



Ohne die gute alte Kartoffel geht es nicht, weder in der traditionellen noch in der modernen Küche. Gekocht, gebraten, gedämpft, geröstet, gebacken: In vielfältigsten Zubereitungen können sie als nahrhaftes Hauptgericht, schmackhafte Beilage oder leckerer Imbiß gereicht werden. Etwas ungewöhnlich aber köstlich schmecken Kuchen oder Brote aus Kartoffeln. Diese Sammlung wird der Kartoffel in originellen Rezepten gerecht und bereichert ihre Küche.

KÖNEMANN

Anne Wilson

BELIEBTE
KARTOFFEL
GERICHTE

ISBN 978-3-8331-2634-5
ISBN 3-8331-2634-5



9 783833 126345 >

Nützliche Hinweise

Für Anfänger



Für weniger erfahrene Köche



Für erfahrene Köche



Es gelten die üblichen Maße in Gramm und Liter. Die in den Rezepten verwendeten Eier wiegen durchschnittlich 60 g. Die Dosengrößen sind bei jedem Hersteller verschieden, verwenden Sie daher die Größe, die der im Rezept angegebenen am nächsten kommt.

Maßeinheiten und Abkürzungen:

Becher	= 250 ml
EL	= leicht gehäufte Eßlöffel oder 20 ml
TL	= gestrichener Teelöffel oder 5 ml
g	= Gramm
kg	= Kilogramm
ml	= Milliliter
l	= Liter
Min.	= Minute/n
Std.	= Stunde/n

© Copyright, text, design, photograph and illustrations - Murdoch Books 1993.
All rights in this publication are reserved to Murdoch Books. No part of this publication may be reproduced, stored in any retrieval system or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise without the prior written permission of Murdoch Books.

Originaltitel: Popular Potato Recipes

© 2006 für die deutsche Ausgabe: Tandem Verlag GmbH
KÖNEMANN ist eine Marke und ein Imprint der Tandem Verlag GmbH

Satz der deutschen Ausgabe: TextCase, Groningen
Übersetzung aus dem Englischen: Miriam Magall
Redaktion der deutschen Ausgabe: Kristina Meier, Köln

Printed in China

ISBN-10: 3-8331-2634-5
ISBN-13: 9783-8331-2634-5

10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
X IX VIII VII VI V IV III II I

BELIEBTE KARTOFFEL GERICHTE



KÖNEMANN

Ofenkartoffeln mit Füllung

Unter den bequem zuzubereitenden Gerichten dürfte die im Ofen gebackene Kartoffel sicher als einmaliger Renner gelten. Die Vorbereitung der Kartoffel ist denkbar einfach; dagegen kann man sie jedoch mit den verschiedensten Zutaten, die je nach Gelegenheit von einfachen bis zu hoch komplizierten reichen, belegen oder füllen.



Ofenkartoffeln

Zubereitungszeit: 10 Min.

Backzeit: 1 Std.

Für 2 Personen



2 große Kartoffeln (660 g)

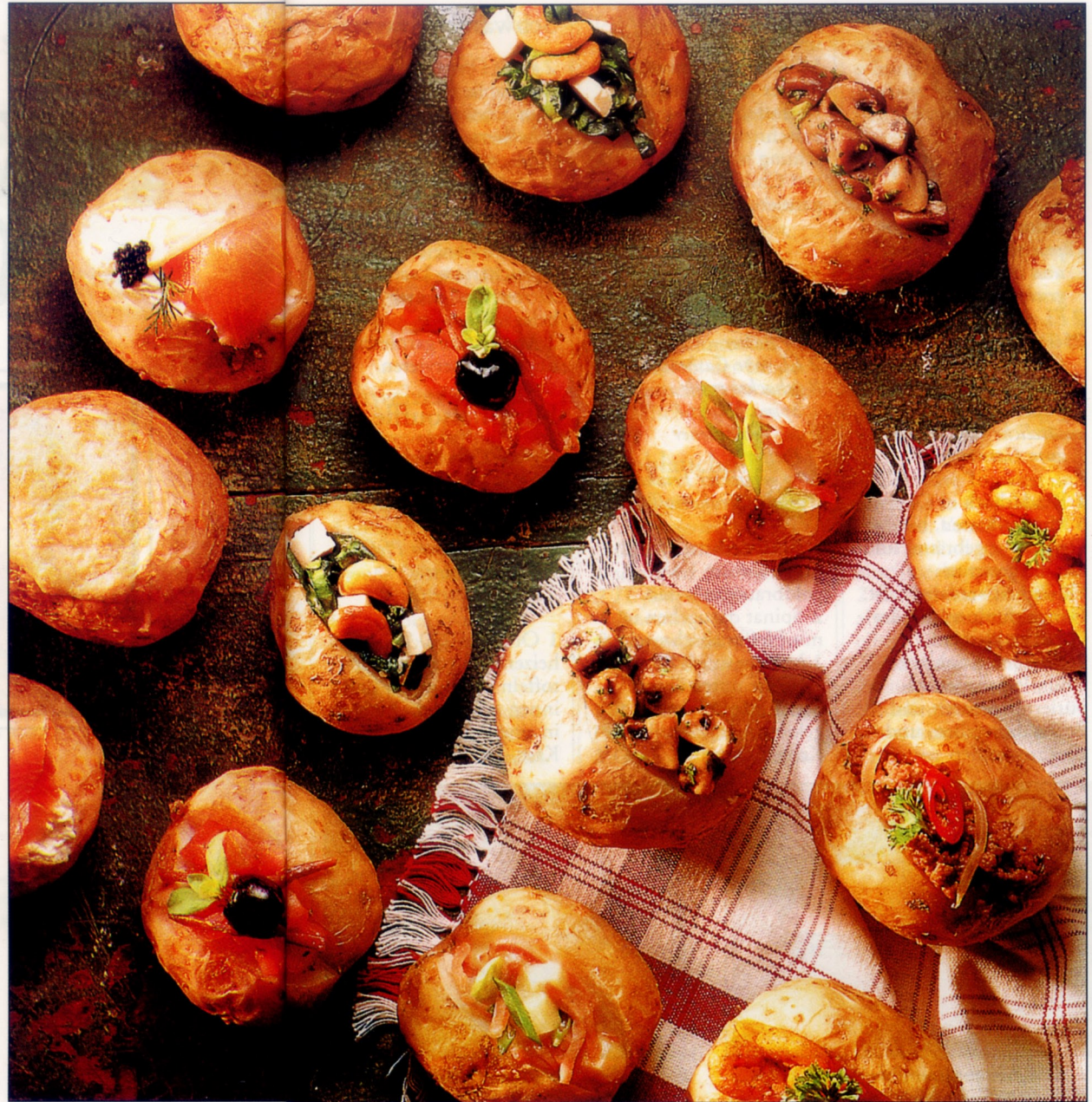
- 1 Ofen auf 210 °C vorheizen. Kartoffeln auf allen Seiten mit einer Gabel einstechen, direkt auf ein Backblech legen und 1 Std. weich backen.
- 2 Belag nach Wahl zubereiten.
- 3 In jede Kartoffel entweder einmal oder kreuzweise tief einschneiden. Behutsam öffnen, und löffelweise Belag dazugeben. Oder Inneres mit dem Löffel herausnehmen, mit dem Belag pürieren und wieder füllen.

Hinweis: Für Gebackene Kartoffeln in der Mikrowelle Kartoffeln überall mit einer Gabel einstechen. Jede einzeln in Küchenpapier wickeln und direkt auf die Drehplatte legen. Bei 250 °C 10 Min. garen. Erst nach 2 Min. Öffnen.

TIP

Um die Backzeit in einem herkömmlichen Ofen um 15 Min. zu verkürzen, einen Metallspieß in die Mitte jeder Kartoffel stechen, bevor sie in den Ofen kommt. Der Spieß ist ein sehr wirksamer Wärmeleiter. Damit die Schale knusprig wird, die Kartoffel vor dem Backen mit Öl bestreichen und mit Salz bestreuen.

*Folienkartoffeln mit verschiedenen Belägen und Füllungen
(siehe Rezepte auf S. 4–5)*



Heißer Chili

1 TL Olivenöl
250 g Rinderhack
1 kleine Zwiebel, in Scheiben
2 zerdrückte Knoblauchzehen
1 rote Chili, in Scheiben
¼ mittelgroße rote Paprikaschote, entkernt und in feine Scheiben geschnitten
2 EL pürierte Tomaten
250 ml Rinderbrühe (Instant)
frisch gemahlener Pfeffer
2 große Ofenkartoffeln
zusätzliche Chilischeiben, zum Garnieren

1 Rinderhack in Öl etwa 5 Min. anbraten, bis das Fleisch gut gebräunt und fast die gesamte Flüssigkeit verdampft ist. Fleischklumpen mit der Gabel zerkleinern.
2 Zwiebel, Knoblauch, Chili, Paprikaschote, pürierte Tomaten und Brühe dazugeben, und alles zusammen

verrühren. Aufkochen und unbedeckt rund 20 Min. köcheln lassen. Mit Pfeffer abschmecken. Kartoffeln der Länge nach einschneiden, Fleischmischung hineingeben und mit Chilischeiben garnieren.

Spinat, Fetakäse und Cashewnüsse

15 g Butter
2 EL rohe Cashewnüsse
8 gehackte große Spinatblätter
frisch gemahlener Pfeffer
60 g gehackter Fetakäse
2 große Ofenkartoffeln

1 Butter erhitzen, und Cashewnüsse 1 Min. goldbraun anbraten.
2 Spinat dazugeben und mit Pfeffer abschmecken.
1 Minute weich dünsten. Fetakäse unterrühren. Mischung löffelweise auf gekreuzt eingeschnittene Kartoffeln geben.

Schwarzer Kaviar

2 große Ofenkartoffeln
60 g geräucherter Lachs, in Scheiben
1 halbierte Zitronenscheibe
2 EL saure Sahne
2 TL schwarzer Kaviar

1 Kartoffeln der Länge nach einschneiden. Mit geräuchertem Lachs, Zitrone und saurer Sahne belegen.
2 Mit Kaviar garnieren, und sofort servieren.

Kartoffelsoufflé

2 große Ofenkartoffeln
50 g geriebener Greyerzer- oder Emmentalerkäse
Prise Muskat
frisch gemahlener Pfeffer
2 Eier, getrennt
2 Zweige Petersilie

1 Ofen auf 210 °C vorheizen. Spitzen von Kartoffeln abschneiden und innen aushöhlen. Inneres in eine Schüssel geben. Käse, Muskat, Pfeffer und

Eigelb dazugeben; alles gut verrühren.
2 Eiweiß in eine kleine, trockene Schüssel geben und mit dem Mixer steif schlagen. Mit einem Metalllöffel schnell unter Kartoffelmischung heben.
3 Mischung löffelweise in Kartoffelhüllen geben.
10 Min. backen, bis die Mischung goldgelb und aufgegangen ist. Mit Petersilie garnieren.

Schweizer Auflauf

25 g gewürfelter Greyerzerkäse
2 Scheiben Schinken, in Streifen
3 gehackte Frühlingszwiebeln
2 große Ofenkartoffeln

1 Käse, Schinken und Frühlingszwiebeln vermischen.
2 Auf kreuzweise eingeschnittene, noch heiße Kartoffeln legen, damit der Käse schmilzt.

Pikante Garnelen

15 g Butter
250 g Fleisch von mittelgroßen Garnelen
1 Prise Kurkuma
1 Prise gemahlener Koriander
frisch gemahlener Pfeffer
2 große Ofenkartoffeln

1 Garnelen, Kurkuma und Koriander in Butter 1 Min. dünsten. Mit Pfeffer abschmecken.
2 Kartoffeln der Länge nach einschneiden und mit Mischung füllen.

Knoblauchpilze

45 g Butter
125 g geviertelte Champignons
1 zerdrückte Knoblauchzehe
2 TL feingehackte Petersilie
frisch gemahlener Pfeffer
2 große Ofenkartoffeln

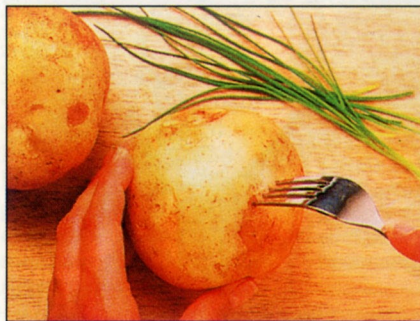
1 Pilze und Knoblauch in Butter weich dünsten.
2 Gehackte Petersilie da-

zugeben und mit Pfeffer abschmecken. Pilzmischung löffelweise in die kreuzweise eingeschnittenen Kartoffeln geben.

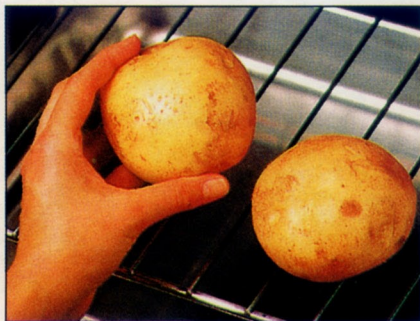
Napoletana

1 EL Olivenöl
2 mittelgroße feste, reife Tomaten, geschält und kleingehackt
1 Prise getrockneter Oregano
frisch gemahlener Pfeffer
2 große Ofenkartoffeln
4 halbierte Sardellenfilets
2 entkernte schwarze Oliven

1 Gehackte Tomaten und Oregano in Öl 1 Min. dünsten. Vom Herd nehmen und mit Pfeffer abschmecken.
2 Deckel von Kartoffeln abschneiden. Inneres mit einer Gabel lockern. Tomatenmischung daraufgeben und mit Sardellenfilets und schwarzen Oliven garnieren.



1. Kartoffeln mit einer Gabel überall einstechen, damit sie gleichmäßig gebacken werden.



2. Kartoffeln auf mittlerer Ofenschiene 1 Std. direkt auf dem Ofenrost backen.



3. Jede Kartoffel kreuzweise einschneiden, und Ecken auseinanderdrücken.



4. Für die Mikrowelle Kartoffeln überall einstechen und in Küchenpapier wickeln.

Als Beilage und Salat

Von allen Gemüsearten sind Kartoffeln wohl am vielseitigsten. Sie lassen sich hervorragend backen, braten, kochen und dünsten, und man kann sie mit vielen anderen Zutaten kombinieren.

Mit Kartoffeln, ob als Beilage serviert oder als schmackhafter Kartoffelsalat angerichtet, erntet man stets Komplimente. Servieren Sie bei einem besonderen Anlaß zur Abwechslung einmal Mandelkartoffelkroketten, oder bereiten Sie für Ihre Grillparty einen pikanten Salat mit eingelegten Kartoffeln vor.



