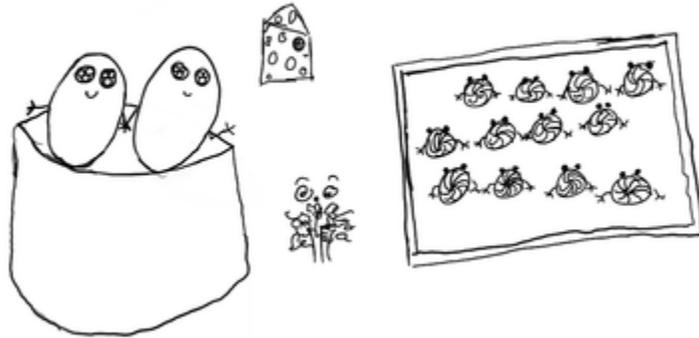




**- Kartoffeliger Genuss -
ein Kochbuch der 6 B**

Kartoffelnestchen

ein Rezept von Alma Nahil



-> Backblech mit Backfolie oder Backtrennpapier auslegen

2 Eier

1 Rezept Herzoginnenkartoffeln

3 El Petersilie

70 g gerieben. Gouda

Backzeit: ca. 15 – 20 Min.

Backtemperatur: 180 C

mittlere Schiene/Ober- und Unterhitze

Zubereitung

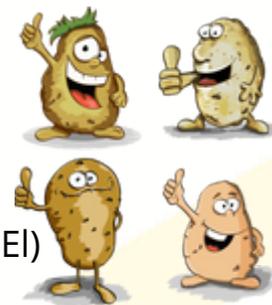
Mit Eierpieker oben und unten einstechen und in kaltes Wasser legen. Sie müssen mit Wasser bedeckt sein. Eier 10 Min. hart kochen und mit kaltem Wasser abschrecken, erkalten lassen und die Schale entfernen.

Mit einem Spritzbeutel (Sternhülle Durchmesser 10mm) 7cm große Tupfen auf das Backblech spritzen (= 12 Nestchen). Die Eier in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Aus einem Ei sollten 6 Scheiben gewonnen werden. Jeweils eine Scheibe in die Mitte des Nestchens legen, leicht andrücken.

Waschen fein zerkleinern, auf die Eierscheiben streuen über die Petersilie streuen. Das Blech in den vorgeheizten Backofen schieben, Kartoffelnestchen überbacken.

Anrichten: Platte (warm)

Garnieren: Petersilie (fein, 2 El)



Schwedische Kartoffeln

ein Rezept von Amir Jafari



Zutaten

2 kg Kartoffeln
Olivenöl
Salz
Paprika
(edelsüß)
Gewürzsalz

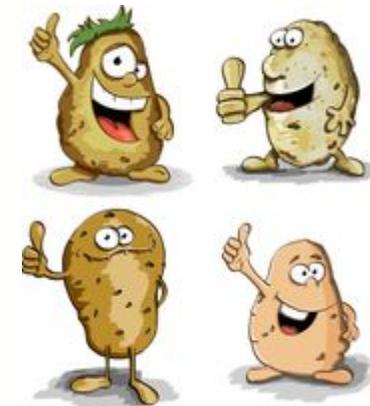
Zubereitung

Kartoffeln schälen.

Kartoffeln einritzen, (gerade und schräg)

Öl mit den Gewürzen vermischen (Prise Zucker)

Kartoffeln mit dem Öl dann bestreichen (mit den Händen) in den Ofen bei 180 Grad für 40 Minuten.



Zucchini-Kartoffel-Suppe

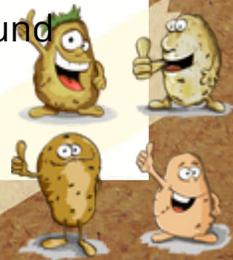
ein Rezept von Lino Käss



600 g Zucchini
200 g fest kochende Kartoffel
1 mittelgroße Zwiebel
2 EL Speiseöl
Currypulver
Salz, Pfeffer
750 ml (3/4L) Gemüsebrühe
2 EL Pinienkerne
1 Bund Dill
4 6 TL Crème fraîche

Zubereitung

Zucchini waschen, abtrocknen, die Enden abschneiden. Die grüne Schale von einer Zucchini grob abrasbeln und beiseite stellen, alle Zucchini in grobe Würfel schneiden. Kartoffeln waschen, schälen, abspülen und in Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln. Öl in Topf erhitzen und die Zucchini-, Kartoffel- und Zwiebelwürfel darin andünsten. Dann mit Curry, Salz und Pfeffer bestreuen, mit Brühe auffüllen und 15 - 20 Min kochen lassen, Pinienkerne ohne Fett in Pfanne anbräunen, abkühlen lassen, Dill abspülen, trockentupfen und kleinschneiden. Suppe pürieren, Zucchini raspel und Dill unterrühren und würzen, je Teller einen Teelöffel Crème fraîche in Suppe und mit Pinienkerne und übrigem Zucchini raspeln bestreuen.



