kümmel-Kartoffeln vom Blech, 973
 Sesamkugeln, 77
 Shepherd's Pie, 973
 Siegerländer Bäckel (salzig), 96
 Solothurner Funggi, 974
 Sommer-Gnocchi mit Brätkügeli, 974
 Sommer-Rösti, 1224
 Sommerlicher Bohnensalat, 1177
 Spanische Kartoffel-Pfanne, 975
 Spanische Paprika-Kartoffeln, 975
 Spanische Tortilla, 976
 Spanischer Kartoffelteller mit Kapern, 976
 Spargel mit Nusskartoffeln und Orangensoße, 977
 Spargel mit Schinken-Kartoffeln, 977
 Spargel und Kartoffeln - in Pfefferbutter mit Spiegelei, 978
 Spargel-Frittata, 120
 Spargel-Kartoffel-Auflauf, 291
 Spargel-Kartoffel-Törtchen mit Estragon-Vinaigrette, 979
 Spargel-Kartoffelsuppe mit Lachs, 1334
 Spargel-Lauch-Kartoffeltorte, 1068
 Spargel-Rösti, 979
 Spargel-Rösti mit Graved Lachs, 321
 Spargelauflauf mit Kartoffeln, 292
 Spargelgratin, 292
 Spargeltortilla, 120, 121
 Speck-Kartoffel-Salat, 1177
 Speck-Kartoffeln, 980
 Speck-Kartoffeln mit Quark, 981
 Speckkartoffeln, 77, 981
 Speckkartoffeln mit Lorbeer, 982
 Speckkartoffeln mit Tomatensalat, 982
 Speckreibekuchen mit Schmand, 983
 Speckrösti, 983
 Spieße mit Kartoffeln oder Paprika, 984
 Spinat mit Trutenbrust und Kartoffeln, 388
 Spinat-Gnocchi, 1068
 Spinat-Gnoccolo mit Pilzragout, 984
 Spinat-Gratin mit Lachs, 293
 Spinat-Kartoffelgratin mit Weichkäse in Salzlake, 294
 Spinatsalat mit Speck, 1178
 Spitzkohlblatlinge mit Radieschensauce, 985
 Sprosskartoffeln, 78
 Stachelbärger Händöpfelurte (Kartoffelkuchen), 1040
 Stampfkartoffeln mit - Löwenzahn, 986
 Stampfkartoffeln mit Buttermilch, 986
 Stampfkartoffeln mit Löwenzahn, 987
 Stampftüfften un Boddermelk, 987

- Stangenspargel mit Walnuss-Pellkartoffeln, 987
- Stanserplatte nach Opas Art, 294
- Steaks mit Mohn-Kartoffeln, 321
- Steckrüben-Puffer mit Sprossenquark, 988
- Steckrüben-Sellerie-Kartoffel-Gratin, 295
- Steinpilz-Bratkartoffeln mit Lardo, 988
- Steinpilz-Kartoffel-Suppe, 1334
- Steinpilz-Kartoffel-Suppe mit Majoran, 1335
- Steirische Kürbispfanne, 989
- Stielmus mit Ochsenbrust und Bratkartoffeln, 372
- Stockholmer Potatis, 78
- Stocki mit Lauch, 78
- Stötnudeln mit Spiegeleier und ne satte dicke Melk, 79
- Strohkartoffeln, 79
- Strudel mit Fenchel auf Tomatensauce, 990
- Strudel mit Lachs und Weinsauce, 991
- Stückche Apern (Warmer Kartoffelsalat), 1178
- Süße Kartoffeln, 80
- Süße Kartoffeln - Reispudding, 105
- Süße Kartoffelpufferchen, 992
- Süßer Döppekuchen mit Rotweinpflaumen, 106
- Süßer Eifeler Döppekooche, 1040
- Süßer Kartoffelschmarrn mit Apfelpott, 106
- Süßes Gemüse-Curry, 1225
- Süßkartoffel aus der Folie, 80
- Süßkartoffel-Bällchen, 993
- Süßkartoffel-Herzen, 993
- Süßkartoffel-Pfanne mit Spiegelei, 994
- Süßkartoffel-Püree zu Kasseler-Ragout, 995
- Süßkartoffeln vom Grill, 995
- Süßkartoffelsuppe, 1336
- Suppe nach flämischer Art, 1336
- Suuri Gummeli, 80
- Tatar vom Rind mit Kartoffelwaffeln oder Fritten, 374
- Tessiner Eintopf, 295
- Texas-Pfanne mit Knusperspeck, 996
- Thonsauce, 1202
- Thüringer Klöße, 81
- Thunfisch-Tortilla, 1337
- Thymian-Gnocchi mit Rettich, 996
- Thymian-Kartoffeln mit Zitrone, 997
- Thymiankartoffeln, 82
- Tipps zu Kartoffelsalaten, 413
- Tips zu Kartoffelsalaten, 414
- Tiroler Gröstl, 997, 998
- Tobinambur (Erdapfel), 415
- Tofu-Kartoffel-Burger, 96
- Tomaten-Fondue, 998
- Tomaten-Kartoffel-Auflauf, 296
- Tomaten-Kartoffel-Chili, 999
- Tomaten-Kartoffel-Suppe, 1337
- Topfentascherln, 999
- Torte aus Kartoffeln, Käse und Schinken, 1069
- Tortelli mit Kartoffelfüllung, 1070
- Tortellini mit Kartoffeln und Speck, 1070
- Tortialioni mit Kartoffeln, 1072
- Tortiera di patate e funghi - (Kartoffelpilz-Auflauf), 296
- Tortilla, 1000
- Tortilla à selection, 1001
- Tortilla Española - Spanisches Omelett, 1001
- Tortilla mit Kartoffeln, 121
- Tortilla Würfel, 1002
- Toskanische Kartoffelpfanne, 1002
- Trio aus Kartoffelpüree, 82
- Trofie al pesto mit Kartoffeln und Böhnchen, 1072
- Trüffel im Kartoffelmantel, 1003
- Trüffel-Lauch-Kartoffelsalat, 1178
- Truthahn-Kartoffel-Auflauf, 296
- Tsatsiki-Kartoffelsalat, 1179
- Türkische Kartoffel-Hackfleisch-Pfanne, 1003

- Türkischer Gemüse-Eintopf mit Süßkartoffeln, 297
- Tumbet, 1004
- Überbackene Käse-Kartoffeln, 298, 1004
- Überbackene Kartoffelbällchen, 1005
- Überbackene Kartoffeln, 1005, 1006
- Überbackene Kartoffelscheiben, 83
- Überbackene Kräuter-Kartoffeln, 1006
- Überbackene Kräuterkartoffeln, 1007
- Überbackene Roquefort-Kartoffeln, 298
- Überbackene Speckkartoffeln, 83
- Überraschungskartoffeln, 1007
- Ungarischer Fischtopf, 322
- Ungarischer Kartoffelauflauf, 299
- Ungarischer Kartoffeleintopf, 299
- Ungarisches Kartoffel-Gratin, 300
- Ungarisches Kartoffelgulasch, 1008
- Ur-Raclette, 423
- Urner Häfelichabis, 300
- Variation vom Lachs mit Reibekuchen und Limonensauerrahm, 1338
- Variationen von neuen Kartoffeln, 1008
- Vichyssoise, 1339
- Vichyssoise mit Flusskrebse, 1009
- Vollkornpizza mit Kartoffeln, Zwiebeln und Kapern, 1073
- Waldviertler Erdäpfelstrudel, 1010
- Walisischer Kartoffeleintopf mit Pfiff, 300
- Warmer Kartoffelsalat, 1179, 1180
- Warmer Kartoffelsalat mit jungem Lauch und gegrilltem Steak, 1011
- Warmer Kartoffelsalat mit Speck, 1011
- Warmer Kartoffelsalat zu Knusperfisch, 1180
- Warmer portugiesischer Salat, 1181
- Warmer Safrankartoffelsalat, 1181
- Warmer Speckkartoffelsalat mit Zanderfilet, 1182
- Wasabi-Püree zu Fischfilet, 322
- Wedges mit Hähnchenfilet, Paprika und Rosmarin, 1012
- Weihnachtspizza mit Kartoffeln, 1073
- Weinkartoffeln mit Zwiebeln, 84
- Weiß Sauce zu Kartoffeln und für Fondue, 1202
- Weißweinkartoffeln mit verschiedenen Dips, 1012
- Welscher Kartoffelsalat, 1183
- Wendischer Kartoffelsalat, 1013, 1183
- Westfälischer Kartoffelsalat, 1184
- Westfälischer Schinken auf Kartoffelpuffer mit Petersiliensauerrahm, 1013
- Westfälisches Blindhuhn, 301
- Wickelklöße mit Semmelbröseln, 1014
- Wildreis-Kartoffeln mit Basilikum, 1015
- Winzerrösti, 1015
- Wirsing-Kartoffel-Auflauf, 301
- Wirsing-Kartoffel-Lasagne, 302
- Wirsing-Kartoffelsalat, 1184, 1185
- Wirsingquiche, 1073
- Wirz-Capuns, 1015
- Wirz-Päckli mit Kartoffeln, 1016
- Würstchen-Kartoffelsalat, 1186
- Würzige Kartoffeln indische Art, 1017
- Würzige Kartoffelplätzchen, 84
- Würzige Ofenkartoffel, 1225
- Würziger Hackpüree-Auflauf, 303
- Würziger Kartoffelgratin, 303
- Wurst-Rösti, 1018
- Zeller Gededschtes, 1018
- Ziegenkäse-Kartoffel-Strudel, 1074
- Ziger-Kartoffeln, 1018
- Zillertaler Krapfen, 1075
- Zimt-Bratkartoffeln, 85
- Zitronen-Kartoffel, 1340
- Zitronenhähnchen mit Rosmarin-Kartoffeln, 388
- Zitronenhähnchen mit Rosmarinkartoffeln, 389
- Zitronenkartoffeln, 1019
- Zitronenkartoffeln mit Käse, 1020
- Zucchini mit Käse-Kartoffelpüree, 1020

- Zucchini mit Kartoffel-Zwiebel-Püree und Tomaten-Kerbel-Sauce, 1021
- Zucchini-Gnocchi, 1075
- Zucchini-Kartoffel-Puffer, 1021, 1022
- Zucchini-Moussaka mit Tomaten, 1023
- Zucchini-Reibekuchen, 1023
- Zucchiniküchlein, 1024
- Zwetschenknödel, 1024
- Zwetschgenknödel, 107
- Zwiebel-Kartoffel-Auflauf, 304
- Zwiebel-Kartoffel-Puffer, 1025
- Zwiebel-Majoran-Püree zu Frikadellen, 1025
- Zwiebel-Raclette, 424
- Zwiebel-Reibekuchen mit Thymianspeck, 1025
- Zwiebelkartoffeln & Bündner Fleisch, 1026
- Zwiebelragout mit Baked Potatoes, 1027
- Zwiebelsteaks vom Schweinelachs mit Lauch-Kartoffelgratin, 374
- ZwisLammrücken in Kartoffelkruste 'Bocuse d'or', 375
- KARTOFFELGRATIN**
- Gratin pommes de terre à la vaudoise - Waadtländer Gratin, 154
- Kartoffelgratin mit Fontina-Käse, 241
- Marios feines Kartoffelgratin, 271
- KARTOFFELPUEREE**
- Kartoffelstock-Gratin, 260
- Selbstgemachtes Kartoffelpüree, 971
- Zucchini mit Käse-Kartoffelpüree, 1020
- KARTOFFELPUFFER**
- Gefüllte Kartoffelpuffer, 549
- Kartoffel-Gemüse-Puffer, 642
- Kartoffel-Kraut-Puffer mit Wacholderquark, 651
- Kartoffelpuffer mit Dreimus, 785
- Kartoffelpuffer mit Räucherlachs, 788
- Kartoffelpuffer Parisienne, 790
- Kräuterrösti, 837
- Mediterrane Kartoffelpuffer, 850
- Pilzkartoffelpuffer, 894
- Rosinen-Nuß-Puffer, 939
- KARTOFFELSALAT**
- Badischer warmer Kartoffelsalat, 444
- Bayrischer Kartoffelsalat mit Wiener Würstchen, 455
- Exotischer Kartoffelsalat, 1090
- Frischer Kartoffelsalat, 1092
- Frischer Kartoffelsalat mit Hähnchen, 1092
- Frühlingskartoffeln, 1093
- Gemüse-Cordon bleu mit Kartoffelsalat, 557
- Griechischer Kartoffelsalat, 1097
- Grüner Kartoffelsalat, 1098, 1099
- Gummelalat (Kartoffelsalat), 1100
- Gurken-Kartoffelsalat, 1101
- Harzer Kartoffelsalat, 599
- Italienischer Kartoffel-Rucolasalat mit Lammfilets, 1103
- Italienischer Kartoffelsalat, 1104
- Kartoffel-Avocado-Salat, 626
- Kartoffel-Erbesen-Salat, 1109
- Kartoffel-Gemüse-Salat, 1110
- Kartoffel-Kräuter-Salat mit Lammkoteletts, 1112
- Kartoffel-Sellerie-Salat, 1118
- Kartoffel-Speck-Salat mit Ei, 1119
- Kartoffelsalat, 1121–1123
- Kartoffelsalat auf rheinische Art, 1127
- Kartoffelsalat auf Rucola mit gebratenen Champignons, 1127
- Kartoffelsalat aus dem Ofen, 1128
- Kartoffelsalat de luxe, 1129
- Kartoffelsalat mit Basilikummayonnaise, 1130
- Kartoffelsalat mit Birnen, 1131
- Kartoffelsalat mit Endivien, 797
- Kartoffelsalat mit Forelle und Feldsalat, 798
- Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten und Fleischwurst, 1132
- Kartoffelsalat mit grünen Bohnen, 1133
- Kartoffelsalat mit Grünkohl, Speck und Pinienkernen, 799

- Kartoffelsalat mit Gurken, 1135
 Kartoffelsalat mit Joghurt-Dressing, 1137
 Kartoffelsalat mit Käse und Schinken, 1137
 Kartoffelsalat mit Kasseler und Rucola, 800
 Kartoffelsalat mit Kefen, 1138
 Kartoffelsalat mit knusprigen Speckwürfeln, 1139
 Kartoffelsalat mit Lachsrahm, 1141
 Kartoffelsalat mit Matjes, 1142
 Kartoffelsalat mit Mayonnaise, 406, 1144
 Kartoffelsalat mit Meeresfrüchten und gegrilltem Zander, 801
 Kartoffelsalat mit Petersilie und Zitrone, 1145
 Kartoffelsalat mit Radicchio und Ei, 1145
 Kartoffelsalat mit Radicchio und Friesisch Blue, 1146
 Kartoffelsalat mit Räucherlachs, 1147
 Kartoffelsalat mit Rindfleisch, 1148
 Kartoffelsalat mit rohem Schinken, 1148
 Kartoffelsalat mit roten Zwiebeln, 801
 Kartoffelsalat mit Schinken, 1150
 Kartoffelsalat mit Schinken und Käse, 802
 Kartoffelsalat mit Schnitzelspießen, 257
 Kartoffelsalat mit Senfsauce, 1151
 Kartoffelsalat mit Senfsoße, 1151
 Kartoffelsalat mit Speck, 1153, 1154
 Kartoffelsalat mit Thunfisch, 1155
 Kartoffelsalat mit Tomaten und Basilikum, 1155
 Kartoffelsalat mit Walnüssen, 1156
 Kartoffelsalat mit Wiener, 1157
 Kartoffelsalat mit Zucchini und Pilzen, 802
 Kasseler auf Kartoffelsalat, 352
 Kickboard, 1159
 KRUSTENBRATEN MIT WARMEM
- KARTOFFELSALAT, 355
 Lauwarmer Kartoffelsalat - mit roter Bete, 1162
 Lauwarmer Kartoffelsalat mit roten Linsen, 842
 Leas Kartoffelsalat, 1162
 Mediterraner Kartoffelsalat, 1163
 New Yorker Salat, 1164
 Oliven-Kartoffelsalat mit krossen Spanferkelbacken, 362
 Omas Kartoffelsalat, 872
 Paprika-Kartoffelsalat, 1166
 Pikanter Kartoffel-Linsen-Salat, 1167
 Rosenkohl-Kartoffelsalat, 1171
 Salat aus Kartoffeln und Rüben, 1172
 Salat mit Backfisch, 1172
 Salat von neuen Kartoffeln, 1174
 Schwäbischer Kartoffelsalat, 412, 1176
 Schwäbischer Kartoffelsalat mit Schinken und Rauke, 1176
 Speck-Kartoffel-Salat, 1177
 Warmer Kartoffelsalat, 1179
 Warmer Kartoffelsalat mit jungem Lauch und gegrilltem Steak, 1011
 Warmer Kartoffelsalat mit Speck, 1011
 Welscher Kartoffelsalat, 1183
 Wendischer Kartoffelsalat, 1013
- KARTOFFELSUPPE
 Kartoffelsuppe mit Forellenkaviar, 1290
- KASSELER
 Bunter Rosenkohleintopf, 135
 Heidekartoffeln mit Quarkcreme, 601
 Kartoffel-Raclette-Auflauf mit Kasseler, 205
 Kartoffellasagne mit Kasseler, 722
 Kartoffeln mit Sauerkraut & Kasseler, 741
 Kartoffelpfanne mit Kasseler, 256
 Kasseler auf Kartoffelsalat, 352
 Kasseler-Aprikosen-Topf, 263
 Süßkartoffel-Püree zu Kasseler-Ragout, 995
- KAVIAR

- Imperial-Kartoffeln auf Dillschaum mit Kaviar, 610
 Kartoffelchen mit Kaviar gefüllt, 622, 1253
 Kartoffel-Zwiebel-Rösti mit Dreierlei Kaviar, 700
 Kartoffelsalat mit Kaviar, 800
 Ofenkartoffeln mit Kaviar und Sahne, 867
 Pellkartoffeln mit Kaviarcreme, 882
- KEFIR
 Kartoffel-Kefirsuppe, 1262
- KEIMLING
 Broccoli-Topf, 474
- KERBEL
 Cremige Kartoffel-Kerbel-Suppe, 1235
 Kartoffelspieße mit Kerbel-Creme, 810
 Kerbel-Kartoffel-Gratin, 264
 Kohlrabischeiben in Kerbelsahne, 830
- KIND
 Feine Kartoffelsuppe, 1239
 Gemüseragout mit Kartoffelkruste, 562
 Kartoffel-Paprika-Suppe, 1267
 Kartoffelgratin mit Apfelkruste, 1218
 Kartoffelnudeln mit Mohn, 101
 Kartoffelsuppe mit Würstchen, 1309
 Kartoffelzipfe, 51
 Mangoldröllchen mit Parmesan, 846
 Nußkartoffeln mit Curryquark, 858
 Überraschungskartoffeln, 1007
 Waldviertler Erdäpfelstrudel, 1010
- KINDER-KUECHE
 Pommes frites aus dem Backofen, 899
 Schweizer Rösti, 970
- KIRSCH
 Kartoffel-Kirschen-Täschli, 650
- KLEINKIND
 Kartoffelpuffer (ab 13. Monat), 1207
 Kartoffelschnee (ab 6. Monat), 1208
 Tortilla mit Kartoffeln, 121
- KLOSS
 Allgäuer Kartoffelklöße, 431
 Biwwelsches Knepp, 460
- Buchweizen-Kartoffelklöße mit Harzer-Roller-Füllung, 475
 Bunte Klöße mit Frühlingsgemüse, 479
 Gefüllte Kartoffelklöße, 530
 Gefüllte Kartoffelklöße auf rotem Zwiebel-Thymian-Gemüse, 531
 Gefüllte Kartoffelklöße mit Mett, 531
 Grundrezept Kartoffelklöße, 399
 Gute Klöße, Schlechte Klöße - Yvonne Catterfeld, 595
 Halbseidene, 17
 Kartoffel-Buchweizen-Klöße, 24
 Kartoffel-Kirsch-Klöße mit Eieguss, 649
 Kartoffel-Klöße-Grundrezept, 400
 Kartoffel-Ricotta-Klöße mit Entensoße, 677
 Kartoffelgeheimnis mit Hackfleisch, 706
 Kartoffelklöschen, 31
 Kartoffelklößchen Berner Art, 713
 Kartoffelklöße, 31–34, 401, 713
 Kartoffelklöße halb und halb, 35
 Kartoffelklöße mit Hack-Gemüse-Soße, 714
 Kartoffelklöße mit Hackfleischfüllung, 714
 Kartoffelklöße mit Sonnenblumenkernen, 715
 Kirn-Sulzbacher gefüllte Klees, 823
 Klöße von gekochten und rohen Kartoffeln, 51
 Kräuterklöße mit Grüner Soße, 835
 Omas flache Klöße, 60
 Pesto-Klöße mit gebratenen Tomaten, 886
 Petersilienknödel, 63
 Pflaumenklöße, 104
 Rohe Klöße mit Mischpilz-Rahm, 936
 Sauerkrautklöße, 956
 Schlesische Kartoffelklöße, 74
 Thüringer Klöße, 81
 Wickelklöße mit Semmelbröseln, 1014
- KLOSTERS

- Härdöpfelchabis (Kartoffeln mit Kraut), 599
- KNOBLAUCH**
- Gemüsesuppe mit Basilikumcreme - Soupe au Pistou, 1244
- Hühnersuppe aus Malaysia - sop ayam, 1251
- Kartoffel-Gurken-Salat, 1111
- Kartoffelauflauf mit Knoblauchsahne, 223
- Knoblauchhähnchen - Polio al ajillo, 386
- Knoblauchkartoffeln mit Lammkoteletts, 353
- Moussaka, 360
- Pellkartoffeln, 879
- Zitronenkartoffeln, 1019
- KNOEDEL**
- 'Halbseidene' Wurst-Knödel, 425
- Bärlauchknödel, 448
- Basilikumknödel mit gebratenen Pilzen, 450
- Gebratene Kartoffel-Quarcknödel mit Speck, 523
- Halbseidene Knödel, 17
- Käseknödel mit Tomaten-Specksauce, 618
- Kartoffel-Grieß-Knödel mit Mandeln, 644
- Kartoffel-Quark-Knödel, 673
- Kartoffelknödel, 36, 37
- Kartoffelteig für süße Knödel, 407
- Knödel, 52
- Marillenknödel, 102
- Sauerkraut-Speck-Knödel mit Leberwurst und marinierten Gurkenspaghetti, 955
- Zwetschenknödel, 1024
- Zwetschgenknödel, 107
- KNOLLENSELLERIE**
- Kartoffelpüree mit Pilzschmarrn, 782
- KOHL**
- Gefüllte Kartoffeln, 538
- Geröstetes Sauerkraut mit Schupfnudeln, 563
- Härdöpfelchabis (Kartoffeln mit Kraut), 599
- Kartoffel-Rosenkohl-Eintopf, 206
- Kartoffel-Weißkohl-Rösti, 693
- Kartoffelauflauf mit Weißkohl, 229
- Kartoffeln mit Sauerkraut & Kasseler, 741
- Krautschupfnudeln, 837
- Reibekuchen mit Sauerkraut, 68
- Rotkrauttorte, 945
- Sauerstampfe, 318
- Spitzkohlblatlinge mit Radieschensauce, 985
- Urner Häfelichabis, 300
- KOHLRABI**
- Honigkartoffeln, 20
- Kartoffel-Kohlrabi-Gratin, 25
- Kartoffel-Omeletts mit Käse - und Kohlrabi, 113
- Kohlrabi-Kartoffel-Gratin, 265, 266
- Kohlrabi-Kartoffel-Salat, 1159
- Minestrone mit Polentaklößchen, 1319
- Schnüsch, 288
- KOKOS**
- Kartoffel-Lauchsuppe mit Kokos, 1265
- KOKOSMILCH**
- Rindfleisch mit Kartoffeln und Currysauce, 366
- KOMPOTT**
- Reibekuchen mit Pumpernickel auf Apfelkompott und Preiselbeersaft, 912
- KOTELETT**
- Kartoffelspieße mit Lammkoteletts, 351
- Knoblauchkartoffeln mit Lammkoteletts, 353
- Kotelett mit gratinierter Kartoffelhaube zu Roter Bete, 354
- KRABBE**
- Dänische Kartoffelpfanne, 487
- Gefüllte Kartoffeln mit Krabben, 543

