

Das Kartoffelkochbuch
der
Domschule



Brokkoli – Rollen

Zutaten:

250 g Brokkoli
Gemüsebrühe
300 g Kartoffeln
100 g Dinkel
Muskat, Pfeffer, Salz
Vollkornbrösel
Öl

Zubereitung:

Broccoli putzen, waschen und in Röschen teilen. Im Gemüsesieb über Gemüsebrühe dämpfen und dann pürieren.

Die Kartoffeln in der Schale weich kochen, pellen und durchpressen.

Dinkel fein mahlen, mit Brokkoli u. Kartoffeln mischen. Mit Muskat, Pfeffer, Salz würzen und zu Rollen formen, (ggf. etwas Mehl nachgeben). In Vollkornbrösel wälzen und in wenig Öl von allen Seiten garen.

Gemüse - Rösti mit Kräuter-Joghurt

Zutaten:

500 g Kartoffeln
800 g Möhren
2 Bunde Schnittlauch
3 Eier
3 EL Mehl
Salz & Pfeffer
1 TL Curry
Öl zum Braten
2 Becher Joghurt
1 Becher Schmand

Zubereitung:

Kartoffeln und Möhren schälen, waschen und grob raspeln. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und 1 Bund in Röllchen schneiden. Kartoffeln, Möhren, Eier, Mehl, Schnittlauch und Gewürze gut miteinander verrühren und kleine Rösti in einer Pfanne mit erhitztem Öl braten. Joghurt und Schmand mit dem restlichen, in Röllchen geschnittenen Schnittlauch vermengen, mit Salz & Pfeffer würzen und die Joghurtmischung zu den Rösti servieren- fertig!!!

Gnocchi

Zutaten:

300 g mehligkochende Kartoffeln

100 g Mehl

¼ TL Salz

etwas Muskat

1 Ei

n. Bed. Stärke

1 EL Parmesan

n. Bed. Basilikum

Zubereitung.

Die Kartoffeln 10 Min. im Dampfdrucktopf garen, pellen, durch die Kartoffelpresse drücken und abkühlen lassen. Mehl, Salz, Muskat und Ei zugeben, mit der Gabel einrühren und zügig zusammenkneten. Je nach dem Feuchtigkeitsgehalt der Kartoffeln noch Stärke zugeben.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig in zwei Portionen teilen, zu fingerdicken Röllchen formen und 2-3 cm lange Stückchen abschneiden. Jedes teigstück auf der Innenseite mit einer Gabel eindrücken.

Gnocchi ins kochende Salzwasser geben, sobald sie oben schwimmen mit dem Schaumlöffel herausnehmen und sofort mit Parmesan und Basilikum servieren.

Tipp: Reiche zu den Gnocchi eine pikante Tomatensoße oder Pesto.

Gratin dauphinoise

Für 4 Personen

Zutaten

1 kg Kartoffeln
1 Knoblauchzehe
2 Eier
50 g Butter
40 cl Milch
40 cl Creme fraiche
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, waschen und abtrocknen. Anschließend in dünne Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und die Auflaufform damit einreiben; im Anschluss buttern. Die Kartoffelscheiben in die Form geben, salzen und pfeffern. Den Ofen auf 220° C vorheizen. Die Eier mit ein wenig Milch anrühren und einen gestrichenen Teelöffel Salz hinzufügen, in die Mischung aus Milch und Creme fraiche (lauwarm) geben und mit dem Schneebesen kräftig durchrühren. Eventuell auch ein wenig geriebene Muskatnuss dazugeben. Das Ganze über die Kartoffeln gießen und mit Butterflocken bestreuen. Den Gratin für ca. 1 Stunde in den Ofen geben. Die Kartoffeln sollten an der Oberfläche knusprig sein, aber innen noch schön weich. Wenn die Kartoffeln an der Oberfläche zu schnell braun werden, die Auflaufform kurz vor Ende der Backzeit mit Alufolie bedecken.

Spezialität aus Frankreich

Karamalisierte Kartoffelchen

Zutaten:

16 sehr kleine Pellkartoffeln

40 g Zucker

40 g Butterschmalz

Zubereitung:

Kartoffeln kochen, pellen und warmstellen. Zucker trocken erhitzen und goldbraun karamelisieren. Butterschmalz nach und nach unterrühren. Kartoffeln darin wenden, bis sie von allen Seiten mit Karamel überzogen sind.

Passt gut zu gegrilltem Lachs.