Kartoffelgratin

ein Rezept von Sara Chiara Friedl



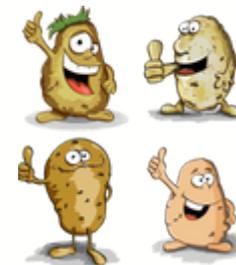
Butter für die Form
1 Knoblauchzehe
800 g Kartoffeln, festkochend
250 ml Sahne
250 ml Vollmilch
Kräutersalz und Pfeffer frischgemahlen
Muskat frisch gerieben
EL Gemüsepulver
Nach Bedarf Butterflocken

Zubereitung

Eine flache Granitform mit Butter einfetten. Den Knoblauch schälen. In die Form pressen. Die Kartoffeln schälen und mit dem Gurkenhobel oder mit dem Messer dünne Scheiben schneiden. Die Hälfte der Kartoffelscheiben in die Form schichten. Mit Kräutersalz und Muskat leicht würzen, anschließend die restlichen Kartoffeln darauf schichten. Die Sahne und die Milch mischen. Mit dem Gemüsepulver, Kräutersalz, Muskat und Pfeffer kräftig würzen. Diese Mischung über die Kartoffeln geben. Butterflocken auf dem Gratin verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 1 Stunde backen.

Heiß servieren.
Guten Appetit



Basischer Rote- Bete- Kartoffeltopf

ein Rezept von Sophie .W.



300g Kartoffeln-in kleine Würfel schneiden
2-3 Rote- Bete-in kleine Würfel schneiden
1 Zwiebel-in kleine Würfel schneiden
2 Lorbeerblätter
2-3 EL Olivenöl
hefefreies Gemüsebrühe-Pulver
Thymian
Sahne
gemahlener Anis
gemahlener Kümmel

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Zubereitung

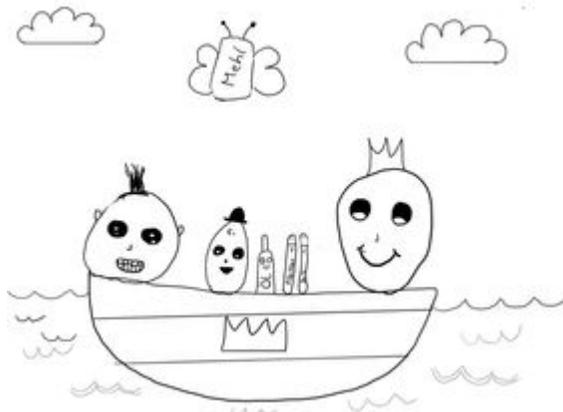
Die Zwiebelwürfel in einem breiten Topf in Olivenöl glasig dünsten. Dann die Rote Bete und die Kartoffelwürfel dazugeben und unter gelegentlichen Rühren bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten schmoren lassen. Mit dem Gemüsebrühe-Pulver, den Lorbeerblättern, Thymian, etwas gemahlener Anis und Kümmel würzen. Ein wenig Wasser zugeben, so dass der Topfboden bedeckt ist und mit der Sahne aufgießen.

Abgedeckt etwa 15 Minuten lassen.



Kartoffelpuffer

ein Rezept von Laura Haaf



1	Stk	Zwiebel
1000	g	Kartoffeln, festkochende
2	stk	Eier
1	Prise	Salz
3	El	Mehl
1	Prise	Pfeffer
10	El	Öl

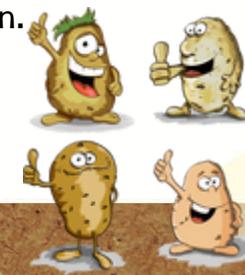
Zubereitung

1. Kartoffelpuffer kennen die meisten von uns schon aus unseren Kindheitstagen. Zuerst schält man die Zwiebeln und die Kartoffeln und dann reibt man sie mit einer Reibe - nicht zu fein aber auch nicht zu grob.