- Holsteiner Kartoffelsuppe mit Krabben, 1251
 Husumer Kartoffelpuffer, 609
 Kartoffelcremesuppe mit Krabben, 1274
 Kartoffelsalat mit Krabben, 1139
 Kartoffelsoufflé mit Krabben, 259
 Kartoffelsuppe mit Krabben, 1296
 Kartoffeltaler mit Krabbenrührei, 818
 Krabben-Kartoffel-Salat, 1160
 Krabbencreme, 1196
 Kräuter-Kartoffel-Suppe, 1315
- KRAEUTER
- 'Grüner' Kartoffel-Salat, 1083
 7-Kräuter-Sauce, 1187
 Backkartoffeln mit grüner Sauce, 440
 Bärenklau-Kartoffel-Gratin, 129
 Bärlauch-Kartoffelpüree, 445
 Brunnenkresse-Gnocchi, 7
 Buttermilchsuppe mit Schnittlauch, 1232
 Duchess, 391
 Erdäpfel-Bärlauch-Strudel, 495
 Gebackene Kartoffeln, 517
 Gebackene Kartoffeln mit Kräutercreme, 518
 Gefüllte Kartoffeln mit Kräutercreme, 543
 Gefüllte Kartoffeln mit Rote Bete, Oliven und Sellerie auf Kräutersauce, 545
 Geißfuß-Truffade, 555
 Gierschkartoffeln, 564
 Grüne Kartoffeln, 592
 Grüne Kartoffelplätzchen, 593
 Grüne Kräutergnocchi mit Tomatensauce spezial, 594
 Grüne Sauce, 1191
 Grüner Kartoffelsalat, 1098, 1099
 Hasselback-Kartoffeln, 600
 Hessische grüne Pfannkuchen, 603
 Kalbsfilet mit Kräuterkruste, 341
 Kalbssteaks mit Brunnenkresse-Gnocchi, 343
- Kartoffel-Gurken-Salat, 1111
 Kartoffel-Kräuter-Nocken zu Blumenkohl, 26
 Kartoffel-Kräuter-Salat mit Lammkoteletts, 1112
 Kartoffel-Kräuter-Terrine, 1077, 1078
 Kartoffel-Zucchini-Reibeküchle mit Räucherlachs und Kräuterschmand, 698
 Kartoffeln mit Kräutercreme, 733
 Kartoffeln mit Kräutern & Zwiebeln, 733
 Kartoffelnockerln mit Kräutern, 751
 Kartoffelpfanne mit Putenbrust in Kräutersauce, 765
 Kartoffelsalat mit Brunnenkresse, 1131
 Kartoffelsalat mit Kräuterquark, 1140
 Kartoffelsalat mit Sauerampfer, 1149
 Kräuter-Dip, 1196
 Kräuter-Käse-Kartoffeln, 832
 Kräuter-Kartoffeltätschli, 833
 Kräuter-Taler, 53
 Kräuterkartoffeln, 54
 Kräuterkartoffeln mit Rührei und Schinken, 834
 Kräuterquark, 1197
 Kräutersalat mit Kartoffeldressing, 1161
 Kräutersalz, 392
 Lyoneser Kräuterquark, 1198
 Neue Kartoffeln in Béchamel-Kräutersauce, 854
 Pellkartoffeln, 879
 Pellkartoffeln mit grüner Sauce, 882
 Ratatouille mit provenzalischen Kartoffeln, 907
 Röstis mit Kräuterquark, 933
 Rosmarinkartoffeln, 941
 Sahne-Dill-Kartoffeln, 951
 Schmorke mit Landquark, 960
 Schnelle Gemüsesuppe, 1332
 Überbackene Kräuter-Kartoffeln, 1006
 Überbackene Kräuterkartoffeln, 1007
- KRAPFE

- Käsekrapfen auf Feldsalat-Buttermilchschaum, 619
Zillertaler Krapfen, 1075
- KRESSE
Kartoffel-Brunnenkresse-Salat, 1107
- KRETA
Grüne Bohnen, 591
Ofenkartoffeln, 864
- KROKETTE
Kartoffelkroketten, 37
Kroketten, 55, 410
- KUCHEN
Einsiedler Ofeturli - Salziger Käsekuchen, 494
Käse-Kartoffeltorte, 1029
Kartoffelkuchen, 1032, 1055
Kartoffelkuchen auf sächsische Art, 1032
Kartoffelkuchen mit Birnen, 1033
Kartoffeltorte mit Schokolade, 1035
Kräuter-Kartoffel-Kuchen, 833
Krommbierekuche (Kartoffelkuchen), 1037
Scharkuchen, 1039
Schweizer Kartoffelkuchen, 1039
Stachelbärger Händöpfelurte (Kartoffelkuchen), 1040
Süßer Eifeler Döppekooche, 1040
- KUEMMEL
Kümmelkartoffeln, 838
- KUERBIS
Feuriges Kürbis-Gulasch, 500
Gschwellti-Kürbis-Frittata, 111
Kartoffel-Curry mit Kürbis, 633
Kartoffel-Kürbis-Auflauf, 194
Kartoffel-Kürbis-Gratin mit Gorgonzola, 194
Kartoffel-Kürbis-Suppe, 195
Kartoffelsuppe mit Kürbis, 1298
Kürbis & Kartoffeln vom Blech, 839
Kürbis-Kartoffel-Eintopf, 267
Kürbis-Kartoffel-Püree mit Ei, 839
Kürbis-Möhren-Auflauf, 267
Kürbiscremesuppe, 1316
- Kürbisragout mit Austernpilzen, Frühlingszwiebeln und Kartoffelknödelchen, 840
Sahnige Kartoffel-Kürbis-Pfanne, 952
Sommer-Rösti, 1224
Steirische Kürbispfanne, 989
- LACHS
Apfel-Kartoffel-Würfel an Lachsfilet auf Sauerkraut, 305
Bärlauch-Kartoffelsalat mit Lachs, 1085
Feine Lachs-Kartoffel-Suppe, 1240
Folienkartoffeln mit Lachscreme, 506
Frische Reibeküchlein mit Lachs und frechem Dip, 1241
Frühkartoffelsalat mit Lachs, 1093
Gefüllte Kartoffeln mit Wirsing-Shiitakepilzen und Lachs, 547
Gefüllte Ofenkartoffeln mit Lachs, 551
Kartoffelchen mit Lachs & Kaviar, 622
Kartoffel - Lachscreme mit Leinöl, 88
Kartoffel-Auflauf mit Lachs, 170
Kartoffel-Blini mit Lachstatar und Kaviar, 627
Kartoffel-Lachs-Auflauf, 195
Kartoffel-Lachs-Gratin, 653
Kartoffel-Lachs-Pastete, 1079
Kartoffel-Oliven-Stampf mit Pfeffer-Lachs, 659
Kartoffel-Sellerie-Suppe mit Lachs, 1270
Kartoffel-Waffeln mit Lachs & Schmand, 692
Kartoffel-Zucchini-Reibeküchle mit Räucherlachs und Kräuterschmand, 698
Kartoffeln mit Räucherlachs und Wasabi-Crème, 1080
Kartoffelpuffer mit Lachs und Quark, 787
Kartoffelpuffer mit Räucherlachs, 788
Kartoffelpuffer mit Spargel und Lachs, 789

- Kartoffelrösti mit gebeiztem Wildlachs und Kaviar, 793
- Kartoffelsalat mit Lachs, 1140
- Kartoffelsalat mit Lachs in Meerrettich-Dressing, 1141
- Kartoffelsalat mit Lachsrahm, 1141
- Kartoffelsalat mit Räucherlachs, 1147
- Kartoffelsalat mit Spargel und Lachs, 1153
- Kartoffelstampf mit Lachswürfel, 312
- Kartoffelsuppe mit Lachs, 1299
- Kartoffelsuppe mit Stremellachs, 1308
- Kartoffelwaffeln mit Räucherlachs, 822
- Kerbel-Frühkartoffeln, 823
- Lachs mit Kartoffel-Käse-Kruste, 313
- Lachsfilet mit Kartoffelkruste, 313
- Mini-Rösti mit Lachstatar, 1320
- Reibekuchen mit Räucherlachs, 913
- Rösti mit Frühlingszwiebeln, Lachs und Dillsahne, 921
- Rösti mit Lachs und Dillsoße, 1326
- Saltimbocca-Kartoffeln mit Lachswürfeln, 317
- Spargel-Rösti mit Graved Lachs, 321
- Spinat-Gratin mit Lachs, 293
- Strudel mit Lachs und Weinsauce, 991
- Variation vom Lachs mit Reibekuchen und Limonensauerrahm, 1338
- LAENDERKUECHE**
- Berner Kartoffelrösti - (Bärner Rööschti), 458
- Groentestoemp, 15
- Ofenkartoffel mit Vacherinkäse - (Ofenhärdöpfel mit Vaschrin), 862
- LAMM**
- Creme-fraîche-Püree zu Lamm, 328
- Fleischkuchen mit Pfefferminz-Joghurt, 331
- Irish Stew, 162, 338
- Italienischer Kartoffel-Rucolasalat mit Lammfilets, 1103
- Kartoffel-Kräuter-Salat mit Lammkoteletts, 1112
- Kartoffel-Lamm-Voessen, 346
- Kartoffelauflauf mit Lamm, 225
- Kartoffeln mit Lamm, 348
- Kartoffelspieße mit Lammfilet, 351
- Kartoffelspieße mit Lammkoteletts, 351
- Knoblauchkartoffeln mit Lammkoteletts, 353
- Lamm-Nüsschen mit Weinlauch und Kartoffelgratin, 355
- Lammgigotbraten mit Kartoffeln, 356
- Lammkeule aus dem Ofen, 357
- Lammkeule mit Gemüse, 357
- Lammragout mit Zwiebeln, Rüeblü und Kartoffeln, 358
- Lammstew, 270
- Lammtopf aus Frisange, 270
- Lammtopf mit Kartoffel-Käse-Kruste, 271
- Moussaka, 360
- Palotzensuppe, 1321
- Shepherd's Pie, 973
- Uerner Häfelichabis, 300
- ZwisLammrücken in Kartoffelkruste 'Bocuse d'or', 375
- LAMMFILET**
- Palotzensuppe, 1321
- LAMMFLEISCH**
- Palotzensuppe, 1321
- LAMMKEULE**
- Lammkeule aus dem Ofen, 357
- Lammkeule mit Gemüse, 357
- LAMMKOTELETT**
- Kartoffel-Kräuter-Salat mit Lammkoteletts, 1112
- LASAGNE**
- Lasagne al pesto mit Kartoffeln, 1060
- LATTICH**
- Kartoffel-Lasagne, 653
- LAUCH**
- Döppenlappes, 9
- Gemüse mit Käsehäubchen, 556
- Gemüsesuppe mit Basilikumcreme - Soupe au Pistou, 1244
- Gratin à la romande, 153

- Gratin de pommes de terre et de poireaux, 154
 Heidschnucke im Mummegelee mit warmem Kartoffel-Lauch-Salat, 336
 Kartoffel-Apfel-Lauch-Gratin, 167
 Kartoffel-Lachs-Salat, 1113
 Kartoffel-Lauch-Auflauf mit Edelpilzkäse-Sesam-Kruste, 197
 Kartoffel-Lauch-Gratin, 198, 199
 Kartoffel-Lauch-Suppe, 1264
 Kartoffel-Lauchsuppe mit Pfifferlingen und krossen Speckchips, 1265
 Kartoffel-Omeletts mit Speck - und Lauchzwiebeln, 114
 Kartoffelgratin mit Apfelkruste, 1218
 Kartoffelsuppe mit Champignons, 1288
 Kartoffelsuppe mit Lauchringen, 1299
 Lauchquark, 1198
 Lauchsuppe mit Gorgonzola, 1317
 Lauchsuppe mit Rotbarsch, 1318
 Mixed Grill mit Kartoffel-Lauch-Gratin, 360
 Neue Kartoffeln im Lauchmantel auf Fleischsoße mit Käsehaube, 854
 Pichelsteiner, 364
 Püreenester mit Lauchgemüse, 901
 Rösti-Taler mit Räucherlachs, 932
 Rohe Lauch-Bratkartoffeln mit Gänse-sülze, 937
 Schales (Kartoffel-Lauch-Auflauf), 287
 See-Aal auf Gemüse, 320
 Vichyssoise, 1339
 Warmer Kartoffelsalat mit jungem Lauch und gegrilltem Steak, 1011
- LEBER
 Kalbsleber mit gebratenen Bananen, 341
 Kartoffelkuchen mit Gänseleber, 716
 Rösti mit Leberli, 368
- LEBERKAESE
 Bauernfrühstück 'Bayerische Art', 326
- LEICHT
 Bratkartoffeln mit Sülze und Remoula-de, 471
 Kartoffel-Sauerkraut-Auflauf, 207
 Schweizer Kartoffelkuchen, 1039
 Speckkartoffeln, 77
- LENGFISCH
 Warmer Kartoffelsalat zu Knusperfisch, 1180
- LINSE
 Gefüllte Kartoffeln mit Linsen, 544
 Kartoffel-Linsen-Salat, 1113
 Kartoffelcremesuppe mit roten Linsen, 1275
 Kartoffelsuppe mit Linsensprossen, 1300
 Linsen-Tätschli, 843
 Linsenplätzchen mit Joghurtsoße, 844
 Pikanter Kartoffel-Linsen-Salat, 1167
- LOEWENZAHN
 Bettseicher mit Kerschdscher und rusti-kaler Vinaigrette, 459
 Bettseicher mit rustikaler Vinaigrette und Kerschdscher, 1086
 Kartoffel-Löwenzahn-Salat, 1114
 Stampfkartoffeln mit - Löwenzahn, 986
 Stampfkartoffeln mit Löwenzahn, 987
- LOKALZEIT
 Kartoffeltorte 'Himmel und Erde', 1034
- MAERZ
 Austernpilz-Gemüsepfanne, 437
 Back-Kartoffeln mit Sauerkraut, 437
 Backkartoffeln mit Aprikosen-Kraut, 439
 Backkartoffeln mit Frühlingsquark, 439
 Bärlauch-Gnocchi mit Tomatensoße, 445
 Bauernpfanne mit Kartoffeln und Schinken, 454
 Brunnenkresse-Gnocchi, 7
 Dampfende Kartoffel-Wirz-Platte, 488
 Frühkartoffelsalat mit Lachs, 1093
 Gefüllte Kartoffeln, 533
 Gefüllte Kartoffeln mit Linsen, 544

- Gefüllte Kartoffeltaschen, 549
 Gnocchini an Bärlauchsauce, 577
 Gnocchini mit Trevisano, 577
 Gorgonzola-Gnocchi, 578
 Käse-Kartoffeltorte, 1029
 Kalbsrouladen mit Kartoffel-Zucchini-Gratin, 342
 Kalbssteaks mit Brunnenkresse-Gnocchi, 343
 Karamellkartoffeln mit Gemüse, 621
 Kartoffel-Bratlinge mit Tamarinden-Chutney, 1214
 Kartoffel-Broccoli-Auflauf mit Speck, 175
 Kartoffel-Eier-Pizza, 636
 Kartoffel-Endivien-Topf, 636
 Kartoffel-Kräuter-Nocken zu Blumenkohl, 26
 Kartoffel-Lachs-Auflauf, 195
 Kartoffel-Möhrengemüse, 658
 Kartoffel-Puffer mit Wurstsalat, 672
 Kartoffel-Schinken-Auflauf, 209
 Kartoffelbällchen, 29
 Kartoffelcurry mit Aprikosen, 703
 Kartoffelcurry mit Zucchini, 704
 Kartoffelgratin, 235
 Kartoffelgratin mit Spinat, 249
 Kartoffelküchlein mit Sauerampfer, 1218
 Kartoffeln in scharfer Soße, 1277
 Kartoffeln in Tomatensugo, 726
 Kartoffelpüree - Beilage, 44
 Kartoffelpüree-Auflauf, 256
 Kartoffelpuffer mit Sauce tartare, 789
 Kartoffelröllchen mit Walnussfüllung, 793
 Kartoffelsalat mit Joghurt-Dressing, 1137
 Kartoffelsalat mit Radicchio und Ei, 1145
 Kartoffelsalat mit Speck, 1153
 Kartoffelspieße mit Kräuterquark, 1220
 Kartoffelstock, 48
 Kartoffelstock rustico, 49
 Kartoffelstrudel mit Spinat, 1058
 Kartoffelsuppe mit Cabanossi, 1288
 Kartoffelsuppe mit Knusperspeck, 1295
 Kartoffeltaschen mit Käsefüllung, 818
 Kroketten, 55
 Linsenbällchen mit Kokos-Chutney, 1221
 Ofenkartoffeln mit Senf-Topping, 870
 Ofenkartoffeln mit Speck und Käse, 870
 Pikanter Kartoffel-Linsen-Salat, 1167
 Reibekuchen auf griechische Art, 909
 Rüebl-Galetten, 948
 Rüebl-Kartoffel-Gratin, 284
 Schnelle Kartoffelsuppe mit Avocado, 1333
 Schweinsfilet im Kartoffelmantel, 372
 Spargel-Frittata, 120
 Tofu-Kartoffel-Burger, 96
 Tomaten-Kartoffel-Chili, 999
 Tortilla mit Kartoffeln, 121
 Überbackene Kräuter-Kartoffeln, 1006
 Wickelklöße mit Semmelbröseln, 1014
 Würzige Ofenkartoffel, 1225
 Zitronen-Kartoffel, 1340
- MAGERQUARK
 Kartoffelfondue mit Quarkdips, 705
- MAI
 Äpler Kartoffelaufbau, 428
 Bärlauchgnocchi, 446
 Bratkartoffeln mit Schafskäse, 468
 Broccoli-Kartoffel-Gratin mit Ei, 134
 Broccoli-Kartoffel-Topf mit Ei, 474
 Bunter Kartoffelgratin, 479
 Die Frühreifen Kartoffeln, 394
 Fish 'n' Chips, 306
 Focaccia alla Basilicata, 87
 Frühlingskartoffeln in Thymianbutter, 514
 Frühlingsquark mit Pellkartoffeln, 515
 Gefüllte Kartoffeln, 535
 Gefüllte Kartoffeln auf italienische Art, 540
 Gefüllte Kartoffelpuffer, 549
 Gemüse im Kartoffelkörbli, 12

- Gnocchi mit Gemüsesauce, 568
 Grün-weiße Spargelplatte mit Speckkartoffeln und Basilikum-Vinaigrette, 590
 Häppere-Chueche (Kartoffelfladen), 598
 Kartoffel mit Schinken-Rührei, 624
 Kartoffel-Curry mit Spinat, 633
 Kartoffel-Erbsen-Salat, 1109
 Kartoffel-Fisch-Topf auf spanische Art, 637
 Kartoffel-Gemüse-Küchlein, 640
 Kartoffel-Lamm-Voressen, 346
 Kartoffel-Paprika-Spieße mit Mangosoße, 662
 Kartoffel-Spieße mit Garnelen, 685
 Kartoffel-Wurst-Blech, 695
 Kartoffelauflauf mit Schälrippchen, 227
 Kartoffelauflauf mit Sellerie, 228
 Kartoffelfladen mit Fisch, 705
 Kartoffelgratin, 238
 Kartoffelgratin mit Fontina-Käse, 241
 Kartoffelkuchen mit Gänseleber, 716
 Kartoffeln im Speckmantel, 724
 Kartoffeln in vornehmen Bissen, 404
 Kartoffelnudel-Pfanne mit Räucher-speck und Champignons, 752
 Kartoffelpfanne mit Garnelen-Spießen, 761
 Kartoffelpfanne mit Pfifferlingen, 764
 Kartoffelpizzas, 775
 Kartoffelplätzchen mit Tomaten-Dip, 779
 Kartoffelsalat mit Kefen, 1138
 Kartoffelstampf mit Lachswürfel, 312
 Kartoffelsticks mit Zucchinischeiben, 814
 Kesselkuchen 'Deppelappes', 265
 Knoblauchkartoffeln mit Feta, 826
 Knusprige Kartoffelpuffer, 828
 Kopfsalat mit Hähnchenbrust, 831
 Koriander-Kartoffeln & Dips, 831
 Kräuter-Kartoffel-Kuchen, 833
 Kräuterkartoffeln, 54
 KräuterklöÙe mit Grüner SoÙe, 835
 Kräutersalz, 392
 Mediterraner Kartoffelsalat, 1163
 Neue Kartoffeln in Béchamel-Kräuter-Sauce, 854
 Ofenkartoffel-Salat, 862
 Ofenkartoffeln, 863
 Pellkartoffelsalat mit Hacksteaks, 1166
 Pommes Dauphine, 64
 Rahmkartoffeln aus dem Ofen, 905
 Roasted Sweetcorn Potatoes, 919
 Rösti mit Avocado & Schinken, 920
 Rösti-Ecken mit Bacon & Tomaten, 929
 Rösti-Nestli, 930
 Röstkartoffeln in Aceto Balsamico, 935
 Spanische Kartoffel-Pfanne, 975
 Spargel-Rösti, 979
 SpieÙe mit Kartoffeln oder Paprika, 984
 Spinat mit Trutenbrust und Kartoffeln, 388
 Suuri Gummeli, 80
- MAIS
 Kartoffel-Mais-Suppe mit Schüblig, 1266
 Mais-Nuggets, 57
 Mexikanische Folienkartoffeln, 850
- MAKKARONI
 Älplermagronen mit Schabziger, 123
- MALLORCA
 Knoblauchhähnchen - Polio al ajillo, 386
 Runzelkartoffeln - Papas arrugadas, 948
 Spanische Tortilla, 976
 Tortilla Española - Spanisches Omelett, 1001
 Tortilla Würfel, 1002
 Tumbet, 1004
- MALZBIER
 Heidschnucke im Mummegelee mit warmem Kartoffel-Lauch-Salat, 336
- MANDEL
 Cremesuppe mit grünem Spargel, 1234
 Kalte Mandelsauce, 1194

- Kartoffeln mit Pestohaube und Gemüse, 738
 Rosinen-Nuß-Puffer, 939
 Süßes Gemüse-Curry, 1225
- MANGO
 Gurken-Mango-Dip, 1192
- MANGOLD
 Kartoffel-Mangold-Gemüse mit Fischplatte, 311
 Kartoffel-Mangold-Suppe, 1266
 Kartoffelsuppe mit rotem Mangold, 1304
 Mangold mit Käsekruste, 1221
 Mangoldröllchen mit Parmesan, 846
 Pommes de terre et saucisson, 898
- MATJES
 Kartoffeln mit Matjes-Tatar, 735
 Kartoffelsalat mit Matjes, 1142
 Kartoffelsalat mit Matjes und Radieschen, 1143
 Matjes mit Rosmarin-Kartoffeln, 314
 Matjes mit Speckstippe, 315
 Rösti vom Blech mit Matjescocktail, 926
 Rosmarinkartoffeln mit Sauerrahmdip, 942
 Schwedische Ofenkartoffeln mit Senfmatjes, 969
- MAYONNAISE
 Grüner Kartoffelsalat, 1099
- MECKLENBURG
 Eier in Gräunkramsoß' mit Pölltüften, 109
 Kartoffelsuppe mit Speck und Pflaumen, 1307
- MEDITERRAN
 Mediterrane Bratkartoffeln mit Salsiccia und Oliven, 847
- MEERESFRUCHT
 Chili-Kartoffelsuppe mit Garnelen, 1233
 Dänische Kartoffelpfanne, 487
 Garnelenpfanne mit Basilikum, 308
 Gefüllte Kartoffeln mit Krabben, 543
 Grieß-Gnocchetti mit Garnelen, 1045
 Holsteiner Kartoffelsuppe mit Krabben, 1251
 Husumer Kartoffelpuffer, 609
 Kartoffel mit Krabben & Sprossen-Mix, 623
 Kartoffel-Scampi-Spieße, 680
 Kartoffel-Spargel-Salat mit Shrimps, 1118
 Kartoffelcremesuppe mit Krabben, 1274
 Kartoffelsalat mit Krabben, 1139
 Kartoffelsalat mit Meeresfrüchten und gegrilltem Zander, 801
 Kartoffelsoufflé mit Krabben, 259
 Kartoffelsuppe mit gebratenen Scampi, 1291
 Kartoffelsuppe mit Krabben, 1296
 Kartoffelsuppe mit Muscheln mit Rouille, 261
 Krabben-Kartoffel-Salat, 1160
 Kräuter-Kartoffel-Suppe, 1315
 Residenz-Salat, 1170
 Scampi-Kartoffelsalat, 1175
- MEERRETTICH
 Cantadousauce, 1188
- MEHL
 Waldviertler Erdäpfelstrudel, 1010
- MEHLSPEISE
 Gnocchi mit Gorgonzola, 1042
 Gnocchi mit Ratatouille-Ragout, 1043
 Gnocchi mit Steinpilzen, 1043
 Gnocchi mit Tomatensoße, 1044
 Karelische Piroggen - Karjalanpiirakat, 1046
 Kartoffel-Focaccia, 1048
 Kartoffel-Fondue-Wähe, 1049
 Kartoffel-Ingwer-Crêpes, 1049
 Kartoffel-Pizza mit Kapernäpfeln, 1050
 Kartoffel-Quiche mit Wirsing, 1051
 Kartoffel-Wähe, 1052
 Kartoffelfladen, 704, 1053
 Kartoffelgnocchi mit Béchamel und Oliven, 1054