Kartoffel – Salami – Pizza

Zutaten für 4 Personen:

15 g Butter, plus etwas mehr zum Einfetten
Mehl zum Bestäuben
900 g mehlig kochende Kartoffeln, gewürfelt
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
2 EL frisch gehackte gemischte Kräuter
1 Ei, verquirlt
85 ml passierte Tomaten
2 EL Tomatenmark
50 g Salami, in Scheiben
Je 1 grüne und gelbe Paprika,
entkernt und in Streifen
2 große Champignons, in Scheiben
25 g schwarze Oliven, entsteint und geviertelt
125 g Mozzarella, in Scheiben

Zubereitung :

Ein Back- oder Pizzablech einfetten und mit Mehl bestäuben. Die Kartoffeln in kochendem Wasser 10 Min. garen. Abgießen und zu Püree zerstampfen. In einer Schüssel mit Butter, Knoblauch, Kräutern und Ei verrühren.

Die Kartoffelmischung auf dem Pizzablech ausstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 225°C 7-10 Min. backen, bis der Teigboden fest zu werden beginnt.

Passierte Tomaten und Tomatenmark verrühren und auf den Boden löffeln, dabei ca. 1 cm Rand freilassen. Salami, Paprika, Pilze und Oliven über den Tomatenbelag geben.

Zuletzt den Mozzarella darüber verteilen, die Pizza weitere 20 Min. in den Ofen schieben, bis der Teigboden durchgebacken und der Käse geschmolzen ist.

Mit einem frischen grünen Salat servieren.

Kartoffel-Rolle

Zutaten:

500 g mehligkochende Kartoffeln
1 Ei
2 Eigelb
4 EL Mehl
20 g Butter
1 Zwiebel
Petersilie (fein gehackt),
Salz und Pfeffer, Muskat
1 Eiweiß
2 EL Semmelbrösel

Zubereitung.

Die geschälten Kartoffeln kochen, abgießen und leicht auskühlen lassen. Die Zwiebel fein würfeln, 10 g Butter in der Pfanne zerlassen und die Zwiebel darin glasig braten. Petersilie unterrühren und alles in eine Schüssel geben. Das Ei unterrühren und die Mischung abkühlen lassen.

Backofen auf 185°C Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln (noch heiß) zu einem Püree verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und die Eigelbe unterrühren. Anschließend 10 g Butter und das Mehl unterkneten. Wenn der Teig zu klebrig ist, noch etwas Mehl unterkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck, ca. 1,5 cm stark, ausrollen. Die Speck-Zwiebelmasse darauf verteilen und alles zu einer Rolle formen.

Die Kartoffelrolle auf ein Backblech legen. Die Oberfläche der Rolle mit Eiweiß bestreichen und mit Semmelbröseln bestreuen. Die Rolle im Ofen 20-30 Minuten backen.

Kartoffelauflauf mit Frühlingszwiebeln

Zutaten

750g Kartoffeln
200g Frühlingszwiebeln
400g körniger Frischkäse
20% F. i. Tr.
150g saure Sahne
2 Knoblauchzehen
1 Teelöffel Salz
50g Parmesankäse
1 Messerspitze Paprika

Zubereitung

Kartoffeln als Pellkartoffeln gar kochen, pellen und in kleine Würfel schneiden.
Frühlingszwiebeln würfeln und mit Frischkäse, saurer Sahne und gepresstem Knoblauch verrühren. Die Masse mit den Kartoffelwürfel mischen. Mit Salz abschmecken und in eine gefettete Auflaufform geben, den Parmesankäse und Paprikapulver darüber steuern. Auf der unteren Scheibe bei 170 Grad (Gas 2-3) ca. 40 Minuten Backen.

Kartoffelnudeln

Zutaten:

100 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
2 TL Salz
300 g Mehl
2 Eier

Zubereitung:

Kartoffeln 25 Min. garen lassen, danach ausdämpfen lassen und pellen. Anschließend heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Nach dem Abkühlen die Kartoffeln mit dem Mehl, dem Salz und den Eiern verkneten. Gönnen sie sich nach dem Kneten des Teiges eine 30min. Pause und lassen sie den Teig im Zimmer stehen. Da sie jetzt wieder erholt sind, schnappen sie sich das Nudelholz und rollen den Teig und formen ihn zu Nudeln. Wer hat, kann dafür auch eine Nudelmaschine benutzen. Jetzt können sie sich wieder ausruhen und lassen die Nudeln stehen und wenn sie sich in der Sonne wenden, wenden sie auch eben die Kartoffeln. Danach kochen sie die Nudeln noch 3 Min. in kochendem Salzwasser. Jetzt ist es Zeit zum Genießen.