2. Das ganze kommt danach in eine große Schüssel, wo die Eier, das Mehl, das Salz und der Pfeffer hinzu kommen. Alles wird mit den Händen gut durchgeknetet.

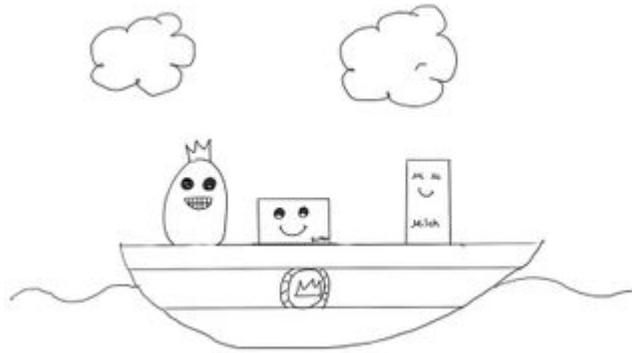
3. Wenn die Kartoffeln nicht sofort verarbeitet werden, empfiehlt es sich, sie vorher auszudrücken, da sie sehr viel Wasser verlieren - allzu lange sollten sie dennoch trotzdem nicht stehen.

4. Nun wird in einer Pfanne Öl erhitzt. Mit einem Schöpfer gibt man immer zirka eineinhalb Schöpfer Klecks in die Pfanne und brät ihn von beiden Seiten jeweils 6 - 8 Minuten goldbraun an.



Kartoffelstampf

Ein Rezept von Josephine .D.



5 Stk Kartoffeln
15 g Butter
200 ml Milch

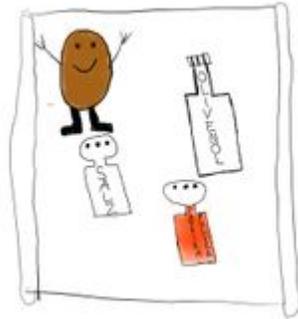
Zubereitung

Kartoffel in Würfel schneiden und in Salzwasser 15-20 Minuten kochen. Das Wasser abseihen und ausdampfen lassen. 15 g Butter und 200 ml Milch hineingeben und mit dem Kartoffelstampfer stampfen.



Knusprige Ofenkartoffeln Die Wedges-Form

ein Rezept von Samiya Kaya



800 g festkochende
Kartoffeln (geschält und
geviertelt)
4 EL Olivenöl
2 TL mildes Paprikapulver
1 TL Salz



Zubereitung

1. Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
2. Zuerst schälst Du die Kartoffeln und schneidest sie in Deine gewünschte Form.
3. Ich persönlich habe die Wedges-Form verwendet.
4. Die geschnittenen Kartoffeln gibst Du direkt in eine Schüssel und mischt sie gut mit dem Olivenöl, Paprika und Salz.
TIPP: Du kannst als Variation auch noch 1-2 TL frischen, gehackten Rosmarin unter die Kartoffeln heben.
5. Im Anschluss verteilst Du die Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech und backst sie 30 Min.
WICHTIGER HINWEIS: Je nach Schnittvariante verändert sich auch die Backzeit, also nicht ganz aus den Augen lassen.
6. Guten Appetit!

Kartoffelsuppe

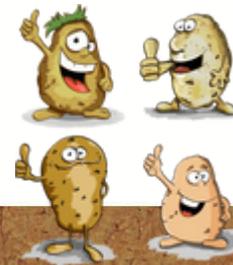
ein Rezept von Celina-Sophie Gallitzdörfer



3 Kartoffeln
1 Karotte
1 kl. Stück
Sellerie
1 Liter Wasser
1,5 Teelöffel
Gemüsebrühe
50 ml Sahne
2 Paar Würstchen

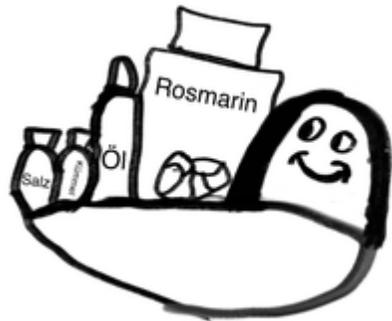
Zubereitung

- A) Alles klein schneiden.
- B) In 1 Liter Wasser weich kochen
- C) 1,5 Teelöffel Gemüsebrühe hinzugeben
- D) Wenn das Gemüse weich ist, vom Herd nehmen und pürieren
- E) 50ml Sahne hinzugeben und mischen
- F) Würstchen schneiden und ebenfalls hinzugeben