- Kartoffelpickert, 1056
 Kartoffelpizzette, 1056
 Kartoffelplatz, 780
 Kartoffelquiche mit Fenchelwürze, 1057
 Kartoffelstrudel mit Spinat, 1058
 Kartoffeltörtchen mit Rauke, 1059
 Krautschupfnudeln, 837
 Pflaumen-Gnocchi, 1061
 Samosas, 1066
 Sardische Gnocchi mit Pecorino und Safran, 1067
 Schwäbischer Kartoffelkuchen, 1067
 Torte aus Kartoffeln, Käse und Schinken, 1069
 Vollkornpizza mit Kartoffeln, Zwiebeln und Kapern, 1073
 Weihnachtspizza mit Kartoffeln, 1073
 Wirsingquiche, 1073
 Ziegenkäse-Kartoffel-Strudel, 1074
- MENUE
- Gebackene Kartoffeln, 12
 Kartoffelkörnchen mit Zucchini Salat, 37
 Süße Kartoffeln - Reispudding, 105
- METT
- Gärtnersalat mit Mettbällchen, 1095
 Kartoffel-Mett-Auflauf, 200
 Kartoffel-Mett-Pfanne, 656
 Kartoffeln mit Mettfüllung, 736
- METTWURST
- Platen in de Pann, 896
- MIESMUSCHEL
- Ricotta-Gnocchi mit Miesmuscheln, 1065
- MIKROWELLE
- Bauernfrühstück, 1205
 Bechamelkartoffeln, 3
 Expreß-Raclette, 497
 Kartoffel-Hähnchen-Topf, 192
 Kartoffel-Omeletts mit Kabanossi - - Wurst und Zucchini, 112
 Kartoffel-Omeletts mit Käse - und Kohlrabi, 113
 Kartoffel-Omeletts mit Speck - und Lauchzwiebeln, 114
 Kartoffel-Sauerkraut-Auflauf, 207
 Kartoffel-Tomaten-Auflauf, 215
 Kartoffelgratin, 709, 710
 Kartoffelschnee mit Erbsen und Rindfleisch, 350
- MILCH
- Gratin dauphinois, 579
- MITTEL
- Gnocchi mit Spinat und Ofentomaten, 573
 Kartoffeln- und Paprikabrot, 94
 Kartoffeltörtchen mit Rauke, 1059
- MITTELMEER
- Tortilla, 1000
- MOEHRE
- Bollito misto mit Kräutersauce, 326
 Edelpilz-Möhrenpuffer mit fruchtigem Relish, 493
 Gemüserösti, 563
 Holländischer Eintopf, 162
 Karotten-Babbel (Kartoffel-Karotten-Püree), 165
 Kartoffel-Gemüse mit Möhren, 639
 Kartoffel-Möhren-Gratin, 201
 Kartoffel-Möhren-Pfanne, 656, 657
 Kartoffel-Möhren-Rösti mit Schnittlauchquark, 657
 KARTOFFEL-MÖHRENGRATIN, 202
 Kartoffelaufbau mit Möhren, 226
 Kartoffeln mit Möhren und Sellerie zu Schmorrippchen, 736
 Kartoffeln und Mohrrüben in Senfsahne, 747
 Lammkeule mit Gemüse, 357
 Lammragout mit Zwiebeln, Rüebl und Kartoffeln, 358
 Mariniertes Möhren-Kartoffelgemüse, 58
 Möhren-Kartoffel-Torte, 1037
 Pellkartoffeln mit Sprossen-Quark, 1223

- Räben mit Rüebl, 279
 Rüebl-Galetten, 948
 Rüebl-Kartoffel-Gratin, 284
 Schillerlocken im Kartoffel-Möhren-
 Beet, 318
 Schnüsch, 288
- MOHN
 Kartoffelcurry mit Mohnsamen, 1217
 Kartoffelnudeln mit Mohn, 101
- MOST
 Apfel-Kartoffel-Gratin, 125
- MOZZARELLA
 Bratkartoffeln mit Tomaten und Mozza-
 rella, 472
 Kartoffel-Mozzarella-Gratin, 202
 Kugelrunder Gratin, 268
- MUENCHEN
 Kartoffelsalat, 46
- MUFFIN
 Kartoffel-Speck-Muffins, 684
- MUSCHEL
 Kartoffelsuppe mit Muscheln mit Rouil-
 le, 261
 Reistorte mit Muscheln und Kartoffeln,
 281
- NEUENBURG
 Kartoffelnudeln, 41
- NIEDERSACHSEN
 Lütje Tuffels (Röstkartoffeln), 56
- NOCKE
 Kartoffel-Quark-Nocken mit Salbeibut-
 ter, 673
 Kartoffelnocken mit Bergkäse, 749
 Kartoffelnockerln mit Kräutern, 751
- NORDRHEIN-WESTFALEN
 Himmel und Erde, 605
 Krosse Scheiben vom bergischen Pott-
 kuchen, 837
 Potthucke, 900
 Rheinische Rievkooche (Reibekuchen),
 916
 Speckreibekuchen mit Schmand, 983
- NORMAL
 Avocado-Kartoffel-Salat, 1084
 Bratkartoffeln mit Wurst und - Zucchi-
 ni, 472
 Gemüse-Rösti, 1212
 Harzer Kartoffelsalat, 1101
 Himmel und Erde, 605
 Kartoffel-Endivien-Salat, 1108
 Kartoffelpuffer mit feinen Pilzen, 785
 Kartoffelsalat mit Spargel und Lachs,
 1153
 Kohlrabi-Kartoffel-Gratin, 265
 Rösti, 69
 Tomaten-Kartoffel-Suppe, 1337
 Überbackene Kartoffelbällchen, 1005
 Wendischer Kartoffelsalat, 1183
 Wirsing-Kartoffelsalat, 1184
- NORWEGEN
 Kartoffelklöße, 33
- NOVEMBER
 Altbayerische Kartoffelsuppe, 1227
 Auflauf mit Kartoffelpüree, 127
 Basilikum-Speck-Kartöffelchen, 417
 Bauernfrühstück vom Blech, 453
 Berliner Kartoffelfächer, 457
 Bratlinge mit Blumenkohl, 473
 Bündner Tatar mit Gschwellti, 475
 Erdnuss-Kartoffelsuppe mit Cabanossi-
 Chips, 1238
 Glasierte Speck-Kartöffelchen, 565
 Gratin Gruyère (runde Form), 580
 Gratin provençale (ovale Form), 580
 Kartoffel-Auflauf mit Käsekruste, 169
 Kartoffel-Bohnen-Tortilla, 629
 Kartoffel-Gratin, 24
 Kartoffel-Kürbis-Auflauf, 194
 Kartoffel-Mais-Suppe mit Schüblig,
 1266
 Kartoffel-Paprika-Suppe, 1267
 Kartoffel-Quark-Puffer mit Rotkohl,
 674
 Kartoffel-Sellerie-Suppe mit Lachs,
 1270
 Kartoffel-Steinpilz-Gratin, 214

- Kartoffel-Tortilla mit Tomaten und Paprika, 690
 Kartoffel-Wähe, 28
 Kartoffel-Zwiebel-Auflauf, 219
 Kartoffeleintopf mit Mini-Salami, 233
 Kartoffelgratin, 709
 Kartoffelgratin mit Schweinefilets, 248
 Kartoffelgratin-Cake, 30
 Kartoffeln mit Mangold und Kalbfleisch, 734
 Kartoffeln mit Steinpilzen, 745
 Kartoffelnudeln mit Mohn, 101
 Kartoffelpfanne mit Gemüse, 762
 Kartoffelragout mit Erbsen und Tomaten, 791
 Kartoffelsüppchen Deluxe, 1281
 Kartoffelsuppe mit Forellenkaviar, 1290
 Kartoffelsuppe mit Grillwürstchen, 1293
 Kartoffelsuppe mit Pilzen, 1302
 Kräuter-Kartoffelstock, 53
 Linsen-Tätschli, 843
 Peruanische Ofenkartoffeln, 885
 Rösti mit Rahm-Champignons, 925
 Röstkartoffeln mit Garnelen, 935
 Rosmarinkartoffel-Gratin, 284
 Savoyer Kartoffeltopf mit Käse, 287
 Schnittlauch-Rösti mit Räucherlachs, 965
 Spanischer Kartoffelteller mit Kapern, 976
 Spinat-Gnoccolo mit Pilzragout, 984
 Steckrüben-Puffer mit Sprossenquark, 988
 Steirische Kürbispfanne, 989
 Süßkartoffel-Herzen, 993
 Süßkartoffelsuppe, 1336
 Tiroler Gröstl, 997
 Trüffel-Lauch-Kartoffelsalat, 1178
 Überbackene Kartoffelbällchen, 1005
 Überbackene Kartoffelscheiben, 83
 Warmer Safrankartoffelsalat, 1181
 Zimt-Bratkartoffeln, 85
- NUDEL
 'Chässmaggerone' (Käsehörnchen) mit Siedwurst und Apfelmus, 123
 Äplermagrone, 123
 Äplermagronen, 429
 Äplermagronen mit Schabziger, 123
 Chässmaggerone, 137
 Grieß-Gnocchetti mit Garnelen, 1045
 Kartoffelnudeln mit Mohn, 101
 Kartoffelnudeln mit Salami, 753
 Lasagne al pesto mit Kartoffeln, 1060
 Orecchiette mit Zwiebelkartoffeln, 1061
 Pasta e patate, 877
 Pizzoccheri-Gericht, 276
 Ravioli al pesto mit Kartoffeln und Scampi, 1062
 Ravioli mit Kartoffel-Pilz-Füllang, 1063
 Stanserplatte nach Opas Art, 294
 Tortelli mit Kartoffelfüllung, 1070
 Tortellini mit Kartoffeln und Speck, 1070
 Tortialioni mit Kartoffeln, 1072
 Trofie al pesto mit Kartoffeln und Böhnchen, 1072
- NUDELTEIG
 Zillertaler Krapfen, 1075
- NUSS
 Gebackene neue Kartoffeln, 1212
 Kartoffel-Walnuss-Gratin, 217
 Kartoffeln mit Grünkohlpüree, 730
 Kartoffelröllchen mit Walnussfüllung, 793
 Kartoffelstock mit Nuss-Pesto, 815
 Kartoffeltorte mit Schokolade, 1035
 Nuss-Dip, 1198
 Nuss-Fondue in Kartoffeln, 858
 Nußkartoffeln mit Curryquark, 858
 Spargel mit Nusskartoffeln und Orangensoße, 977
- OBST
 Dreimus zu Kartoffelpuffer, 491

- Hutzel, 162
- OESTERREICH
- Erdäpfelschnecken mit gekochtem Schinken, 496
- Erdäpfelgewurz, 391
- OFENKARTOFFEL
- Ofenkartoffel mit Ziegenkäse-Rauke-Creme, 862
- Ofenkartoffeln, 863
- OKTOBER
- Blechgrumbeeren mit Backäpfeln, 461
- Blitz-Schinkli, 132
- Bratkartoffel-Gulasch mit bunter Paprika, 465
- Bratkartoffeln mit Steinpilzen, 470
- Creme-fraîche-Püree zu Lamm, 328
- Die Kartoffel, 396
- Emmentaler Käs-Kartoffeln, 494
- Fisch-Kartoffel-Gratin, 143
- Folienkartoffel mit Meerrettich-Dip, 503
- Gefüllte Kartoffeln, 536
- Gefüllte Rösti, 553
- Herbst-Rösti, 601
- Käse-Kartoffel-Gratin mit Birnen, 165
- Kartoffel-Cremesuppe, 1257
- Kartoffel-Fisch-Auflauf mit Spinat, 181
- Kartoffel-Hackfleisch-Suppe, 1260
- Kartoffel-Hähnchen-Gratin, 192
- Kartoffel-Kürbis-Suppe, 195
- Kartoffel-Linsen-Salat, 1113
- Kartoffel-Mais-Puffer mit Joghurt-Dip, 655
- Kartoffel-Pilz-Gratin, 203
- Kartoffel-Pizza, 669
- Kartoffel-Raclette-Auflauf mit Kasselers, 205
- Kartoffel-Rindfleisch-Pfanne, 346
- Kartoffel-Soufflé, 114
- Kartoffel-Soufflé mit Rucola, 683
- Kartoffel-Speck-Salat mit Trauben, 1119
- Kartoffelaufbau mit Gemüse, 222
- Kartoffelaufbau mit Käse und Äpfel, 223
- Kartoffelchüechli, 1031
- Kartoffeleintopf auf elsässische Art, 230
- Kartoffelgratin, 237
- Kartoffelgratin mit Salat, 246
- Kartoffelgratin mit Schinken, 246
- Kartoffelklöße mit Hack-Gemüse-Soße, 714
- Kartoffelkuchen mit Birnen, 1033
- Kartoffellasagne mit Kasseler, 722
- Kartoffeln mit dreierlei Füllungen, 728
- Kartoffeln mit Schinkenfüllung, 743
- Kartoffeln und Poulet vom Blech, 384
- Kartoffelnocken überbacken, 750
- Kartoffelpfanne mit Feta, 760
- Kartoffelpfanne mit Speck, 766
- Kartoffelrollen mit Nuss-Zwiebel-Füllung, 796
- Kartoffelsalat mit rohem Schinken, 1148
- Kerbel-Kartoffel-Suppe mit Möhrennocken, 1313
- Kräuterpüree mit Bohnen, 836
- Kürbis & Kartoffeln vom Blech, 839
- Kürbis-Kartoffel-Püree mit Ei, 839
- Lachsfilet mit Kartoffelkruste, 313
- Mediterrane Kartoffelpuffer, 850
- Nuss-Fondue in Kartoffeln, 858
- Ofenkartoffeln mit Käsefüllung, 866
- Ofenkartoffeln mit Kaviar und Sahne, 867
- Ofenkartoffeln mit Quark, 869
- Paprika-Kartoffel-Suppe mit Garnelen, 1322
- Pasta e patate, 877
- Pikantes Kartoffelpüree, 892
- Pilz-Kartoffel-Curry, 893
- Pizokels, 895
- Pommes de terre et saucisson, 898
- Potée Vaudois, 277
- Potthucke, 899
- Quitten-Täschli, 66

- Räbeliechli-Räbenmus, 904
 Ragout aus Lauch und Kartoffeln (Porrosaida), 1038
 Rösti-Taler mit Räucherlachs, 932
 Röstkartoffeln in Aceto balsamico, 935
 Rosenkohlkartoffeln an Safransauce, 283
 Rucola-Gnocchi mit Pecorino, 947
 Sauerkraut-Kartoffel-Puffer, 954
 Schupfnudeln mit Kraut & Fleischkäse, 967
 Schwedische Fächerkartoffeln, 968
 Schweizer Käse-Mett-Kartoffeln, 290
 Schweizer Rösti, 970
 Tomaten-Fondue, 998
 Überbackene Käse-Kartoffeln, 1004
 Weinkartoffeln mit Zwiebeln, 84
 Wirsing-Kartoffelsalat, 1184
 Wirz-Päckli mit Kartoffeln, 1016
 Ziger-Kartoffeln, 1018
- OLIVE
 Folienkartoffeln mit Thunfisch, 509
 Hackbraten mit Oliven, 335
 Huhn mit Gemüseragout und Oliven, 381
 Kartoffel-Oliven-Stampf, 27
 Kartoffelgnocchi mit Béchamel und Oliven, 1054
 Kartoffelgratin mit Tomaten und Oliven, 250
 Mediterraner Kartoffelsalat, 1163
 Olivenkartoffeln, 60
 Olivenpasten zu Röstkartoffeln, 1199
- OMA
 Buttermilchgötzen, 480
 Dätscher (Kartoffelkuchen), 487
 Gebackene Kartoffeln oder Staagerieder, 520
 Himmel und Erde, 605
 Kartoffelbällchen, 28
 Kartoffelbrei mit Leberwurst, 701
 Kartoffelgulasch, 711
 Kartoffelsalat, 1123
 Labskaus, 269
- Mamaliga, 58
 Mengmus, 272
 Pflaumenklöße, 104
 Rauchemad, 907
 Sauerstampfe, 318
 Stampftüfften un Boddermelk, 987
 Stötnudeln mit Spiegeleier und ne satte dicke Melk, 79
 Stückche Apern (Warmer Kartoffelsalat), 1178
 Wendischer Kartoffelsalat, 1183
- OMELETT
 Frittata, 512
 Kartoffel-Gemüse-Omelett, 111
 Kartoffel-Omeletts mit Kabanossi - - Wurst und Zucchini, 112
 Kartoffel-Omeletts mit Käse - und Kohlrabi, 113
 Kartoffel-Omeletts mit Speck - und Lauchzwiebeln, 114
 Kartoffelomelett mit Zwiebeln, 115
 Kartoffelomelette, 116
 Kartoffelomelette - Frutália, 116
 Kartoffelomelette mit Zucchini, 117
 Rheinisches Kartoffelomelett, 918
 Savoyer Omelett, 119
 Thunfisch-Tortilla, 1337
 Tortilla Española - Spanisches Omelett, 1001
- ORANGE
 Kartoffel a'l Orange, 623
- ORECCHIETTE
 Orecchiette mit Zwiebelkartoffeln, 1061
- OSTERN
 Ostertaler Kartoffel-Eierwaffeln, 1038
- OSTPREUSSEN
 Kakalinski oder Bäbb, 619
 Kartoffelkeilchen mit Spirkel, 712
- P1
 Bauernfrühstück, 1205
 Berner Kartoffelrösti - (Bärner Rööschti), 458

- Kartoffelsalat mit Rindfleisch, 1148
 Kartoffelsuppe mit Stremellachs, 1308
 Kümmelkartoffeln, 838
 Ofenkartoffeln mit Basillikum-Tomaten, 865
- P10
 Klare Kartoffelsuppe, 1313
- P100
 'Knusper'-Folienkartoffel, 426
 Bunter Kartoffel-Gemüse-Auflauf, 135
 Gemüse-Kartoffelaufbau, 150
 Heidschnucke im Mummeele mit warmem Kartoffel-Lauch-Salat, 336
 Kartoffel-Möhren-Rösti mit Schnittlauchquark, 657
 Kartoffelcremesuppe, 1274
 Kartoffelpfanne mit Putenbrust in Kräutersauce, 765
 Kartoffelpizza, 771
 Süßer Kartoffelschmarrn mit Apfelpompott, 106
- P2
 Bauernfrühstück, 1205
 Frühlingskartoffeln, 1093
 Gebackene Kartoffeln mit Minze und Knoblauch, 518
 Gemüse mit Muscheln, 557
 Gemüse-Rösti, 1212
 Kartoffel-Gemüse-Suppe, 1260
 Kartoffel-Sauerkraut-Auflauf, 207
 Kartoffelgratin, 710
 Kartoffelgulasch mit grünen - Bohnen und Tomaten, 711
 Kartoffelgulasch mit grünen Bohnen und Tomaten, 711
 Kartoffelpuffer mit feinen Pilzen, 785
 Kartoffelsalat mit Spargel und Lachs, 1153
 Kartoffelsuppe, 1283
 Rösti-Doppeldecker, 929
- P3
 Frühlingskartoffeln, 1093
 Kohlrabi-Kartoffel-Gratin, 265
- P4
 Albiger Sackesgrumbeere, 431
 Artischockengemüse und Pilze mit Kartoffeln, 435
 Austernpilz-Kartoffel Gratin, 128
 Avocado-Kartoffel-Salat, 1084
 Backkartoffeln mit Schinken, 442
 Bauernaufbau, 130
 Béchamelkartoffeln, 5
 Blechgrumbeeren, 460
 Blechgrumbeeren mit Backäpfeln, 461
 Blechkartoffel mit Gourmet-Dip, 461
 Blechkartoffel mit Käse überbacken - und Hähnchenkeulen, 461
 Blechkartoffel Tolko Fresh, 462
 Blechkartoffeln (Grundrezept), 463
 Bratkartoffeln, 466
 Bratkartoffeln mit Pfifferlingen, 468
 Bratkartoffeln mit Wurst und - Zucchini, 472
 Caldo verde, 1233
 Camembert-Kartoffel-Gratin, 136
 Canberra-Schüssel, 480
 Champignon-Kartoffeln, 482
 Cremige Kartoffel-Apfel-Suppe, 1235
 Deftige Kartoffel-Gratin, 140
 Dippekuchen, 490
 Edelpilz-Kartoffeln, 492
 Eicreme, 1190
 Eingebackener Spargel, 493
 Entenbrust mit Calvados-Rahm-Sauce, 379
 Exotischer Kartoffelsalat, 1090
 Expreß-Raclette, 497
 Feine Kartoffelsuppe, 1239
 Folienkartoffeln, 504
 Gebackene Kartoffeln, 517
 Gebackene Quark-Kartoffeln, 522
 Gefüllte Kartoffelbällchen, 529
 Gefüllte Kartoffeln mit pikanter Gorgonzola-Haube, 545
 Gefüllter Röstikuchen, 332
 Gnocchis mit Tomatensoße, 1045
 Gratinierte Kräuterkartoffeln, 584

- Griechische Kartoffelcreme, 587
 Griechischer Schichttopf, 157
 Groentestoemp, 15
 Gurken-Kartoffelsalat, 1101
 Gurken-Kartoffelsuppe, 1249
 Harzer Kartoffelsalat, 1101
 Himmel und Erde, 605
 Holländischer Eintopf, 162
 Irischer Reibekuchen, 611
 Italienischer Kartoffelsalat, 1104
 Käsecreme, 1193
 Käsekartoffeln überbacken, 165
 Kartoffel Speck Tätschli, 23
 Kartoffel-Anchovis-Auflauf, 166
 Kartoffel-Apfel-Auflauf, 624
 Kartoffel-Auberginen-Auflauf, 625
 Kartoffel-Brunnenkresse-Salat, 1107
 Kartoffel-Endivien-Salat, 1108
 Kartoffel-Gemüse-Gratin, 184
 Kartoffel-Gemüse-Puffer, 642
 Kartoffel-Gemüse-Suppe, 185
 Kartoffel-Gratin, 644
 Kartoffel-Hack-Pfanne, 647
 Kartoffel-Käse-Auflauf, 193
 Kartoffel-Käsesuppe, 1261
 Kartoffel-Kerbel-Suppe, 1263
 Kartoffel-Kohl-Suppe, 193
 Kartoffel-Kräuter-Pfanne mit Schafskäse, 650
 Kartoffel-Lachs-Gratin, 653
 Kartoffel-Lauch-Auflauf mit Gorgonzola-Sesam-Kruste, 198
 Kartoffel-Lauch-Gratin, 198
 Kartoffel-Mangold-Suppe, 1266
 Kartoffel-Meerrettich-Suppe, 1267
 Kartoffel-Omeletts mit Kabanossi - - Wurst und Zucchini, 112
 Kartoffel-Omeletts mit Käse - und Kohlrabi, 113
 Kartoffel-Omeletts mit Speck - und Lauchzwiebeln, 114
 Kartoffel-Pilz-Pfanne, 667
 Kartoffel-Porree-Auflauf, 204
 Kartoffel-Steckrüben-Eintopf, 213
 Kartoffel-Steinpilz-Gratin, 686
 Kartoffel-Tomaten-Suppe, 216
 Kartoffel-Wirsing-Auflauf, 218
 Kartoffel-Zucchini-Auflauf, 697
 Kartoffelauflauf, 220
 Kartoffelcarpaccio, 701
 Kartoffelcremesuppe mit Nüssen, 1217
 Kartoffelgratin, 709
 Kartoffelgratin mit Äpfeln und Speck, 240
 Kartoffelgratin mit grünen Bohnen, 243
 Kartoffelgratin mit Pesto, 245
 Kartoffelgulasch mit grünen - Bohnen und Tomaten, 711
 Kartoffelgulasch mit grünen Bohnen und Tomaten, 711
 Kartoffelklöschen, 31
 Kartoffelkrusteln, 38
 Kartoffeln im Salzbett, 723
 Kartoffeln mit Kräuterquark, 734
 Kartoffeln mit Pestohaube und Gemüse, 739
 Kartoffeln mit Sauerkrautfüllung, 741
 Kartoffeln und Mohrrüben in Senfsahne, 747
 Kartoffeln vom Blech, 748
 Kartoffelpfanne, 756
 Kartoffelpfanne mit Gemüse und Fleischkugeln, 349
 Kartoffelpuffer mit Räucherlachs, 788
 Kartoffelsalat mit Basilikummayonnaise, 1130
 Kartoffelsalat mit Birnen, 1131
 Kartoffelsalat mit Brunnenkresse, 1131
 Kartoffelsalat mit Matjes, 1142
 Kartoffelsalat mit Matjes und Radieschen, 1143
 Kartoffelsalat mit Rucola und Speck, 1149
 Kartoffelsalat mit Senfsoße, 1151
 Kartoffelsalat mit Tomaten und Oliven, 1156
 Kartoffelsuppe, 1284