Kartoffelplätzchen

Zutaten:

750 g mehlig kochende Kartoffeln
50 g Butter
100 g ger. Gouda oder Emmentaler
2 Eier
30 g Mehl
1 TL Kräutersalz
1 Msp. Muskatnuss
1 Msp. Koriander

Zubereitung:

Kartoffeln gründlich waschen und bürsten, in wenig Wasser weich kochen, abschrecken und heiß pellen. Dann durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Butter, Käse, Eiern, Mehl, Salz, Muskatnuss und Koriander gründlich vermischen. Aus dem Kartoffelteig mit angefeuchteten Händen ca. hühnereigroße Kugeln formen, diese auf ein eingefettetes Backblech setzen, flach drücken (Plätzchen sollen ca. 1 cm dick sein) und alle auf mittlerer Schiene im Backofen bei 180 °C ca. 15- 20 Min. backen!!!

Kartoffelragout mit Kressesauce

Zutaten:

700 g Kartoffeln
500 g Kohlrabi
2 kleine Zwiebeln
20 g Butter oder Margarine
¼ Liter Gemüsebrühe
2 Beete Kresse
100 g Saure Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat
2 EL Mehl zum Binden (20g)
4 gekochte Eier

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen und in 2-3 cm große Würfel schneiden. Kohlrabi schälen und ebenfalls würfeln. Zwiebeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in Fett glasig werden lassen. Kartoffeln und Kohlrabi zugeben und andünsten. Mit der Brühe ablöschen und im geschlossenen Topf ca. 15 Min. bei mittlerer Hitze garen. Die Kresse (ein bisschen zum Garnieren weglegen) in 1 EL Kochflüssigkeit und 100 g Saure Sahne mit dem Pürierstab pürieren. Das Kressepüree unter das Gemüse heben und mit den Gewürzen abschmecken. Das Mehl mit etwas Wasser anrühren, die Sauce damit binden. Die gekochten Eier halbieren, mit Kresse garnieren und zum Ragout reichen.

Kartoffel-Spätzle

Zutaten für 4-6 Personen:

300 g mehlig kochende Kartoffeln

200 ml Buttermilch

4 Eier (Größe M)

1 TL Salz, etwas Muskatnuss

300 g Instant- Weizenmehl

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und waschen. Danach kochen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Buttermilch und Eier hinzufügen, würzen und mit Mehl zu einem Teig verrühren. Teig 10 Min. ruhen lassen. Nochmals schlagen, dabei sollte sich der Teig ziehen lassen, ohne zu reißen. Eine Spätzlereibe auf einen Kochtopf mit 2,5 l kochendem Salzwasser legen. Den Teig mit dem Teigschaber portionieren und langsam durch die Löcher reiben. Die Spätzle einmal aufkochen lassen, die oben schwimmenden Spätzle mit einem Schaumlöffel herausnehmen. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Teig verbraucht ist.

Klöße aus Kartoffeln

Zutaten für 4 Portionen:

500 g ungeschälte Kartoffeln

150 g Mehl

2 Eier

Etwas Salz

Zubereitung:

Am Vortag 500 g ungeschälte Kartoffeln kochen, pellen, kühl stellen. Am nächsten Tag reiben, mit 150 g Mehl, 2 Eiern, etwas Salz zu glattem Teig verarbeiten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche mit bemehlten Händen Klöße rollen.

Wichtige Tipps fürs Klöße kochen:

In einem möglichst großen, breiten Topf viel Salzwasser zum Kochen bringen. Die Klöße müssen im Wasser bequem nebeneinander schwimmen können!

Omas Pickert

Zutaten

1250 g rohe geschälte Kartoffeln
200 g gekochte Kartoffeln
5 Eier
½ Tasse Milch
2 Tassen Mehl
Salz
1 Dicke Speckschwarte
Butter, Zucker
Stärke

Zubereitung:

Die rohen Kartoffeln grobfaserig reiben, ausdrücken und die Flüssigkeit auffangen. Kartoffeln, Milch, Mehl, Eier und Salz hinzufügen und zu einem Teig verarbeiten.

Eine gusseiserne Pfanne erhitzen und mit der Speckschwarte fetten.