Geknofelte Ofenkartoffeln

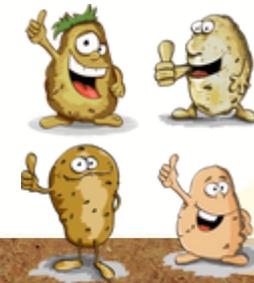
ein Rezept von Anna Bruckner



8 mittelgroße
mehligkochende Kartoffeln
8 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl
Kümmel
einige Rosmarinnadeln
Salz

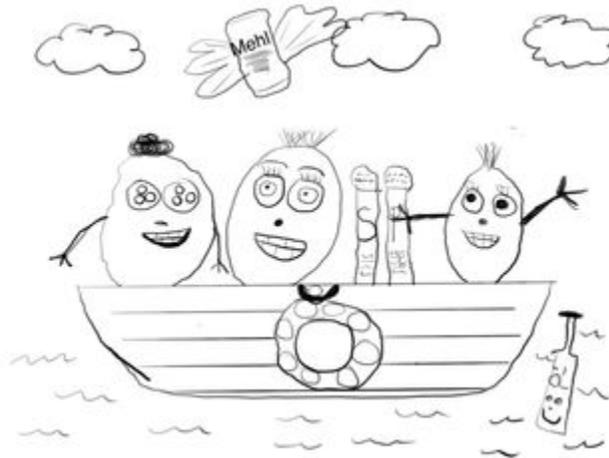
Zubereitung

1. Die Kartoffeln unter fließendem Wasser sauber abbürsten, mit Küchenkrepp trocken und der Länge nach halbieren.
2. Die Knoblauchzehen Schälen und durch die Knoblauchpresse in eine Schale drücken.
3. Die Kartoffelhälften auf das Backblech setzen und auf der mittleren Schiene des auf 200°C vorgeheizten Backofens in etwa 30–40 Minuten garen.



Reibekuchen

ein Rezept von Anna-Lena H.



Zutaten für 4 Portionen :

12 große Kartoffel (n)

3 Zwiebel (n)

8 EL Mehl

2 Ei (er)

Salz und Pfeffer

Öl zum Braten

Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Koch-/ Backzeit ca.20

Minuten

Gesamtzeit. ca. 50 Minuten

Schwierigkeitsgrad.

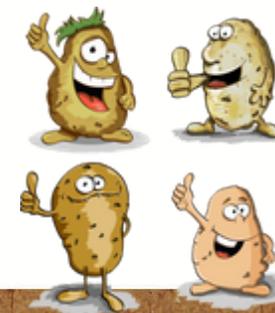
normal

Kcal p. P. ca. 470

Zubereitung

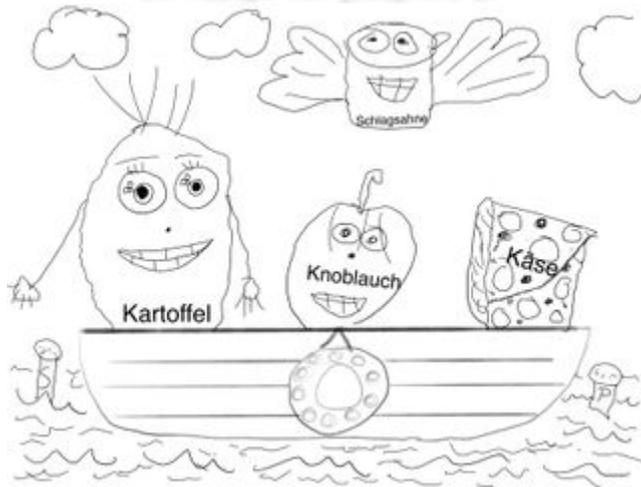
Die geschälten Kartoffeln auf der großen Reibe reiben, mit viel Salz und wenig Pfeffer würzen. Eier und gewürfelte Zwiebeln dazugeben. Mit so viel Mehl bestäuben, dass die Kartoffelmasse bedeckt ist (kann mehr oder weniger als 8 EL sein). Alles ordentlich miteinander verrühren.