- Kartoffelsuppe mit Fleischklößchen, 1290
 Kartoffelsuppe mit grünen Bohnen und Tomaten, 261
 Kartoffelsuppe mit Linsensprossen, 1300
 Kartoffelsuppe mit Radieschen, 1303
 Kartoffelsuppe mit Speck, 1305
 Kartoffelwaffeln, 822
 Knusprige Kartoffeln vom Blech, 827
 Krabbencreme, 1196
 Kräuter-Kartoffel-Suppe, 1315
 Kräuterrösti, 837
 Kräutersalat mit Kartoffeldressing, 1161
 Lauwarmer Kartoffelsalat - mit roter Bete, 1162
 Lütje Tuffels (Röstkartoffeln), 56
 Matjes mit Speckstippe, 315
 Mediterrane Kartoffelpfanne, 849
 Möhren-Kartoffel-Suppe, 1321
 Neue Kartoffeln mit Minze, 855
 Nizza-Salat, 1164
 Oma's Kartoffelsalat, 1165
 Pellkartoffeln mit Gemüsequark, 881
 Pellkartoffeln mit Gemüseragout, 881
 Pellkartoffeln mit Kaviarcreme, 882
 Peruanische Kartoffeln, 885
 Pikantes Kartoffelgulasch, 891
 Pikantes Kartoffelpüree, 892
 Pillekuchen, 892
 Pilz-Kartoffel-Suppe, 1323
 Plaaten in de Pann, 896
 Plumen und Klüten, 277
 Potthucke, 900
 Pytt i Panna, 902
 Rahmkartoffeln mit Pfifferlingen, 906
 Rösti, 69
 Rösti mit gratiniertem Käse, 924
 Röstkartoffeln in Aceto balsamico, 935
 Rosenkohl-Kartoffelsalat, 1171
 Rosinen-Nuß-Puffer, 939
 Rote Beete-Gemüse, 944
 Rote und Blaue auf Kartoffeljagd, 944
 Sahnige Kartoffelsuppe, 1329
 Salbeikartoffeln mit Schinkensalat, 1175
 Schafskäsecreme, 1202
 Schmandkartoffeln mit Schinkerl, 960
 Schnelle Kartoffel-Käse-Suppe, 1332
 Schupfnudeln mit Pflaumenkompott, 104
 Schwedische Fächerkartoffeln, 968
 Schweizer Kartoffelkuchen, 1039
 Senfkartoffeln mit Äpfeln, 972
 Siegerländer Bäckel (salzig), 96
 Spargel und Kartoffeln - in Pfefferbutter mit Spiegelei, 978
 Speck-Kartoffel-Salat, 1177
 Stampfkartoffeln mit - Löwenzahn, 986
 Stampfkartoffeln mit Löwenzahn, 987
 Steinpilz-Kartoffel-Suppe, 1334
 Stockholmer Potatis, 78
 Tessiner Eintopf, 295
 Tomaten-Kartoffel-Suppe, 1337
 Tortiera di patate e funghi - (Kartoffel-Pilz-Auflauf), 296
 Trüffel im Kartoffelmantel, 1003
 Tsatsiki-Kartoffelsalat, 1179
 Überbackene Kartoffelbällchen, 1005
 Überbackene Speckkartoffeln, 83
 Wirsing-Kartoffelsalat, 1184
 Zucchiniküchlein, 1024
 Zwetschenknödel, 1024
 Zwetschgenknödel, 107
 Zwiebel-Kartoffel-Auflauf, 304
- P40
 Kartoffelsalat, ohne Mayonnaise, 1159
- P50
 Suppe nach flämischer Art, 1336
- P6
 Albiger Sackesgrumbeere, 431
 Flutschkeilchen mit Mohn, 99
 Kartoffelcremesuppe mit Nüssen, 1217
 Kartoffelgratin, 709
 Schmorkartoffeln mit Rosmarin, 961
 Speckreibekuchen mit Schmand, 983
- P8

- Frankfurter Grüne Soße, 1190
 Kartoffelsalat mit Lachs, 1140
 Ofenkartoffel mit Vacherinkäse - (Ofenhärdöpfel mit Vaschrin), 862
 Papas Chorreadas Kartoffeln mit - pikanter Käsesoße, 873
 Papas Chorreadas Kartoffeln mit pikanter Käsesoße, 874
 Süße Kartoffeln - Reispudding, 105
- PAELLA
 Kartoffel-Gemüsepaella, 642
- PAPAYA
 Backkartoffeln mit Papaya und Schinken, 441
- PAPRIKA
 Bunter Sommersalat, 1089
 Gefüllte Paprikaschoten mit Schmor-
 kartoffeln, 552
 Gnocchi mit Paprikasoße, 571
 Gulaschsuppe, 1248
 Hack-Paprika-Kartoffel-Auflauf, 159
 Huhn mit Gemüseragout und Oliven,
 381
 Käse-Gnocchi auf Paprika-Gemüse,
 613
 Kalbsleber mit gebratenen Bananen,
 341
 Kartoffel-Curry mit Kürbis, 633
 Kartoffel-Gnocchi mit Paprika und
 Frühlingszwiebeln, 643
 Kartoffel-Paprika-Gemüse mit Caba-
 nossi, 660
 Kartoffel-Paprika-Salat, 1114
 Kartoffel-Paprika-Suppe, 1267
 Kartoffeln- und Paprikabrot, 94
 Kartoffelpizza, 773
 Kartoffelragout mit grünen Bohnen,
 791
 Ofentortilla, 1222
 Paprika mit Sauerkraut, 875
 Paprika-Kartoffel-Suppe mit Garnelen,
 1322
 Paprika-Kartoffelsalat, 1166
 Paprikasuppe, 1323
- Pellkartoffeln, 879
 Razischer Karpfen, 1325
 Schweinebauch mit Paprika, 370
- PARMESAN
 Gemüsesuppe mit Basilikumcreme -
 Soupe au Pistou, 1244
 Käsegebäck, 616
 Parmesan-Kartoffeln, 875
- PARTY
 Gärtnersalat mit Mettbällchen, 1095
 Huhn nach Art von Tecalitlán, 381
 Kartoffel-Brote mit Salami, 89
 Kartoffel-Lachs-Salat, 1113
 Kartoffeln mit Kräuterquark, 734
 Kartoffelsuppe mit gebratenen Scampi,
 1291
 Kartoffelsuppe mit Würstchen, 1310
 Parmesan-Kartoffeln, 875
 Reibekuchen mit Räucherlachs, 913
 Tsatsiki-Kartoffelsalat, 1179
- PASTETE
 Gefüllte Kartoffelpastetchen, 1077
 Kartoffel-Lachs-Pastete, 1079
 Kartoffelpastete mit Kräuterremoulade,
 1080
- PASTINAKE
 Pastinaken-Gratin, 275
- PECORINO
 Sardische Gnocchi mit Pecorino und
 Safran, 1067
- PELLKARTOFFEL
 Bratkartoffeln, 466
 Gurken-Knoblauch-Dip, 1192
 Kartoffel-Pilz-Pfanne, 667
 Kräuter-Dip, 1196
 Matjes mit Speckstippe, 315
 Pellkartoffeln mit Eier-Quark-Soße,
 880
 Pellkartoffeln mit Gemüsequark, 881
 Pellkartoffeln mit Gemüseragout, 881
 Pellkartoffeln mit Kaviarcreme, 882
- PELLKARTOFFELN
 Pellkartoffeln mit Petersiliensoße, 884
- PESTO

- Edamer-Gnocchi mit Brennesselpesto und getrockneten Tomaten, 491
 Fächerkartoffeln mit Pesto, 498
 Frühkartoffeln mit Pesto & Kräuter-Dip, 513
 Gebackene Kartoffel mit Rucolapesto, 515
 Gebackene Kartoffeln mit Petersilien-Pesto, 519
 Kartoffel-Schinken-Terrine mit Frischkäse und Basilikumpesto, 1079
 Kartoffel-Tomaten-Salat mit Pesto-Vinaigrette, 1120
 Kartoffeln mit Pesto, 738
 Kartoffelstock mit Nuss-Pesto, 815
 Lasagne al pesto mit Kartoffeln, 1060
 Pellkartoffeln mit Petersilien-Pesto, 883
 Pesto-Klöße mit gebratenen Tomaten, 886
 Ravioli al pesto mit Kartoffeln und Scampi, 1062
 Rosenkohl-Kartoffelpüree mit Petersilien-Pesto, 938
- PETERSILIE**
 Hühnersuppe aus Malaysia - sop ayam, 1251
 Moussaka, 360
 Petersilienknödel, 63
 Schnelle Gemüsesuppe, 1332
- PETERSILIENWURZEL**
 Lammkeule mit Gemüse, 357
- PFALZ**
 Backesgrumbeere (Bratkartoffeln mit Speck), 438
 Biwwelsches Knepp, 460
 Grumbeeresupp (Kartoffelsuppe nach Pfälzer Art), 1248
 Huddeknepp, 607
 Schales (Kartoffel-Lauch-Auflauf), 287
 Schibbelches Bohnesupp, 1331
- PFANNENGERICHT**
 Alpsee-Rösti, 432
 Austernpilz-Gemüsepfanne, 437
 Backesgrumbeere (Bratkartoffeln mit Speck), 438
 Bauernfrühstück, 451
 Bauernpfanne mit Kartoffeln und Schinken, 454
 Blechgrumbeeren, 460
 Bohnenpfanne, 464
 Bratkartoffeln mit Pfifferlingen, 468
 Bratkartoffeln mit Tomaten und Mozzarella, 472
 Bratkartoffeln mit Wurst und Zucchini, 133
 Bunte Kartoffelpfanne, 477
 Bunte Kartoffelpfanne mit Spinat, 478
 Champignon-Gyros-Pfanne, 481
 Cipollata-Pfanne, 327
 Dänische Kartoffelpfanne, 487
 Deftiges Bauernfrühstück, 489
 Feurige Kartoffelpfanne, 143
 Französische Bratkartoffeln, 511
 Friesenpfanne, 512
 Garnelenpfanne mit Basilikum, 308
 Gebackene Kartoffeln oder Staagerieder, 520
 Geißfuß-Truffade, 555
 Gemüse-Eier-Pfanne, 558
 Gemüse-Rösti, 1212
 Gnocchi-Rosenkohl-Pfanne, 576
 Grüne Gemüsepfanne mit Gnocchi, 592
 Grüne Kartoffelpfanne, 593
 Hackfleischrösti, 598
 Herzhafte Kartoffel-Wurst-Pfanne, 603
 Holländische Kartoffel-Pfanne, 161
 Hoppel-Poppel, 607
 Hutzel, 162
 Irischer Reibekuchen, 611
 Jagdwurstpfanne, 612
 Kartoffel-Bohnen-Pfanne, 627
 Kartoffel-Bohnen-Pfanne mit Mett, 628
 Kartoffel-Gemüsepaella, 642
 Kartoffel-Gröstl mit Speck und Kümmel, 645
 Kartoffel-Hack-Pfanne mit Paprika, 648
 Kartoffel-Hackpfanne, 345
 Kartoffel-Käse-Pfanne, 648

- Kartoffel-Kräuter-Pfanne mit Schafskäse, 650
 Kartoffel-Mett-Pfanne, 656
 Kartoffel-Möhren-Pfanne, 656, 657
 Kartoffel-Oliven-Pfanne, 659
 Kartoffel-Paella, 660
 Kartoffel-Paprika-Gemüse mit Cabanossi, 660
 Kartoffel-Paprika-Pfanne, 661
 Kartoffel-Pfanne mit Bohnen, 663
 Kartoffel-Pfanne mit jungen Möhren, 664
 Kartoffel-Pfanne mit Porree, 664
 Kartoffel-Pfanne mit Rosenkohl, 665
 Kartoffel-Pfanne mit Steinpilzen, 665
 Kartoffel-Pilz-Pfanne, 667, 668
 Kartoffel-Pilz-Pfanne mit Käse, 668
 Kartoffel-Quark-Puffer, 674
 Kartoffel-Rindfleisch-Pfanne, 346
 Kartoffel-Sellerie-Pfanne mit Käse, 683
 Kartoffel-Tomaten Pfanne, 688
 Kartoffel-Wurst-Pfanne, 697
 Kartoffelnudel-Pfanne mit Räucher-
 speck und Champignons, 752
 Kartoffelpfanne, 754–756
 Kartoffelpfanne auf rustikale Art, 757
 Kartoffelpfanne auf toskanische Art,
 757
 Kartoffelpfanne Kaschmir, 758
 Kartoffelpfanne mit buntem Gemüse,
 758
 Kartoffelpfanne mit Cabanossi, 759
 Kartoffelpfanne mit Cicorino, 760
 Kartoffelpfanne mit Fenchel, 760
 Kartoffelpfanne mit Feta, 760
 Kartoffelpfanne mit Garnelen-Spießen,
 761
 Kartoffelpfanne mit Gemüse, 762
 Kartoffelpfanne mit Käse, 255, 762
 Kartoffelpfanne mit Kasseler, 256
 Kartoffelpfanne mit Kräutern, 763
 Kartoffelpfanne mit Oliven, 763
 Kartoffelpfanne mit Paprika, 764
 Kartoffelpfanne mit Pfifferlingen, 764
 Kartoffelpfanne mit Putenbrust in Kräu-
 tersauce, 765
 Kartoffelpfanne mit Schafskäse und
 Oliven, 765
 Kartoffelpfanne mit Speck, 766
 Kartoffelpfanne mit Speck und Ei, 766
 Kartoffelpfanne mit Spinat, 767
 Kartoffelpfanne mit Zucchini, Tomaten
 und Oliven, 767
 Kartoffelpfanne mit Zuckerschoten, 768
 Ländliche Kartoffelpfanne, 841
 Lautenbacher Pfannfisch, 314
 Leberwurstpfanne mit Paprika, 843
 Mediterrane Kartoffelpfanne, 849
 Mediterrane Schinken-Frittata, 118
 Neue Kartoffeln mit Minze, 855
 Ostsee-Pannfisch, 315
 Pfannfisch mit Senfsoße, 316
 Plaaten in de Pann, 896
 Provenzalische Kartoffel-Pfanne, 900
 Pytt i Panna, 902
 Rahmspinatpfanne, 906
 Rauchemad, 907
 Reibekuchen mit Speck, 913
 Röstkartoffel-Pfanne mit Hack, 934
 Sahnige Kartoffel-Kürbis-Pfanne, 952
 Schnelle Kartoffelpfanne, 963
 Schupfnudel-Pfanne mit Apfel-
 Sauerkraut, 966
 Schusterpfanne, 967
 Spanische Kartoffel-Pfanne, 975
 Stanserplatte nach Opas Art, 294
 Steirische Kürbispfanne, 989
 Texas-Pfanne mit Knusperspeck, 996
 Tiroler Gröstl, 997
 Toskanische Kartoffelpfanne, 1002
 Türkische Kartoffel-Hackfleisch-
 Pfanne, 1003
 Winzerrösti, 1015
 Zucchini-küchlein, 1024
- PFANNKUCHEN
- Gemüse-Kartoffel-Plätzchen mit Sah-
 nedickmilch, 559
 Grüne Kartoffelplätzchen, 593

- Hessische grüne Pfannkuchen, 603
 Irischer Reibekuchen, 611
 Kartoffel-Cannelloni mit Lachsschinken und Tomatenkompott, 1047
 Kartoffel-Pfannkuchen, 666
 Kartoffelherzen mit Sonnenblumenkernen, 712
 Kartoffelpfannkuchen, 769
 Kartoffelpfannkuchen mit Geschnetzeltem, 1055
 Kartoffelpfannkuchen mit Kräutern, 769
 Leineweber, 843
 Revier-Roulade, 1064
 Zucchiniküchlein, 1024
- PFEFFER**
 Filet mit Pfefferkruste, 329
 Scharfe Gnocci mit Soße aus Pfeffer-Bresso, 958
- PFIFFERLING**
 Bratkartoffeln mit Pfifferlingen, 468
 Kartoffel-Lauchsuppe mit Pfifferlingen und krossen Speckchips, 1265
 Rahmkartoffeln mit Pfifferlingen, 906
 Schmorturken-Pfifferling-Gemüse mit Sesamkartoffeln, 960
- PFLAUME**
 Mengmus, 272
 Pflaumen-Gnocchi, 1061
 Pflaumenklöße, 104
 Schweinsfilet im Kartoffelmantel, 372
 Zwetschgenknödel, 107
- PICKERT**
 Pickert(1) Grundrezept, 888
 Pickert(2) mit Speck, Ei und Petersilie, 888
 Pickert(3) mit Blutwurst und Schmorapfel, 888
 Pickert(4) mit geräucherter Forelle und Dill, 889
 Pickert(5) mit Joghurt, Honig und Birne, 889
- PIE**
 Fish-Pie, 306
 Hack-Kartoffel-Pie mit Wirsing, 597
- PIKANT**
 Kartoffel-Ingwer-Crêpes, 1049
 Kartoffel-Kuchen, 652
 Kartoffel-Kürbiswähe, 1215
 Kartoffelaufstrich, 1207
 Kartoffelwaffeln, 822, 1036
 Pikante Kartoffel-Speck-Torte, 889
 Pikantes Soufflé, 119
- PILZ**
 Artischockengemüse und Pilze mit Kartoffeln, 435
 Auflauf Genueser Art, 126
 Austernpilz-Gemüsepfanne, 437
 Austernpilz-Kartoffel Gratin, 128
 Basilikumknödel mit gebratenen Pilzen, 450
 Bratkartoffeln mit Austernpilzen, 467
 Bratkartoffeln mit Pfifferlingen, 468
 Bratkartoffeln mit Steinpilzen, 470
 Champignon-Kartoffeln, 482
 Edelpilz-Kartoffeln, 492
 Gemüse-Kartoffel-Gratin mit frischen Waldpilzen, 150
 Gemüseragout mit Kartoffelkruste, 562
 Gletscherblick - Schwammerl-Kartoffel-Süppchen, 1246
 Gnocchi mit Steinpilzen, 1043
 Graubrot mit warmem Erdäpfelpüree, frischen Steinpilzen und Thymian, 88
 Kabeljau-Champignon-Kartoffel-Gratin, 163
 Kartoffel-Champignon-Suppe, 1256, 1257
 Kartoffel-Gratin mit Pilzen, 1215
 Kartoffel-Lasagne, 653
 Kartoffel-Lauchsuppe mit Pfifferlingen und krossen Speckchips, 1265
 Kartoffel-Pilz-Gratin, 202, 203
 Kartoffel-Pilz-Pfanne, 667, 668
 Kartoffel-Pilz-Suppe, 1268
 Kartoffel-Pilzgratin, 204

- Kartoffel-Rucola-Salat mit gebratenen Champignons, 1116
 Kartoffel-Steinpilz-Gratin, 686
 Kartoffelauflauf mit Knoblauchsahne, 223
 Kartoffelauflauf mit Pilzen, 226
 Kartoffelgnocchi mit Shiitakepilzen im Basilikumrahm, 708
 Kartoffelkuchen mit Pilzen, 718
 Kartoffeln mit Shiitake-Pilzen, 743
 Kartoffeln mit Steinpilzen, 745
 Kartoffeln und Pilze in Rotwein, 40
 Kartoffelplätzchen auf leckerem Kürbis-Pilz-Gemüse, 777
 Kartoffelpuffer mit feinen Pilzen, 785
 Kartoffelrösti mit Pilzen, 795
 Kartoffelsalat auf Rucola mit gebratenen Champignons, 1127
 Kartoffelsuppe mit Äpfeln und Steinpilzen, 1287
 Kartoffelsuppe mit Champignons, 1288
 Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen, 1301
 Kartoffelsuppe mit Pilzen, 1302
 Kartoffelsuppe mit Pilzen & Brunnenkresse, 1302
 Kürbisragout mit Austernpilzen, Frühlingszwiebeln und Kartoffelknödelchen, 840
 Meersalz-Kartoffeln mit Aioli, 1318
 Ofenkartoffeln mit Schinken-Pilz-Soße, 869
 Peruanische Ofenkartoffeln, 885
 Pfifferling-Kartoffeltaler, 887
 Pilz-Kartoffel-Curry, 893
 Pilz-Kartoffel-Suppe, 1323
 Pilz-Kartoffel-Torte, 894
 Pilz-Kartoffelragout mit gebratenen Würfeln vom Rotbarschfilet, 317
 Pilzkartoffelpuffer, 894
 Rahmkartoffeln mit Pfifferlingen, 906
 Ravioli mit Kartoffel-Pilz-Füllang, 1063
 Rösti mit Rahm-Champignons, 925
 Rösti(4) mit Pilzragout, 927
 Rohe Klöße mit Mischpilz-Rahm, 936
 Schmorgurken-Pfifferling-Gemüse mit Sesamkartoffeln, 960
 Schwammerl-Kartoffel-Süppchen, 1333
 Spinat-Gratin mit Lachs, 293
 Steinpilz-Bratkartoffeln mit Lardo, 988
 Steinpilz-Kartoffel-Suppe, 1334
 Steinpilz-Kartoffel-Suppe mit Majoran, 1335
 Tortiera di patate e funghi - (Kartoffel-Pilz-Auflauf), 296
- PIROGGE
 Gefüllte Kartoffelpiroggen zu Rote-Bete-Schmand, 548
 Karelische Piroggen - Karjalanpiirakat, 1046
- PIZZA
 Kartoffel-Pizza, 669
 Kartoffel-Pizza mit Kapernäpfeln, 1050
 Kartoffel-Pizza mit Rucola, 671
 Kartoffelfladen, 704
 Kartoffelpizza, 771, 772
 Kartoffelpizza mit Rosmarin, 773
 Kartoffelpizza mit Thunfisch, 775
 Kartoffelpizzas, 775
 Knusprige Kartoffelpizza mit würzigem Käse und Rosmarin, 828
 Pizza-Kartoffeln, 895
 Vollkornpizza mit Kartoffeln, Zwiebeln und Kapern, 1073
 Weihnachtspizza mit Kartoffeln, 1073
- PLAETZCHEN
 Leineweber, 843
- POLENTA
 Minestrone mit Polentaklößchen, 1319
- POMMES
 Frites nach Savoyer Art, 10
 Kabeljaufilet in Bierteig mit Fritten, 309
 Pommes Frites, 410
 Pommes frites aus dem Backofen, 899
- PORREE
 Hack-Auflauf mit Porree & Kartoffeln, 158

- Kartoffel-Porree-Auflauf, 204
 Kartoffel-Porree-Salat, 1115
 Kartoffel-Porree-Suppe, 1269
 Ofenkartoffeln mit Porree, 59
- PORTUGAL
- Caldo verde, 1233
 Kanarische salzige Kartoffeln mit
 Knoblauch-Sauce, 620
 Papas arrugadas con mojo rojo, 873
 Portugiesischer warmer Salat, 1168
- POULARDE
- Apfel-Kartoffel-Auflauf mit Poularden-
 Brust, 124
 Pollo alla Diavola mit gerösteten Kar-
 toffeln, 386
- PREISWERT
- Buttermilchsuppe mit Schnittlauch,
 1232
 Fleischknödel mit Sauerkraut, 330
 Folienskartoffeln mit Thunfisch, 509
 Gebackene neue Kartoffeln, 1212
 Gemüseragout mit Kartoffelkruste, 562
 Gesottenes Schweinefilet, 333
 Grüner Kartoffelsalat, 1098
 Hackbraten mit Oliven, 335
 Kartoffel-Auflauf mit Rosenkohl, 1213
 Kartoffel-Brote mit Salami, 89
 Kartoffel-Curry mit Kürbis, 633
 Kartoffel-Gemüse mit Möhren, 639
 Kartoffel-Gratin mit Pilzen, 1215
 Kartoffel-Paprika-Suppe, 1267
 Kartoffelfondue mit Quarkdips, 705
 Kartoffelgratin mit Apfelkruste, 1218
 Kartoffelküchle, 720
 Kartoffeln mit Kräutercreme, 733
 Kartoffelnudeln mit Mohn, 101
 Kartoffelpüree mit Pilzschmarrn, 782
 Kartoffelragout mit grünen Bohnen,
 791
 Kartoffelsoufflé mit Krabben, 259
 Kartoffelsuppe mit Champignons, 1288
 Kartoffelsuppe mit Meerrettich, 1300
 Kartoffelzipfe, 51
 Kürbiscremesuppe, 1316
- Lauchsuppe mit Gorgonzola, 1317
 Lauchsuppe mit Rotbarsch, 1318
 Lauwarmer Kartoffelsalat, 1161
 Minestrone mit Polentaklößchen, 1319
 Nußkartoffeln mit Curryquark, 858
 Paprika mit Sauerkraut, 875
 Pellkartoffeln mit Schinkensoße, 884
 Pellkartoffeln mit Sprossen-Quark,
 1223
 Pichelsteiner, 364
 Puffer-Raclette, 419
 Puszta-Fondue, 1208
 Raclette-Kartoffeln, 903
 Rindfleischtopf mit Äpfeln, 367
 Rucola-Gnocchi mit Pecorino, 947
 Schweinebauch mit Paprika, 370
 Sellerie-Raclette, 422
 Tortilla, 1000
 Waldviertler Erdäpfelstrudel, 1010
 Wirsingquiche, 1073
 Zitronenkartoffeln, 1019
- PRINZESSBOHNEN
- Filet mit Sabayon, 329
- PROVENCE
- Bouillabaisse, 1230
 Gemüsesuppe mit Basilikumcreme -
 Soupe au Pistou, 1244
- PUDDING
- Kartoffelpudding mit
 Erdbeerrhabarber-Kompott, 102
 Süße Kartoffeln - Reispudding, 105
- PUEREE
- Aligot (Knoblauch-Kartoffel-Püree), 1
 Aligot - Knoblauch-Kartoffel-Püree,
 431
 Bärlauch-Kartoffelpüree, 445
 Basilikum-Kartoffelpüree, 2
 Creme-fraîche-Püree zu Lamm, 328
 Endivien - Kartoffelstampf, 10
 Gewürz-Kartoffelstock, 564
 Gnüch in pigna (Auflauf aus Kartoffel-
 püree und Käse), 151
 Green Loving, 586
 Grünes Püree, 16