Kartoffel-Käseauflauf

Zubereitungszeit:

25 Min.

Backzeit:

40 Min.

Für 4 – 6 Personen



5 mittelgroße Kartoffeln
(1,2 kg), geschält und in
dünne Scheiben
geschnitten

4 feingehackte Frühlings-
zwiebeln

250 g Sahne

250 ml Wasser

1 zerkrümelter Würfel
Hühnerbrühe

100 g geriebener
Greyerzer- oder
Emmentalerkäse

2 EL gehackter, frischer
Schnittlauch

1 Ofen auf 180 °C
vorheizen. Tiefe Auf-
laufform mit Öl
bestreichen. Kartoffeln
gerade weich kochen;
abgießen.

2 Kartoffeln und Frühlingszwiebeln abwechselnd in die Form schichten. Sahne, Wasser, Brühwürfel und die Hälfte des Käses vermischen. Die Mischung über die Kartoffeln schütten.

3 Kartoffeln 40 Min. backen. Mit restlichem geriebenem Käse und dem Schnittlauch bestreuen. Form in den Ofen zurückstellen, bis der Käse geschmolzen ist.



Im Uhrzeigersinn von oben: Kartoffel-Käseauflauf, Herzogin-Kartoffeln (S. 8), Kartoffeln mit Sauce Béarnaise (S. 8)

Kartoffeln mit Sauce Béarnaise

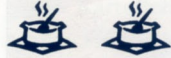
Zubereitungszeit:

30 Min.

Kochzeit:

10 Min.

Für 6–8 Personen



1 kg neue kleine Kartoffeln

Sauce Béarnaise

4 EL Wasser

2 EL Weißweinessig

2 Frühlingszwiebeln, in Scheiben

¼ TL getrocknete Estragonblätter

3 Pfefferkörner

2 Eigelb, leicht geschlagen

150 g ungesalzene Butter, in Würfeln

1 Kartoffeln weich kochen. Abgießen und in eine Servierschüssel geben.

2 Für die Sauce Wasser, Essig, Zwiebel, Estragon und Pfefferkörner in eine Pfanne geben. Ohne Deckel köcheln lassen, bis sich die Flüssigkeit auf die Menge eines ELs verringert hat. In eine hitzebeständige Schüssel sieben.

3 Schüssel ins Wasserbad stellen. Eigelb unterziehen. Vom Herd nehmen. Butter würfelförmig unterziehen. Sauce hin und wieder auf die Herdplatte stellen, um sicherzustellen, daß sie dick und glänzend wird.

Kurz vor dem Servieren über die Kartoffeln gießen.

Hinweis: Sauce Béarnaise kann mehrere Std. bevor man sie benötigt zubereitet werden. Bei Zimmertemperatur zugedeckt stehen lassen.

Herzogin-Kartoffeln

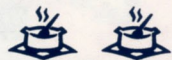
Zubereitungszeit:

25 Min.

Backzeit:

20 Min.

Für 6 Personen



4 große Kartoffeln (1,3 kg), geschält und gewürfelt

4 Eigelb

40 g Sahne

25 g geriebener Parmesankäse

1 TL Senf

frisch gemahlener Pfeffer

1 Ofen auf 210 °C vorheizen. Ein 32 x 28 cm großes Ofenblech einfetten. Kartoffeln gerade weich kochen. Abtropfen und pürieren. 2 Eigelb, Sahne, Käse, Senf und Pfeffer schlagen, bis alles vermischt ist. Eigelbmischung mit Kartoffelpüree vermischen. 3 Mischung löffelweise in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Tupfer auf das Blech setzen und 20 Min. goldbraun backen.

Kartoffelzwiebel-Tomatenauflauf

Zubereitungszeit:

15 Min.

Backzeit:

1½ Std.

Für 6 Personen



4 große Kartoffeln (1,3 kg), geschält und in dünne Scheiben geschnitten

2 kleine Tomaten, geschält und in dünne Scheiben geschnitten

1 kleine Zwiebel, in feinen Scheiben

30 g Butter, in feinen Stücken

frisch gemahlener Pfeffer

125 ml Milch

75 g Sahne

125 ml Hühnerbrühe (Instant)

100 g geriebener Greyerzer- oder Emmentalerkäse

1 Ofen auf 180 °C vorheizen. Auflaufform mit zerlassener Butter oder Öl bestreichen. Abwechselnd Kartoffeln, Tomate und Zwiebel in die Form schichten, mit einer Kartoffelschicht abschließen. Auf jede Schicht Butterstückchen verteilen und mit Pfeffer bestreuen. 2 Milch, Sahne und Brühe vermischen und über Kartoffeln gießen. Darüber Käse und restliche Butter verteilen. Kartoffeln 1½ Std. goldbraun backen.



Kartoffelzwiebel-Tomatenauflauf (links), Kartoffeln alla Primavera (rechts)

Kartoffeln alla Primavera

Zubereitungszeit:

15 Min.

Kochzeit:

20 Min.

Für 6 Personen



4 große Kartoffeln (1,3 kg), geschält und gewürfelt

60 g Butter

1 gehackte Zwiebel

1 zerdrückte Knoblauchzehe

1 Möhren, in Scheiben

1 Becher tiefgefrorene Erbsen

1 Zucchini, in Scheiben

1 Becher halbierte Cocktailtomaten

2 Frühlingszwiebeln, in Scheiben

frisch gemahlener Pfeffer

2 EL Zitronensaft

25 g geriebener Parmesankäse

40 g Pinienkerne

1 Gewürfelte Kartoffeln gerade weich kochen; abgießen.

2 Zwiebel und Knoblauch in Butter dünsten, bis Zwiebel weich ist. Möhren, Erbsen und Zucchini dazugeben. Weitere 2–3 Min. dünsten, und hin und wieder umrühren. 3 Kartoffeln, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Pfeffer und Zitronensaft dazugeben. 3 Min. zugedeckt bei niedriger Temperatur erhitzen. Vor dem Servieren mit Parmesankäse und Pinienkernen bestreuen.



Estragonkartoffeln

Zubereitungszeit:

20 Min.

Kochzeit:

8 Min.

Für 6–8 Personen



500 g halbierte neue

kleine Kartoffeln

2 Eigelb, leicht

geschlagen

2 EL saure Sahne

200 ml Olivenöl

2 EL weißer Essig

½ TL Zucker

1 TL feingehackter

frischer Estragon

oder Schnittlauch

frisch gemahlener

Pfeffer

2 EL geröstete

Pinienkerne

1 Kartoffeln kochen,
abgießen und kühlen.

2 Eigelb in die Schüssel
der Küchenmaschine
geben. Mit saurer Sahne
glatt verrühren. Nach
und nach bei laufendem
Motor Öl durch die
Öffnung dazugießen.
Essig, Zucker, Estragon
und Pfeffer hinzufügen.
Alles gut in der Küchen-
maschine vermischen.

3 Estragonmischung und
Kartoffeln zusammen auf
eine Servierplatte geben.
Mit Pinienkernen
bestreuen und servieren.

Hasselback- Kartoffeln

Zubereitungszeit:

20 Min.

Backzeit:

45 Min.

Für 6 Personen



8 mittelgroße Kartoffeln

(1,8 kg), geschält und
halbiert

60 g zerlassene Butter

1 EL frische weiße

Semmelbrösel

70 g geriebener

Greyerzer- oder

Emmentalerkäse

½ TL gemahlener

süßer Paprika

1 Ofen auf 210 °C
vorheizen. Flache
Auflaufform einfetten.

2 Jede Kartoffel mit der
geschnittenen Seite nach
unten auf ein Brett legen.

Mit einem kleinen
Messer Kartoffeln
einschneiden. Kartoffeln
mit der eingeschnittenen
Seite nach oben in die
Form legen. Mit
zerlassener Butter
bestreichen. 30 Min.
backen, gelegentlich mit
Butter bestreichen.

3 Mit vermischten
Semmelbröseln, Käse und
Paprika bestreuen und 15
Min. goldbraun backen.
Sofort auftragen.

Knoblauch- kartoffeln

Zubereitungszeit:

20 Min.

Backzeit:

45 Min.

Für 6 Personen



60 g Butter

6 große Kartoffeln (2 kg),
geschält und gewürfelt

2 zerdrückte Knoblauch-
zehen

50 g geriebener Greyerzer-

oder Emmentalerkäse

2 EL geriebener Parme-

sankäse

1 EL gehackter frischer

Rosmarin

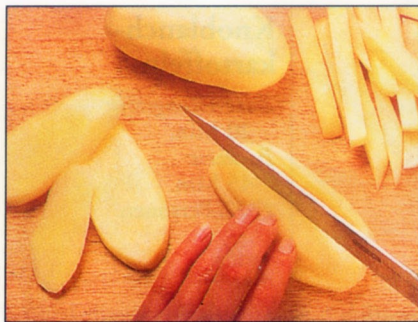
1 Ofen auf 180 °C vor-
heizen. Butter in flacher
Pfanne erhitzen. Kartoff-
feln und Knoblauch unter
häufigem Rühren 5 Min.
goldgelb braten.

2 Mischung in eine flache
Auflaufform geben. Mit
vermishtem Käse und
Rosmarin bestreuen.
45 Min. backen.

TIP

Man kann im Hand-
umdrehen aus einem
guten Kartoffelgericht
ein vorzügliches Mahl
machen, indem man
frische Kräuter dazugibt.
Im Gemüseladen und in
einigen Supermärkten
werden oft frische
Kräuter im Bund
angeboten.

Hasselback-Kartoffeln (oben links), Estragonkartoffeln (oben
rechts), Knoblauchkartoffeln (unten)



1. Für perfekte Pommes frites: Kartoffeln in 1 cm dicke und 1 cm breite Stäbchen schneiden.



2. Kartoffelstäbe in kleinen Portionen ins mäßig heiße Öl tauchen.

Kartoffeln mit Kreuzkümmel

Zubereitungszeit:

10 Min.

Kochzeit:

8 Min.

Für 6–8 Personen



6 große Kartoffeln
(2 kg), geschält
und gewürfelt
½ TL gemahlener
süßer Paprika
2 TL gemahlener
Kreuzkümmel
1 EL Zitronensaft
3 EL Olivenöl
frisch gemahlener
Pfeffer
1 EL feingehackte
frische Minze

1 Kartoffeln gerade
weich kochen. Abgießen
und in eine Servierschüs-
sel geben.

2 Paprika, Kreuzkü-
mmel, Zitronensaft, Öl,
Pfeffer und Minze 2

Min. in einer kleinen
Schüssel gut vermischen.
Über heiße Kartoffeln
schütten. Mit Minzzwei-
gen garnieren, und sofort
auftragen.

Perfekte Pommes frites

Zubereitungszeit:

25 Min.

Fritierzeit:

6–8 Min.

Für 4–6 Personen



6 große geschälte
Kartoffeln (2 kg)
Pflanzenöl zum
Fritieren

1 Kartoffeln waschen
und gründlich trocknen.
Der Länge nach erst in
1 cm dicke Scheiben,
dann jede Scheibe in 1 cm
breite Stäbe schneiden.

2 Öl in einer tiefen,
schweren Pfanne
erhitzen. Kartoffelstäbe

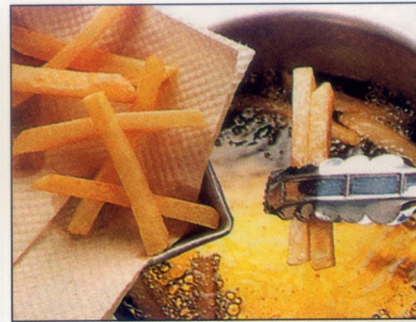
in kleinen Portionen ins
mäßig heiße Öl tauchen
und 4 Min. hellgelb
fritieren.

3 Pommes frites mit
einer Zange behutsam
aus dem Öl heben und
auf Küchenpapier
abtropfen lassen.

4 Kurz vor dem
Servieren Öl noch
einmal erhitzen. Pommes
frites wiederum in
Portionen knusprig und
goldgelb fritieren. Auf
Küchenpapier abtropfen
lassen. Sofort auftragen.

Hinweis: Man kann die
Kartoffeln bis zum Ende
von Schritt 3 mehrere
Std. im voraus zubereiten
und im Kühlschrank
aufbewahren. Sie können
auch für den späteren
Gebrauch eingefroren
werden. Zum Fritieren
Pfanne nicht mehr als zu
⅓ mit Öl füllen.

*Perfekte Pommes frites,
Kartoffeln mit Kreuzkümmel*



3. Pommes frites mit einer Zange aus dem Öl heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.



4. Pommes frites noch einmal in kleinen Portionen knusprig und goldgelb fritieren.





Mandel-Kartoffelkroketten

Zubereitungszeit:
20 Min. + 30 Min.
im Kühlschrank
Backzeit:
20 Min.
Für 4–6 Personen



3 große Kartoffeln (1 kg),
geschält und geviertelt
1 Ei, getrennt
15 g Butter
frisch gemahlener Pfeffer
¼ TL gemahlener
Muskat
150 g Mehl
80 g Mandelflocken, für
den Belag

1 Ofen auf 210 °C
vorheizen. Ein 32 x 28 cm
großes Ofenblech mit
geschmolzener Butter
oder Öl bestreichen.
Kartoffeln gerade weich
kochen. Abgießen und
pürieren. In eine große
Schüssel geben. Eigelb,
Butter, Pfeffer und
Muskat dazugeben, und
alles gut vermischen.
Abkühlen lassen.
2 Fettpapier mit Mehl
bestäuben. Kartoffelmischung
löffelweise in
einen Spritzbeutel mit
großer, glatter Tülle
geben. 4 cm lange Tupfer
aufs Fettpapier setzen,
oder die Mischung mit
der Hand in walnußgroße

Bällchen formen. Im
Mehl rollen, überschüs-
siges Mehl abschütteln.
3 Ins leicht geschlagene
Eiweiß tauchen, und mit
Mandeln bestreuen.
Mandeln fest eindrücken.
4 Auf vorbereitetes Blech
legen und 30 Min. in den
Kühlschrank stellen.
20 Min. goldgelb backen.
Sofort auftragen.

Sahnekartoffeln

Zubereitungszeit:
10 Min.
Kochzeit:
12 Min.
Für 4 Personen



4 mittelgroße Kartoffeln
(920 g), geschält und
gehackt
frisch gemahlener
Pfeffer
15 g Butter
80 g saure Sahne

1 Kartoffeln in großen
Topf gerade weich kochen.
Abgießen und pürieren.
2 Übrige Zutaten dazuge-
ben und gut vermischen.
Auf niedriger Hitze
aufwärmen.

Hinweis: Um ein etwas
anderes Aroma zu bekom-
men, saure Sahne durch
Naturjoghurt, Sahne oder
Milch ersetzen.

Kartoffel-Apfelkuchen

Zubereitungszeit:
30 Min.
Backzeit:
20 Min.
Für 4 Personen



4 große Kartoffeln
(1,3 kg), geschält
1 großer grüner Apfel,
geschält und entkernt
1 geriebene kleine Zwiebel
frischgemahlener Pfeffer
½ TL getrocknete
Rosmarinblätter
2 zerdrückte Knob-
lauchzehen
2 Eier, leicht geschlagen
2 EL Olivenöl

1 Ofen auf 210 °C vor-
heizen. Kartoffeln und
Apfel in etwa 5 cm lange,
dünne Streifen schneiden
und in eine Schüssel
geben. Zwiebel, Pfeffer,
Rosmarin, Knoblauch
und Eier unterrühren.
2 Öl in einem runden
Ofenblech 5 Min. im
Backofen erhitzen.
Mischung auf dem Blech
verteilen. 20 Min. gold-
gelb backen. Kartoffel-
kuchen zum Servieren in
Ecken schneiden.