Portionsweise Reibekuchen ausbacken, sie müssen in ÖL schwimmen, danach auf Küchentrepp abtropfen lassen.



Kartoffelgratin

ein Rezept von Josephine D.



Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Kartoffel(n)

2 Knoblauchzehe(n)

200 g Käse, frisch
geriebener

400 g Schlagsahne

Salz und Pfeffer

Arbeitszeit: ca.15min.

koch/Backzeit: ca.40min

Gesamtzeit: ca. 55min

Schwierigkeitsgrad:
einfach

Kcal p. P. ca. 635

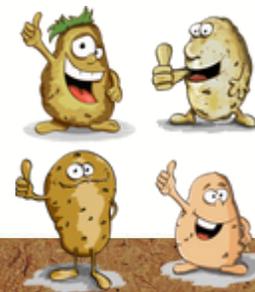
Zubereitung

Grundrezept

Kartoffeln hauchdünn schneiden oder hobeln. Gratinform einfetten und mit Knoblauch einreiben. Kartoffelscheiben wie Dachziegel in die Form

Schichten. Jede Lage mit frisch geriebenem Käse bestreuen. Salzen und pfeffern . Schlagsahne darüber gießen.

Im Backofen bei 200 Grad etwa 40 Min. backen.



Kroketten selbstgemacht

ein Rezept von Marlene M.



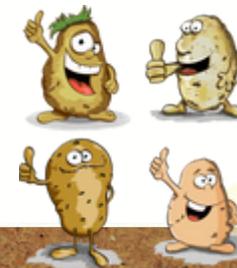
500g Kartoffel(n)
2 Ei(er)
20g Kartoffelstärke
20g Butter oder Margarine, flüssig
Salz und Pfeffer
n.B. Muskat
Semmelbrösel
Öl

Zubereitung

Die Kartoffeln kochen, danach schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Kartoffelmasse auskühlen lassen.

Die Eier trennen. Das Ei gelb mit Stärkemehl, Butter oder Margarine, Salz, Pfeffer und Muskat nach Geschmack unter die Kartoffelmasse kneten. Aus dem Teig kleine Kroketten formen. Dabei zuerst ein kleines Knödelchen formen, dann rollen und die Enden leicht andrücken. Diese im Eiweiß und danach in Semmelbrösel wälzen.

Kcal p. P.
ca.243



Kümmelkartoffeln mit Papaya—Dip

ein Rezept von Salome G.

Für 4 Personen
1 kg Kartoffeln
Salz
2 TL Olivenöl
grobes Meersalz
Kümmel

Für den Dip:
30 g Frischkäse,
30 % Fett i.Tr.
150 g Magerquark
2 TL Zitronensaft
2 TL Aprikosenmarmelade,
kalorienreduziert
Pfeffer
1/2 reife Papaya
1 Scheibe gekochter
Schinken, ohne Fett



Zubereitung

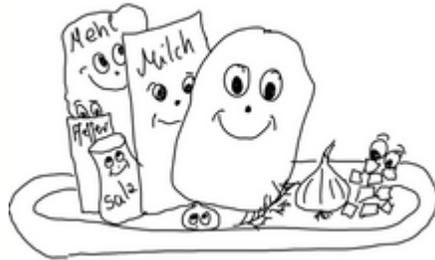
1. Kartoffeln gründlich waschen und in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten vorgaren. Backblech mit Öl bepinseln, Kartoffelhälften darauf setzen, Meersalz und Kümmel bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) ca. 15 Min backen.

2. Für den Dip Frischkäse mit Quark, Zitronensaft und Aprikosenmarmelade verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Papaya und Schinken würfeln und unter die Frischkäsecreme rühren.

Kümmelkartoffeln mit Papaya-Dip servieren.

Bechamel

ein Rezept von Jacob Rittmayer



1/2 Pfd. Kartoffeln
40 g Butter
40 g gewürfelter
Schinkenspeck
1 kleine Zwiebel
40 g Weizenmehl
1/4 l Milch
1/4 l Wasser
Salz, Pfeffer, Muskat,
Thymian

Zubereitung

Die Kartoffeln werden geschält und wie Salzkartoffeln gekocht. Das Wasser dann bis auf 1/4 l für die Soße abgießen.