- Hachis Parmentier (Kartoffelstock mit Fleisch), 596
Himmel, Wasser un Ääd, 337
Käse-Kartoffelpüree, 616
Karotten-Babbel (Kartoffel-Karotten-Püree), 165
Kartoffel-Radieschen-Stampf, 675
Kartoffel-Sellerie-Püree, 28
Kartoffel-Trüffel-Püree, 28
Kartoffel-Zwiebel-Püree, 699
Kartoffelpüree, 43, 405
Kartoffelpüree - Beilage, 44
Kartoffelpüree mit Ei, 44
Kartoffelpüree mit getrockneten Tomaten, 44
Kartoffelpüree mit Quitten-Meerrettichmus, 45
Kartoffelpüree mit Salbeibutter und italienischen Hackbällchen, 783
Kartoffelpüree Provencale, 784
Kartoffelpüree-Gratin mit Erbsen, 257
Kartoffelschnee mit Gemüse, 805
Kartoffelstock, 48
Kartoffelstock à la moutarde, 48
Kartoffelstock mit Nuss-Pesto, 815
Kartoffelstock rustico, 49
Knoblauch-Kartoffel-Püree (Aligot), 825
Kräuter-Kartoffelstock, 53
Kräuterpüree mit Bohnen, 836
Ofenguck, 859
Olivenkartoffeln, 60
Pikantes Kartoffelpüree, 892
Purée au céleri (Kartoffelstock mit Sellerie), 66
Räbebappe - Räbemus, 67
Rosenkohl-Kartoffelpüree mit Petersilien-Pesto, 938
Schmand-Kartoffelpüree, 75
Schollenröllchen im Püree-Kranz, 319
Stocki mit Lauch, 78
Süßkartoffel-Püree zu Kasseler-Ragout, 995
- PUFFER
- Edelpilz-Möhrenpuffer mit fruchtigem Relish, 493
Kartoffel-Mais-Puffer mit Joghurt-Dip, 655
Linsenplätzchen mit Joghurtsoße, 844
Pikante Kartoffelpuffer, 890
Sauerkraut-Kartoffel-Puffer, 954
Steckrüben-Puffer mit Sprossenquark, 988
- PUTE
- Baked Potato mit Putenragout, 377
Käsekartoffeln mit Putenbrust, 382
Kartoffel-Oliven-Gratin, 26
Kartoffel-Puten-Gulasch, 382
Kartoffelburger mit Putenmedaillons, 383
Kartoffelpfanne mit Putenbrust in Kräutersauce, 765
Kartoffelsuppe mit geräucherter Putenbrust, 1292
Puten-Kartoffel-Torte, 387
Putenbrustsalat, 1169
Spieße mit Kartoffeln oder Paprika, 984
Spinat mit Trutenbrust und Kartoffeln, 388
Überbackene Kartoffeln, 1005
- QUARK
- 3erlei Frühkartoffeln mit Schnittlauchquark, 427
Angemachter Quark zu Pellkartoffeln oder diversen Brotsorten, 1187
Bärlauchquark, 1205
Champignon-Quark, 1189
Folienkartoffeln mit Quark, 507
Folienkartoffeln mit Quarkdips, 507
Frühlingsquark mit Pellkartoffeln, 515
Gebackene Quark-Kartoffeln, 522
Gefüllte Kartoffeln mit Gemüsequark, 542
Gschwellti mit Rucola-Quark, 595
Heidekartoffeln mit Quarkcreme, 601
Kartoffel-Möhren-Rösti mit Schnittlauchquark, 657

- Kartoffel-Quark-Auflauf, 205
 Kartoffeln mit Gemüse-Quark, 729
 Kartoffeln mit Kräutercreme, 733
 Kartoffeln mit Kräuterquark, 734
 Kartoffeln mit Quark, 740
 Kartoffelsalat mit Kräuterquark, 1140
 Kräuterquark, 1197
 Lauchquark, 1198
 Lyoneser Kräuterquark, 1198
 Nußkartoffeln mit Curryquark, 858
 Pellkartoffeln, 879
 Pellkartoffeln mit Eier-Quark-Soße, 880
 Pellkartoffeln mit Gemüsequark, 881
 Pellkartoffeln mit Paprika-Gurken-Quark, 882
 Pellkartoffeln mit Sprossen-Quark, 1223
 Quark-Kartoffeln, 902
 Quark-Schupfnudeln, 902
 Röstis mit Kräuterquark, 933
 Sächsische Quarkkeulchen, 104, 950
 Schmorke mit Landquark, 960
 Topfentascherln, 999
- QUICHE**
 Kartoffel-Quiche, 1051
 Kartoffel-Quiche mit Wirsing, 1051
 Kartoffel-Wähe, 28
 Kartoffelquiche mit Fenchelwürze, 1057
 Wirsingquiche, 1073
- QUINOA**
 Kartoffel-Gemüse-Päckchen mit Man-
 gojoghurt, 640
- QUITTE**
 Kartoffel-Quitten-Rösti, 675
 Kartoffelpüree mit Quitten-
 Meerrettichmus, 45
 Quitten-Tätschli, 66
- RACLETTE**
 Backofen-Raclette, 442
 Basilikum-Speck-Kartoffelchen, 417
 Expreß-Raclette, 497
 Kartoffelpfännchen, 1207
 Kartoffelraclette, 418
 Raclette Cäsars Triumph, 420
 Raclette-Kartoffeln, 903
 Rösti mit Rahm-Champignons, 925
 Ur-Raclette, 423
- RADICCHIO**
 Kartoffelsalat mit Fenchel, 1132
- RADIESCHEN**
 Grüner Kartoffelsalat, 1098
 Kartoffel-Radieschen-Stampf, 675
 Kartoffelsalat mit Radieschen, 1147
 Radieschen-Joghurt-Speise, 904
 Radieschen-Kartoffel-Salat mit Schafs-
 käsedressing, 1169
 Spitzkohlbratlinge mit Radieschensau-
 ce, 985
- RAEUCHERLACHS**
 Kartoffel-Lachs-Gratin, 653
 Kartoffeln mit Räucherlachs und
 Wasabi-Crème, 1080
 Kerbel-Frühkartoffeln, 823
- RAFFINIERT**
 Apfel-Reibekuchen mit Pfeffer-
 Erdbeeren, 434
 Bouillabaisse, 1230
 Brunnenkresse-Gnocchi, 7
 Curry-Suppe mit Gemüse, 1236
 Filet mit Sabayon, 329
 Fleischknödel mit Sauerkraut, 330
 Gemüse mit Käsehäubchen, 556
 Grüne Suppe mit Austernpilzen, 1247
 Grüner Kartoffelsalat, 1098, 1099
 Hackbraten mit Oliven, 335
 Käsegebäck, 616
 Kalbfleisch mit Paprikaschoten, 338
 Kalbfleischbuletten, 339
 Kartoffel-Auflauf mit Rosenkohl, 1213
 Kartoffel-Brote mit Salami, 89
 Kartoffel-Curry mit Kürbis, 633
 Kartoffel-Quiche mit Wirsing, 1051
 Kartoffelcurry mit Mohnsamen, 1217
 Kartoffelfondue mit Quarkdips, 705
 Kartoffelgratin mit Apfelkruste, 1218

- Kartoffeln mit Grünkohlpüree, 730
 Kartoffeln mit Pestohaube und Gemüse, 738
 Kartoffelplätzchen mit Saibling und Kräuterschmand, 778
 Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln und Dörräpfeln, 782
 Kartoffelsalat mit Fenchel, 1132
 Kartoffeloufflé mit Krabben, 259
 Kartoffelsuppe mit Champignons, 1288
 Kartoffelsuppe mit glasierten Maronen, 1292
 Kartoffeltörtchen mit Rauke, 1059
 Kürbiscremesuppe, 1316
 Mangold mit Käsekruste, 1221
 Mexikanische Folienkartoffeln, 850
 Minestrone mit Polentaklößchen, 1319
 Palotzensuppe, 1321
 Paprika mit Sauerkraut, 875
 Puffer-Raclette, 419
 Raclette mit Kalbsleber, 420
 Raclette mit Kalbsnieren, 421
 Rindfleisch mit Kartoffeln und Currysaucen, 366
 Rindfleischtopf mit Auberginen, 918
 Rotbarsch unter Gemüsedecke, 943
 Schmand-Kartoffelpüree, 75
 Schwäbischer Kartoffelauflauf, 289
 Sellerie-Raclette, 422
 Spargelgratin, 292
 Ungarischer Fischtopf, 322
 Wildreis-Kartoffeln mit Basilikum, 1015
 Wirsingquiche, 1073
 Zitronenkartoffeln, 1019
 Zwiebel-Raclette, 424
 Zwiebel-Reibekuchen mit Thymianspeck, 1025
- RAGOUT
 Kartoffel-Bohnen-Ragout mit Ei, 628
 Lammragout mit Zwiebeln, Rüeblen und Kartoffeln, 358
 Ragout aus Lauch und Kartoffeln (Porrosaida), 1038
- Rösti(4) mit Pilzragout, 927
- RAHMSUPPE
 Kartoffelrahmsuppe, 1278
- RATATOUILLE
 Ratatouille mit provenzalischen Kartoffeln, 907
 Ratatouille-Kartoffel-Auflauf, 280
- RAUKE
 Gnocchi mit Ziegenfrischkäse gratiniert, 574
 Kartoffel-Rauke-Salat mit gegrillter Hähnchenbrust und, 1115
- RAVIOLI
 Culurgionis de Patata - Kartoffelravioli aus Oliena, 1041
 Ravioli al pesto mit Kartoffeln und Scampi, 1062
 Ravioli mit Kartoffel-Pilz-Füllang, 1063
- REH
 Reh-Nüsschen in Kartoffelteig, 364
 Rehkeule auf alte Art, 365
- REIBEKUCHEN
 Apfel-Reibekuchen mit Pfeffer-Erdbeeren, 434
 Forellentatar auf Kartoffelpuffer, 510
 Frische Reibeküchlein mit Lachs und frechem Dip, 1241
 Irischer Reibekuchen, 611
 Kartoffel-Gemüse-Puffer, 641
 Kartoffel-Puffer mit Wurstsalat, 672
 Kartoffel-Walnusspuffer mit Apfel-Quark, 1031
 Kartoffelküchle, 720
 Kartoffelplätzchen mit Eier-Ragout, 777
 Kartoffelplätzchen mit Schafskäse, 779
 Kartoffelpuffer, 406
 Kartoffelpuffer mit gedünsteten Beeren, 786
 Kottenheimer Kröbblcher (Reibekuchen), 832
 Reibekuchen, 908
 Reibekuchen (1) Grundrezept, 909

- Reibekuchen auf griechische Art, 909
 Reibekuchen auf rheinische Art, 910
 Reibekuchen mit Alfalfa-Sprossen, 910
 Reibekuchen mit Möhren und Chutney, 911
 Reibekuchen mit Pumpnickel auf Apfelkompott und Preiselbeersaft, 912
 Reibekuchen mit Speck, 913
 Reibekuchen mit weihnachtlich gewürztem Apfelkompott, 914
 Reibekuchen(2) mit Blauschimmelkäse und Birnen, 914
 Reibekuchen(3) mit Seidentofu und Chilisauce, 915
 Reibekuchen(4) mit Bananen und Heidelbeersauce, 915
 Reibekuchen(5) mit Apfelkompott, 915
 Rheinische Reibekuchen, 915
 Rheinische Rievkooche (Reibekuchen), 916
 Rheinische Rievkooche mit Pep, 916
 Rotkohlbratlinge mit Quittensauce, 945
 Sauerkrautpuffer, 957
 Speckreibekuchen mit Schmand, 983
 Spitzkohlbratlinge mit Radieschensauce, 985
 Westfälischer Schinken auf Kartoffelpuffer mit Petersiliensauerrahm, 1013
 Zucchini-Reibekuchen, 1023
 Zucchiniküchlein, 1024
 Zwiebel-Reibekuchen mit Thymianspeck, 1025
- REIS
 Reisschmarren, Kartoffelschmarren, 68
 Reistorte mit Muscheln und Kartoffeln, 281
 Süße Kartoffeln - Reispudding, 105
- RELISH
 Edelpilz-Möhrenpuffer mit fruchtigem Relish, 493
- REMOULADE
 Cordon bleu von Herbstkartoffeln mit Joghurt-Remoulade, 483
- RHABARBER
 Schupfnudeln mit Schweinemedailon und geschmortem Rhabarber, 369
- RHEINLAND
 Deppedotz, 489
 Rheinische Rievkooche (Reibekuchen), 916
- RICOTTA
 Kartoffel-Ricotta-Klöße mit Entensoße, 677
 Ricotta-Gnocchi mit Miesmuscheln, 1065
- RIND
 As Chröösch - Walser Gröstel, 325
 Bouillonkartoffeln mit Rinderbrust, 327
 Filet mit Pfefferkruste, 329
 Gefüllte Kartoffeln, 537
 Hack-Auflauf mit Porree & Kartoffeln, 158
 Herzoginkartoffeln mit Käse, 19
 Kartoffel-Eintopf mit Rindergulasch, 179
 Kartoffel-Hack-Auflauf, 191
 Kartoffel-Rindfleisch-Pfanne, 346
 Kartoffelpiroggen mit Fleisch, 770
 Kartoffelschnee mit Erbsen und Rindfleisch, 350
 Mixed Grill mit Kartoffel-Lauch-Gratin, 360
 Perfektes Kartoffel-Endivienpüree mit Rinderbratlingen, 363
 Rinderhackbällchen mit Bratkartoffelsalat, 366
 Rindfleischtopf mit Äpfeln, 367
 Stielmus mit Ochsenbrust und Bratkartoffeln, 372
 Tatar vom Rind mit Kartoffelwaffeln oder Fritten, 374
 Warmer Kartoffelsalat mit jungem Lauch und gegrilltem Steak, 1011
 Würziger Hackpüree-Auflauf, 303
- RINDERFILET
 Filet mit Sabayon, 329

RINDERHACK

- Kartoffel-Hack-Pfanne, 647
- Puszta-Fondue, 1208

RINDERLEBER

- Kalbfleisch mit Paprikaschoten, 338

RINDFLEISCH

- Bollito misto mit Kräutersauce, 326
- Gulaschsuppe, 1248
- Kartoffel-Hack-Pfanne, 647
- Kartoffelsalat mit Rindfleisch, 1148
- Pichelsteiner, 364
- Rindfleischtopf mit Äpfeln, 367

RIPPCHEN

- Kartoffelauflauf mit Schälrippchen, 227
- Kartoffeln mit Möhren und Sellerie zu Schmorrippchen, 736
- Kartoffeltätschli, 816
- Rippli-Kartoffel-Gratin, 282

ROEMERTOPF

- Huhn mit Gemüseragout und Oliven, 381
- Huhn nach Art von Tecalitlán, 381
- Irish Stew, 338

ROESTI

- Äpler-Rösti, 429
- Alpsee-Rösti, 432
- Apfel-Rösti, 435
- Bärlauch-Rösti, 446
- Berner Kartoffelrösti - (Bärner Rööschti), 458
- Berner Rösti, 458, 459
- Drei-Käse-Rösti, 491
- Erbsen-Kartoffelrösti, 495
- Frühlings-Rösti, 514
- Gefüllte Rösti, 553
- Gemüse-Rösti, 561, 1212
- Hackfleischrösti, 598
- Herbst-Rösti, 601
- Käserösti, 22
- Kartoffel-Apfel-Rösti, 625
- Kartoffel-Möhren-Rösti mit Schnittlauchquark, 657
- Kartoffel-Quitten-Rösti, 675
- Kartoffel-Rösti, 678

- Kartoffel-Rösti-Torte mit Möhren, 679
- Kartoffel-Weißkohl-Rösti, 693
- Kartoffel-Zwiebel-Rösti mit Dreierlei Kaviar, 700
- Kartoffelecken, 29
- Kartoffelrösti mit gebeiztem Wildlachs und Kaviar, 793
- Kartoffelrösti mit Kräutern, 794
- Kartoffelrösti mit Pilzen, 795
- Kartoffelrösti mit verlorenem Ei und Lachsschinken,, 795
- Kartoffelrösti vom Blech, 45
- Knoblauch-Rösti mit Camembert, 825
- Knusprige Kartoffelrösti, 829
- Kräuterrösti, 837
- Mini Kartoffel-Pizza, 852
- Mutters Rösti, 853
- Pikanter Röstikuchen, 891
- Pilz-Käse-Rösti mit Radieschen-Quark, 893
- Rädlirösti, 904
- Rösti, 68–70, 411
- Rösti aus gekochten Kartoffeln, 919
- Rösti aus rohen Kartoffeln - Paillasson, 920
- Rösti Grundrezept, 411
- Rösti mit Avocado & Schinken, 920
- Rösti mit Champignons, 921
- Rösti mit Frühlingszwiebeln, Lachs und Dillsahne, 921
- Rösti mit Gemüseragout, 922
- Rösti mit Geschnetzeltem, 923
- Rösti mit glaciertem Gemüse, 923
- Rösti mit glaciertem Gemüse auf Kerbelcreme, 924
- Rösti mit gratiniertem Käse, 924
- Rösti mit karamellisierten Äpfeln, 925
- Rösti vom Blech mit Matjescocktail, 926
- Rösti(1) Grundrezept mit Sour Cream und Schnittlauch, 926
- Rösti(2) mit Avocado und Ziegenkäse, 927

- Rösti(3) mit Meerrettich und Forelle, 927
 Rösti(4) mit Pilzragout, 927
 Rösti(5) mit Avocado und Ziegenkäse, 928
 Rösti-Doppeldecker, 929
 Rösti-Ecken mit Bacon & Tomaten, 929
 Rösti-Nest, 930
 Rösti-Nestli, 930
 Rösti-Parade, 931
 Rösti-Taler gefüllt mit Camembert und Preiselbeeren, 931
 Rösti-Taler mit Räucherlachs, 932
 Röstis mit Ei und Schinken, 932
 Röstis mit Kräuterquark, 933
 Röstizza, 933
 Rübchen-Kartoffelrösti mit gebratenen Hackfleischnudeln, 947
 Sauerkraut-Kartoffelrösti, 954
 Schinken-Käse-Rösti mit Apfel, 1331
 Schnelle Kartoffelrösti mit Wurstsalat, 963
 Schnittlauch-Rösti mit Räucherlachs, 965
 Schweizer Rösti, 970
 Sommer-Rösti, 1224
 Spargel-Rösti, 979
 Spargel-Rösti mit Graved Lachs, 321
 Speckrösti, 983
 Wurst-Rösti, 1018
- ROQUEFORT
 Roquefort-Raclette, 421
 Überbackene Roquefort-Kartoffeln, 298
- ROSENKOHL
 Bunter Rosenkohleintopf, 135
 Gnocchi-Rosenkohl-Pfanne, 576
 Kartoffel-Auflauf mit Rosenkohl, 1213
 Kartoffel-Rosenkohl-Eintopf, 206
 Kartoffel-Rosenkohl-Gratin, 206
 Rosenkohl-Kartoffelgratin mit Zander-nockerln, 283
 Rosenkohl-Kartoffelpüree mit Petersilien-Pesto, 938
 Rosenkohl-Kartoffelsalat, 1171
 Rosenkohlkartoffeln an Safransauce, 283
 Rosenkohltorte, 939
- ROSMARIN
 Kartoffel-Rosmarin-Gratin, 207
 Rosmarin-Kartoffeln, 940
 Rosmarin-Kartoffeln mit Schafskäse, 940
 Rosmarin-Kartoffeln vom Blech, 71
 Rosmarin-Kartoffelstock, 71
 Rosmarinkartoffel-Gratin, 284
 Rosmarinkartoffeln, 941
 Rosmarinkartoffeln mit Kalbsschnitzel, 368
 Rosmarinkartoffeln mit Sauerrahmdip, 942
 Zitronenhähnchen mit Rosmarin-Kartoffeln, 388
- ROTBARSCH
 Fischeintopf, 144
 Kartoffel-Fisch-Auflauf, 180
 Kartoffelauflauf mit Rotbarsch, 227
 Lauchsuppe mit Rotbarsch, 1318
 Pilz-Kartoffelragout mit gebratenen Würfeln vom Rotbarschfilet, 317
 Rotbarsch unter Gemüsedecke, 943
- ROTE-BETE
 Edel-Labskaus, 141
 Gefüllte Kartoffeln mit Rote Bete, Oliven und Sellerie auf Kräutersauce, 545
 Gefüllte Kartoffelpiroggen zu Rote-Bete-Schmand, 548
 Kalte Rote Sauce, 1194
 Kartoffel-Birnen-Gratin mit Käse überbacken und Rote Bete-Salat, 172
 Kartoffel-Randen-Blech, 676
 Labskaus, 268
 Rote Bete-Kartoffelaufstrich, 96
- ROTKOHL
 Rotkohlbratlinge mit Quittensauce, 945
 Rotkrauttorte, 945
- ROULADE

- Kalbs-Käse-Rouladen mit Zucchini-Kartoffel-Gratin, 340
- Kalbsrouladen mit Kartoffel-Zucchini-Gratin, 342
- Revier-Roulade, 1064
- RUCOLA
- Gebackene Kartoffel mit Rucolapesto, 515
- Gefüllte Tomaten auf Rucola, 554
- Gnocchi mit Rucola, 572
- Kartoffel-Rucola-Salat mit gebratenen Champignons, 1116
- Kartoffelcremesuppe mit Rucola, 1276
- Kartoffelsalat mit Rucola und Speck, 1149
- Neue Kartoffeln mit Rucola auf Käse-
soße mit Basilikumtomaten, 856
- Neuer Kartoffelsalat, 1163
- Rucola-Gnocchi mit Pecorino, 947
- Rucolasuppe im Kartoffelnest, 1327
- RUEBE
- Kartoffel-Steckrüben-Eintopf, 213
- Kartoffel-Steckrüben-Gratin, 213
- Räbebappe - Räbemus, 67
- Räbeliechtli-Räbemus, 904
- Räben mit Rüeblli, 279
- Rübchen-Kartoffelrösti mit gebratenen
Hackfleischnudeln, 947
- Saaner Raveghöch (Butterrüben), 72
- Salat aus Kartoffeln und Rüben, 1172
- Steckrüben-Sellerie-Kartoffel-Gratin,
295
- RUEHREI
- Kartoffel mit Schinken-Rührei, 624
- RUSSLAND
- Kartoffel-Blini mit Lachstatar und Ka-
viar, 627
- S3
- Kartoffel-Paprika-Gemüse mit Caba-
nossi, 660
- SACHSEN
- Kartoffelkuchen auf sächsische Art,
1032
- Wendischer Kartoffelsalat, 1183
- SAETTIGUNGSBEILAGEN
- Bouillonkartoffeln, 6
- Kartoffel Speck Tätschli, 23
- SAFRAN
- Safran-Gnocchi, 950
- Safransuppe, 1328
- Sardische Gnocchi mit Pecorino und
Safran, 1067
- SAHNE
- Bärlauch-Kartoffel-Stüppchen, 1227
- Kartoffelgratin, 30
- Sahniges Kartoffelgemüse, 953
- Wildreis-Kartoffeln mit Basilikum,
1015
- SAIBLING
- Getrüffelte Kartoffelsuppe mit angeräu-
cherter Saiblingsroulade, 1245
- Kartoffelplätzchen mit Saibling und
Kräuterschmand, 778
- Saibling mit Speckkartoffeln und Beur-
re Blanc, 1065
- SALAMI
- Kartoffel-Brote mit Salami, 89
- Kartoffeleintopf mit Mini-Salami, 233
- Kartoffelnudeln mit Salami, 753
- SALAT
- 'Grüner' Kartoffel-Salat, 1083
- Apfel-Kartoffel-Salat, 1083
- Apfel-Kartoffelsalat mit Schwedenhap-
pen, 1084
- Avocado-Kartoffel-Salat, 1084
- Backhähnchen mit Kartoffel-
Bärlauchsalat, 377
- Badischer warmer Kartoffelsalat, 444
- Bärlauch-Kartoffelsalat mit frittierten
Hähnchenwürfeln, 1085
- Bärlauch-Kartoffelsalat mit Lachs,
1085
- Bayerischer Kartoffel-Salat mit Fleisch-
käse, 1086
- Bettseicher mit rustikaler Vinaigrette
und Kerschdscher, 1086
- Bohnen-Kartoffel-Salat, 1087