Aus dem Teig dicke Pfannkuchen bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldgelb backen. Dann in Portionsgrößen teilen und mit viel Butter oder Apfelmus servieren. Eventuell Zucker darüber streuen.

Dazu passt Kaffee oder heiße Milch.

Tipp: Am besten fangen die Gäste schon während des Backens an zu essen, denn frisch schmeckt's am besten!

Pikante Pommes frites

Zutaten für 4 Personen:

4 große festkochende Kartoffeln

2 Süßkartoffeln

50 g Butter, zerlassen

½ TL Chilipulver

1 TL Garam Masala

Salz

Zubereitung:

Kartoffeln und Süßkartoffeln zunächst schälen, in 1 cm dicke Scheiben und dann in Stifte schneiden. Die Kartoffelstifte in eine große Schüssel mit kaltem Salzwasser legen und 20 Minuten wässern. Mit dem Schaumlöffel herausheben und gut abtropfen lassen, dann mit Küchenpapier trockentupfen.

Die zerlassene Butter auf ein Backblech gießen und verteilen. Dann die Kartoffelstifte darauf legen. Die Kartoffeln mit Chilipulver, Garam Masala und Salz bestreuen und gründlich in der Butter wenden.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C 40 Minuten goldbraun backen, dabei häufig wenden.

Die Kartoffelstifte auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort servieren.

Potato-Cakes (Kartoffelplätzchen)

Zutaten (für 10 Stücke):

750 g Kartoffeln

Salz

100 g Butter oder Margarine

150 g Mehl

4-5 EL Milch

Mehl zum Bestäuben

Fett für das Backblech

Kümmel, Thymian

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, schälen und wieder waschen. Grob würfeln und gar kochen. Dann abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken oder zerstampfen. Den Brei salzen und etwas auskühlen lassen. 50 g Fett und das Mehl zugeben und so viel Milch zugießen, dass ein lockerer, aber gut formbarer Teig entsteht.

Aus dem Teig eine Rolle formen und in 10 Stücke teilen. Jedes Stück leicht mit Mehl bestäuben und zu einer Kugel formen. Auf ein gut gefettetes Backblech setzen und zu einem runden Fladen von etwa 10 cm Durchmesser auseinander drücken. Mit Kümmel und (oder) Thymian bestreuen, die restliche Butter oder Margarine in Flöckchen darauf verteilen und im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen (Gas 3) etwa 30 Minuten goldbraun und knusprig backen. Vor dem Servieren mit grobkörnigem Salz bestreuen.

Potatoe Wedges

Zutaten:

2 Zweige Rosmarin
4 EL Olivenöl
1 TL Meersalz
1 TL Edelsüß-Paprika
1 kg Kartoffeln

Zubereitung:

Den Ofen auf Umluft 175°C vorheizen. Für das Würzöl Rosmarin waschen und trockentupfen. Nadeln abzupfen und hacken.

Gehackten Rosmarin mit Olivenöl, Meersalz und Edelsüß-Paprika verrühren. Kartoffeln evtl. schälen, waschen und längs in dicke Spalten schneiden.

Kartoffelspalten in eine Schüssel geben, mit dem Würzöl gut vermischen und auf einem Blech verteilen. Im heißen Ofen 40-45 Min. goldbraun backen.

Für die Kartoffelspalten verwenden Sie am besten vorwiegend festkochende Kartoffeln. Ob Sie die mit oder ohne Schale zubereiten, ist Geschmackssache. Das Würzöl haben wir mit Rosmarin und Paprika aromatisiert, aber auch hier können Sie nach Belieben variieren.

Schlosskartoffeln

Zutaten:

500 g sehr kleine Kartoffeln z.B. Rösti Linda, Blaue Anneliese oder Rote Emmalie
150 g Butter
5 EL Olivenöl
Kräutersalz

Zubereitung:

Die kleinen (möglichst gleich großen) Kartoffeln gründlich waschen und mit einer Bürste oder einem Topfschwamm kräftig bürsten bzw. abscrubben; unschöne Stellen entfernen.

Die Butter und das Olivenöl in einem schweren Brattopf (vorzugsweise aus Gusseisen) aufschäumen und die noch tropfnassen Kartoffeln hinein geben; sie sollten alle auf dem Boden des Topfes liegen, keinesfalls übereinander.