TIP

In einem hellen Gericht,
bei dem es auf das Aus-
sehen ankommt, sollte
weißer Pfeffer anstelle
des schwarzen Pfeffers
verwendet werden.

*Im Uhrzeigersinn von rechts oben: Kartoffel-Apfelkuchen,
Mandel-Kartoffelkroketten und Sahnekartoffeln*

Kartoffelsalat mit Artischocken

Zubereitungszeit:

20 Min.

Keine Kochzeit

Für 4–6 Personen



500 g gut gewaschene, kleine neue Kartoffeln
2 TL feingeriebene Zitronenschale
4 EL Zitronensaft
125 ml Olivenöl
4 Frühlingszwiebeln, in Scheiben
¼ TL gemahlener Pfeffer
300-g-Dose Artischockenherzen, abgetropft und halbiert

1 Kartoffeln gerade weich kochen. Abgießen und in eine große Schüssel geben. Zitronenschale und -saft dazugeben. Abdecken und lauwarm werden lassen. 2 Kurz vor dem Servieren Olivenöl, Frühlingszwiebeln, Pfeffer und Artischockenherzen dazugeben. Lauwarmen Kartoffelsalat servieren.

Hinweis: Dieser Salat kann, wenn es nicht anders geht, einen Tag vorher zubereitet werden. Zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren auf Zimmertemperatur erwärmen lassen.

Scharfer Kartoffelsalat mit eingelegtem Gemüse

Zubereitungszeit:

20 Min.

Keine Kochzeit

Für 6 Personen



12 kleine Kartoffeln (1,7 kg), geschält und gewürfelt
1 kleine feingehackte Zwiebel
125 g gehackte scharfe Salami
1 Becher gehacktes eingelegtes Mischgemüse (siehe Hinweis)
¼ Becher gehackte grüne oder schwarze Oliven
½ Becher Mayonnaise
75 g saure Sahne
frisch gemahlener Pfeffer

1 Kartoffeln gerade weich kochen. Abgießen und in große Schüssel geben. 2 Restlichen Zutaten dazugeben und mit Pfeffer abschmecken. Leicht vermischen. Heiß als Beilage servieren.

Hinweis: Im Supermarkt gibt es eine gute Auswahl an in Gläsern eingelegtem Gemüse. In Delikatesenläden werden sie auch portionsweise verkauft. Kaufen Sie ein Glas mit verschiedenen, bunten Gemüsesorten.

Kartoffelsalat mit Artischocken (oben), Scharfer Kartoffelsalat mit eingelegtem Gemüse (unten)



Europasalat

Zubereitungszeit:
25 Min. + 1 Std.
ziehen lassen
Keine Kochzeit
Für 4 Personen



8 mittelgroße Kartoffeln
(1,8 kg), geschält
200 ml trockener
Weißwein
4 EL Olivenöl
4 EL Zitronensaft
frisch gemahlener Pfeffer
1 große Zwiebel, in
dünnen Scheiben
Kopfsalatblätter zum
Servieren
3 hartgekochte Eier, in
Scheiben
gehackte frische Petersilie,
zum Garnieren

1 Kartoffeln gerade weich kochen. Abgießen, und in Scheiben schneiden. Wein, Öl, Zitronensaft und Pfeffer in einer kleinen Schüssel 2 Min. lang gut vermischen. 2 Eine Schicht warme Kartoffelscheiben in eine Schüssel geben. Etwas Dressing und ein paar Zwiebelscheiben darübergeben. Schüssel mit weiteren Schichten füllen. Abdecken, und bei Zimmer-temperatur 1 Std. ziehen lassen. 3 Kurz vor dem Servieren Salatschüssel mit Salat- blättern auslegen, und Kartoffelmischung löffel- weise darübergeben.

4 Mit hartgekochten Eierscheiben garnieren, und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Kartoffelsalat mit Koriander

Zubereitungszeit:
25 Min.
Keine Kochzeit
Für 4–6 Personen



6 große Kartoffeln (2 kg),
geschält und in dicke
Scheiben geschnitten
125 ml Weißweinessig
4 EL Olivenöl
1 zerdrückte Knob-
lauchzehe
1 EL fein zerkleinerter
frischer Ingwer
1 TL frischer roter Chili
in feinen Scheiben
½ Becher gehackter
frischer Koriander

1 Kartoffelscheiben gerade weich kochen. Abgießen, und in eine Schüssel geben. 2 Essig, Öl, Knoblauch, Ingwer und Chili gut ver- mischen. Über Kartoffeln gießen, und mit Korian- der bestreuen. Sofort auftragen.

Hinweis: Dressing kann mehrere Tage im voraus zubereitet und in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Kartoffel- Kürbissalat

Zubereitungszeit:
25 Min.
Keine Kochzeit
Für 4–6 Personen



500 g gewürfelter Kürbis
4 kleine Kartoffeln (560 g),
geschält und gewürfelt
6 Frühlingszwiebeln, in
Scheiben
40 g Pekannüsse
3 Selleriestangen, in
Scheiben
¼ Becher gehackte frische
Petersilie
½ Becher Mayonnaise
75 g saure Sahne
1 TL Dijonsenf
frisch gemahlener Pfeffer

1 Kürbis und Kartoffeln gerade weich kochen. Abgießen, abkühlen, und in den Kühlschrank stellen. 2 Kürbis, Kartoffeln, Frühlingszwiebeln, Pekannüsse, Sellerie und Petersilie in Salatschüssel geben. Mayonnaise, saure Sahne, Senf und Pfeffer 2 Min. in einer kleinen Schüssel vermischen. Über den Salat träufeln, und gründlich vermi- schen.

Hinweis: Anstelle von Petersilie kann auch Dill verwendet werden.

Im Uhrzeigersinn von oben: Europasalat, Kartoffelsalat mit Koriander, Kartoffel-Kürbissalat



Pikanter Kartoffel-salat

Zubereitungszeit:

30 Min.

Keine Kochzeit

Für 6–8 Personen



6 kleine Kartoffeln (840 g),
geschält und gewürfelt
2 EL Olivenöl
4 gehackte Speckstreifen
2 geriebene Zwiebeln
2 TL Currypulver
1 zerdrückte Knob-
lauchzehe
2 Tomaten, geschält
und gehackt
1 EL gehackte frische
Minze
frisch gemahlener Pfeffer

1 Kartoffeln gerade weich
kochen; abgießen.
2 Öl in einer Pfanne
erhitzen, und Kartoffeln
goldbraun braten. Auf
Küchenpapier abtropfen
lassen.
3 Öl außer 1 EL aus der
Pfanne abgießen, und
Speck, Zwiebel und
Currypulver hineingeben.
Bei mittlerer Hitze 2 Min.
unter ständigem Rühren
dünsten. Knoblauch
dazugeben, und noch
weitere 1 bis 2 Min.
dünsten.
4 Tomaten hineingeben
und behutsam aufwär-
men. Minze einrühren,
und mit Pfeffer ab-

schmecken. In eine
Servierschüssel umschüt-
ten, und warm auftragen.

Kartoffel-Appfelsalat

Zubereitungszeit:

25 Min.

Keine Kochzeit

Für 6–8 Personen



6 große geschälte
Kartoffeln (2 kg)
4 EL Zitronensaft
2 EL Olivenöl
¼ TL gemahlener
weißer Pfeffer
½ Becher Mayonnaise
40 g saure Sahne
2 EL Kondensmilch
2 gewürfelte kleine
Gurken mit dünner
Schale
1 EL gehackter frischer
Schnittlauch
1 EL gehackte frische
Petersilie
Kopfsalatblätter, zum
Servieren
2 rote Äpfel
gehackte Walnüsse, zum
Garnieren

1 Kartoffeln gerade weich
kochen. Abgießen und in
große Würfel schneiden.
In große Schüssel schüt-
ten. Zitronensaft, Öl und
Pfeffer in ein kleines Glas
geben und durchschüt-
teln, bis alles gut ver-
mischt ist. Über Kartof-
feln gießen. Leicht um-

rühren, zudecken und in
den Kühlschrank stellen.
2 Kurz vor dem Servieren
Mayonnaise, saure Sahne
und Kondensmilch
vermischen und über
Kartoffeln verteilen.
Gurke, Schnittlauch und
Petersilie leicht unter den
Salat heben.
3 Salat in eine mit
Kopfsalatblättern
ausgelegte Servierschüssel
geben. Kerngehäuse aus

den Äpfeln entfernen,
achteln und auf dem Salat
anordnen. Mit gehackten
Walnüssen bestreuen.

Kartoffelspecksalat

Zubereitungszeit:

25 Min.

Keine Kochzeit

Für 6–8 Personen



1 EL Olivenöl
3 Speckstreifen
6 kleine Kartoffeln
(840 g), geschält
und gewürfelt
8 gehackte
Frühlingszwiebeln
2 EL gehackte
schwarze oder
gefüllte Oliven
2 EL gehackte frische
Petersilie
125 ml Vinaigrette
1 EL gehackte Kapern

1 Öl erhitzen, und
gehackten Speck
knusprig und goldbraun
braten. Herausnehmen
und auf Küchenpapier
abtropfen lassen.
2 Kartoffeln gerade
weich kochen; abgießen.
Mit allen übrigen Zuta-
ten in eine Servierschüs-
sel geben, und alles
behutsam miteinander
vermischen.



Im Uhrzeigersinn von oben: Kartoffel-Appfelsalat,
Kartoffelspecksalat, pikanter Kartoffelsalat

Erstklassige Vorspeisen

Man denkt nicht unbedingt immer gleich an Kartoffeln, wenn von Vorspeisen die Rede ist, aber ein schneller Blick auf diese Rezepte zeigt, daß sich Kartoffeln hervorragend für Vorspeisen eignen. Vorgestellt werden frittierte Vorspeisen, Dips, Kuchen und Gebäck, Suppen und Fischsuppen. Kurz– eine interessante Mischung warmer und kalter Gerichte finden Sie hier, die den richtigen Auftakt zu jeder Mahlzeit bilden. Einige der Rezepte sind so beschaffen, daß sie entweder völlig oder zum Teil ein oder zwei Tage im voraus zubereitet werden können. Andere kann man bis zu vier Wochen einfrieren.



Kartoffel-Käsepuffer mit Apfelkompott

Zubereitungszeit:

25 Min.

Bratzeit: 10 Min.

Ergibt 18 Puffer



2 Becher Kartoffelpüree
(600 g rohe Kartoffeln)

125 g geriebener
Gruyère- oder
Emmentalerkäse

2 EL Mehl

1 Ei, leicht geschlagen

½ TL gemahlener Muskat

1 EL Olivenöl

Apfelkompott

2 große grüne Äpfel,
geschält und ohne
Gehäuse

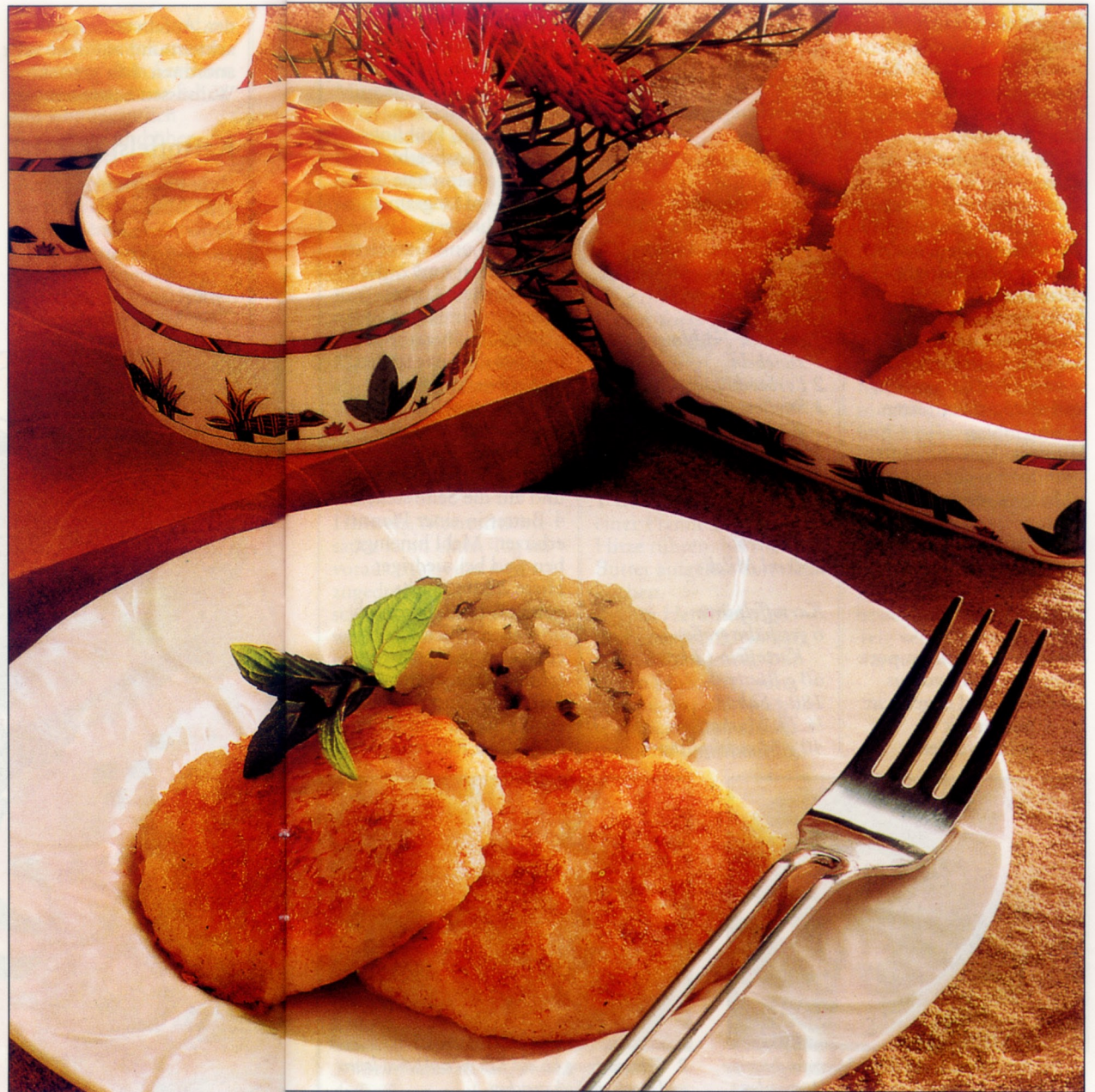
2 EL Wasser

2 EL gehackte frische
Minze

1 EL weißer Essig

1 Kartoffelpüree, Käse, gesiebtes Mehl, Ei und Muskat in eine Schüssel geben und mit Holzlöffel knapp vermischen; nicht zu stark durchrühren. 2 Öl in mittelgroßer, schwerer Pfanne erhitzen. Kartoffelmischung portionsweise in die Pfanne geben.