- Bohnen-Kartoffel-Salat mit Forellen, 1087
 Bunter Kartoffelsalat, 1088
 Bunter Sommersalat, 1089
 Emmentaler Kartoffelsalat, 1089
 Erdapfelsalat mit Curry-Marinade, 1090
 Exotischer Kartoffelsalat, 1090
 Feinsauer gefüllte Kartoffeln mit buntem Puztasalat, 1091
 Feldsalat mit Kartoffelsoße, 1091
 Foliensalat mit Schafskäsedip und Salatgarnitur, 508
 Frischer Kartoffelsalat, 1092
 Frischer Kartoffelsalat mit Hähnchen, 1092
 Frühlingskartoffeln, 1093
 Frühlingsalat mit Kartoffeln, Radieschen, Schnittlauch und Lachskaviar, 1094
 Gärtnersalat mit Mettbällchen, 1095
 Gedämpfte (Gedämpfte) Kartoffeln mit Feldsalat, 526
 Gegrillter Kartoffelsalat, 1095
 Gemischter Salat mit Kartoffelvinai-grette, 1096
 Genfer Salat, 1096
 Goethes Salat, 1097
 Griechischer Kartoffelsalat, 1097
 Großer Partysalat, 1098
 Grüner Kartoffelsalat, 1098, 1099
 Gummelalat (Kartoffelsalat), 1100
 Gurke mit Bratkartoffelsalat, 1100
 Gurken-Kartoffelsalat, 1101
 Harzer Kartoffelsalat, 599, 1101
 Heidschnucke im Mummegelee mit warmem Kartoffel-Lauch-Salat, 336
 Heißer Kartoffelsalat, 1102
 Herzhafter Kartoffelsalat, 1102
 Italienischer Kartoffel-Rucolasalat mit Lammfilets, 1103
 Italienischer Kartoffelsalat, 1104
 Käsekräpfen auf Feldsalat-Buttermilchschaum, 619
 Karamellisierten Schweinebauch mit buntem Sommer-Kartoffelsalat, 344
 Kartoffel - Hering - Salat, 1105
 Kartoffel-Basilikum-Salat, 1105
 Kartoffel-Birnen-Salat, 1106
 Kartoffel-Bratwurst-Salat, 1106
 Kartoffel-Brunnenkresse-Salat, 1107
 Kartoffel-Ecken und Sprossen-Salat, 635
 Kartoffel-Eier-Salat mit Senf-Schnitzel, 1107
 Kartoffel-Endivien-Salat, 1108
 Kartoffel-Erbesen-Salat, 1109
 Kartoffel-Fleischsalat, 1109
 Kartoffel-Gemüse-Salat, 1110
 Kartoffel-Gurken-Salat, 1111
 Kartoffel-Hering-Salat, 1112
 Kartoffel-Kräuter-Salat mit Lammkoteletts, 1112
 Kartoffel-Lachs-Salat, 1113
 Kartoffel-Linsen-Salat, 1113
 Kartoffel-Löwenzahn-Salat, 1114
 Kartoffel-Paprika-Salat, 1114
 Kartoffel-Porree-Salat, 1115
 Kartoffel-Rauke-Salat mit gegrillter Hähnchenbrust und, 1115
 Kartoffel-Rucola-Salat mit gebratenen Champignons, 1116
 Kartoffel-Sellerie-Salat, 1117, 1118
 Kartoffel-Spargel-Salat mit Shrimps, 1118
 Kartoffel-Speck-Salat mit Ei, 1119
 Kartoffel-Speck-Salat mit Trauben, 1119
 Kartoffel-Tomaten-Salat mit Pesto-Vinaigrette, 1120
 Kartoffeln mit warmem Spargel-Salat, 746
 Kartoffelsalat, 46, 1121–1125
 Kartoffelsalat 'Gutsherrenart', 1125
 Kartoffelsalat 'Kunterbunt', 1126

- Kartoffelsalat á la Mere de Rudolphe, 1126
Kartoffelsalat auf rheinische Art, 1127
Kartoffelsalat auf Rucola mit gebratenen Champignons, 1127
Kartoffelsalat aus dem Ofen, 1128
Kartoffelsalat de luxe, 1129
Kartoffelsalat mit Backfisch, 1129
Kartoffelsalat mit Bärlauch, 1130
Kartoffelsalat mit Basilikummayonnaise, 1130
Kartoffelsalat mit Birnen, 1131
Kartoffelsalat mit Brunnenkresse, 1131
Kartoffelsalat mit Endivien, 797
Kartoffelsalat mit Erbsen, 798
Kartoffelsalat mit Fenchel, 1132
Kartoffelsalat mit Forelle und Feldsalat, 798
Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten und Fleischwurst, 1132
Kartoffelsalat mit grünem Spargel, 1133
Kartoffelsalat mit grünen Bohnen, 1133, 1134
Kartoffelsalat mit grünen Bohnen und Roastbeef, 1134
Kartoffelsalat mit Gurken, 1135, 1136
Kartoffelsalat mit Hackklößchen, 1136
Kartoffelsalat mit Joghurt-Dressing, 1137
Kartoffelsalat mit Käse und Schinken, 1137
Kartoffelsalat mit Käsewürfeln, 1138
Kartoffelsalat mit Kasseler und Rucola, 800
Kartoffelsalat mit Kaviar, 800
Kartoffelsalat mit Kefen, 1138
Kartoffelsalat mit knusprigen Speckwürfeln, 1139
Kartoffelsalat mit Krabben, 1139
Kartoffelsalat mit Kräuterquark, 1140
Kartoffelsalat mit Lachs, 1140
Kartoffelsalat mit Lachs in Meerrettich-Dressing, 1141
Kartoffelsalat mit Lachsrahm, 1141
Kartoffelsalat mit Matjes, 1142
Kartoffelsalat mit Matjes und Radieschen, 1143
Kartoffelsalat mit Mayonnaise, 406, 1144
Kartoffelsalat mit Meeresfrüchten und gegrilltem Zander, 801
Kartoffelsalat mit Pesto, 1144
Kartoffelsalat mit Radicchio und Ei, 1145
Kartoffelsalat mit Radicchio und Friesisch Blue, 1146
Kartoffelsalat mit Radieschen, 1147
Kartoffelsalat mit Räucherlachs, 1147
Kartoffelsalat mit Rindfleisch, 1148
Kartoffelsalat mit rohem Schinken, 1148
Kartoffelsalat mit Rucola und Speck, 1149
Kartoffelsalat mit Sauerampfer, 1149
Kartoffelsalat mit Schillerlocken, 1150
Kartoffelsalat mit Schinken, 1150
Kartoffelsalat mit Senfsauce, 1151
Kartoffelsalat mit Senfsoße, 1151
Kartoffelsalat mit Spargel, 1152
Kartoffelsalat mit Spargel und Lachs, 1153
Kartoffelsalat mit Speck, 1153, 1154
Kartoffelsalat mit Sprossensauce, 1154
Kartoffelsalat mit Thunfisch, 1155
Kartoffelsalat mit Tomaten und Basilikum, 1155
Kartoffelsalat mit Tomaten und Oliven, 1156
Kartoffelsalat mit Walnüssen, 1156
Kartoffelsalat mit Wiener, 1157
Kartoffelsalat mit Wurst, 1157
Kartoffelsalat mit Zucchini, 1158
Kartoffelsalat mit Zucchini und Pilzen, 802
Kartoffelsalat zum Fest mit getrockneten Tomaten und Fleischwurst, 803
Kartoffelsalat, ohne Mayonnaise, 1159

- Kartoffelspiralen auf buntem Salatbett, 812
 Kartoffeltäschli mit Gurkensalat, 817
 Kasseler auf Kartoffelsalat, 352
 Kickboard, 1159
 Kohlrabi-Kartoffel-Salat, 1159
 Krabben-Kartoffel-Salat, 1160
 Kräutersalat mit Kartoffeldressing, 1161
 Lauwarmer Kartoffelsalat - mit roter Bete, 1162
 Leas Kartoffelsalat, 1162
 Mediterraner Kartoffelsalat, 1163
 Neuer Kartoffelsalat, 1163
 New Yorker Salat, 1164
 Nizza-Salat, 1164
 Nizza-Salat mit Oliven und Ei, 1165
 Ofenkartoffel-Salat, 862
 Oma's Kartoffelsalat, 1165
 Omas Kartoffelsalat, 872
 Paprika-Kartoffelsalat, 1166
 Pellkartoffelsalat mit Hacksteaks, 1166
 Pellkartoffelsalat mit Räucherforelle, 1167
 Pikanter Kartoffel-Linsen-Salat, 1167
 Portugiesischer warmer Salat, 1168
 Putenbrustsalat, 1169
 Radieschen-Kartoffel-Salat mit Schafskäsedressing, 1169
 Räucherfischsalat, 1170
 Residenz-Salat, 1170
 Rinderhackbällchen mit Bratkartoffelsalat, 366
 Rosenkohl-Kartoffelsalat, 1171
 Russischer Kartoffelsalat, 1171
 Russischer Sommersalat, 1172
 Salat mit Backfisch, 1172
 Salat mit Zucchini, 1173
 Salat von neuen Kartoffeln, 1174
 Salatplatte mit Kartoffeldressing, 1174
 Salbeikartoffeln mit Schinkensalat, 1175
 Scampi-Kartoffelsalat, 1175
 Schwäbischer Kartoffelsalat, 412, 1176
 Schwäbischer Kartoffelsalat mit Schinken und Rauke, 1176
 Sommerlicher Bohnensalat, 1177
 Speck-Kartoffel-Salat, 1177
 Spinatsalat mit Speck, 1178
 Stückche Apern (Warmer Kartoffelsalat), 1178
 Tipps zu Kartoffelsalaten, 413
 Tips zu Kartoffelsalaten, 414
 Trüffel-Lauch-Kartoffelsalat, 1178
 Tsatsiki-Kartoffelsalat, 1179
 Warmer Kartoffelsalat, 1179, 1180
 Warmer Kartoffelsalat mit jungem Lauch und gegrilltem Steak, 1011
 Warmer Kartoffelsalat mit Speck, 1011
 Warmer Kartoffelsalat zu Knusperfisch, 1180
 Warmer portugiesischer Salat, 1181
 Warmer Safrankartoffelsalat, 1181
 Warmer Speckkartoffelsalat mit Zanderfilet, 1182
 Welscher Kartoffelsalat, 1183
 Wendischer Kartoffelsalat, 1013, 1183
 Westfälischer Kartoffelsalat, 1184
 Wirsing-Kartoffelsalat, 1184, 1185
 Würstchen-Kartoffelsalat, 1186
- SALATE
- Frühkartoffelsalat mit Lachs, 1093
- SALBEI
- Folienkartoffeln mit Salbeibutter, 508
 Gebackene Kartoffeln, 517
 Kalbsleber mit gebratenen Bananen, 341
 Kartoffel-Gemüse mit Möhren, 639
 Kartoffel-Quark-Nocken mit Salbeibutter, 673
 Kartoffelgnocchi in Salbeibutter, 708
 Kartoffelgnocchi mit Butter und Salbei, 1054
 Kartoffeln im Speckmäntelchen, 724
 Salbei-Kartoffelgratin, 285
- SALZ
- Kartoffeln mit Salzkruste (Papas arugadas), 40

- Kräutersalz, 392
- SALZKRUSTE
Kartoffeln im Salzbett, 723
- SARDELLE
Janssons Versuchung, 163
- SARDINIEN
Carciofi con patate - Artischocken mit Kartoffeln, 480
Coniglio con patate - Kaninchen mit Kartoffeln, 328
Culurgionis de Patata - Kartoffelravioli aus Oliena, 1041
Gnocchi di patate - Gnocchi, 566
- SAUERAMPFER
Kartoffel-Sauerampfer-Suppe, 1270
Kartoffelkuchlein mit Sauerampfer, 1218
- SAUERKRAUT
Apfel-Kartoffel-Würfel an Lachsfilet auf Sauerkraut, 305
Backkartoffeln mit Aprikosen-Kraut, 439
Fleischknödel mit Sauerkraut, 330
Gefüllter Kartoffelauflauf, 147
Geröstetes Sauerkraut mit Schupfnudeln, 563
Härdöpfelchabis (Kartoffeln mit Kraut), 599
Kartoffel-Sauerkraut-Auflauf, 207
Kartoffeln mit Sauerkrautfüllung, 741, 742
Kartoffelnudeln mit Speck und Sauerkraut, 753
Kartoffelsuppe mit Sauerkraut, 1305
Kartoffelzipfe, 51
Krautschupfnudeln, 837
Ofenguck mit Sauerkraut und Saucissons, 860
Reibekuchen mit Sauerkraut, 68
Sauerkraut-Bohnen-Eintopf, 286
Sauerkraut-Kartoffel-Puffer, 954
Sauerkraut-Kartoffelrösti, 954
Sauerkraut-Speck-Knödel mit Leberwurst und marinierten Gurken-
spaghetti, 955
Sauerkrautauflauf, 286
Sauerkrautklöße, 956
Sauerkrautpuffer, 957
Sauerstampfe, 318
- SAVOYEN
Farcement (Auflauf mit Kartoffeln, Trockenobst u. Speck), 142
Gratin savoyard (Kartoffel-Käse-Gratin), 155
- SCAMPI
Kartoffel-Scampi-Spieße, 680
Kartoffelsuppe mit gebratenen Scampi, 1291
Scampi-Kartoffelsalat, 1175
- SCHAFSKÄESE
Folienkartoffeln mit Schafskäsedip und Salatgarnitur, 508
Gemüse mit Käsehäubchen, 556
Kartoffel-Bohnen-Auflauf mit Schafskäse, 172
Kartoffel-Kräuter-Pfanne mit Schafskäse, 650
Kartoffelplätzchen mit Schafskäse, 779
Kartoffelsuppe mit Thymian-Croûtons und Schafskäse, 1308
Schafskäsecreme, 1202
- SCHALOTTE
Rehkeule auf alte Art, 365
- SCHARF
Scharfe Gnocci mit Soße aus Pfeffer-Bresso, 958
Scharfe Kartoffeln 'Ala Badun', 959
- SHELLFISCH
Kartoffel-Fisch-Auflauf, 310
- SCHILLERLOCKE
Schillerlocken im Kartoffel-Möhren-Beet, 318
- SCHINKEN
'Potthucke' mit Knochenschinken, 427
Backkartoffeln mit Papaya und Schinken, 441
Bauernpfanne mit Kartoffeln und Schinken, 454

- Béchamelkartoffeln mit Schinken und Ei, 1029
 Blitz-Schinkli, 132
 Bündner Tatar mit Gschwellti, 475
 Fenchellasagne mit Schwarzwälder Schinken auf Safransauce, 499
 Gebackene Kartoffeln mit Schinken, 519
 Gefüllte Kartoffeln, 534
 Käsekartoffeln überbacken, 165
 Kartoffel-Cannelloni mit Lachsschinken und Tomatenkompott, 1047
 Kartoffel-Schinken-Gratin, 209
 Kartoffel-Schinken-Terrine mit Frischkäse und Basilikumpesto, 1079
 Kartoffel-Schinkenauflauf, 210
 Kartoffelgratin, 236
 Kartoffelkuchen mit Schinken und Tomatensauce, 718
 Kartoffelkuchen mit Schinken und Tomatensoße, 719
 Kartoffeln à la Saltimbocca, 1276
 Kartoffelsalat mit Schinken, 1150
 Kräuterkartoffeln mit Rührei und Schinken, 834
 Rösti-Cordon-bleu, 928
 Salbeikartoffeln mit Schinkensalat, 1175
 Schinkenstrudel, 1067
 Spargel mit Schinken-Kartoffeln, 977
 Spargelgratin, 292
 Torte aus Kartoffeln, Käse und Schinken, 1069
 Westfälischer Schinken auf Kartoffelpuffer mit Petersiliensauerrahm, 1013
- SCHLESIEN
 Kartoffelsalat, 1124
 Schlesische Kartoffelklöße, 74
 Warmer Kartoffelsalat, 1180
- SCHNECKE
 SCHNECKEN IN DER KARTOFFEL, 962
 Schnecken in der Kartoffel, 961
- SCHNELL
 Bratkartoffeln mit Tomaten und Mozzarella, 472
 Frites nach Savoyer Art, 10
 Gnocchi und Erbsli mit Käsesauce, 574
 Grüne Suppe mit Austernpilzen, 1247
 Gschwellti-Kürbis-Frittata, 111
 Kartoffel-Randen-Blech, 676
 Kartoffel-Sellerie-Gratin, 210
 Kartoffel-Wähe, 28
 Kartoffelcremesuppe, 1274
 Kartoffeltätschli mit Gurkensalat, 817
 Lauchsuppe mit Gorgonzola, 1317
 Nizza-Salat mit Oliven und Ei, 1165
 Raclette mit Kalbsleber, 420
 Raclette-Kartoffeln, 903
 Roquefort-Raclette, 421
 Schnelle Gemüsesuppe, 1332
 Schnelle Kartoffelsuppe mit Avocado, 1333
 Stocki mit Lauch, 78
 Ur-Raclette, 423
 Zwiebel-Raclette, 424
- SCHNITTLAUCH
 Kartoffel-Hackfleischfrikadellen mit Schnittlauchsoße, 344
 Kartoffel-Schnittlauch-Torte, 681
 Schnittlauch-Kartoffeln, 965
- SCHNITZEL
 Glasierte Kalbsschnitzelchen mit Karotten-Ingwerstampf, 334
 Kartoffel-Eier-Salat mit Senf-Schnitzel, 1107
 Kartoffelsalat mit Schnitzelspießen, 257
 Rosmarinkartoffeln mit Kalbsschnitzel, 368
- SCHOLLE
 Kartoffel-Speckgratin mit gebratenen Maischollenfilets, 212
 Schollenröllchen im Püree-Kranz, 319
- SCHUPFNUDEL
 Krautschupfnudeln, 837
 Mohnschupfnudeln mit Johannisbeeren, 103

- Quark-Schupfnudeln, 902
- Schupfnudeln, 966
- Schupfnudeln mit Kraut & Fleischkäse, 967
- SCHWABEN
 - Geröstetes Sauerkraut mit Schupfnudeln, 563
 - Kartoffelsalat, 1121, 1125
 - Schwäbischer Kartoffelkuchen, 1067
- SCHWARZBROT
 - Buttermilchsuppe mit Schnittlauch, 1232
- SCHWARZWALD
 - Saure Kartoffeln, 958
- SCHWARZWURZEL
 - Schwarzwurzelauflauf mit Kartoffeln, 289
- SCHWEDEN
 - Janssons Versuchung, 163
 - Kartoffel-Anchovis-Auflauf, 166
 - Kartoffel-Sild-Auflauf, 211
 - Schwedische Fächerkartoffeln, 968
 - Stockholmer Potatis, 78
- SCHWEIN
 - Albiger Sackesgrumbeere, 431
 - As Chrösch - Walser Gröstel, 325
 - Backeskartoffeln aus dem Weinland Rheinhessen, 438
 - Bunter Rosenkohleintopf, 135
 - Cipollata-Pfanne, 327
 - Gesottenes Schweinefilet, 333
 - Gratiniertes Schweinefilet, 585
 - Gute Klöße, Schlechte Klöße - Yvonne Catterfeld, 595
 - Hack-Auflauf mit Porree & Kartoffeln, 158
 - Herzoginkartoffeln mit Käse, 19
 - Käsekartoffeln überbacken, 165
 - Karamellisierten Schweinebauch mit buntem Sommer-Kartoffelsalat, 344
 - Kartoffel-Eier-Salat mit Senf-Schnitzel, 1107
 - Kartoffel-Hack-Auflauf, 191
 - Kartoffel-Wirsingsäckchen, 694
 - Kartoffelauflauf mit Schälrippchen, 227
 - Kartoffelgratin mit Gorgonzola und Filet, 242
 - Kartoffelgratin mit Schweinefilets, 248
 - Kartoffellasagne mit Kasseler, 722
 - Kartoffeln mit Möhren und Sellerie zu Schmorrippchen, 736
 - Kartoffeln und Mohrrüben in Senfsahne, 747
 - Kartoffelpfannkuchen mit Geschnetzeltem, 1055
 - Kartoffelpizza mit Schweinefilet, 350
 - Kartoffelsalat mit Schnitzelspießen, 257
 - Kartoffeltätschli, 816
 - Kotelett mit gratinierter Kartoffelhaube zu Roter Bete, 354
 - KRUSTENBRATEN MIT WARMEM KARTOFFELSALAT, 355
 - Mixed Grill mit Kartoffel-Lauch-Gratin, 360
 - Nuss-Kartoffelchen mit Medaillons, 361
 - Oliven-Kartoffelsalat mit krossen Spanferkelbacken, 362
 - Perfekte Bratkartoffeln mit krossem Nackensteak, 362
 - Pichelsteiner, 364
 - Puszta-Fondue, 1208
 - Rösti mit Geschnetzeltem, 923
 - Sauerkrautpuffer, 957
 - Sauerstampfe, 318
 - Schupfnudeln mit Schweinemedallion und geschmortem Rhabarber, 369
 - Schweinebauch mit Paprika, 370
 - Schweinefilet im Kartoffelmantel, 370
 - Schweinefilet mit gebackenen Kümmelkartoffeln, 371
 - Schweinsfilet im Kartoffelmantel, 372
 - Sellerie-Püree zu Lendchen & Pfifferlingen, 971
 - Spieße mit Kartoffeln oder Paprika, 984
 - Süßkartoffel-Püree zu Kasseler-Ragout, 995

- Würziger Hackpüree-Auflauf, 303
Zwiebelsteaks vom Schweinelachs mit
Lauch-Kartoffelgratin, 374
- SCHWEINEBAUCH
Schweinebauch mit Paprika, 370
- SCHWEINEFILET
Gesottenes Schweinefilet, 333
Puszta-Fondue, 1208
- SCHWEIZ
'Maluns' (Kartoffelkrümelchen), 426
Äplermagronen, 429
Berner Kartoffelrösti - (Bärner Röösch-
ti), 458
Berner Rösti, 458, 459
Genfer Salat, 1096
Gratin à la romande, 153
Gratin de pommes de terre et de poi-
reaux, 154
Gummelalat (Kartoffelsalat), 1100
Ofenkartoffel mit Vacherinkäse - (Ofe-
häröpfel mit Vaschrin), 862
Plain in Pigna, 896
Rösti, 68, 69
Saaner Raveghöch (Butterrüben), 72
Saucengummeli (Saucenkartoffeln), 73
Saure Kartoffeln, 74
Schweizer Kartoffelkuchen, 1039
Stachelbärger Häröpfelturte (Kartof-
felkuchen), 1040
Suuri Gummeli, 80
Wirz-Capuns, 1015
- SEELACHS
Seelachsfilet unter der Kartoffelkruste
auf Stielmus, 320
- SEEZUNGE
Estragon-Senf-Sauce, 1190
- SELLERIE
Frühlingsfrischer Suppentraum, 1242
Kartoffel-Sellerie-Gratin, 210
Kartoffel-Sellerie-Gratin mit Ingwer,
211
Kartoffel-Sellerie-Pfanne mit Käse, 683
Kartoffel-Sellerie-Püree, 28
Kartoffel-Sellerie-Salat, 1117, 1118
Kartoffel-Sellerie-Suppe mit Lachs,
1270
Kartoffelgratin mit Sellerie, 248
Pommes Anna mit Sellerie, 898
Purée au céleri (Kartoffelstock mit Sel-
lerie), 66
Sellerie-Rösti, 972
- SENF
Kartoffelsalat mit Senfsauce, 1151
Kartoffelstock à la moutarde, 48
- SENFSAUCE
Kartoffelsalat mit Senfsoße, 1151
- SEPTEMBER
'Potthucke' mit Knochenschinken, 427
Äpler-Rösti, 429
Äplermagrone, 123
Äplermagronen mit Schabziger, 123
Austernpilz-Kartoffel Gratin, 128
Backkartoffeln mit Paprikakraut, 441
Baked Potato mit Putenragout, 377
Bayerischer Kartoffel-Salat mit Fleisch-
käse, 1086
Blaue Chips mit 2 Dips, 1205
Bratkartoffel-Auflauf mit Wirsing &
Krakauer, 133
Buchweizen-Perlen, 7
Bunt belegte Blechkartoffeln, 476
Champignon-Kartoffeln, 482
Cipollata-Pfanne, 327
Country-Kartoffeln 'mexikanisch', 484
Country-Kartoffeln mit drei Dips, 485
Country-Kartoffeln mit Sour Cream,
486
Edelpilz-Kartoffeln, 492
Folienkartoffeln mit Joghurt-
Lachscreme, 504
Französischer Kartoffelaufbau, 145
Gefüllte Kartoffel mit Paprika-Kraut,
529
Gefüllte Ofenkartoffeln mit dreierlei
Käse überbacken, 551
Gemüse-Kartoffel-Spieße mit Kräuter-
quark, 560
Gewürz-Kartoffelstock, 564

- Gnocchi mit Paprika-Gemüse, 570
 Goldbraune Käse-Kartoffeln, 578
 Gratin de pommes de terre et de poireaux, 154
 Gratinierte Käse-Birnen-Puffer, 155
 Große Gnocchi mit getrockneten Tomaten, 589
 Käse-Kartoffeln mit Blumenkohl, 615
 Kalte Kartoffel-Basilikum-Suppe, 1252
 Kanarische Kartoffeln mit roter & grüner Mojo, 620
 Kartoffel-Buletten mit Broccoli-Pilz-Soße, 176
 Kartoffel-Cervelat-Wok, 630
 Kartoffel-Gemüse-Gratin, 184
 Kartoffel-Hack-Lasagne, 646
 Kartoffel-Hühnersuppe, 1261
 Kartoffel-Kraut-Puffer mit Wacholderquark, 651
 Kartoffel-Lachs-Pastete, 1079
 Kartoffel-Lauch-Auflauf mit Gorgonzola-Sesam-Kruste, 198
 Kartoffel-Linsen-Curry, 200
 Kartoffel-Mett-Pfanne, 656
 Kartoffel-Pilz-Suppe, 1268
 Kartoffel-Schinken-Auflauf, 208
 Kartoffel-Schnittlauch-Torte mit Zucchini, 682
 Kartoffel-Speck-Muffins, 684
 Kartoffel-Steinpilz-Suppe, 1272
 Kartoffel-Sticks mit Bolognese, 687
 Kartoffel-Waffeln mit Lachs & Schmand, 692
 Kartoffel-Wirsing-Torte mit Schinken, 694
 Kartoffelgeheimnis mit Hackfleisch, 706
 Kartoffelgratin mit Zucchini und Rucola, 252
 Kartoffelherzen mit Sonnenblumenkernen, 712
 Kartoffeln in Senfrahm, 725
 Kartoffeln mit italienischer Füllung, 731
 Kartoffeln mit Mettfüllung, 736
 Kartoffeln-Sorten, 404
 Kartoffelpfännchen, 1207
 Kartoffelpfannkuchen mit Geschnetzeltem, 1055
 Kartoffelrösti mit Kräutern, 794
 Kartoffelsalat, 1123
 Kartoffelsalat 'Gutsherrenart', 1125
 Kartoffelsalat mit Käse und Schinken, 1137
 Kartoffelsalat mit Schnitzelspießen, 257
 Kartoffelsticks mit Dip, 813
 Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen, 1301
 Kartoffelsuppe mit Speck, 1306
 Kartoffeltopf mit Porree, 820
 Knusprige Kartoffelpizza mit würzigem Käse und Rosmarin, 828
 Knusprige Ofen-Chips mit Dips, 830
 Kugelrunder Gratin, 268
 Lachs mit Kartoffel-Käse-Kruste, 313
 Matjes mit Rosmarin-Kartoffeln, 314
 Moussaka mit Quark, 853
 Nuss-Kartoffelchen mit Medaillons, 361
 Ofenkartoffeln mit Schinken-Pilz-Soße, 869
 Patatas a la riojana (Kartoffeln nach Rioja-Ait), 877
 Pellkartoffeln mit Petersilien-Pesto, 883
 Pellkartoffelsalat mit Räucherforelle, 1167
 Pizza-Kartoffeln, 895
 Rösti mit Leberli, 368
 Rösti-Nest, 930
 Röstkartoffel-Curry mit Garnelen, 933
 Röstkartoffeln zu Oliven-Dip, 936
 Rosmarin-Kartoffeln zu Hähnchen, 941
 Rucolasuppe im Kartoffelnest, 1327
 Samosas, 1066
 Schupfnudeln Herbstgemüse, 76
 Sellerie-Püree zu Lendchen & Pfifferlingen, 971
 Sellerie-Rösti, 972
 Sprossenkartoffeln, 78