Mit etwas Kräutersalz würzen, zudecken (schwerer Deckel) und bei milder Hitze sanft garen/braten. Zwischendurch immer wieder durchrütteln, damit sie von allen Seiten gleichmäßig garen/bräunen. Wenn die Kartoffeln gar sind, sollten sie rundum eine schöne goldene/hellbraune Farbe haben, innen weich sein und sich mit der Butter, dem Olivenöl sowie den Kräuteraromen vollgesogen haben.

Die gewünschte Zartheit erzielt man nur, wenn der Topf von Anfang an geschlossen ist und auch während der gesamten Gar-/Bratzeit stets verschlossen bleibt.

Schmurks (na, macht der Name neugierig?)

Zutaten:

250 g geräucherter Magerspeck

750 g grüne Bohnen

750 g Kartoffeln

750 g Birnen

Salz, Bohnenkraut

3/8 l Wasser

Essig, Zucker

Die Bohnen abfädeln, waschen und in Stücke brechen, die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Birnen von Stiel und Blüte befreien und waschen.

Speck auf dem Kochtopf verteilen, Bohnen, Kartoffeln und Birnen dazu geben mit Salz und Bohnenkraut würzen und das Wasser zugießen.

Ca.45-50 Min. garen, anschließend mit Zucker und Essig abschmecken und anrichten.

Schupfnudeln

Zutaten:

1 kg mehlig kochende Kartoffeln
180 g Mehl
2 Eier
etwas Salz
geriebene Muskatnuss
Butter zum Anbraten

Zubereitung:

Kartoffeln am Vortag kochen. Pellen, durch eine Kartoffelpresse drücken oder reiben und die Kartoffeln mit Mehl, Eier, Salz und Muskatnuss zu einem Teig verkneten. Aus diesem auf einer bemehlten Arbeitsfläche fingerlange, ½ cm dicke Nudeln formen, die an den Enden spitz zulaufen. Diese in kochendem Salzwasser so lange ziehen lassen (nicht kochen), bis sie auf der Oberfläche schwimmen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, in einem Sieb kurz unter kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Abschließend in zerlassener Butter anbraten und dann mit Apfelmus genießen- lecker!!!

Sesam - und Kümmelkartoffeln vom Blech

Zutaten:

1 kg kleine Kartoffeln
30 g flüssige Butter oder Margarine
Salz
Je 2 Esslöffel Kümmel und Sesam

Zubereitung:

Ein Blech mit der Hälfte der Butter oder Margarine fetten, salzen, eine Hälfte mit Kümmel, eine mit Sesam bestreuen. Die Kartoffeln waschen und mit einer Bürste schrubben. Dann längs halbieren und die Schale mit einem Messer mehrmals Kreuzweise einschneiden. Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten auf das Blech setzen. Mit der restlichen Butter oder Margarine einpinseln, mit Salz bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3) auf der mittleren Einschubleiste 25-30 Minuten backen.

Beilage: Pikante Quarkcreme.

Tortilla de patatas (Spanische Spezialität) Kartoffelomelette

Zutaten:

1 kg Kartoffeln mehlig kochend
2-3 Zwiebeln
100 ml Olivenöl
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Salz
8 Eier mittelgroß

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und in nicht zu kleine Würfel schneiden.

Die Hälfte des Olivenöls in einer mittelgroßen Pfanne mit flachem Rand erhitzen.

Kartoffelscheiben einfüllen, die Zwiebeln kurz danach unterheben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze ca. 20-25 Minuten sanft anbraten. Achtung! Die Unterseite darf nicht zu braun werden.

Die Eier in einer Schüssel aufschlagen und verquirlen. Den Pfanneninhalt etwas abkühlen lassen und zu der Eiermasse geben. Die Eiermasse muss alles umschließen.

Das restliche Öl in der Pfanne erhitzen, die Kartoffeln wieder in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze die Eier etwa 8 Minuten stocken lassen. Die Pfanne immer wieder rütteln, damit nichts ansetzt.

Einen flachen Teller auf die Pfanne legen. Die Pfanne nun mit Schwung wenden, sodass die Tortilla auf dem Teller landet. Jetzt die ungebackene Seite der Tortilla auf den Pfannenboden gleiten lassen.

Nach weiteren 8 Minuten ist die Tortilla fertig. Man schneidet sie wie eine Torte auf und serviert sie mit frischem Grünen Salat.

Tipp:

Diese Tortilla ist etwas üppiger und reicht für vier Personen als Vorspeise, für zwei als kleiner Hauptgang.