Im Uhrzeigersinn von oben links: Kartoffelpüree auf feiner Meeresfrüchtesauce (S. 24), Kartoffelpuffer (S. 25), Kartoffel-Käsepuffer mit Apfelkompott



Bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 5 Min. goldbraun braten. Einen EL Apfelkompott auf jeden Kartoffelpuffer geben und sofort servieren.

3 Für Apfelkompott Äpfel in große Würfel schneiden und in einen kleinen Topf geben. Mit Wasser aufgießen, zudecken und bei niedriger Hitze kochen, bis die Äpfel weich sind und das Wasser verdampft ist. Mit der Gabel pürieren, Minze und Essig dazugeben, und alles gut verrühren.

Hinweis: Kartoffelpuffer kann man nicht einfrieren, aber sie können bis zu 2 Tage im Voraus zubereitet und zugedeckt im Kühlschrank aufbewahrt werden. Vor dem Servieren bei 150 °C erwärmen. Apfelkompott kann 5 Tage im Voraus zubereitet und zugedeckt im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Kartoffelpüree auf feiner Meeresfrüchtesauce

Zubereitungszeit:
40 Min.

Backzeit:
10 Min.

Für 4–6 Personen



125 ml trockener Weißwein
2 gehackte Frühlingszwiebeln
2 Lorbeerblätter
1 Streifen Zitronenschale
500 g Muscheln
300 g Fleisch von großen Garnelen
30 g Butter
3 EL Mehl
250 ml Milch

Kartoffelpüree
6 geschälte große Kartoffeln (2 kg)
60 g Butter
180 g Sahne
¼ TL Muskat
40 g Mandelsplitter

1 Ofen auf 180 °C vorheizen. 6 Auflaufförmchen für 125 g Inhalt mit zerlassener Butter oder Öl bestreichen.
2 Weißwein, Frühlingszwiebeln, Lorbeerblätter und Zitronenschale in einem Topf langsam zum Kochen bringen. Muscheln und Garnelen hineingeben und 2–3 Min. köcheln lassen. Meeresfrüchte mit Schöpflöffel herausheben und auf die Seite stellen.
3 Weißweinmischung wieder aufkochen und ohne Deckel bis auf 125 ml einkochen lassen. Durch ein Sieb streichen, und auf die Seite stellen.
4 Butter in einer Pfanne erhitzen. Mehl hineingeben und bei niedriger Hitze 2 Min. leicht goldgelb bräunen. Nach und nach Milch und eingekochte Weinmischung dazugeben. Mischung zum Aufkochen bringen und unter ständigem Rühren 4 Min.

eindicken. Pfanne vom Herd nehmen.
5 Garnelen und Muscheln behutsam unterheben. Mischung gleichmäßig auf die Förmchen verteilen.
6 Kartoffelpüree gleichmäßig über Meeresfrüchtemischung verteilen, mit Mandeln bestreuen und 10 Min. backen, bis Kartoffeln und Mandeln goldbraun sind.
7 Für Kartoffelpüree Kartoffeln gerade weich kochen. Abgießen und pürieren. Butter, Sahne und Muskat dazugeben; Mischung mit einem Holzlöffel locker schlagen.

Hinweis: Meeresfrüchtesauce kann einen Tag im Voraus zubereitet und zugedeckt im Kühlschrank aufbewahrt werden. Sie eignet sich nicht zum Einfrieren.

Kartoffelpuffer

Zubereitungszeit:
30 Min.

Bratzeit:
3 Min.

Für 4–6 Personen



60 g Butter
125 ml Wasser
75 g Mehl
2 Eier, leicht geschlagen
Püree von 225 g rohen Kartoffeln
¼ TL Chilipulver
Öl zum Fritieren
50 g geriebener Parmesankäse

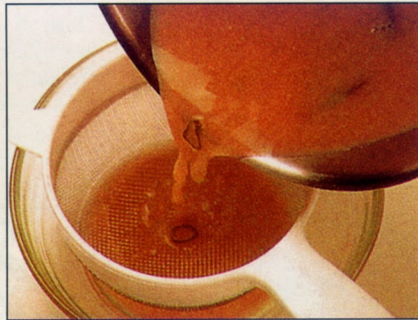
1 Butter und Wasser in einer Pfanne bei niedriger Hitze rühren, bis sich die Butter aufgelöst hat; nicht kochen.
2 Vom Herd nehmen, und gesiebtes Mehl auf einmal dazugeben. Mit einem Holzlöffel glatt rühren. Auf die Herdplatte zurückstellen aufwärmen und umrühren, bis

die Mischung eindickt und sich von Pfannenrand und -boden löst. Vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen.
3 Mischung in große Schüssel geben. Nacheinander Eier unter kräftigem Rühren dazugeben. Weiter schlagen, bis die Mischung glänzt. Kartoffelpüree und Chilipulver mit einem Metalllöffel darunterziehen.
4 Öl in einer tiefen, schweren Pfanne erhitzen. Mischung teelöffelweise in mäßig heißes Öl geben und 3 Min. goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Parmesan bestreuen und warm servieren.

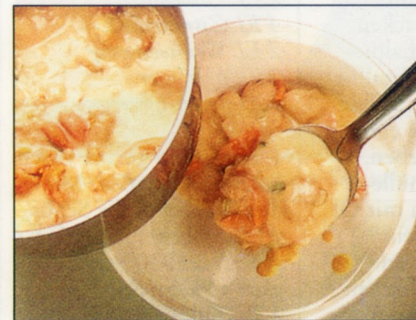
Hinweis: Pürierte Kartoffeln lassen sich besser zu einem glatten Teig verarbeiten, wenn sie warm sind.



1. Für Kartoffelpüree auf feiner Meeresfrüchtesauce Muscheln und Garnelen in Weinmischung geben.



2. Weinmischung bis auf 125 ml einkochen lassen und durch ein Sieb streichen.



3. Meeresfrüchtemischung in leicht gefettete Auflaufförmchen geben.



4. Fertiges Kartoffelpüree gleichmäßig über Meerestfrüchtemischung verteilen.

Fritierte Kräuter-kartoffeln

Zubereitungszeit:

25 Min.

Bratzeit:

8 Min.

Für 4–6 Personen



660 g feingeriebene, geschälte Kartoffeln

350 g geschälte, feingeriebene Süßkartoffeln

¼ Becher feingehackter frischer Schnittlauch

1 EL feingehackter frischer Oregano

2 EL feingehackte frische Petersilie

2 Eier, leicht geschlagen

40 g Mehl

1 EL Olivenöl

150 g leichte saure Sahne
frische Dillzweige, zum Garnieren

1 Kartoffeln, Süßkartoffeln, Schnittlauch, Oregano, Petersilie, Eier und gesiebtes Mehl in eine Schüssel geben, und alle Zutaten mit einem Holzlöffel vermischen. 2 Öl in einer schweren Pfanne erhitzen. Löffelweise Mischung hineingeben. Mischung bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 4 Min. goldbraun braten.

3 Fritierte Kartoffeln, mit einem Tupfer saure Sahne und Dillzweigen garniert, warm auftragen.

Knusprige Kartoffelhüllen

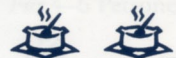
Zubereitungszeit:

15 Min.

Backzeit:

1 Std. 35 Min.

Für 6 Personen



6 mittelgroße Kartoffeln (1,4 kg)

125 ml Olivenöl

Füllung

1 TL Olivenöl

3 feingehackte Speckstreifen

1 feingehackte Zwiebel

1 zerdrückte Knoblauchzehe

150 g saure Sahne

2 EL gehackter frischer Schnittlauch

frisch gemahlener Pfeffer

25 g geriebener Parmesankäse

1 Ofen auf 180 °C vorheizen. Kartoffeln überall mit einer Gabel einstechen. Auf ein Backblech legen und 45 Min. weich backen. 2 Jede Kartoffel halbieren. Mit einem Metalllöffel Innere der Kartoffeln aushöhlen und in eine große Schüssel geben. 3 Jede Kartoffelhülle innen und außen mit Öl bestreichen. Auf ein Backblech legen, und weitere 40 Min. backen, bis Schalen sehr knusprig geworden sind. 4 In jede Kartoffel

vorbereitete Füllung geben. Zurück aufs Backblech legen und weitere 10 Min. backen, bis Käse goldgelb ist. Mit Salat und knusprigem Brot auftragen.

5 Für die Füllung Öl in einer Pfanne erhitzen, und Speck goldbraun anbraten. Zwiebel und Knoblauch dazugeben und dünsten, bis die Zwiebel weich ist. Zur Kartoffelmischung geben und saure Sahne, Schnittlauch und Pfeffer darunter mischen.

Taramasalat

Zubereitungszeit:

40 Min.

Keine Kochzeit

Für 6 Personen



3 mittelgroße Kartoffeln (690 g), geschält und gehackt

2 feingehackte kleine Zwiebeln

2 EL Olivenöl

4 EL Zitronensaft

2 EL Weißweinessig

250 ml Wasser

100 g Kabeljaurogen

1 Kartoffeln gerade weich kochen. Abgießen. Mit der Zwiebel in die Schüssel der Küchenmaschine geben, und 30 Sekunden glatt verkleinern. 2 Bei laufendem Motor, mit Zitronensaft, Essig und Wasser vermisches

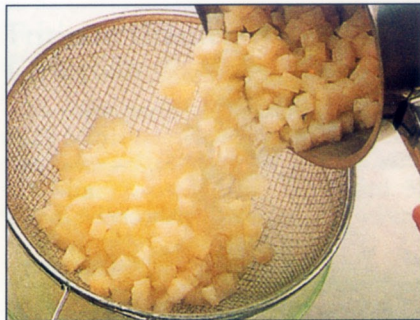


Im Uhrzeigersinn von oben: Fritierte Kräuterkartoffeln, knusprige Kartoffelhüllen, Taramasalat

Öl durch die Öffnung dazugießen. Weitere 30 Sek. verrühren, bis gesamte Flüssigkeit eingearbeitet ist. Rogen dazugeben, und 1 Min. glatt rühren.

In eine Schüssel geben, zudecken und in den Kühlschrank stellen.

Hinweis: Rogen von geräuchertem Kabeljau ist in den meisten Delikatessensläden und guten Supermärkten in kleinen Gläsern oder Tuben zu haben.



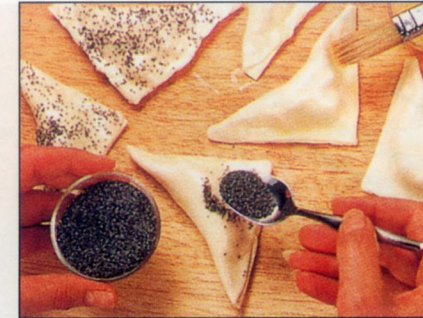
1. Für pikante Kartoffeltaschen Kartoffeln weich kochen; abgießen.



2. Kartoffeln, Zitronensaft, Koriander und Minze zusammen in der Pfanne vermischen.



3. 2 TL Kartoffelmischung in die Mitte jedes Quadrats geben.



4. Jede Tasche mit Ei bestreichen und mit Mohnsamen bestreuen.

Pikante Kartoffeltaschen

Zubereitungszeit:

40 Min.

Backzeit:

15 Min.

Für 4–6 Personen



4 große Kartoffeln (1,3 kg),
geschält und in kleine
Würfel geschnitten

30 g Butter

1 zerdrückte Knoblauchzehe

2 TL feingeriebener

frischer Ingwer

1 feingehackte Zwiebel

1 TL Kurkuma

1 TL Garam masala
(indische Gewürzmischung)

1 TL geriebener

Kardamom

1 EL Zitronensaft

¼ Becher gehackter

frischer Koriander

¼ Becher gehackte

frische Minze

4 Blätter fertiger

Blätterteig

1 Ei, leicht geschlagen

2 TL Mohnsamen

1 Ofen auf 180 °C vorheizen. Zwei 32 x 28 cm große Ofenbleche mit zerlassener Butter oder Öl bestreichen. Kartoffeln weich kochen. Abgießen, und beiseite stellen.

2 Butter in einer Pfanne erhitzen; Knoblauch, Ingwer, Zwiebel, Kurkuma, Garam masala und Kardamom 4 Min. dünsten, bis die Zwiebel weich ist. Kartoffeln, Zitronensaft, Koriander und Minze dazugeben, und alles behutsam verrühren. Vom Herd nehmen, und Mischung auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

3 Jedes Teigblatt in neun gleich große Quadrate schneiden. Ränder mit geschlagenem Ei bestreichen. 2 TL Kartoffelmischung in die Mitte jedes Quadrats geben.

Quadrat zu einem Dreieck falten, und Ränder behutsam fest zudrücken. 4 Jedes Dreieck oben mit Ei bestreichen und mit Mohnsamen bestreuen. Mit einem Abstand von 2,5 cm auf vorbereitete Bleche setzen. 15 Min. backen, bis der Teig schön aufgegangen und goldbraun ist.

Hinweis: Taschen können einen Tag im Voraus gebacken werden. Man kann sie durchaus bis zu 4 Wochen einfrieren.

TIP

Noch pikanter wird die Füllung, wenn man ½ TL Chilipulver oder 2 TL feingehackten, frische rote Chilischoten dazugibt. Nimmt man frische Chilischoten, sollte man stets Handschuhe tragen, damit weder Haut noch Augen mit Chili in Berührung kommen.

Pikante Kartoffeltaschen



Kartoffel-Salami-Teegebäck

Zubereitungszeit:

25 Min.

Bratzeit:

8 Min.

Ergibt 18–20 Stück



125 ml Milch

1 TL weißer Essig

75 g Mehl

½ TL Backpulver

1 TL Natron

Püree von 150 g rohen
Kartoffeln

2 Eier, leicht geschlagen

30 g zerlassene Butter

50 g feingehackte Salami

30 g Butter zusätzlich

50 g sonnengetrocknete
Tomaten, in feine

Streifen geschnitten,

zum Garnieren

frische Basilikumblätter,
zum Garnieren

1 Milch und Essig in einer kleinen Schüssel verrühren und 5 Min. stehen lassen. Mehl in eine Schüssel sieben, und Backpulver, Natron und Soda dazugeben. In der Mitte eine Mulde bilden, und Eier sowie mit Essig vermischte Milch hineingeben. Alles gut mit einem Holzlöffel verrühren.

2 Zerlassene Butter und Salami unterrühren, und alles behutsam verrühren.

3 Restliche Butter in

einer Pfanne erhitzen, löffelweise Mischung mit einem Abstand von ca. 2 cm in die Pfanne geben. 4 Auf jeder Seite 3 Min. goldgelb braten. Mit getrockneten Tomaten und Basilikumblättern garnieren und warm servieren.

Hinweis: Kartoffel-Salami-Teegebäck ißt man am besten an dem Tag, an dem es gebraten wurde. Man kann es aber auch gut bis zu 4 Wochen einfrieren.