- Süßkartoffel-Pfanne mit Spiegelei, 994
 Süßkartoffel-Püree zu Kasseler-Ragout, 995
 Wasabi-Püree zu Fischfilet, 322
 Wirsing-Kartoffel-Auflauf, 301
 Zucchini mit Käse-Kartoffelpüree, 1020
 Zwetschgenknödel, 107
 Zwiebel-Kartoffel-Auflauf, 304
 Zwiebel-Majoran-Püree zu Frikadellen, 1025
- SESAM
 Honigkartoffeln mit Sesam, 607
 Sesamkugeln, 77
- SHIITAKE
 Kartoffeln mit Shiitake-Pilzen, 743
 Pilz-Kartoffel-Suppe, 1323
- SHRIMP
 Kartoffel-Spargel-Salat mit Shrimps, 1118
- SILVESTER
 Kartoffelgratin mit Raclettekäse, 245
- SNACK
 Bunt belegte Kartoffel-Buletten, 1231
 Cremige Kartoffel-Apfel-Suppe, 1235
 Gefüllte Kartoffeln, 533
 Gefüllte Kartoffelschiffchen, 1243
 Kartoffelbrötchen mit Käsecreme, 89
 Kartoffeln à la Saltimbocca, 1276
 Kartoffeln in scharfer Soße, 1277
 Kartoffelsuppe mit Cabanossi, 1288
 Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen, 1301
 Rösti-Ecken mit Bacon & Tomaten, 929
 Rösti-Taler mit Räucherlachs, 932
 Schinken-Käse-Rösti mit Apfel, 1331
 Zitronen-Kartoffel, 1340
- SOJA
 Kartoffelgratin mit Parmesan und Thymian, 244
- SONNENBLUMENKERN
 Kartoffelherzen mit Sonnenblumenkernen, 712
- SOSSE
 7-Kräuter-Sauce, 1187
 Apfel-Dip, 1188
- Backkartoffeln mit grüner Sauce, 440
 Bärlauchgnocchi in Chili-Kapern-Tomatensauce, 447
 Cantadousauce, 1188
 Estragon-Senf-Sauce, 1190
 Folienkartoffeln, 503
 Frankfurter Grüne Soße, 1190
 Grüne Sauce, 1191
 Gurken-Knoblauch-Dip, 1192
 Gurken-Mango-Dip, 1192
 Hellgelbe Sauce = Kartoffel Mayonnaise, 1192
 Hüttenkäsesauce, 1193
 Kalte Mandelsauce, 1194
 Kalte Rote Sauce, 1194
 Kanarische Kartoffeln mit roter & grüner Mojo, 620
 Kartoffelschnitze, 806
 Kräuter-Dip, 1196
 Kräutercreme, 1197
 Lauchquark, 1198
 Nuss-Dip, 1198
 Olivenpasten zu Röstkartoffeln, 1199
 Quarksoße zu Kartoffel, 1200
 Rohkostsauce, 1201
 Romanesco-Joghurt-Sauce, 1201
 Rote Käsesauce, 1202
 Schweinsfilet im Kartoffelmantel, 372
 Thonsauce, 1202
 Weiße Sauce zu Kartoffeln und für Fondue, 1202
- SOUFFLE
 Kartoffel-Soufflé, 114
 Kartoffel-Soufflé mit Rucola, 683
 Kartoffelschaum, 1280
 Kartoffelsoufflé, 258
 Kartoffelsoufflé mit Petersilienpesto, 118
 Kartoffelsoufflé mit Spinatsalat, 808
 Pikantes Soufflé, 119
- SPAETZLE
 Pizokels, 895
- SPAGHETTI

- Gemüsesuppe mit Basilikumcreme -
Soupe au Pistou, 1244
- SPANIEN
- Fischtopf mit Paprika und Kartoffeln,
305
- Kalbfleisch mit Paprikaschoten, 338
- Kartoffel-Oliven-Tortilla, 112
- Kartoffeln mit Salzkruste (Papas ar-
rugadas), 40
- Ofentortilla, 1222
- Spanische Kartoffel-Pfanne, 975
- Spanische Tortilla, 976
- Thunfisch-Tortilla, 1337
- Tortilla, 1000
- Zitronenkartoffeln, 1019
- SPARGEL
- Eingebackener Spargel, 493
- Feine Kartoffel-Spargel-Suppe, 1238
- Frühlingsalat mit Kartoffeln, Radies-
chen, Schnittlauch und Lachskavi-
ar, 1094
- Grün-weiße Spargelplatte mit Speck-
kartoffeln und Basilikum-
Vinaigrette, 590
- Grün-weißes Spargelragout mit Schin-
kenklößchen und Basilikumkartof-
feln, 591
- Kalbsfilet mit Kräuterkruste, 341
- Kartoffel-Spargel-Salat mit Shrimps,
1118
- Kartoffeln mit warmem Spargel-Salat,
746
- Kartoffelpuffer mit Spargel und Lachs,
789
- Kartoffelsalat, 1123
- Kartoffelsalat mit grünem Spargel,
1133
- Kartoffelsalat mit Spargel und Lachs,
1153
- Ofenkartoffeln mit Kräuterquark, 868
- SABS Spargel-Sensation, 949
- Spargel mit Nusskartoffeln und Oran-
gensoße, 977
- Spargel mit Schinken-Kartoffeln, 977
- Spargel und Kartoffeln - in Pfefferbutter
mit Spiegelei, 978
- Spargel-Frittata, 120
- Spargel-Kartoffel-Auflauf, 291
- Spargel-Kartoffel-Törtchen mit
Estragon-Vinaigrette, 979
- Spargel-Kartoffelsuppe mit Lachs, 1334
- Spargel-Lauch-Kartoffeltorte, 1068
- Spargel-Rösti, 979
- Spargel-Rösti mit Graved Lachs, 321
- Spargelaufwurf mit Kartoffeln, 292
- Spargeltortilla, 120, 121
- Stangenspargel mit Walnuss-
Pellkartoffeln, 987
- SPECK
- 'Knusper'-Folienkartoffel, 426
- Bäbb oder Wiefke, 444
- Basilikum-Speck-Kartoffelchen, 417
- Bauernfrühstück, 451
- Birnbraten - Solothurner Art, 131
- Bratkartoffeln mit Schnittlauch und Ti-
roler Speck, 469
- Deppelappes (Kesselkuchen), 490
- Gebratenes Kartoffelcarpaccio mit
Speckmarinade, 1242
- Gefüllte Speckkartoffeln, 553
- Gschwellti im Speckmantel, 594
- Holländische Kartoffel-Pfanne, 161
- Käseknödel mit Tomaten-Specksauce,
618
- Kartoffel-Lauchsuppe mit Pfifferlingen
und krossen Speckchips, 1265
- Kartoffel-Omeletts mit Speck - und
Lauchzwiebeln, 114
- Kartoffel-Speck-Salat mit Ei, 1119
- Kartoffel-Speckgratin mit gebratenen
Maischollenfilets, 212
- Kartoffeln im Speckmäntelchen, 724
- Kartoffeln im Speckmantel, 724
- Kartoffelpfanne, 756
- Kartoffelsalat, 1122
- Kartoffelsuppe mit Knusperspeck, 1295
- Kartoffelzipfe, 51
- Lauwarmer Kartoffelsalat, 1161

- Pfälzer Schales, 887
 Pikante Kartoffel-Speck-Torte, 889
 Reibekuchen mit Speck, 913
 Rheinischer Döbbeckooche, 917
 Sauerkraut-Speck-Knödel mit Leberwurst und marinierten Gurkenspaghetti, 955
 Speck-Kartoffeln, 980
 Speckkartoffeln, 981
 Speckkartoffeln mit Tomatensalat, 982
 Speckrösti, 983
 Spinatsalat mit Speck, 1178
 Tiroler Gröstl, 998
 Tortellini mit Kartoffeln und Speck, 1070
 Variationen von neuen Kartoffeln, 1008
 Warmer Speckkartoffelsalat mit Zanderfilet, 1182
 Wirz-Capuns, 1015
- SPIESS**
 Kartoffel-Schinken-Spieße, 681
- SPINAT**
 Agnolotti mit Spinat, 430
 Auflauf mit Spinat, 127
 Bunte Kartoffelpfanne mit Spinat, 478
 Gefüllte Kartoffel, 528
 Grüne Suppe mit Austernpilzen, 1247
 Grüner Kartoffelsalat, 1099
 Indische Kartoffelschnitze mit Spinat-Raita, 610
 Kartoffel-Spinat-Curry, 686
 Kartoffelgratin mit Blattspinat, 240
 Kartoffelgratin mit Spinat, 249
 Kartoffeln mit Spinatfüllung, 745
 Kartoffelpfanne mit Spinat, 767
 Kartoffelpizza mit Spinat, 774
 Kartoffelsoufflé mit Spinatsalat, 808
 Kartoffelsuppe mit Spinat, 1307
 Kräuter-Gnocchi, 1060
 Macht-Liebe-Spinat-Burger - Rosenstolz, 845
 Rahmspinatpfanne, 906
 Spinat mit Trutenbrust und Kartoffeln, 388
- Spinat-Gnocchi, 1068
 Spinat-Kartoffelgratin mit Weichkäse in Salzlake, 294
 Spinatsalat mit Speck, 1178
- SPITZKOHL**
 Kartoffel-Kohl-Suppe, 193
 Spitzkohlbratlinge mit Radieschensauce, 985
- SPROSSE**
 Broccoli-Topf, 474
 Kartoffelsalat mit Sprossensauce, 1154
 Kartoffelsuppe mit Linsensprossen, 1300
- STAUDENSELLERIE**
 Pollo alla Diavola mit gerösteten Kartoffeln, 386
 Sellerie-Raclette, 422
- STEAK**
 Filet mit Sabayon, 329
 Gesottenes Schweinefilet, 333
 Herzoginkartoffeln mit Käse, 19
 Kalbfleischbuletten, 339
 Kalbssteaks mit Brunnenkresse-Gnocchi, 343
 Papas Colombia, 874
 Steaks mit Mohn-Kartoffeln, 321
 Warmer Kartoffelsalat mit jungem Lauch und gegrilltem Steak, 1011
 Zwiebelsteaks vom Schweinelachs mit Lauch-Kartoffelgratin, 374
- STECKRUEBE**
 Steckrüben-Puffer mit Sprossenquark, 988
- STEINPILZ**
 Auflauf Genueser Art, 126
 Bratkartoffeln mit Steinpilzen, 470
 Gnocchi mit Steinpilzen, 1043
 Graubrot mit warmem Erdäpfelpüree, frischen Steinpilzen und Thymian, 88
 Kartoffel-Steinpilz-Gratin, 214, 686
 Kartoffeln mit Steinpilzen, 745
 Kartoffelsuppe mit Äpfeln und Steinpilzen, 1287

- Steinpilz-Kartoffel-Suppe, 1334
Steinpilz-Kartoffel-Suppe mit Majoran, 1335
- STIELMUS
Gebratene grüne Heringe auf Pillekuchen mit Stielmus, 308
Seelachsfilet unter der Kartoffelkruste auf Stielmus, 320
Stielmus mit Ochsenbrust und Bratkartoffeln, 372
- STROBEL
Kartoffelpuffer, 784
- STRUDEL
Erdäpfel-Bärlauch-Strudel, 495
Erdäpfelstrudel (Kartoffel-Apfel-Strudel), 497
Kartoffel-Strudel mit Artischocken und Pilzen, 687
Kartoffelstrudel, 49, 50, 815
Kartoffelstrudel mit Spinat, 1058
Schinkenstrudel, 1067
Strudel mit Fenchel auf Tomatensauce, 990
Strudel mit Lachs und Weinsauce, 991
Ziegenkäse-Kartoffel-Strudel, 1074
- SUEDTIROL
'Herrengröstel' (Bratkartoffeln mit Fleisch), 425
Herrengröstel (Bratkartoffeln mit Fleisch), 602
- SUELZE
Bratkartoffeln mit Geflügelsülze & Dip, 467
Neue Kartoffeln, Remoulade & Sülze, 857
Rohe Lauch-Bratkartoffeln mit Gänse-sülze, 937
- SUESSKARTOFFEL
Gebratene Süßkartoffeln, 525
Glasierte Süßkartoffeln, 565
Kartoffel-Sandwich, 679
Süßkartoffel aus der Folie, 80
Süßkartoffel-Bällchen, 993
Süßkartoffel-Herzen, 993
- Süßkartoffeln vom Grill, 995
Süßkartoffelsuppe, 1336
- SUESSPEISE
Erdäpfelstrudel (Kartoffel-Apfel-Strudel), 497
Flutschkeilchen mit Mohn, 99
Heidelbeerküchlein mit Kartoffelteig und Schmand, 99
Kartoffel-Blaubeer-Küchlein, 100
Kartoffel-Vanille-Bällchen im Nussmantel, 100
Kartoffelhörnchen, 1031
Kartoffelpickert, 1056
Marillenknödel, 102
Mohnschupfnudeln mit Johannisbeeren, 103
Pflaumenklöße, 104
Sächsische Quarkkeulchen, 104
Süße Kartoffelpufferchen, 992
Süßer Kartoffelschmarrn mit Apfelpompott, 106
Zwetschgenknödel, 107
- SUESSWASSER
Saibling mit Speckkartoffeln und Beurre Blanc, 1065
- SUPPE
Altbayerische Kartoffelsuppe, 1227
Bärlauch-Kartoffel-Süppchen, 1227
Bärlauch-Kartoffel-Suppe, 1228
Bärlauch-Kartoffelsuppe, 1228
Berliner Kartoffelsuppe, 1229
Blaue Kartoffelsuppe mit Wienerli und Chips, 131
Böhmische Kartoffelsuppe, 1229
Bunte Kartoffelsuppe, 1232
Caldo verde, 1233
Chili-Kartoffelsuppe mit Garnelen, 1233
Cremesuppe mit grünem Spargel, 1234
Cremige Kartoffel-Apfel-Suppe, 1235
Cremige Kartoffel-Kerbel-Suppe, 1235
Curry-Suppe mit Gemüse, 1236
Endivien-Kartoffel-Cremesuppe, 1237

- Erbsen-Kartoffelschaumsuppe mit Käseklößchen, 1237
 Erdnuss-Kartoffelsuppe mit Cabanossi-Chips, 1238
 Feine Kartoffel-Spargel-Suppe, 1238
 Feine Kartoffelsuppe, 1239
 Feine Lachs-Kartoffel-Suppe, 1240
 Französische Kartoffelsuppe, 1241
 Frühlingsfrischer Suppentraum, 1242
 Gemüsesuppe mit Basilikumcreme - Soupe au Pistou, 1244
 Geschäumte Kartoffelsuppe mit Basilikumrauten, 1244
 Getrüffelte Kartoffelsuppe mit angeräucherter Saiblingsroulade, 1245
 Gletscherblick - Schwammerl-Kartoffel-Süppchen, 1246
 Grüne Suppe mit Austernpilzen, 1247
 Grüne Vichysuppe, 1247
 Grumbeeresupp (Kartoffelsuppe nach Pfälzer Art), 1248
 Gulaschsuppe, 1248
 Gurken-Kartoffelsuppe, 1249, 1250
 Hennings Kartoffelsuppe, 1251
 Holsteiner Kartoffelsuppe mit Krabben, 1251
 Hühnersuppe aus Malaysia - sop ayam, 1251
 Innerschwyzer Händöpfelsuppe, 162
 Kalte Kartoffel-Basilikum-Suppe, 1252
 Kartoffel Cappuccino, 1253
 Kartoffel-Apfel-Cremesuppe, 1254
 Kartoffel-Avocado-Suppe, 1254
 Kartoffel-Basilikum-Cremesuppe, 1254
 Kartoffel-Bouillabaisse - Bouillabaisse borgne, 1255
 Kartoffel-Champignon-Suppe, 1256, 1257
 Kartoffel-Cremesuppe, 1257
 Kartoffel-Erbsen-Suppe, 1258
 Kartoffel-Fenchelcremesuppe mit geräucherter Forelle, 1259
 Kartoffel-Fisch-Suppe, 1259
 Kartoffel-Gemüse-Suppe, 185, 1260
 Kartoffel-Hackfleisch-Suppe, 1260
 Kartoffel-Hühnersuppe, 1261
 Kartoffel-Käsesuppe, 1261
 Kartoffel-Kefirsuppe, 1262
 Kartoffel-Kerbel-Suppe, 1263
 Kartoffel-Kohl-Suppe, 193
 Kartoffel-Kürbis-Suppe, 195
 Kartoffel-Lauch-Suppe, 1264
 Kartoffel-Lauchsuppe, 1264
 Kartoffel-Lauchsuppe mit Kokos, 1265
 Kartoffel-Lauchsuppe mit Pfifferlingen und krossen Speckchips, 1265
 Kartoffel-Mais-Suppe mit Schüblig, 1266
 Kartoffel-Mangold-Suppe, 1266
 Kartoffel-Meerrettich-Suppe, 1267
 Kartoffel-Paprika-Suppe, 1267
 Kartoffel-Pilz-Suppe, 1268
 Kartoffel-Porree-Suppe, 1269
 Kartoffel-Salat-Suppe mit Knoblauch-Croûtons, 1269
 Kartoffel-Sauerampfer-Suppe, 1270
 Kartoffel-Sellerie-Suppe mit Lachs, 1270
 Kartoffel-Senf-Suppe mit Salbei, 1271
 Kartoffel-Steinpilz-Suppe, 1272
 Kartoffel-Suppe mit geräucherter Putenbrust und Kartoffelstroh, 1272
 Kartoffel-Tomaten-Suppe, 216
 Kartoffelcreme, 1273
 Kartoffelcremesuppe, 1274
 Kartoffelcremesuppe mit Krabben, 1274
 Kartoffelcremesuppe mit Nüssen, 1217
 Kartoffelcremesuppe mit Petersilie und gehacktem Ei, 1195
 Kartoffelcremesuppe mit roten Linsen, 1275
 Kartoffelcremesuppe mit Rucola, 1276
 Kartoffelrahmsuppe, 1278
 Kartoffelrahmsuppe mit Bratwurstkücherl, 1279
 Kartoffelschaumsüppchen mit Basilikumnote, 1280

- Kartoffelsüppchen Deluxe, 1281
Kartoffelsuppe, 1281–1285
Kartoffelsuppe auf moderne Art, 1285
Kartoffelsuppe classico, 1286
Kartoffelsuppe mit Äpfeln und Steinpilzen, 1287
Kartoffelsuppe mit Cabanossi, 1288
Kartoffelsuppe mit Croutons, 1289
Kartoffelsuppe mit Fleischklößchen, 1290
Kartoffelsuppe mit Forellenkaviar, 1290
Kartoffelsuppe mit gebratenen Scampi, 1291
Kartoffelsuppe mit Gemüse, Majoran und Würstchen, 1291
Kartoffelsuppe mit geräucherter Putenbrust, 1292
Kartoffelsuppe mit glasierten Maronen, 1292
Kartoffelsuppe mit Grillwürstchen, 1293
Kartoffelsuppe mit grünen Bohnen und Tomaten, 261
Kartoffelsuppe mit grünen Erbsen, 1294
Kartoffelsuppe mit Hackbällchen, 1294
Kartoffelsuppe mit Knusperspeck, 1295
Kartoffelsuppe mit Krabben, 1296
Kartoffelsuppe mit Krabben und Brokkoli, 1297
Kartoffelsuppe mit Krakauer, 1298
Kartoffelsuppe mit Kürbis, 1298
Kartoffelsuppe mit Lachs, 1299
Kartoffelsuppe mit Lauchringen, 1299
Kartoffelsuppe mit Linsensprossen, 1300
Kartoffelsuppe mit Meerrettich, 1300
Kartoffelsuppe mit Muscheln mit Rouille, 261
Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen, 1301
Kartoffelsuppe mit Pilzen, 1302
Kartoffelsuppe mit Pilzen & Brunnenkresse, 1302
Kartoffelsuppe mit Radieschen, 1303
Kartoffelsuppe mit Räucheraal, 1303
Kartoffelsuppe mit Räucherforelle, 1304
Kartoffelsuppe mit rotem Mangold, 1304
Kartoffelsuppe mit Sauerkraut, 1305
Kartoffelsuppe mit Speck, 1305, 1306
Kartoffelsuppe mit Speck & Croûtons, 1306
Kartoffelsuppe mit Speck und Pflaumen, 1307
Kartoffelsuppe mit Spinat, 1307
Kartoffelsuppe mit Stremellachs, 1308
Kartoffelsuppe mit Thymian-Croûtons und Schafskäse, 1308
Kartoffelsuppe mit Würstchen, 1309, 1310
Kartoffelsuppe mit Zuckerschoten, 1310
Kartoffelsuppe mit Zwiebeln & Bärlauch, 1311
Kartoffelsuppe nach Emmentaler Art, 1311
Kartoffelsuppe nouvelle cuisine, 1312
Kerbel-Kartoffel-Suppe mit Möhrennocken, 1313
Klare Kartoffelsuppe, 1313
Klare Kartoffelsuppe mit Garnelen, 1314
Klare Kartoffelsuppe mit Schinkenklößchen - dazu Bauernbrot, 1315
Kräuter-Kartoffel-Suppe, 1315
Kürbiscremesuppe, 1316
Latte Macchiato von der Kartoffelsuppe mit, 1316
Lauchsuppe mit Gorgonzola, 1317
Lauchsuppe mit Rotbarsch, 1318
Mettwurst-Kartoffel-Suppe, 1319
Minestrone mit Polentaklößchen, 1319
Möhren-Kartoffel-Suppe, 1321
Ostfriesische Kartoffelsuppe, 1321
Palotzensuppe, 1321
Paprika-Kartoffel-Suppe mit Garnelen, 1322

- Paprikasuppe, 1323
 Pilz-Kartoffel-Suppe, 1323
 Potage au cresson, 1324
 Provenzalische Kartoffelsuppe, 1324
 Rahmige Kartoffelsuppe mit Majoran
 und Butterpfifferlingen, 1325
 Rosins Kartoffelsuppe, 1327
 Rucolasuppe im Kartoffelnest, 1327
 Safran-Kartoffelsuppe, 1328
 Safransuppe, 1328
 Sahnige Kartoffelsuppe, 1329
 Saure Kartoffelbrühe, 1330
 Schibbelches Bohnesupp, 1331
 Schnelle Kartoffel-Käse-Suppe, 1332
 Schnelle Kartoffelsuppe mit Avocado,
 1333
 Schnelle Kartoffelsuppe mit Einlage,
 1333
 Schwammerl-Kartoffel-Süppchen,
 1333
 Spargel-Kartoffelsuppe mit Lachs, 1334
 Steinpilz-Kartoffel-Suppe, 1334
 Steinpilz-Kartoffel-Suppe mit Majoran,
 1335
 Süßkartoffelsuppe, 1336
 Suppe nach flämischer Art, 1336
 Tomaten-Kartoffel-Suppe, 1337
 Vichyssoise, 1339
- TAPA
 Frittierte Kartoffeln mit Aioli, 512
 Kartoffeln in scharfer Soße, 1277
 Kartoffeln mit Chorizo, 1277
 Meersalz-Kartoffeln mit Aioli, 1318
 Ofentortilla, 1222
 Pikante Kartoffeln, 890
 Salzkrustenkartoffeln mit Mojosaucen,
 1330
 Thunfisch-Tortilla, 1337
 Tortilla Würfel, 1002
 Zitronen-Kartoffel, 1340
- TATAR
 Tatar vom Rind mit Kartoffelwaffeln
 oder Fritten, 374
- TERRINE
 Kartoffel-Kräuter-Terrine, 1077
 Kartoffel-Schinken-Terrine mit Frisch-
 käse und Basilikumpesto, 1079
- THUERINGEN
 Thüringer Klöße, 81
- THUNFISCH
 Fischtopf mit Paprika und Kartoffeln,
 305
 Folienkartoffeln mit Thunfisch, 509
 Gefüllte Fleischtomaten, 526
 Kartoffelpizza mit Thunfisch, 775
 Kartoffelsalat mit Thunfisch, 1155
 Thonsauce, 1202
 Thunfisch-Tortilla, 1337
- THYMIAN
 Thymian-Gnocchi mit Rettich, 996
- TIROL
 Kartoffelnocken mit Tomaten, 750
- TOFU
 Tofu-Kartoffel-Burger, 96
- TOMATE
 Bärlauchgnocchi in Chili-Kapern-
 Tomatensauce, 447
 Bouillabaisse, 1230
 Bunter Kartoffelgratin, 479
 Bunter Sommersalat, 1089
 Curry-Suppe mit Gemüse, 1236
 Erdäpfel-Röstis mit Gemüsefülle, 495
 Fischtopf mit Paprika und Kartoffeln,
 305
 Folienkartoffeln mit Thunfisch, 509
 Gemüse mit Käsehäubchen, 556
 Gemüse mit Muscheln, 557
 Gemüsesuppe mit Basilikumcreme -
 Soupe au Pistou, 1244
 Genfer Kartoffelgratin, 151
 Gnocchi mit Tomatensoße, 1044
 Gnocchis mit Tomatensoße, 1045
 Grüne Kräutergnocchi mit Tomatensau-
 ce spezial, 594
 Hähnchen-Curry, 379
 Huhn nach Art von Tecalitlán, 381
 Italienische Kartoffeln, 611