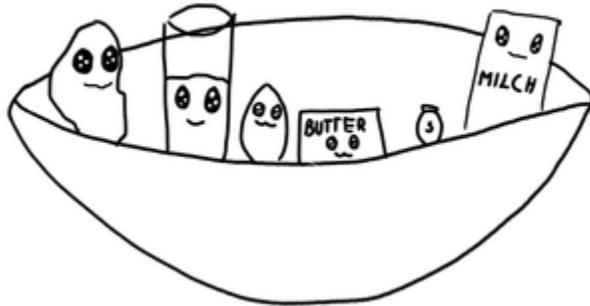
Milch, Kartoffelwasser, kleingehackte Zwiebeln und die Gewürze werden kurz aufgekocht und danach noch 10 Min ziehen lassen.

Inzwischen lässt man den gewürfelten Schinkenspeck aus, gibt Mehl und Butter dazu und rührt daraus eine Mehlschwitze an, die man abkocht.



Kartoffelpüree

ein Rezept von Adelina



- 1kg Kartoffel (mehlig)
- 1l Wasser
- 1EL Salz für Kochwasser
- 1Su Milch (lauwarm)
- 2EL Butter
- 1Ps Muskatunß
- 1Ps Salz

Zubereitung

Für ein Kartoffelpüree sollten mehlig Katoffeln verwendet werden.

Die Katoffeln schälen ,in etwa gleich große Stücke schneiden und in einen Topf mit soviel Wasser geben,dass die Katoffel bedeckt sind.

Salzen, aufkochen und -bei geschlossenen Deckel-ca. 20 Min kochen.

Darauf achten,dass sich die Katoffeln nicht am Topf ablegen.

Den Topf vom Herd nehmen,das Wasser abgießen.Die Katoffel zertampfen und etwas Milch zugießen, Butter und etwas Salz und Muskatnuß (eventuell auch etwas geriebenen Kümmel) hinzufügen.

Nochmals gut mit dem Katoffelstamper zerstampfen und nur ganz kurz mit einem Schneebesen flaumig schlagen bis ein Katoffelbrei entsteht.



Kartoffeln Lorraine

ein Rezept von Yeva Harutyunyan

4 m.-große
Kartoffeln, Festkochend
100 g Speck, gewürfelt
2 Frühlingszwiebel(n)
100 g Creme fraîche
150 g Gouda, gerieben
Salz und Pfeffer
Kräuter der Provence
Sonnenblumenöl
Schnittlauch, getrocknet oder
frisch

Zubereitung

Die Kartoffeln ungeschält und gewaschen ca. 15 min kochen. Sie sollen gar werden, aber nicht zu weich.

In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln und den Schnittlauch waschen und in kleine Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebeln zusammen mit dem Speck im Sonnenblumenöl ca. 5 min braten und mit Pfeffer würzen.

Den Backofen auf ca. 200 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Das Speck-Frühlingszwiebel-Gemisch in einen tiefen Teller geben und die Crème fraîche und die Hälfte des Goudas hinzugeben. Mit etwas Salz und den Kräutern und der Provence würzen und gut mischen.

Die fertigen Kartoffeln abgießen, in der Mitte längs zeilen und etwas abkühlen lassen. Mit einem Teelöffel mittelgroße Mulden aushöhlen und die Füllung auf die Hälften verteilen. (Die Füllung darf gerne über die Mulden drüber gehen)

Die Kartoffelhälften auf ein Backblech auf Backfolie legen, sodass sie nicht umfallen. Den restlichen Gouda darauf verteilen. Auf der mittleren Schiene in 10 bis 15 min goldbraun überbacken.

Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und Schnittlauch bestreut servieren.



Bratkartoffeln

ein Rezept von Samuel

Zubereitung

1. Die Kartoffeln abgedeckt bei mittleren Hitze 5 — 7 Minuten in kochendem Salzwasser vorgaren; sie werden nach dem Ende der Kochzeit noch fest sein. Unterdessen den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Das Fett in einem Bräter geben und diesen in den vorgeheizten Ofen stellen.

2. Die Kartoffeln abgießen und wieder in den Topf zurückgeben. Den Deckel aufsetzen und den Topf kräftig schütteln, damit die Oberflächen der Kartoffeln leicht angeraut werden, wodurch sie beim Braten besonders knusprig werden.

1,25 kg große Kartoffeln z. B. Desiree oder King Edward
geschält und in mundgerechte Stücke

3 EL Schmalz, Gänsefett, Entenfett oder natives Olivenöl, extra Salz