Tomaten-Kartoffelsuppe

Zubereitungszeit:

30 Min.

Kochzeit:

25 Min.

Für 4–6 Personen



15 g Butter

1 gehackte große Zwiebel

1 zerdrückte Knob-
lauchzehe

4 mittelgroße Tomaten

(500 g), in Scheiben

2 mittelgroße Kartoffeln

(460 g), geschält und in
Scheiben geschnitten

2 EL gehackter frischer
Schnittlauch oder

Frühlingszwiebeln

1 EL Tomatenmark

1 zerkrümelter Würfel

Hühnerbrühe

1 TL feingeriebene

Zitronenschale

½ TL gemahlener
Thymian
1 Lorbeerblatt
1 l Wasser
frisch gemahlener Pfeffer
saure Sahne, zum Servieren
frische Thymianzweige,
zum Garnieren

1 Butter in großem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch dünsten, bis die Zwiebel weich ist. Tomatenmark, Brühwürfel, Schale, Thymian, Lorbeerblatt und Wasser hineingeben.

2 Aufkochen und unbedeckt rund 20 Min. köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Vom Herd nehmen, und Lorbeerblatt herausnehmen. Abkühlen lassen.

3 Mischung portionsweise in den Mixer geben und 30 Sek. pürieren. In den Topf zurückgeben, mit Pfeffer abschmecken und aufwärmen. Suppe, mit einem Tupfer saurer Sahne und Thymianzweigen garniert, servieren.

TIP

Kartoffeln vermehren sich durch die Keime sogenannter Saatkartoffeln. Kartoffeln stets an einem kühlen, dunklen, luftigen Ort lagern. Keine Kartoffeln mit grünlicher Färbung verwenden, denn sie sind ungenießbar.

Tomaten-Kartoffelsuppe, Kartoffel-Salamigebäck

Einfache Kartoffel-Fischsuppe

Zubereitungszeit:

20 Min.

Kochzeit:

10 Min.

Für 6 Personen



1 EL Olivenöl

2 feingehackte
Speckstreifen

1 große gehackte Zwiebel

2 x 440-g-Dosen ganze

Kartoffeln, abgessen
und in Scheiben

geschnitten

375 ml Hühnerbrühe

(Instant)

1 Lorbeerblatt

½ TL getrocknete

Estragonblätter

½ TL getrocknete

Thymianblätter

frisch gemahlener Pfeffer

375 g gewürfelte Fischfilets

375 ml Milch

1 Öl in mittelgroßem Topf erhitzen; Speck und Zwiebel goldgelb dünsten. Kartoffeln, Brühe, Lorbeerblatt, Estragon, Thymian und Pfeffer dazugeben, und aufkochen lassen. 5 Min. zugedeckt köcheln lassen.

2 Fisch hineingeben, und zugedeckt 3 Min. kochen. Mit Milch aufgießen und erwärmen. Lorbeerblatt herausnehmen. Mit gehackter Petersilie servieren.

Belgische Kartoffelsuppe

Zubereitungszeit:

25 Min.

Kochzeit:

20 Min.

Für 4–6 Personen



30 g Butter

4 Zwiebeln, in dünnen
Scheiben

250 g Pilze, in Scheiben

1 l Hühnerbrühe

(Instant)

4 frische Petersilienzweige

1 Lorbeerblatt

1 frischer Thymianzweig

4 mittelgroße Kartoffeln

(920 g), geschält und
gehackt

250 g Sahne

1 Butter in mittelgroßem Topf schmelzen; Zwiebel und Pilze hineingeben. Behutsam dünsten, bis Zwiebel weich ist. Brühe und Kräuter dazugeben und aufkochen. Kartoffeln hinzufügen, und zugedeckt 30 Min. weich kochen. Abkühlen. Lorbeerblatt und Thymian herausnehmen. 2 Suppenmischung portionsweise 30 Sek. im Mixer pürieren. Suppe mit Sahne in den Topf zurückgeben und behutsam aufwärmen.

Crème Vichyssoise

Zubereitungszeit:

25 Min + 1 Std.

im Kühlschrank

Kochzeit: 30 Min.

Für 6 Personen



2 große Lauchstangen,
gehackt

2 mittelgroße Kartoffeln
(460 g), geschält und
gehackt

2 EL gehackter frischer
Schnittlauch

750 ml Hühnerbrühe
(Instant)

250 ml Milch

125 g Sahne

geriebene Muskat

1 Lauch, Kartoffeln, Schnittlauch und Brühe in einen großen Topf geben. Aufkochen und 30 Min. köcheln lassen. Mit Milch aufgießen und abkühlen lassen. 2 Suppe portionsweise in den Mixer geben und 30 Min. glatt pürieren. In eine große Schüssel geben, und Sahne einrühren. Zudecken und 1 Std. oder über Nacht in den Kühlschrank stellen. Mit Muskat bestreuen und servieren.

Hinweis: Traditionell wird die Suppe gekühlt serviert.

Im Uhrzeigersinn von oben rechts:
Belgische Kartoffelsuppe, Crème Vichyssoise und
Einfache Kartoffel-Fischsuppe



Hauptgerichte

Kartoffeln verbessern traditionelle Rezepte ebenso wie neue Rezepte. Irish Stew und Shepherd's Pie gehören nach wie vor zu den beliebten Klassikern für kaltes Wetter. Omelett, Schmortopf, Gnocchi und Hamburger werden durch die Verwendung von Kartoffeln zu ausgezeichneten Gerichten. Diese köstlichen Mahlzeiten stellen auch den herzlichsten Appetit zufrieden.



Irish Stew mit Lamm und Kartoffeln

Zubereitungszeit:

25 Min.

Kochzeit: 1½ Std.

Für 4–6 Personen



8 mittelgroße Kartoffeln

(1,8 kg), geschält

1 kg Lammkoteletts vom Nacken

½ TL gemahlener Pfeffer

4 große Zwiebeln, in dicken Scheiben

500 ml Hühnerbrühe

2 Lorbeerblätter

¾ Becher feingehackte frische Petersilie

1 Kartoffeln in dicke Scheiben schneiden.

Überschüssiges Fett vom Fleisch entfernen.

2 Mit der Hälfte der Kartoffeln den Boden eines tiefen, schweren Topfes auslegen. Fleisch, Pfeffer, Zwiebel und restliche Kartoffeln darüber verteilen. Mit Hühnerbrühe aufgießen und Lorbeerblätter hineingeben.

3 Topf mit fest schließendem Deckel zudecken und Gericht bei niedriger Hitze 1½ Std. kochen. Kurz vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.

Hinweis: Dieses Gericht kann man 2 Tage im Voraus zubereiten und im Kühlschrank aufbewahren. Es eignet sich nicht zum Einfrieren.

*Hackbraten im Kartoffelmantel (S. 36),
Irish Stew mit Lamm und Kartoffeln*



Hackbraten im Kartoffelmantel

Zubereitungszeit:

50 Min.

Backzeit:

1 Std. 20 Min.

Für 4–6 Personen



1 kg Schweine- und Kalbshack
60 g weiße oder Vollkornsemmelbrösel
125 ml Kondensmilch
1 Ei, leicht geschlagen
¼ Becher Tomatenketchup
1 EL Worcestersauce
1 feingehackte Zwiebel
1 EL feingehackter frischer Salbei
4 Speckstreifen, ohne Schwarte
3 hartgekochte Eier
Püree von 600 g rohen Kartoffeln
30 g zerlassene Butter

1 Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine 21 x 14 x 7 cm große Hackbratenform einfetten.
2 Fleisch, Semmelbrösel, Kondensmilch, Ei, Saucen, Zwiebel und Salbei zusammen in eine große Schüssel geben und gut mit der Hand vermischen.
3 Auflaufform mit Speckstreifen auslegen. Fleischmischung in drei gleiche Portionen aufteilen. Eine Schicht über den mit Speck belegten Boden der Form geben. Eier in die

Mitte stecken und mit der restlichen Fleischmischung bedecken.
4 1 Std. backen, bis die Mischung von den Formrändern schrumpft. Aus dem Ofen nehmen, 5 Min. stehen lassen; überschüssigen Saft aus der Form abgießen. Hackbraten behutsam auf ein Ofenblech stürzen.
5 Kartoffelpüree über Hackbraten verteilen, mit geschmolzener Butter bestreichen. Hackbraten in den Ofen zurückstellen und weitere 15 Min. backen, bis Kartoffelmantel goldbraun ist.
6 Den in Scheiben geschnittenen Hackbraten heiß oder kalt mit Chutney oder einer scharfen indischen Beilage servieren.

Hinweis: Hackbraten kann nicht eingefroren werden.

Gemüsepastete

Zubereitungszeit:

40 Min. + 30

Min. stehen lassen

Backzeit:

20 Min.

Für 4–6 Personen



Teig

225 g Mehl

125 g gewürfelte Butter

1 EL Eiswasser

1 Eigelb, leicht geschlagen

2 TL Zitronensaft

Füllung

30 g Butter

1 feingehackte kleine Zwiebel

6 Spinatblätter, gewaschen und gehackt

½ TL gemahlene Muskat

Püree von 300 g rohen Kartoffeln

1 Becher pürrierter Kürbis (200 g)

2 große, feste Tomaten, in Scheiben

100 g geriebener Greyerzer- oder Emmentalerkäse

1 Für den Teig Mehl in eine große Schüssel sieben. Spelzen in die Schüssel zurück- und Butter dazugeben. Mit den Fingerspitzen Butter 4 Min. unter das Mehl mischen, bis eine feine krümelige Masse entsteht. In der Mitte eine Mulde machen und mit dem mit Eigelb und Zitronensaft vermischten Wasser verrühren, bis die Mischung eine große Kugel bildet.

2 Auf eine leicht mit Mehl bestäubte Fläche legen und 1 Min. durchkneten. In Frischhaltefolie einschlagen und 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
3 Ofen auf 210 °C vorheizen. Eine tiefe, 20 cm große Pastetenform einfetten. Teig zwischen zwei Lagen Pergamentpapier auf leicht mit Mehl



Gemüsepastete

bestäubter Fläche ausrollen. Form mit Teig auslegen; darauf achten, daß der Teig nicht gezogen wird. Mit einem Messer Teig an den Rändern gerade schneiden. 10 Min. in den Kühlschrank stellen.
4 Teig mit Pergamentpapier auslegen, mit Reis

füllen. 12 Min. backen. Papier und Reis herausnehmen und weitere 15 Min. backen, bis der Teig durch und goldbraun gebacken ist.
5 Für die Füllung Butter in einer Pfanne schmelzen; Zwiebel 2 Min. dünsten. Spinat und Muskat hineingeben und

Spinat weich dünsten.
6 Kartoffelpüree auf dem Boden der gebackenen Pastetenkruste verteilen, darüber Spinatmischung, pürrierten Kürbis, Tomatenscheiben und Käse geben. Etwa 20 Min. backen, bis alles gründlich erwärmt ist. Heiß oder kalt servieren.

Kartoffel-Rindercurry

Zubereitungszeit:
20 Min.

Kochzeit: 1 Std.
Für 4–6 Personen



750 g rundes oder
Oberschalensteak,
in großen Würfeln
1 EL Olivenöl
3 gehackte große Zwiebeln
4 zerdrückte Knob-
lauchzehen
1 EL feingeriebener
frischer Ingwer
1 TL Chilipulver
2 TL gemahlener
Kardamom
2 TL Kurkuma
375 ml Rinderbrühe
6 große Kartoffeln (2 kg),
geschält und gewürfelt

1 Öl in einer schweren
Pfanne erhitzen. Fleisch
in kleinen Portionen
schön braun anbraten.
Auf Küchenpapier
abtropfen lassen.
2 Zwiebeln, Knoblauch
und Ingwer in die Pfanne
geben und 2 Min. dün-
sten. Chilipulver,
Kardamom und Kurkuma
hinzufügen und 2 Min.
unter ständigem Rühren
dünsten.
3 Fleisch in die Pfanne
zurückgeben und mit der
Brühe aufgießen. Auf-
kochen und 35 Min.
köcheln lassen. Kartoffeln
dazugeben und ohne
Deckel weich kochen.

Kartoffel-Hähnchenauflauf

Zubereitungszeit:
40 Min.

Backzeit:
20 Min.
Für 4–6 Personen



3 mittelgroße Kartoffeln
(690 g), geschält und
in dicken Scheiben
500 g Süßkartoffeln,
geschält und in
dicken Scheiben
3 Hähnchenbrustfilets
250 ml Wasser
125 ml trockener
Weißwein
2 Lorbeerblätter
1 Streifen Zitronen-
schale
60 g Butter
3 EL Mehl
200 ml Milch
2 EL Mayonnaise
2 TL milder Senf
125 ml Zitronensaft

Belag

40 g frische Vollkorn-
sammelbrösel
40 g geriebener Greyerzer-
oder Emmentalerkäse
1 EL gehackter frischer
Schnittlauch

1 Ofen auf 180 °C
vorheizen. Tiefe Auflauf-
form einfetten. Kartoffeln
weich kochen. Abgießen.
2 Hähnchenfilets mit
Wasser, Wein, Lorbeer-

blättern und Zitronen-
schale in mittelgroßen
Topf geben, zum Kochen
bringen und zugedeckt
10 Min. köcheln lassen.
Hähnchen herausnehmen
und beiseite stellen. Brühe
unbedeckt weiterkochen
lassen, bis sie auf 250 ml
eingekocht ist. Lorbeer-
blätter herausnehmen.
Jedes Hähnchenbrustfilet
in 6 Scheiben schneiden.
3 Butter in mittelgroßem
Topf erhitzen, und Mehl
dazugeben. 2 Min. bei
niedriger Hitze rühren,
bis Mehlmischung leicht
goldgelb ist. Nach und
nach mit der Brühe und
Milch aufgießen, dabei
Mischung rühren, bis sie
glatt ist. Dann auf mitt-
lerer Hitze 5 Min.
weiterrühren, bis die Mi-
schung aufkocht und ein-
dickt; 1 Min. weiter ko-
chen. Vom Herd nehmen.
Mischung etwa 5 Min.
abkühlen lassen.
Mayonnaise, Senf und Zi-
tronensaft darunterrühren.
4 Die Hälfte der
Kartoffeln auf dem Boden
der Form verteilen,
darüber Hähnchenfilets
geben und zum Schluß
die restlichen Kartoffeln.
Saucenmischung gleich-
mäßig darübergießen.
Vermischte Zutaten des
Belags darübergeben und
20 Min. backen, bis alles
durchgewärmt ist. Sofort
auftragen.

Kartoffel-Hähnchenauflauf (oben),
Kartoffel-Rindercurry (unten)



Camembert-Lachskroketten

Zubereitungszeit:

40 Min. +

3 Std. Ruhen

Kochzeit:

5 Min.

Ergibt 16 Kroketten



3 große Kartoffeln (1 kg),
geschält und klein-
geschnitten

1 feingehackte kleine
Zwiebel

400 g geräucherten Lachs,
abgetropft, in kleinen
Stücken

3 Zweige gehackte
frische Petersilie

2 EL feingeriebene
Zitronenschale

3 EL Zitronensaft

1 EL Essig

1 Ei, leicht geschlagen
frisch gemahlener Pfeffer

60 g Camembertkäse,
in Würfeln

40 g Mehl
geriebener Pfeffer,
zusätzlich

2 Eier, leicht geschlagen,
zusätzlich
60–90 g frische weiße
Semmelbrösel
Öl zum Fritieren

1 Kartoffeln weich
kochen, abgießen und
pürieren. In eine große
Schüssel geben. Zwiebel,
Lachs, Petersilie,
Zitronenschale und -saft,
Essig, Ei und Pfeffer
dazugeben. Alles gut
verrühren.