- Käseknödel mit Tomaten-Specksauce, 618
- Kartoffel-Auberginen-Auflauf, 625
- Kartoffel-Cannelloni mit Lachsschinken und Tomatenkompott, 1047
- Kartoffel-Oliven-Stampf, 27
- Kartoffel-Tomaten Pfanne, 688
- Kartoffel-Tomaten-Auflauf, 215
- Kartoffel-Tomaten-Suppe, 216
- Kartoffel-Tomaten-Türmchen mit Käse, 688
- Kartoffelauflauf mit Tomaten und Mozzarella, 229
- Kartoffelgratin mit Tomaten und Oliven, 250
- Kartoffelkuchen mit Schinken und Tomatensauce, 718
- Kartoffeln in Tomatensugo, 726
- Kartoffeln mit Pestohaube und Gemüse, 738
- Kartoffelnocken mit Tomaten, 750
- Kartoffelpizza, 771
- Kartoffelpuffer Parisienne, 790
- Kartoffelragout mit grünen Bohnen, 791
- Kartoffelsalat mit Tomaten und Basilikum, 1155
- Kartoffelsalat zum Fest mit getrockneten Tomaten und Fleischwurst, 803
- Lammkeule mit Gemüse, 357
- Mangoldröllchen mit Parmesan, 846
- Moussaka, 360
- Neue Kartoffeln mit Rucola auf Käse-
soße mit Basilikumtomaten, 856
- Ofenkartoffeln mit Basillikum-Tomaten,
865
- Schnelle Gemüsesuppe, 1332
- Speckkartoffeln mit Tomatensalat, 982
- Tomaten-Fondue, 998
- Tomaten-Kartoffel-Auflauf, 296
- Tomaten-Kartoffel-Suppe, 1337
- Ungarischer Fischtopf, 322
- TOPINAMBUR
Kartoffelgratin mit Topinambur, 251
- TORTE
Käse-Kartoffeltorte, 1029
Kartoffeltorte, 1033
Kartoffeltorte 'Himmel und Erde', 1034
Kartoffeltorte mit Orangen, 1034
Möhren-Kartoffel-Torte, 1037
Pikante Kartoffel-Speck-Torte, 889
Spargel-Lauch-Kartoffeltorte, 1068
- TORTELLINI
Tortelli mit Kartoffelfüllung, 1070
Tortellini mit Kartoffeln und Speck,
1070
- TORTILLA
Chili-Tortilla mit Schinken, 483
Eier-Tortilla mit Kartoffeln, 110
Frühlingstortilla, 110
Kartoffel-Bohnen-Tortilla, 629
Kartoffel-Schnittlauch-Torte, 681
Kartoffel-Tortilla, 115, 689
Kartoffel-Tortilla mit Lauchzwiebeln,
690
Kartoffel-Tortilla mit Tomaten und Pa-
prika, 690
Kartoffel-Tortilla nach spanischer Art,
691
Klassische Kartoffel-Tortilla, 824
Puten-Kartoffel-Torte, 387
Spargeltortilla, 120, 121
Tortilla à selection, 1001
Tortilla mit Kartoffeln, 121
Tortilla Würfel, 1002
- TOSKANA
Gnocchi mit Paprikasoße, 571
PATATE ALLA GHIOTTA - SCHLEM-
MERKARTOFFELN, 877
- TROCKENOBST
Farcement (Auflauf mit Kartoffeln,
Trockenobst u. Speck), 142
- TRUEFFEL
Trüffel im Kartoffelmantel, 1003
- TRUTHAHN
Truthahn-Kartoffel-Auflauf, 296
- TUERKEI

- Türkische Kartoffel-Hackfleisch-Pfanne, 1003
- UEBERBACKEN
Genfer Kartoffelgratin, 151
- UNGARN
Gulaschsuppe, 1248
Palotzensuppe, 1321
Razischer Karpfen, 1325
Ungarischer Fischtopf, 322
Ungarischer Kartoffelauflauf, 299
Ungarischer Kartoffeleintopf, 299
- VACHERIN
Kartoffelgratin mit Vacherin, 252
- VEGETARISCH
Bärlauch-Kartoffel-Püree, 2
Basilikum-Nocken, 1211
Béchamel-Kartoffeln, 393
Buchweizen-Perlen, 7
Bunter Sommersalat, 1089
Buttermilchsuppe mit Schnittlauch, 1232
Champignon-Kartoffeln, 482
Crabmeat Kartoffel Gratin, 1211
Cremesuppe mit grünem Spargel, 1234
Curry-Suppe mit Gemüse, 1236
Frühlings-Rösti, 514
Gebackene neue Kartoffeln, 1212
Gefüllte Kartoffeln mit Rote Bete, Oliven und Sellerie auf Kräutersauce, 545
Gemüse mit Käsehäubchen, 556
Gemüse-Rösti, 1212
Gemüseragout mit Kartoffelkruste, 562
Gnocchi mit gebratenen Artischockenblättern, 568
Gnocchi mit Rucolasoße, 572
Gorgonzola-Gnocchi, 578
Gratins dauphinois, 156
Grüne Kräutergnocchi mit Tomatensauce spezial, 594
Grüne Suppe mit Austernpilzen, 1247
Hefekartoffeln mit Schnittlauch, 1213
Kalte Kartoffel-Basilikum-Suppe, 1252
Kartoffel-Auflauf mit Rosenkohl, 1213
Kartoffel-Bratlinge mit Tamarinden-Chutney, 1214
Kartoffel-Curry mit Kürbis, 633
Kartoffel-Focaccia, 1048
Kartoffel-Gemüse mit Möhren, 639
Kartoffel-Gemüse-Salat, 1110
Kartoffel-Gratin mit Pilzen, 1215
Kartoffel-Kürbiswähe, 1215
Kartoffel-Linsen-Curry mit Schafskäse, 655
Kartoffel-Paprika-Suppe, 1267
Kartoffel-Pilz-Gratin, 202
Kartoffel-Quiche mit Wirsing, 1051
Kartoffel-Randen-Blech, 676
Kartoffel-Taschen im Gemüsebett, 1216
Kartoffelbratlinge mit pikanter Soße, 700
Kartoffelcrêpes mit Pilzrisotto, 702
Kartoffelcurry mit Mohnsamen, 1217
Kartoffelgratin, 400
Kartoffelgratin mit Apfelkruste, 1218
Kartoffelgratin mit Vacherin, 252
Kartoffelklöße, 401
Kartoffelknödel, 36
Kartoffelkühle, 720
Kartoffelküchlein mit Sauerampfer, 1218
Kartoffelküchlein mit Zucchini, 1219
Kartoffeln in Tomatensugo, 726
Kartoffeln mit Gemüsequark, 730
Kartoffeln mit Grünkohlpüree, 730
Kartoffeln mit Kräutercreme, 733
Kartoffeln mit Pestohaube und Gemüse, 738
Kartoffeln mit Quark-Dipps, 1219
Kartoffelpüree, 405
Kartoffelpüree mit Pilzschmarrn, 782
Kartoffelpuffer, 406
Kartoffelragout mit grünen Bohnen, 791
Kartoffelrösti vom Blech, 45
Kartoffelrosetten, 797

- Kartoffelsalat mit Fenchel, 1132
 Kartoffelsalat mit Gurken, 1135
 Kartoffelsalat mit Mayonnaise, 406,
 1144
 Kartoffelsalat mit Radicchio und Frie-
 sisch Blue, 1146
 Kartoffelsalat mit Walnüssen, 1156
 Kartoffelspalten, 809
 Kartoffelspieße mit Kerbel-Creme, 810
 Kartoffelspieße mit Kräuterquark, 1220
 Kartoffelstock rustico, 49
 Kartoffelsuppe mit Champignons, 1288
 Kartoffelsuppe mit Meerrettich, 1300
 Kartoffeltäschli mit Gurkensalat, 817
 Kartoffeltörtchen mit Rauke, 1059
 Kräuterquark, 1197
 Kroketten, 410
 Kürbiscremesuppe, 1316
 Linsen-Täschli, 843
 Linsenbällchen mit Kokos-Chutney,
 1221
 Mangold mit Käsekruste, 1221
 Mangoldröllchen mit Parmesan, 846
 Mexikanische Folienkartoffeln, 850
 Moussaka, 272
 Neue Kartoffeln mit Möhrenquark, 856
 Nußkartoffeln mit Curryquark, 858
 Ofenkartoffeln, 863
 Ofentortilla, 1222
 Pastinaken-Gratin, 275
 Pellkartoffeln mit Kräuterquark und Ge-
 müse, 1223
 Pellkartoffeln mit Sprossen-Quark,
 1223
 Pommes Frites, 410
 Puffer-Raclette, 419
 Raclette-Kartoffeln, 903
 Rösti, 411
 Rösti-Nest, 930
 Roquefort-Raclette, 421
 Rosenkohl-Kartoffelpüree mit
 Petersilien-Pesto, 938
 Rote Beete-Gemüse, 944
 Rucola-Gnocchi mit Pecorino, 947
 Schnelle Gemüsesuppe, 1332
 Schwäbischer Kartoffelsalat, 412
 Sellerie-Raclette, 422
 Sommer-Rösti, 1224
 Spargel-Rösti, 979
 Spargeltortilla, 120
 Süßes Gemüse-Curry, 1225
 Tortilla, 1000
 Überbackene Kartoffeln, 1006
 Wildreis-Kartoffeln mit Basilikum,
 1015
 Wirsingquiche, 1073
 Würzige Ofenkartoffel, 1225
 Zucchini-Kartoffel-Puffer, 1022
 Zwiebel-Raclette, 424
 Zwiebelragout mit Baked Potatoes,
 1027
- VELTLIN
 Pizzoccheri-Gericht, 276
- VENETO
 Gnocchi di Patate (Kartoffelgnocchi),
 14
- VIETNAM
 Kartoffel-Plätzli, 671
- VINAIGRETTE
 Gemischter Salat mit Kartoffelvinai-
 grette, 1096
- VOLLKORN
 Vollkornpizza mit Kartoffeln, Zwiebeln
 und Kapern, 1073
- VOLLWERT
 Kartoffel-Lauch-Auflauf mit
 Edelpilzkäse-Sesam-Kruste,
 197
 Kartoffel-Lauch-Auflauf mit
 Gorgonzola-Sesam-Kruste, 198
 Kartoffelcremesuppe mit Nüssen, 1217
 Kartoffelklöße mit Sonnenblumenker-
 nen, 715
 Zucchini-Kartoffel-Puffer, 1021
- VORPOMMERN
 Kartoffelsuppe mit Speck und Pflau-
 men, 1307
- VORRAT

- Erdapfelgewurz, 391
- VORSPEISE
- Bärlauch-Kartoffelsuppe, 1228
- Bunt belegte Kartoffel-Buletten, 1231
- Cremige Kartoffel-Äpfel-Suppe, 1235
- Feurige Mini-Kartoffeln, 1240
- Frische Reibeküchlein mit Lachs und frechem Dip, 1241
- Gebrautes Kartoffelcarpaccio mit Speckmarinade, 1242
- Gefüllte Kartoffelpuffer, 549
- Gefüllte Kartoffelschiffchen, 1243
- Gefüllte Kartoffeltaschen, 549
- Gurken-Kartoffelsuppe, 1249
- Kartoffelchen mit Kaviar gefüllt, 1253
- Kartoffel-Fisch-Suppe, 1259
- Kartoffel-Kerbel-Suppe, 1263
- Kartoffel-Knoblauch-Paste, 1263
- Kartoffel-Kräuter-Terrine, 1077
- Kartoffel-Puffer mit Wurstsalat, 672
- Kartoffel-Shooter mit Schinken-Grissini, 1271
- Kartoffel-Vorspeise - Saucen-Gumeli oder Suuri Gumeli, 692
- Kartoffelcreme, 1273
- Kartoffelcremesuppe, 1274
- Kartoffelcremesuppe mit roten Linsen, 1275
- Kartoffeln à la Saltimbocca, 1276
- Kartoffelschaum, 1280
- Kartoffelsüppchen Deluxe, 1281
- Kartoffelsuppe auf moderne Art, 1285
- Kartoffelsuppe mit Cabanossi, 1288
- Kartoffelsuppe mit Krabben, 1296
- Kartoffelsuppe mit Krabben und Brokoli, 1297
- Kartoffelsuppe mit Lauchringen, 1299
- Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen, 1301
- Kartoffelsuppe mit Pilzen, 1302
- Kartoffelsuppe mit Radieschen, 1303
- Kartoffelwürfel gratiniert auf Chicoréeblättern, 1312
- Kerbel-Kartoffel-Suppe mit Möhrennocken, 1313
- Lauwarmer Kartoffelsalat, 1161
- Mini-Rösti mit Lachstatar, 1320
- Ofentortilla, 1222
- Rösti mit Lachs und Dillsöße, 1326
- Rösti-Ecken mit Bacon & Tomaten, 929
- Rösti-Taler mit Räucherlachs, 932
- Schinken-Käse-Rösti mit Apfel, 1331
- Sesam- und Kümmel-Kartoffeln vom - Blech, 973
- Thunfisch-Tortilla, 1337
- Trüffel-Lauch-Kartoffelsalat, 1178
- Variation vom Lachs mit Reibekuchen und Limonensauerrahm, 1338
- Vichyssoise, 1339
- VORZUBEREITEN
- Gemüse mit Käsehäubchen, 556
- Kartoffelzipfe, 51
- Palotzensuppe, 1321
- WÄHE
- Kartoffel-Fondue-Wähe, 1049
- Kartoffel-Wähe, 1052
- WAFFEL
- Kartoffelaufstrich, 1207
- Kartoffelwaffeln, 822, 1036
- Kartoffelwaffeln mit Forellenfilets, 312
- Kartoffelwaffeln mit Räucherlachs, 822
- Ostertaler Kartoffel-Eierwaffeln, 1038
- WALNUSS
- Kartoffel-Walnuss-Gratin, 217
- Kartoffelröllchen mit Walnussfüllung, 793
- Stangenspargel mit Walnuss-Pellkartoffeln, 987
- WARM
- Heißer Kartoffelsalat, 1102
- Lauwarmer Kartoffelsalat, 1161
- Portugiesischer warmer Salat, 1168
- Stückche Apern (Warmer Kartoffelsalat), 1178
- Warmer Kartoffelsalat zu Knusperfisch, 1180
- Warmer Safrankartoffelsalat, 1181

- Warmer Speckkartoffelsalat mit Zanderfilet, 1182
 Wendischer Kartoffelsalat, 1183
 Westfälischer Kartoffelsalat, 1184
- WEIHNACHTEN
 Bayrischer Kartoffelsalat mit Wiener Würstchen, 455
 Gebackene Kartoffeln, 12
- KARAMELISIERTE KARTOFFELN, 23
 Kartoffel-Avocado-Salat, 626
 Kartoffelknödel, 36
 Kartoffelkörbchen mit Zucchini-Salat, 37
 Kartoffelsalat mit Grünkohl, Speck und Pinienkernen, 799
 Kartoffelsalat mit Kaviar, 800
 Kartoffelsalat mit roten Zwiebeln, 801
 Kartoffelsalat mit Schinken und Käse, 802
 Lauwarmer Kartoffelsalat mit roten Linsen, 842
 Süße Kartoffeln - Reispudding, 105
- WEIN
 Albiger Sackesgrumbeere, 431
- WEISSKOHL
 Kartoffel-Weißkohl-Rösti, 693
 Rindfleischtopf mit Äpfeln, 367
 Schlotterkappes, 288
- WEIZEN
 Käsegebäck, 616
- WEIZENVOLLKORNMEHL
 Kartoffel-Brote mit Salami, 89
- WESTFALEN
 Krosse Scheiben vom bergischen Pottkuchen, 837
 Schlotterkappes, 288
- WILD
 Reh-Nüsschen in Kartoffelteig, 364
 Rehkeule auf alte Art, 365
- WILDKRAUT
 Bärlauch-Rösti, 446
 Kartoffelsalat mit Bärlauch, 1130
- WILDREIS
 Kartoffelcrêpes mit Pilzrisotto, 702
 Wildreis-Kartoffeln mit Basilikum, 1015
- WINTER
 Kartoffelsalat mit grünen Bohnen und Roastbeef, 1134
 Kartoffelsuppe mit Gemüse, Majoran und Würstchen, 1291
- WIRSING
 Dampfende Kartoffel-Wirz-Platte, 488
 Friesische Jagdschüssel 'Otto', 146
 Gefüllte Kartoffeln mit Wirsing-Shiitakepilzen und Lachs, 547
 Gesottenes Schweinefilet, 333
 Kartoffel-Wirsing-Auflauf, 218
 Wirsing-Kartoffel-Auflauf, 301
 Wirsing-Kartoffel-Lasagne, 302
 Wirsing-Kartoffelsalat, 1184, 1185
 Wirsingquiche, 1073
 Wirz-Capuns, 1015
 Wirz-Päckli mit Kartoffeln, 1016
- WOK
 Kartoffel-Cervelat-Wok, 630
 Kartoffelgemüse aus dem Wok, 707
 Schweinebauch mit Paprika, 370
 Spinat mit Trutenbrust und Kartoffeln, 388
- WUERSTCHEN
 Eintopf mit Würstchen, 142
 Würstchen-Kartoffelsalat, 1186
- WUERZIG
 Mexikanische Folienkartoffeln, 850
 Roquefort-Raclette, 421
- WURST
 'Halbseidene' Wurst-Knödel, 425
 Bratkartoffeln mit Wurst und Zucchini, 133
 Cabanossi-Kartoffel-Auflauf, 136
 Cipollata-Pfanne, 327
 Deftiger Kartoffel-Eintopf mit Cabanossi und Hackfleisch, 140
 Deppedotz, 489
 Feurige Kartoffelpfanne, 143
 Gedämpfte mit Schwartenwurst, 332
 Gefüllte Kartoffelklöße, 530

- Gefüllter Kartoffelauflauf, 147
 Gröstl von Kartoffeln und Schinkenwurst mit buntem Gemüse, 589
 Herzhafte Kartoffel-Wurst-Pfanne, 603
 Himmel un Ääd, 603
 Himmel und Erde, 604–606
 Himmel, Wasser un Ääd, 337
 Jagdwurstpfanne, 612
 Kartoffel-Bohnen-Topf mit Chorizos, 173
 Kartoffel-Bratwurst-Salat, 1106
 Kartoffel-Bratwurstlasagne, 174
 Kartoffel-Brote mit Salami, 89
 Kartoffel-Cervelat-Gratin, 177
 Kartoffel-Cervelat-Wok, 630
 Kartoffel-Fingerfood mit Blut- und Leberwurst, 1206
 Kartoffel-Paprika-Gemüse mit Cabanossi, 660
 Kartoffel-Puffer mit Wurstsalat, 672
 Kartoffel-Würstel-Gulasch, 695
 Kartoffel-Wurst-Püree, 347
 Kartoffelbrei mit Leberwurst, 701
 Kartoffelgulasch, 711
 Kartoffelpfanne mit Cabanossi, 759
 Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten und Fleischwurst, 1132
 Kartoffelsalat mit Wiener, 1157
 Kartoffelsalat mit Wurst, 1157
 Kartoffelsuppe mit Cabanossi, 1288
 Kartoffelsuppe mit Würstchen, 1310
 Kesselsknall (oder Döppekoche oder Uhles), 352
 Leberwurstpfanne mit Paprika, 843
 Mediterrane Bratkartoffeln mit Salsiccia und Oliven, 847
 Mettwurst-Kartoffel-Suppe, 1319
 Ofenguck mit Sauerkraut und Saucissons, 860
 Potthucke, 899
 Röstkartoffel-Auflauf mit Krakauer, 282
 Sauerkraut-Speck-Knödel mit Leberwurst und marinierten Gurkenspaghetti, 955
 Schlodderkappes, 288
 Schnelle Kartoffelrösti mit Wurstsalat, 963
 Spargelgratin, 292
 Wurst-Rösti, 1018
- WURSTSALAT**
 Schnelle Kartoffelrösti mit Wurstsalat, 963
- ZANDER**
 Kartoffelsalat mit Meeresfrüchten und gegrilltem Zander, 801
 Rosenkohl-Kartoffelgratin mit Zandernockerln, 283
 Warmer Speckkartoffelsalat mit Zanderfilet, 1182
- ZEIT**
 Hackbraten mit Oliven, 335
 Kalbfleisch mit Paprikaschoten, 338
 Kartoffelcrêpes mit Pilzrisotto, 702
 Lammkeule mit Gemüse, 357
 Mangoldröllchen mit Parmesan, 846
 Minestrone mit Polentaklößchen, 1319
 Palotzensuppe, 1321
 Rindfleisch mit Kartoffeln und Currysauce, 366
 Rotbarsch unter Gemüsedecke, 943
 Wildreis-Kartoffeln mit Basilikum, 1015
- ZIEGENKAESE**
 Gnocchi mit Ziegenfrischkäse gratiniert, 574
 Rösti(5) mit Avocado und Ziegenkäse, 928
 Ziegenkäse-Kartoffel-Strudel, 1074
- ZITRONE**
 Kartoffelsalat mit Petersilie und Zitrone, 1145
 Kartoffelstock, 48
 Zitronenhähnchen mit Rosmarinkartoffeln, 388
 Zitronenhähnchen mit Rosmarinkartoffeln, 389

- Zitronenkartoffeln, 1019
- ZUCCHINI
- Bunter Sommersalat, 1089
 - Estragon-Senf-Sauce, 1190
 - Gefüllte Kartoffeln auf gebratenen Zucchini, 540
 - Gemüse mit Muscheln, 557
 - Gemüsesuppe mit Basilikumcreme - Soupe au Pistou, 1244
 - Green Loving, 586
 - Kalbs-Käse-Rouladen mit Zucchini-Kartoffel-Gratin, 340
 - Kartoffel-Omeletts mit Kabanossi - - Wurst und Zucchini, 112
 - Kartoffel-Spieße mit Garnelen, 685
 - Kartoffel-Zucchini-Auflauf, 697
 - Kartoffel-Zucchini-Reibeküchle mit Räucherlachs und Kräuterschmand, 698
 - Kartoffel-Zucchini-Topf mit Oliven, 699
 - Kartoffelkörbchen mit Zuchinisalat, 37
 - Kartoffelküchlein mit Zucchini, 1219
 - Kartoffeln mit Pestohaube und Gemüse, 738
 - Kartoffelsalat mit Zucchini, 1158
 - Moussaka, 360
 - Rädliauflauf, 279
 - Salat mit Zucchini, 1173
 - Warmer portugiesischer Salat, 1181
 - Zucchini mit Kartoffel-Zwiebel-Püree und Tomaten-Kerbel-Sauce, 1021
 - Zucchini-Gnocchi, 1075
 - Zucchini-Kartoffel-Puffer, 1021, 1022
 - Zucchini-Moussaka mit Tomaten, 1023
 - Zucchini-Reibekuchen, 1023
- ZUCKERSCHOTE
- Kartoffelsalat mit Kefen, 1138
- ZWETSCHGE
- Zwetschenknödel, 1024
- ZWIEBEL
- Huhn mit Gemüseragout und Oliven, 381
 - Irish Stew, 338
 - Janssons Versuchung, 163
 - Kartoffel-Zwiebel-Auflauf, 219
 - Kartoffel-Zwiebel-Püree, 699
 - Kartoffelsuppe mit Meerrettich, 1300
 - Moussaka, 360
 - Ofenkartoffeln mit Zwiebelfüllung, 871
 - Orecchiette mit Zwiebelkartoffeln, 1061
 - Pellkartoffeln, 879
 - Schnelle Gemüsesuppe, 1332
 - Süßes Gemüse-Curry, 1225
 - Vollkornpizza mit Kartoffeln, Zwiebeln und Kapern, 1073
 - Zwiebel-Kartoffel-Puffer, 1025
 - Zwiebelragout mit Baked Potatoes, 1027
- ZYPERN
- Rotweinkartoffeln mit Löwenzahn-Salat, 946