Zwiebel-Kartoffelwähe

Zutaten:

200 g Mehl
90 g Butter
5 EL Wasser
1 TL Salz
400 g Kartoffeln
500 g Zwiebeln
200 ml Gemüsebrühe
10 g Butter
100 g geräucherter Speck (Würfel)
200 g Schmand
3 Eier
Salz und Pfeffer
1 EL gehackte Petersilie
50 g geriebener Käse

Zubereitung:

Mehl, Butter, Wasser und Salz zusammenkneten, zu einem Ball rollen und 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Danach belegen sie den Boden der Springform mit dem Teig und ziehen ihn am Rand der Form etwas hoch. Lassen sie den Teig dann 15 Min. bei 180°C im Ofen.

Die gekochten Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden und auf dem Boden verteilen. Die Zwiebeln geschält und in 1,5 cm dicke Scheiben geschnitten in einer Pfanne mit der Gemüsebrühe 4-5 Min. kochen lassen. Danach nehmen sie die Zwiebeln aus der Pfanne und verteilen sie auf der Wähe. Die Butter schmelzen lassen und dann den Speck dazugeben. Diesen lassen sie ein bisschen braun werden und verteilen ihn auch auf der Wähe. Den Schmand, die Eier und die Petersilie glattrühren und dann auch auf die Wähe gießen. Den geriebenen Käse verteilen sie dann ganz oben und lassen den Kuchen 25-30 Min. bei 170°C backen.

Kartoffel – Schokoladenkuchen

Zutaten:

200 g Kartoffeln
50 g geriebene Zartbitterschokolade
125 g Butter
100 g Zucker
1 Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Messerspitze Ingwer
½ Tel. Zimt
2 Eier
75 g gemahlene Haselnüsse
150 g Mehl
1 TL Backpulver
4 EL Milch
evt. Puderzucker – Rum – Glasur

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, reiben und ausdrücken. Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren, die übrigen Gewürze und Eier unterrühren. Nüsse, Mehl und Backpulver mischen und mit der Milch zugeben. Zuletzt Kartoffeln und Schokolade unterheben, in eine gefettete und mit Mehl bestäubte Kastenform füllen und ca. 1 Std. bei 180° C backen. Eventuell anschließend 150 g Puderzucker mit Rum oder Wasser anrühren und den warmen Kuchen damit überziehen.

Kartoffelbrot

Zutaten

300 g gekochte Kartoffeln
250 g Roggenvollkornschrot (Type 1800)
150 g Sauerteig
20 g Hefe
2 EL Rübenkraut
gut $\frac{1}{4}$ l Wasser
450 g Mehl (Type 405 oder 550)
2-3 TL Salz
 $\frac{1}{2}$ TL gemahlener Kümmel
 $\frac{1}{2}$ TL Koriander
1 Prise Pfeffer

Zum Bestreichen:
verquirltes Ei

Lauwarme, zerdrückte Kartoffeln mit Roggenschrot, Sauerteig, zerbröckelter Hefe, Rübenkraut und Wasser gründlich vermischen. Über Nacht zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Am nächsten Tag (frühestens nach 12 Stunden) Mehl und Gewürze zugeben und den Teig 10 Minuten gut verkneten. Nochmals zugedeckt 1 Stunde gehen lassen. Erneut durchkneten und in eine gefettete Kastenform geben oder einen Brotlaib formen und auf ein Backblech setzen. Noch einmal 30 Minuten gehen lassen, mit verquirltem Ei bestreichen und mit Mehl bestäuben.

Backen: 60 Min., E-Herd 200- 220/ G-Herd 3-4

Bemerkung: Dieses Rezept ist sehr zeitaufwendig.

Kartoffelhörnchen

Zutaten:

250 g Mehl
15 g Hefe
2-4 EL Milch
250 g Kartoffeln
75 g Zucker
40 g Butter oder Margarine
1 Ei
1 Prise Salz

Füllung:

Marmelade oder Konfitüre

Glasur:

150g Puderzucker
2-3 EL Wasser

Das Mehl in eine Schüssel geben, die Hefe in die Mitte bröckeln und mit der lauwarmen Milch verrühren. Die gekochten Kartoffeln noch heiß durch die Presse drücken und mit Zucker, zerlassenem Fett, Ei und Salz auf die angerührte Hefe geben. Alles gut verrühren und den Teig so lange schlagen, bis er glatt ist und sich vom Schüsselboden löst, Zugedeckt 15-20 Minuten gehen lassen. Dann den Teig dünn ausrollen und in Quadrate (12+12) schneiden. Aus jedem Quadrat zwei Dreiecke schneiden, 1 TL Marmelade darauf geben, aufrollen und zu Hörnchen biegen. Das Gebäck auf ein Backblech legen und nochmals etwa 15 Minuten gehen lassen.