2 Mischung in 16 gleich
große Portionen auf-
teilen. Jede Portion zu
etwa 7 cm langen Rollen
formen; in die Mitte
jeder Rolle ein Stück
Camembert drücken.

3 Mehl und Pfeffer auf
einem Blatt Pergament-
papier vermischen.
Kroketten im gewürzten
Mehl rollen, überschüssi-
ges Mehl abschütteln. Ins
geschlagene Ei tauchen,
dann durch die Brösel
rollen, damit sie mit einer

gleichmäßigen Schicht
bedeckt sind; Überschuss
abschütteln. Zugedeckt 3
Std. in den Kühlschrank
stellen.

4 Öl in einer tiefen,
schweren Pfanne
erhitzen. Immer einige
Kroketten gleichzeitig
behutsam ins mäßig
heiße Öl geben. Bei
mittlerer Hitze 5 Min.
goldbraun fritieren. Mit
der Zange behutsam aus
dem Öl heben. Auf
Küchenpapier abtropfen
lassen und warm stellen.
Als Vorspeise, Beilage
oder Hauptgericht mit
Gemüse oder Salat
servieren.

Hinweis: Kroketten
können bis zum Ende
von Schritt 3 zubereitet
und bis zu 2 Tage im
Kühlschrank aufbewahrt
werden.

Camembert-Lachskroketten



1. Zwiebel, Lachs, Petersilie, Schale, Saft, Essig,
Ei und Pfeffer zusammen vermischen.



2. Portionen zu Rollen formen, in die Mitte ein
kleines Stück Camembert drücken.



3. Jede Krokette mit Mehl, geschlagenem Ei
und Semmelbrösel beschichten.



4. Kroketten in mehreren Portionen behutsam
ins mäßig heiße Öl geben.





Spanisches Omelett

Zubereitungszeit:

20 Min.

Bratzeit:

20 Min.

Für 4–6 Personen



2 EL Olivenöl

1 große Zwiebel, in
dünnen Scheiben

3 große Kartoffeln (1 kg),
geschält und gewürfelt

1 kleine grüne Paprika-
schote, entkernt und
in Scheiben

1 kleine rote Paprika-
schote, entkernt und
in Scheiben

3 Speckstreifen, in schmale
Streifen geschnitten

100 g Kabanossi, in
Scheiben

1 EL Olivenöl, zusätzlich

8 Eier, leicht geschlagen

1/3 Becher feingehackter
Schnittlauch

1 Öl in einer großen,
schweren Pfanne erhitzen.
Zwiebel und Kartoffeln
10 Min. braten, bis
Kartoffeln gar und
goldbraun sind. Aus der
Pfanne nehmen und
beiseite stellen.

2 Paprikaschoten, Speck
und Kabanossi in die
Pfanne geben und bei
mittlerer Hitze 5 Min.
dünsten. Zusätzliches Öl
sowie Zwiebel- und
Kartoffelmischung

dazugeben, und weitere
2–3 Min. braten, dabei
alles behutsam verrühren.
3 Eier über die Mischung
gießen, und 10 Min.
braten, bis sie stocken.
Oberfläche unter
mittelheißem Grill
bräunen. Mit Schnitt-
lauch bestreuen. Wie
Kuchenecken aufschnei-
den und auftragen.

Hinweis: Spanisches
Omelett wird heiß oder
kalt serviert, begleitet von
grünem Salat und
knusprigem Brot.

Kartoffel- Maisscheiben

Zubereitungszeit:

25 Min.

Backzeit:

40 Min.

Für 4–6 Personen



75 g Mehl

1/2 TL Backpulver

Püree von 600 g rohen
Kartoffeln

3 Eier, leicht geschlagen

310-g-Dose Maiskörner

1 EL süße Chilisauc

100 g geriebener

Greyerzer- oder

Emmentalerkäse

1 große Packung

Pommes frites

4 gehackte Tomaten

1 gehackte Avocado

150 g saure Sahne

Spanisches Omelett (oben),
Kartoffel-Maisscheiben (unten)

1 Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine 25 x 15 x 5,5 cm große Kastenform einfetten. Boden und Ränder mit Backpapier auslegen; Papier einfetten.
 2 Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte eine Mulde bilden, Kartoffeln und Eier hineingeben, und alles gut vermischen. Mais, dann Chilisauce in eine kleine Schüssel geben, und beides verrühren.
 3 Die Hälfte der Kartoffelmischung gleichmäßig auf dem Boden der Form verteilen. Darauf erst die Maismischung, dann die restliche Kartoffelmischung geben.
 4 Käse darüberstreuen. 40 Min. goldbraun und fest backen. Form 15 Min. ruhen lassen, bevor Inhalt zum Servieren in Quadrate geschnitten wird. Mit Pommies frites, Tomate, Avocado und einem Löffel saurer Sahne auftragen.

Hinweis: Dieses Gericht eignet sich nicht zum Einfrieren.

TIP

Das wertvolle Vitamin C, das die Kartoffel enthält, befindet sich größtenteils direkt unter der Schale, deshalb sollte man die Kartoffeln möglichst nicht schälen.

Kartoffel-Käsehamburger

Zubereitungszeit:

30 Min.

Grillzeit:

10 Min.

Für 4–6 Personen



1 große Aubergine, in 6–8 Scheiben geschnitten
Püree von 300 g rohen Kartoffeln
500 g Rinderhack
25 g frisch geriebener Parmesankäse
1 feingehackte Zwiebel
1/3 Becher feingehacktes frisches Basilikum
1 Ei, leicht geschlagen
1 EL Tomatenmark
Basilikumblätter zum Garnieren

1 Auberginenscheiben in ein Sieb legen, mit Salz bestreuen, und 20 Min. ziehen lassen. Unter kaltem Wasser abspülen und trockentupfen.
 2 Kartoffeln, Rinderhack, Käse, Zwiebel, Basilikum, Ei und Tomatenmark in eine große Schüssel geben. Mit der Hand durchkneten, bis alles gut vermischt ist. Mit befeuchteten Händen zu 6–8 gleich großen, runden Hamburgern formen.
 3 Hamburger und Auberginenscheiben auf einen kalten, leicht geölten Grill legen. Bei mittlerer Hitze 10 Min. gar und weich grillen; einmal wenden.

4 Jeden Hamburger auf einer Auberginenscheibe, mit Basilikumblätter garniert, servieren.

Hinweis: Hamburger können bis zum Grillen einen Tag im Voraus zubereitet werden. Zudeckt im Kühlschrank aufbewahren. Ungegrillte Hamburger kann man bis zu 4 Wochen einfrieren. Auberginenscheiben als Grundlage für die Burgers können durch Tomaten- oder Ananasscheiben ersetzt werden.

Kartoffelschmortopf mit Schinken und Lauch

Zubereitungszeit:

15 Min.

Backzeit:

50 Min.

Für 4–6 Personen



1 geschälte mittelgroße Süßkartoffel (230 g)
4 geschälte mittelgroße Kartoffeln (920 g)
1 Lauchstange
1 EL Öl
100 g gehackter Schinken oder Speck
2 EL Mehl
300 g Sahne
200 ml Milch
2 TL gekörnte Hühnerbrühe
gemahlener weißer Pfeffer
25 g feingeriebener Parmesankäse



Kartoffelschmortopf mit Schinken und Lauch

1 Ofen auf 180 °C vorheizen. Kartoffeln in etwa 2 mm dünne Scheiben schneiden. Lauch gründlich waschen und in feine Scheiben schneiden, auch 3 cm des grünen Teils.
 2 Öl in einer Pfanne erhitzen und Lauch 5 Min. dünsten. Schinken dazugeben und noch weitere 3 Min. dünsten.

Mehl darüber streuen und verrühren.
 3 Schichtweise Kartoffeln und gedünsteten Lauch mit Schinkenmischung in eine leicht eingefettete flache Auflaufform geben.
 4 Sahne und Milch zusammen in einen Tiegel geben und behutsam erwärmen; gekörnte Hühnerbrühe

und Pfeffer dazugeben. Über die Kartoffeln gießen. 50 Min. backen, bis die Kartoffeln weich sind. Mit Parmesankäse bestreuen. Sofort auftragen.

Hinweis: Kartoffeln gleichmäßig schneiden, damit sie gleichmäßig garen.



Gnocchi mit sahniger Blauschimmelkäse-Sauce

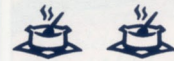
Zubereitungszeit:

40 Min.

Kochzeit:

10 Min.

Für 4–6 Personen



3 mittelgroße Kartoffeln
(690 g), geschält und in
Stücke geschnitten

300 g Mehl

30 g zerlassene Butter

25 g geriebener
Parmesankäse
frisch gemahlener Pfeffer

Sauce

60 g Butter

2 EL Mehl

500 ml Milch

½ TL Senfpulver

frisch gemahlener Pfeffer
125 g zerkrümelter Blue
Castello

3 gehackte Frühlings-
zwiebeln

1 Kartoffeln weich kochen; abgießen und pürieren. In eine große Schüssel geben, und gesiebt Mehl, Butter, Parmesankäse und Pfeffer dazugeben. Alles gut vermischen. Auf eine leicht mit Mehl bestäubte Fläche legen und 4 Min. glatt durchkneten.

2 Teig in gleichmäßige, 2,5 cm große Stücke teilen. Zu kleinen Klößen formen. Mit Gabelrücken in Form drücken.

3 Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Gnocchi portionsweise hineingeben und 5 Min. kochen, bis sie nach oben steigen. Abtropfen lassen und warm stellen.

4 Für die Sauce Butter in einer Pfanne erhitzen, und Mehl dazugeben. Bei niedriger Hitze Mehlmischung rühren, bis sie leicht goldgelb ist. Nach und nach unter ständigem

Rühren Milch dazugeben, bis die Mischung glatt ist. Weitere 2 Min. bei mittlerer Hitze rühren, bis die Mischung aufkocht und eindickt. Eine weitere Min. kochen. Dann Senf, Pfeffer, Käse und Frühlingszwiebeln dazugeben. Umrühren, bis sich der Käse aufgelöst hat. Sauce über Gnocchi gießen. Sofort mit knackigem grünem Salat und knusprigem Brot servieren.

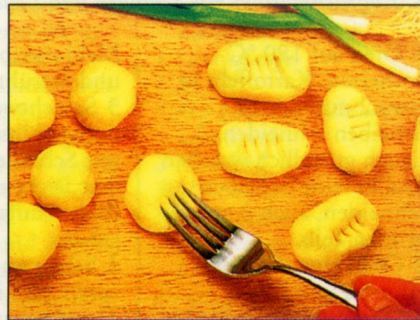
TIP

Kartoffeln nicht im Kühlschrank aufbewahren, weil die Stärke sich in Zucker verwandelt und ein Gericht damit eigenartig süß schmeckt. Aus dem Zucker wird jedoch wieder Stärke, wenn man die Kartoffeln einige Tage lang bei Zimmertemperatur stehen lässt.

Gnocchi mit sahniger Blauschimmelkäse-Sauce



1. Mehl, Butter, Parmesankäse und Pfeffer mit den Kartoffeln vermischen.



2. Kleine Klöße formen und leicht mit der Gabelrückseite in Form drücken.



3. Gnocchi etwa 5 Min. kochen, bis sie nach oben steigen.



4. Senf, Pfeffer, zerkrümelten Käse und Frühlingszwiebeln in die Sauce geben.



Kartoffel-Mussaka

Zubereitungszeit:

40 Min.

Backzeit: 45 Min.

Für 6 Personen



60 g Butter

75 g Mehl

500 ml Milch

¼ TL Cayennepfeffer

¼ TL gemahlene
Muskat

1 EL Olivenöl

2 große Zwiebeln, in
dünnen Scheiben

2–2 ½ Becher feingehack-
tes, gekochtes Lamm

2 zerdrückte Knob-
lauchzehen

440-g-Dose Tomaten,
abgetropft, zerkleinert,
Flüssigkeit aufheben

1 Lorbeerblatt

frisch gemahlener Pfeffer

4 mittelgroße Kartoffeln
(920 g), geschält und in
Stücke geschnitten

2 EL Olivenöl, zusätzlich

4 mittelgroße Kartoffeln
(920 g), geschält,
zusätzlich

100 g geriebener
Greyerzer- oder
Emmentalerkäse

1 Ofen auf 180 °C
vorheizen.

2 Butter in großem Topf
erhitzen und gesiebtes
Mehl dazugeben. Bei nie-
driger Hitze 2 Min. rüh-
ren, bis Mehlmischung

leicht goldgelb ist. Nach
und nach Milch in den
Topf gießen und rühren,
bis die Mischung glatt ist.
Cayennepfeffer und Mus-
kat dazugeben. Unter
ständigem Rühren bei
mittlerer Hitze 2 Min.
rühren, bis Mischung
aufkocht und eindickt; 1
Min. länger kochen.

3 Öl in einer schweren
Pfanne erhitzen. Bei mitt-
lerer Hitze Zwiebel weich
dünsten. Lamm und
Knoblauch dazugeben,
unter Rühren 2–3 Min.
anbraten. Tomaten und
4 EL aufbewahrter
Tomatenflüssigkeit,
Lorbeerblatt und Pfeffer
hineingeben. Unbedeckt
5 Min. köcheln lassen.

4 Kartoffeln weich ko-
chen; abgießen und
pürieren.
5 Zusätzliche Kartoffeln
in 2 mm dünne Scheiben
schneiden. Zusätzliches
Öl in schwerer Pfanne
erhitzen und Kartoffel-
scheiben 2 Min. goldgelb
braten. Herausnehmen
und auf Küchenpapier
abtropfen lassen.
Kartoffelscheiben und
Fleischmischung abwech-
selnd in Schichten in
einer tiefen Auflaufform
anordnen, Kartoffelpüree
darübergeben.

6 Sauce löffelweise auf die
Mischung geben, mit
Käse bestreuen und
45 Min. backen.

Italienischer Kartoffeleintopf mit Fisch

Zubereitungszeit:

30 Min.

Kochzeit:

20 Min.

Für 4–6 Personen



2 EL Olivenöl

2 Zwiebeln, in Scheiben

3 zerdrückte Knoblauch-
zehen

1 kleine rote Paprikaschote,
entkernt und gehackt

1 kleine grüne Paprikascho-
te, entkernt und gehackt

¼ Becher feingehackter
frischer Rosmarin

¼ Becher feingehackte
frische Petersilie

1 Becher Tomatenmark

125 ml trockener Weißwein

6 kleine Kartoffeln (840 g),
geviertelt

4 weiße Fischfilets
(ca. 500 g), in 2 cm
große Würfel geschnitten

1 Zitrone, in Scheiben

1 Öl erhitzen, Zwiebel,
Knoblauch und Paprika-
schoten 10 Min. weich
dünsten. Kräuter,
Tomatenmark und Wein
hineingeben und auf-
kochen lassen. Kartoffeln
hinzufügen und köcheln
lassen, bis die Kartoffeln
weich sind.

2 Fisch dazugeben, und
unbedeckt 8 Min. köcheln
lassen, bis der Fisch weich
ist. Sofort, mit Zitrone
garniert, servieren.

*Kartoffel-Mussaka (oben), italienischer Kartoffeleintopf
mit Fisch (unten)*

Kartoffelauflauf mit Fisch

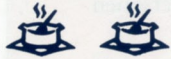
Zubereitungszeit:

45 Min.

Backzeit:

30 Min.

Für 4 Personen



750 g schwere Brasse, ausgenommen und abgeschuppt
500 ml Milch
halbe Zitrone, in Scheiben
1 Lorbeerblatt
½ TL schwarze Pfefferkörner
1 kleine Zwiebel, geviertelt
1 kleine Möhre, in dicken Scheiben
1 Zweig frische Petersilie
30 g Butter
2 Zwiebeln, in dünnen Scheiben, zusätzlich
30 g Butter, zusätzlich
2 EL Mehl
2 gehackte hartgekochte Eier
4 mittelgroße Kartoffeln (920 g) geschält und in dünnen Scheiben
25 g geriebener Greyerzer- oder Emmentalerkäse
2 EL frische Semmelbrösel

1 Ofen auf 180 °C vorheizen. Kopf vom Fisch abtrennen und fortwerfen. Fisch in große, flache Pfanne geben. Mit Milch abgießen, und Zitronenscheiben, Lorbeerblatt,

Pfefferkörner, Zwiebel, Möhre und Petersilie dazugeben. Vorsichtig erhitzen, dann 5 Min. köcheln. Abkühlen lassen. 2 Fisch aus der Pfanne heben; Flüssigkeit durch ein Sieb gießen. Haut und Gräten vom Fisch entfernen und fortwerfen. Fleisch in kleine Stücke teilen.

3 Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und restlichen Zwiebelscheiben 3 Min. weich dünsten; beiseite stellen. 4 Restliche Butter in der Pfanne erhitzen, und Mehl dazugeben. 2 Min. braten, bis die Mehlmischung leicht goldgelb ist. Nach und nach Fischflüssigkeit in die Pfanne geben und solange rühren, bis die Mischung glatt ist. 2 Min. weiter rühren, bis die Mischung aufkocht. Noch 1 Min. kochen, dann vom Herd nehmen. Fisch hineingeben.

5 Zwiebeln auf dem Boden einer flachen Auflaufform verteilen. Darauf Fischmischung und Eier geben. Hälfte der Sauce darübergießen. Kartoffelscheiben über der Fischmischung verteilen, bis sie damit bedeckt ist. Restliche Sauce darübergießen. Mit den mit Käse vermischten Semmelbröseln bestreuen. 30 Min. backen, bis der Belag goldbraun ist. Mit einem Salat auftragen.

Shepherd's Pie

Zubereitungszeit:

45 Min.

Backzeit:

15 Min.

Für 6 Personen



1 EL Olivenöl
2 gehackte kleine Zwiebeln
500 g Lammhack
1 EL Mehl
440-g-Dose Tomaten, abgetropft, Flüssigkeit aufheben
1 zerkrümelter Würfel Rinderbrühe
2 TL Worcestersauce
½ Becher tiefgefrorene Erbsen
2 feingehackte mittelgroße Möhren
4 große Kartoffeln (1,3 kg), geschält und in Stücke geschnitten
75 g saure Sahne
frisch gemahlener Pfeffer

1 Ofen auf 180 °C vorheizen. Öl in einer schweren Pfanne erhitzen, und Zwiebel bei mittlerer Hitze weich dünsten. Hackfleisch dazugeben. 10 Min. braten, bis es gut gebräunt und fast die gesamte Flüssigkeit verdampft ist. Fleischklumpen beim Braten mit einer Gabel zerkleinern. 2 Mehl mit etwas aufbewahrter Tomatenflüssigkeit vermischen. Soviel Wasser zur restlichen Tomatenflüssigkeit geben,



Shepherd's Pie (oben) und Kartoffelauflauf mit Fisch (unten)

daß Sie 250 ml Flüssigkeit erhalten. Diese mit zerkrümeltem Brühwürfel und der Mehlmischung vermengen. 3 Nach und nach Fleischmischung mit der Flüssigkeit aufgießen, und bei mittlerer Hitze ständig rühren. Tomaten, Worcestersauce, Erbsen und Möhren dazugeben, und

alles gut vermischen. Aufkochen und zugedeckt 25 Min. köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist. 4 Kartoffeln weich kochen. Abgießen und gut pürieren. Saure Sahne und Pfeffer miteinander verrühren. Hackmischung in eine tiefe Auflaufform geben. Darüber die Kartoffeln mit einer

Gabel gleichmäßig verteilen. 15 Min. backen, bis der Auflauf an der Oberfläche goldbraun ist. Nach Wunsch mit einem Salat oder Gemüse servieren.

Hinweis: Shepherd's Pie kann man auch mit einem Rest von Lammbraten zubereiten.

Brote und Kuchen

Brot- und Kuchenbacken gehört zu den kreativsten Tätigkeiten in der Küche. Es macht nicht nur viel Spaß, sondern es gibt kaum etwas, was sich mit dem Aroma von selbstgebackenen Waren vergleichen lässt.

Auch hier überrascht die Kartoffel durch ihre Vielfalt, bereichert sie das Gebackene doch durch ihren besonderen Geschmack. Probieren Sie einmal ein pikantes Oliven-Kartoffelbrot mit einem Schüsselchen Suppe, oder servieren Sie zum Frühstück zur Abwechslung einmal eine Scheibe der Kartoffel-Mandeltorte mit Sahnefüllung.



Kartoffel-Käsemuffins

Zubereitungszeit:

15 Min.

Backzeit:

10 Min.

Ergibt 32 Muffins



300 g Mehl
1½ TL Backpulver
460 g geriebene geschälte
Kartoffeln
50 g geriebener Greyerzer-
oder Emmentalerkäse
2 feingehackte
Speckstreifen
1 Ei, leicht geschlagen
1 EL Olivenöl
250 ml Milch

1 Ofen auf 180 °C
vorheizen. Boden von
kleinen, tiefen Pasteten-
formen leicht einfetten.
2 Mehl in eine große
Schüssel sieben.
Kartoffeln, Käse und
Speck dazugeben. In der
Mitte eine Mulde bilden,
und mit Ei und Olivenöl
vermischte Milch
hineingeben. Mit einer
Gabel grob, aber nicht zu
stark verrühren.
3 Mischung löffelweise in
Pastetenförmchen geben.
10 Min. goldgelb backen.
4 Muffins 2 Min. in den
Formen lassen, bevor sie
zum Abkühlen auf ein
Rost gestürzt werden.

*Im Uhrzeigersinn von oben rechts: Oliven-Kartoffelbrot
(S. 55), Kartoffel-Tomatengebäck (S. 54)
und Kartoffel-Käsemuffins*





1. Für Oliven-Kartoffelbrot: Kartoffeln zur Mischung aus Mehl, Oliven und Hefe geben.



2. Teig 4 Min. auf einer leicht mit Mehl bestäubten Fläche glatt kneten.

Kartoffel-Tomaten-gebäck

Zubereitungszeit:

20 Min.

Backzeit:

10 Min.

Ergibt 12 Gebäckstücke



225 g Mehl
1 TL Backpulver
Püree von 150 g rohen
Kartoffeln
¼ TL Natron
2 EL geriebener
Parmesankäse
2 Eier, leicht
geschlagen

2 EL gehackte
getrocknete Tomaten
1 EL geriebener Parmesan-
käse, zusätzlich

1 Ofen auf 180 °C
vorheizen. Boden eines
32 x 28 cm großen
Backblechs leicht
einfetten.
2 Alle Zutaten außer
zusätzlichem Parmesankä-
se zusammen in die
Schüssel der Küchenma-
schine geben. Mischung
15 Sek. verrühren.
3 Mischung auf eine mit
Mehl bestäubte Fläche
legen und 2 Min. leicht
durchkneten, bis sie glatt

ist. Teig auf 2 cm Dicke
klopfen; mit einer 4 cm
großen in Mehl
getauchten Form Kreise
ausstechen. Mit Mehl
bestreuen, Überschüssiges
Mehl abschütteln.
4 Gebäck dicht
nebeneinander aufs Blech
setzen. Mit Milch
bestreichen und mit Käse
bestreuen. 10–15 Min.
goldgelb backen. Heiß
servieren. Butter dazu-
reichen.

Hinweis: Das Gebäck ißt
man am besten am
gleichen Tag, an dem es
gebacken wurde. Es kann
aber auch problemlos bis
zu 4 Wochen eingefroren
werden. Kartoffelpüree
verarbeitet man am
besten warm, nicht heiß.
Beim Pürieren weder
Milch noch Butter zu
den Kartoffeln geben,
weil das Püree dann zu
weich wird und nicht die
richtige Konsistenz
besitzt, um damit Brot
oder Kuchen zu backen.

TIP

Das Geheimnis beim Backen von Muffins liegt darin, daß man die Zutaten nur solange rührt, wie es unbedingt nötig ist. Zum Mischen ausschließlich eine Gabel verwenden, und die Mischung schnell und leicht durchrühren. Die Förmchen immer nur zu drei Viertel füllen; auf keinen Fall überschüssigen Teig darauf verteilen. Muffins sehen rau und uneben aus. Am besten serviert man sie an dem Tag, an dem sie gebacken wurden. Man kann sie aber auch gut bis zu 4 Wochen einfrieren.



3. Jede Teigportion 2 Min. kneten und zu einer Kugel formen.



4. In jede Mulde zusätzliche Oliven geben und mit Olivenöl beträufeln.

Oliven-Kartoffelbrot

Zubereitungszeit:

1 Std.

Backzeit:

15 Min.

Ergibt drei 15 cm
runde Brote



7-g-Tüte trockene Hefe
1 TL Zucker
450 g Mehl
310 ml warmes Wasser
Püree von 300 g
Kartoffeln
½ Becher schwarze
Oliven, in Scheiben
½ Becher schwarze Oliven,
in Scheiben, zusätzlich
1 EL Olivenöl, zusätzlich

1 Ofen auf 210 °C vor-
heizen. Ein 32 x 28 cm
großes Ofenblech
einfetten.
2 Hefe, Zucker und 2 EL
Mehl in einer Schüssel
vermischen. Nach und
nach Wasser dazugeben
und glatt vermischen. Mit

Frischhaltefolie abdecken
und etwa 10 Min. an
einem warmen Ort stehen
lassen, bis die Mischung
schaumig aussieht.
3 Restliches Mehl in eine
große Schüssel sieben. In
der Mitte eine Mulde
bilden, und Kartoffeln,
Oliven und Hefemi-
schung hineingeben. Mit
einem Messer alles zu ei-
nem weichen Teig ver-
mischen. Teig auf eine
leicht mit Mehl bestäubte
Fläche legen und etwa 4
Min. durchkneten, bis er
glatt ist. Teig zu einer
Kugel formen und in eine
große, leicht geölte Schüs-
sel legen. Mit Frischhal-
tefolie abdecken, und
15 Min. an einem warm-
en Ort stehen lassen, bis
er gut aufgegangen ist.
4 Teig noch weitere
5 Min. kneten, bis er glatt
ist, dann in 3 Portionen
teilen. Jede Portion 2 Min.
auf einer leicht mit Mehl
bestäubten Fläche durch-
kneten, und jede Portion
zu einer Kugel formen.

5 Teig auf das Ofenblech
setzen. In der Mitte
eindrücken, so daß eine
flache Mulde entsteht;
diese mit restlichen
Oliven füllen und mit Öl
beträufeln. 15–20 Min.
backen. 5 Min. auf dem
Blech lassen, dann zum
Abkühlen auf ein Rost
legen.

Hinweis: Oliven-
Kartoffelbrot ißt man am
besten an dem Tag, an
dem es gebacken wurde.
Man kann es aber auch
gut bis zu 4 Wochen
einfrieren.

TIP

1 Becher Kartoffelpüree
wiegt 240 g und wurde
aus 300 g rohen Kartof-
feln zubereitet. Will
man wissen, wieviel Kar-
toffeln man für eine be-
stimmte Anzahl von Per-
sonen braucht, sollte man
mit 1½ mittelgroßen
Kartoffeln (345 g)
pro Person rechnen.

Kartoffel-Sodabrot

Zubereitungszeit:

15 Min.

Backzeit:

25 Min.

*Ergibt ein 20 cm
großes Brot*



300 g Vollkornmehl
225 g Mehl
2 TL Natron
2 TL sahniger Tartar
60 g gehackte Butter
½ Becher Haferflocken
Püree von 300 g
Kartoffeln
250 ml Magermilch
Mehl zum Bestäuben

1 Ofen auf 180 °C vorheizen. Ein 32 x 28 cm großes Backblech einfetten und leicht mit Mehl bestäuben.
2 Beide Mehlsorten sieben und zusammen mit Natron und Tartar in eine große Schüssel geben. Gehackte Butter hinzufügen.
3 Mit den Fingerspitzen Butter 3 Min. unter das Mehl mengen, bis eine feine, krümelige Mischung entsteht. Haferflocken und Kartoffeln dazugeben und vermischen.
4 Milch in die Schüssel gießen und mit einem Messer zu einem weichen Teig verrühren. Auf eine leicht mit Mehl bestäubte Fläche legen und 2–3 Min. kneten, bis die Mischung glatt ist. Zu einer Kugel

formen und auf das Blech legen. Zu einem 3 cm dicken Kreis flach drücken. Kreis in Viertel schneiden und leicht mit Mehl bestäuben.
5 25 Min. backen, bis das Brot goldbraun und durchgebacken ist. Auf ein Rost legen. Warm servieren. Butter dazu reichen

Käse-Kartoffelkekse

Zubereitungszeit:

25 Min.

Backzeit:

10 Min.

Ergibt 10 Kekse



150 g Mehl
Püree von 100 g rohen
Kartoffeln
2 EL geriebener
Parmesankäse
1 EL Milch
1 Ei, leicht geschlagen
¼ TL Senfpulver
Prise Cayennepfeffer
50 g geriebener Greyerzer- oder Emmentalerkäse
½ Becher Haferflocken

1 Ofen auf 210 °C vorheizen. Ofenblech einfetten.
2 Gesiebtes Mehl, Kartoffeln, Parmesankäse, Milch, Ei, Senf und Cayennepfeffer zusammen in eine Schüssel geben. Gut verrühren.
3 Mit Mehl bestäubten

Händen gehäufte EL der Mischung zu Bällchen formen. Keksmischung in mit Haferflocken vermischtem Käse rollen. Bällchen zu Kreisen mit einem Durchmesser von etwa 5 cm flach drücken.
4 Kekse auf das Blech legen. 10 Min. goldgelb backen. Zum Abkühlen auf ein Rost legen.