Backen: etwa 10 Min., E-Herd 180-200/G-Herd 3

Für die Glasur den gesiebten Puderzucker mit Wasser glattrühren. Die Hörnchen noch heiß damit bestreichen. Kartoffelhörnchen schmecken besonders gut, wenn sie warm gegessen werden.

Kartoffeltorte

Zutaten:

Für 12-16 Stück

375 g Kartoffeln(mehlig kochend)

8 Eier (getrennt)

200 g Zucker

100 g Mandeln

4 Bittermandeln

2 EL Zitronensaft

Schale von ½ Zitronen(unbehandelt)

20 g Kartoffelmehl

Fett für die Form

Zubereitung:

Kartoffeln am Vortag in der Schale knapp garkochen, abgießen, abdämpfen, pellen. Durch die Kartoffelpresse drücken, bis zum nächsten Tag nicht zugedeckt an einen luftigen Platz stellen, damit sie gut austrocknen können. Eigelb mit Zucker schaumig rühren, bis der Zucker sich völlig aufgelöst hat. Geriebene Mandeln und Zitronenschalen zugeben. Nach und nach die Kartoffelmasse unterrühren. Kartoffelmehl über die Masse sieben, mit einarbeiten und zum Schluss den Eischnee unterziehen. Teig in eine gut ausgefettete Springform (Durchmesser 24 cm) füllen und im vorgeheizten Backofen auf der unteren Einschubleiste bei 175° C (Gas 2) 70 bis 80 Minuten backen. Torte 10 Min. im ausgeschalteten Backofen auskühlen lassen. Mit einem spritzen Messer den Tortenrand und den Tortenboden von der Form lösen. Torte auf ein Tortengitter setzen und kalt werden lassen.

Kartoffelwaffeln

Zutaten

250 g Pellkartoffeln
4 Eier
50 g Butter
1 EL Mehl
6 EL Sahne und
4 EL Rum oder
1 TL Zimt oder
abgeriebene Zitronenschale

Zubereitung

Pellkartoffeln kochen, pellen, durch eine Kartoffelpresse drücken oder fein reiben, erkalten lassen.

Eigelb mit Butter schaumig rühren, Sahne, Rum oder Zimt oder abgeriebene Zitronenschale hinzufügen, unterrühren und alles gut mit der Kartoffelmasse vermischen. Eischnee unterheben, jeweils 1 EL Teig in ein Waffeleisen geben und ausbacken.

Nach Belieben mit Puderzucker oder Zimtzucker bestreuen.

Bunter Kartoffelsalat

Zutaten:

250 g festkochende, gelbfleischige Kartoffeln, z.B. Linda

250 g blaufleischige Kartoffeln, z.B. Violetta

250 g rotfleischige Kartoffeln, z.B. Rote Emmalie

1 Zwiebel

100 ml Gemüsebrühe

4 EL Öl

1 EL Kräuterssig

Salz, Pfeffer, Kresse, Schnittlauch, Petersilie

Salatblätter

Zubereitung:

Die Kartoffelsorten als Pellkartoffeln kochen, noch warm pellen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel fein hacken und mit Brühe über die Kartoffeln geben. Öl, Essig und Gewürze mischen und über die Kartoffeln geben. Den Salat kurz ziehen lassen und auf Salatblätter auf Tellern anrichten. Mit den Kräutern garnieren.

Indianischer Salat

Zutaten:

500 g Pellkartoffeln
300 g Tomaten
1 kl. Dose Ananas
2 Bananen
Saft von 2 Zitronen

Für die Marinade:

3 TL Senf
½ Zitrone
2 Becher Saure Sahne
Salz
Weißer Pfeffer
Paprika rosenscharf
1 Pr. Zucker

Zum Garnieren:

½ Kopf Salat
1 kl. Dose Maiskörner
2 EL Essig
3 EL Öl
Salz
Weißer Pfeffer

Zubereitung:

Pellkartoffeln schälen, in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Tomaten mit kochendem Wasser übergießen, häuten und würfeln. Ananas abtropfen lassen und in Würfel, geschälte Bananen in Scheiben schneiden. Alles in einer Schüssel locker mischen, Zitronensaft darüber gießen.

Für die Marinade Senf mit Sahne verrühren, mit Salz, Pfeffer, Paprika und Zucker pikant würzen und über den Salat geben. Für die Garnierung Salat waschen, zerpfücken und auf einer Platte verteilen. Gemischten Salat kranzförmig am Rand verteilen. Maiskörner auf einem Sieb abtropfen lassen. Essig Öl, Salz und Pfeffer verrühren und die Maiskörner untermischen. In der Mitte der Platte anrichten und 15 Min. zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Schlesischer Kartoffelsalat

Zutaten:

2 ausgekommene Salzheringe
1000 g Salatkartoffeln
1 säuerlicher Apfel
2 Gewürzgurken
1/8 l heiße Fleischbrühe
4 EL Weinessig
Salz
Weißer Pfeffer
1 Pr. Zucker
100 g durchwachsener Speck
1 Zwiebel

Zubereitung:

Heringe über Nacht in kaltes Wasser legen, damit das überschüssige Salz ausziehen kann. Die gewaschenen Kartoffeln ca. 30 Min. garkochen, abziehen, in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Heringsköpfe abschneiden, Haut und Mittelgräte entfernen, Filets unter kaltem Wasser abspülen und trockentupfen. Apfel schälen, vierteln und entkernen. Heringsfilets, Apfel und Gewürzgurken in Streifen schneiden. Zu den Kartoffeln geben, Fleischbrühe darüber gießen und erkalten lassen. Weinessig, Salz, Pfeffer und Zucker mischen, über den Salat gießen. Vorsichtig mischen und 60 Min. im Kühlschrank durchziehen lassen. Inzwischen Speck würfeln. Zwiebel schälen und fein hacken. Speck in einer Pfanne auslassen, Zwiebel dazugeben und goldgelb rösten. Vor dem Servieren heiß über den Salat gießen. Schlesischen Kartoffelsalat warm oder kalt servieren.

Warmer Kartoffelsalat mit Speck

Zutaten:

1000 g Salatkartoffeln
6 EL Weinessig
1/8 l heiße Fleischbrühe
1 Zwiebel
125 g durchwachsener Speck
2 EL Öl
Salz
Schwarzer Pfeffer
1 Pr. Zucker
je ½ Bund Petersilie, Dill und Schnittlauch

Zubereitung.

Kartoffeln mit Schale ca. 30 Min. garen, abgießen und pellen. Noch warm in Scheiben schneiden und im heißen Wasserbad warm stellen. Mit Essig und Fleischbrühe begießen. Zwiebel schälen, fein hacken und über die Kartoffeln streuen. Den Speck würfeln, im heißen Öl goldbraun braten und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die heiße Specksoße über die Kartoffeln geben und vorsichtig mischen. Den Salat dann im heißen Wasserbad 20 Min. durchziehen lassen. Eventuell nachwürzen. Petersilie, Dill und Schnittlauch vor dem Servieren über den Salat streuen.

Kartoffel-Lauch-Suppe mit Majoran (4 Portionen)

Zutaten:

150 g Lauch
100 g Äpfel
10 g Butter
150 g Kartoffeln, geschält
 $\frac{3}{4}$ l Gemüsebrühe
50 g Sahne
100 ml Weißwein oder Apfelsaft
3-4 EL getrockneten Majoran, Pfeffer, Muskat, Jodsalz
2 EL gehackte, geröstete Mandeln

Zubereitung:

Lauch putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Die Äpfel schälen und fein würfeln. Beides in der Butter andünsten, bis sie knapp gar sind. Gemüsebrühe aufkochen, Kartoffelwürfel zugeben und bei milder Hitze 10 Minuten garen und anschließend zerdrücken oder pürieren. Die Lauch-Apfel-Mischung, Sahne, Weißwein oder Apfelsaft und die Gewürze zugeben und noch einmal kurz köcheln lassen. Abschmecken und mit den Mandeln bestreut servieren

Kartoffelsuppe

Zutaten:

4 Kartoffeln
2 Karotten
1/2 Stange Lauch
1 EL Öl
3/4 l heiße Brühe
Salz und Pfeffer
½ Bund Petersilie

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden.

Die Karotten auch schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Den Lauch waschen und in halbe Ringe schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin andünsten. Die Brühe angießen, ca. 20 Min. köcheln lassen und anschließend pürieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der gehackten Petersilie garnieren.

Tipp: Besonders gut schmecken dazu auch Käsestangen.