Kartoffelbrot

Zubereitungszeit:

15 Min.

Backzeit:

35 Min.

*Ergibt ein 20 cm
rundes Brot*



300 g Mehl
150 g Mehl mit ½ TL
Backpulver
½ TL Salz
1 TL Natron
30 g gehackte Butter
¼ TL Zucker
Püree von 300 g
Kartoffeln
175 ml Buttermilch
1 Ei, leicht geschlagen
175 ml Buttermilch,
zusätzlich

1 Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine tiefe, 20 cm große runde Form einfetten. Boden und Ränder mit Papier auslegen; Papier einfetten.
2 Beide Mehlsorten zusammen mit Backpulver, Salz und Natron in eine große Schüssel



Im Uhrzeigersinn von oben rechts: Kartoffelbrot, Kartoffel-Sodabrot und Käse-Kartoffelkekse

sieben, und Butter und Zucker dazugeben. Butter mit den Fingerspitzen 3 Min. unter Mehl mischen, bis eine feine, krümelige Mischung entsteht. Kartoffeln dazugeben, und alles

gründlich vermischen.
3 Mit dem Ei vermischte Buttermilch in die Schüssel geben, und zusätzlich Buttermilch dazugeben, bis ein weicher Teig entsteht. Teig in der Form verteilen.

4 Brot an der Oberfläche kreuzweise einschneiden. 35 Min. backen. Brot auf ein Rost stürzen, mit etwas geschmolzener Butter bestreichen und abkühlen lassen.



Schokoladen-Zimtkuchen

Zubereitungszeit:
25 Min.

Backzeit:
45 Min.

Ergibt einen 20 cm runden Kuchen



4 EL Milch
1 TL Malzessig
125 g Butter
125 g Zucker
2 Eier, leicht
geschlagen
75 g gehackte
Pekannüsse
warmes Püree von
300 g Kartoffeln
225 g Mehl
1 TL Backpulver
3 EL Kakaopulver
2 EL gemahlener
Zimt

Zuckerguß
200 g Puderzucker
½ TL gemahlener Zimt
60 g weiche Butter
1 EL heißes Wasser
Pekannüsse zum Garnieren

1 Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine tiefe, im Quadrat 20 cm große Kuchenform einfetten. Boden und Ränder mit Papier auslegen; Papier einfetten.

2 Butter und Zucker in einer kleinen Schüssel dem Mixer locker und

sahnig schlagen. Eier nach und nach unterziehen, Mischung jedesmal gründlich schlagen. 3 Mischung in eine größere Schüssel geben, und Pekannüsse sowie Kartoffelpüree dazugeben. Gesiebte trockene Zutaten abwechselnd mit Milchlösung mit einem Metalllöffel darunterziehen. Verrühren, bis die Mischung fast glatt ist. 4 Mischung löffelweise in die Form geben, und Oberfläche glatt streichen. 45 Min. backen. Kuchen 5 Min. in der Form lassen, dann zum Abkühlen auf ein Rost stürzen. Oben mit Zuckerguß überziehen und mit Pekannüssen garnieren. 5 Für den Zuckerguß gesiebten Puderzucker, Zimt, Butter und heißes Wasser in einer kleinen Schüssel sahnig schlagen.

Hinweis: Milch und Essig vermischt mindestens 10 Min. bei Zimmertemperatur stehen lassen, bis Milch leicht eindickt. Dank dieser gesäuerten Milch bekommt der Kuchen die gewünschte Konsistenz.

*Schokoladen-Zimtkuchen (oben),
Rosinen-Kokoskuchen (unten)*

Kokoskuchen mit Rosinen

Zubereitungszeit:
20 Min.

Backzeit:
45 Min.

Ergibt einen 17 cm runden Kuchen



225 g Mehl
1 TL Backpulver
45 g Kokosraspeln
125 g Zucker
90 g Rosinen
Püree von 150 g
Kartoffeln
125 ml Milch

1 Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine tiefe, 17 cm große, runde Kuchenform einfetten. Boden und Ränder mit Papier auslegen; Papier einfetten. 2 Mehl in eine große Schüssel sieben. Kokosnuß, Zucker und Rosinen dazugeben. In der Mitte eine Mulde bilden. Kartoffeln und Milch dazugeben. Mischung mit einem Holzlöffel gut, aber nicht zu stark vermischen. 3 Mischung in die Form löffeln. 45 Min. backen, bis an einem in die Kuchenmitte gestochenen Spieß kein Teig mehr kleben bleibt. Kuchen 5 Min. in der Form lassen, dann auf ein Rost zum Abkühlen stürzen.

Mohnlaib

Zubereitungszeit:

15 Min.

Backzeit:

50 Min.

Ergibt 1 Laib



375 g Mehl
2 TL Backpulver
65 g Zucker
¼ Becher Mohnsamen
6 Becher geriebene
Kartoffeln (1 kg)
185 g zerlassene und
abgekühlte Butter
2 Eier, leicht geschlagen
1 TL Mohnsamen
zusätzlich

1 Ofen auf 180 °C
vorheizen. Eine 21 x 14 x
7 cm große Kastenform
einfetten. Boden und
Ränder mit Papier
auslegen; Papier einfetten.
2 Mehl in eine große
Schüssel sieben, und
Zucker, Mohnsamen und
Kartoffeln dazugeben. In
der Mitte eine Mulde
machen. Butter und Eier
hineingeben. Mischung
mit einem Holzlöffel
knapp, auf keinen Fall zu
stark vermischen.
3 Mischung in die Form
löffeln. Oberfläche glatt
streichen und mit
zusätzlichen Mohnsamen
bestreuen. 50 Min.
backen. Laib 3 Min. in
der Form lassen, dann
zum Abkühlen auf ein

Kuchengitter stürzen.

Hinweis: Im Kühlschrank
hält sich solch ein Laib 4
Tage. Er kann auch bis zu
4 Wochen eingefroren
werden. Wegen der
geringen Zuckermenge
schmeckt der Kuchen
auch hervorragend zu
Käse oder einem
Obstteller. Ebenso kann
man ihn in dünnen
Scheiben mit Butter zum
Frühstück oder zum
Nachmittagskaffee auf
den Tisch bringen.

Kartoffel- Mandeltorte

Zubereitungszeit:

25 Min.

Backzeit:

35 Min.

*Ergibt einen 20 cm
runden Kuchen*



4 Eier, leicht geschlagen
175 g Zucker
2 TL geriebene
Zitronenschale
1 EL Zitronensaft
50 g Mehl
½ TL Backpulver
1 EL Reismehl
75 g gemahlene Mandeln
Püree von 150 g rohen
Kartoffeln
Schlagsahne
Puderzucker

1 Ofen auf 180 °C
vorheizen. Eine tiefe,

20 cm große, runde
Kuchenform einfetten.
Boden mit Papier
auslegen; Papier einfetten.
Form leicht mit Mehl
bestäuben. Überschüssige
Mehl abschütteln.
2 Eier und Zucker in eine
große, trockene Schüssel
geben und mit dem Mixer
dick, hellgelb und
glänzend schlagen.

3 Zitronenschale, Saft,
gesiebte Mehlsorten,
Mandeln und Kartoffeln
leicht und locker mit
einem Metalllöffel unter
die Mischung ziehen.
4 Mischung gleichmäßig
auf die Form verteilen.
35 Min. leicht goldgelb
backen. 5 Min. in der
Form lassen, dann zum
Abkühlen auf ein Rost

stürzen. Entweder zum
Nachmittagskaffee
servieren oder als
Nachtisch auftragen.
Mandeltorte in der Mitte
durchschneiden und mit
Schlagsahne füllen. Mit
Puderzucker bestreuen.

Hinweis: Kartoffel-Man-
deltorte hält sich im
Kühlschrank bis zu 3

Tagen. Man kann sie auch
bis zu 4 Wochen einfrie-
ren. Dazu einen Tag im
voraus zubereiten und
ohne Füllung in den
Kühlschrank stellen,
damit sich das Aroma
voll entfaltet. Vor dem
Auftragen mit Schlag-
sahne füllen.



Kartoffel-Mandeltorte (oben), Mohnlaib (unten)

Dattel-Ingwerlaib

Zubereitungszeit:

25 Min.

Backzeit:

45 Min.

Ergibt 1 Laib



125 g Butter

100 g feiner brauner Zucker

2 Eier, leicht geschlagen

150 g gehackte Datteln

125 g geriebene

Kartoffeln

200 g Mehl

1 TL Backpulver

2 TL geriebener Ingwer

3 EL Apfelsinensaft

3 EL Milch

1 Ofen auf 180 °C

vorheizen. Eine 21 x 14 x

7 cm große Kastenform

einfetten. Boden und

Ränder mit Papier aus-

legen; Papier einfetten.

2 Butter und Zucker in

einer kleinen Schüssel mit

elektrischem Schneebesen

locker und sahnig schla-

gen. Nach und nach Eier

dazugeben, und jedesmal

gründlich schlagen.

3 Mischung in große

Schüssel geben, und Dat-

teln und Kartoffeln dazu-

geben. Gesiebtes Mehl

und Ingwer abwechselnd

mit Flüssigkeiten mit ei-

nem Metalllöffel unter die

Mischung heben. Alles

knapp verrühren, bis die

Mischung beinahe glatt

ist.

4 Mischung löffelweise in

die Form geben; Ober-
fläche glatt streichen. 45
Min. backen. Kuchen 5
Min. in der Form lassen,
dann zum Abkühlen auf
ein Kuchengitter stürzen.

Hinweis: Der Kuchen
hält sich bis zu 3 Tage im
Kühlschrank, und er kann
bis zu 4 Wochen eingefro-
ren werden. Anstelle von
Datteln kann man auch
anderes Trockenobst
verwenden.

Aprikosentorte

Zubereitungszeit:

40 Min.

Backzeit:

20 Min.

*Ergibt einen 23 cm
großen Kuchen*



200 g Mehl

Püree von 150 g rohen

Kartoffeln

60 g weiche Butter

85 g Zucker

2 Eigelb, leicht geschlagen

2 x 425-g-Dosen gut

abgetropfte Aprikosen-
hälften

Glaser

1 Becher Aprikosenmarme-
lade

3 EL Wasser

1 EL Zitronensaft

1 Ofen auf 210 °C vor-
heizen. Eine 23 cm große
runde Kuchenform
einfetten.

2 Mehl in eine große

Schüssel sieben, und eine
Mulde in der Mitte
bilden. Mit Butter, Zuk-
ker und Eigelb vermischte
Kartoffeln hineingeben.
Mehl nach und nach mit
den Fingern unter die
Kartoffelmischung heben.
Behutsam durchkneten
und zu einer Kugel for-
men. In eine Folie
einschlagen, und 30 Min.
in den Kühlschrank legen.

3 Teig zwischen zwei
Blättern Backpapier auf
einer leicht mit Mehl
bestäubten Fläche auf die
Größe der Kuchenform
ausrollen. Kuchenform
mit Teig auslegen;
achtgeben, daß der Teig
nicht gezogen wird.
Überschüssigen Teig
entfernen. 10 Min. in den
Kühlschrank stellen.

4 Teig mit Fettpapier
abdecken, und auf das
Papier Reis geben. 10
Min. backen; Reis sowie
Papier entfernen. Hitze
auf 180 °C verringern,
und Teig weitere 10 Min.
goldbraun und knusprig
backen. Gebackenen Teig
vor dem Weiterverarbei-
ten abkühlen lassen.

5 Teighülle mit etwas
warmer Glaser bestrei-
chen. Aprikosen mit der
Schnittfläche nach unten
auf Teighülle setzen.
Löffelweise restliche
warme Glaser darüberge-
ben. 1 Std. ruhen lassen;
servieren.

6 Für die Glaser Marme-
lade, Wasser und Zitrone-
nsaft in einen kleinen



Aprikosentorte und Dattel-Ingwerlaib

Topf geben und 5 Min.
bei niedriger Hitze zube-
reiten. Mischung durch
ein feines Sieb streichen,
in den Topf zurückgeben
und unter Rühren weitere
3 Min. kochen.

Hinweis: Teighülle kann
einen Tag im Voraus zube-
reitet werden. Gebackene
Teighülle kann man bis zu
4 Wochen einfrieren.
Fertige Aprikosentorte
hält sich im Kühlschrank
bis zu 2 Tage.

TIP

Für eine Glaser kann
man praktisch jede
Marmelade verwenden.
Anstelle von Zitronen-
saft kann man wahlweise
etwas Likör dazugeben.

Register

Aprikosentorte 62

Belgische Kartoffelsuppe
32

Camembert-Lachs-
kroketten 40
Crème Vichyssoise 32

Dattel-Ingwerlaib 62

Einfache Kartoffel-
Fischsuppe 32
Estragonkartoffeln 11
Europasalat 18

Folienkartoffeln 2, 4, 5
Frittierte Kräuterkartoffeln
26

Füllungen für Ofenkartof-
feln:

Heißer Chili 4
Kartoffelsoufflé 4
Knoblauchpilze 5
Napoletana 5
Pikante Garnelen 5
Schwarzer Kaviar 4
Schweizer Auflauf 5
Spinat, Fetakäse und
Cashewnüsse 4

Gemüsepastete 36
Gnocchi mit sahniger
Blauschimmelkäse-Sauce
47

Hackbraten im Kartoffel-
mantel 36

Hasselback-Kartoffeln 11
Herzogin-Kartoffeln 8

Irish Stew mit Lamm und
Kartoffeln 34
Italienischer Kartoffel-
eintopf mit Fisch 49

Kartoffel-Apfelkuchen 15
Kartoffel-Apfelsalat 20
Kartoffel-Hähnchenauflauf
38

Kartoffel-Käseauflauf 6
Kartoffel-Käsehamburger
44

Kartoffel-Käsemuffins 52
Kartoffel-Käsepuffer mit
Apfelkompott 22

Kartoffel-Kürbissalat 18
Kartoffel-Maisscheiben 43

Kartoffel-Mandeltorte 60
Kartoffel-Mussaka 49

Kartoffel-Rindercurry 38
Kartoffel-Salami-Teegebäck
31

Kartoffel-Sodabrot 56
Kartoffel-Tomatengebäck
54

Kartoffelauflauf mit Fisch
50

Kartoffelbrot 56
Kartoffeln alla Primavera 9

Kartoffeln mit Kreuz-
kümmel 12

Kartoffeln mit Sauce
Béarnaise 8

Kartoffelpuffer 25
Kartoffelpüree auf feiner
Meeresfrüchtesauce 24

Kartoffelsalat mit
Artischocken 16

Kartoffelsalat mit

Koriander 18
Kartoffelschmortopf mit
Schinken und Lauch 44

Kartoffelspecksalat 21
Kartoffelzwiebel-
Tomatenauflauf 8

Käse-Kartoffelkekse 56
Knoblauchkartoffeln 11
Knusprige Kartoffelhüllen
26

Kokoskuchen mit Rosinen
59

Mandel-Kartoffelkroketten
15

Mohnlaib 60

Ofenkartoffeln 2, 4, 5
Oliven-Kartoffelbrot 55

Perfekte Pommes frites 12
Pikante Kartoffeltaschen
29

Pikanter Kartoffelsalat 20

Sahnekartoffeln 15
Scharfer Kartoffelsalat mit
eingelegtem Gemüse 16
Schokoladen-Zimtkuchen
59

Shepherd's Pie 50
Spanisches Omelett 43

Taramasalat 26
Tomaten-Kartoffelsuppe
31

