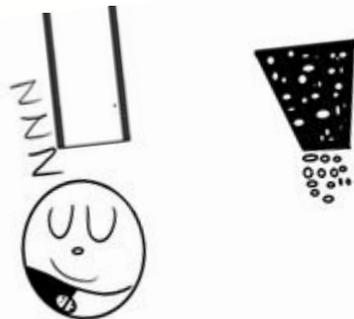




- Kartoffeliger Genuss -
ein Kochbuch der 6 C

Jacket Potatoes

ein Rezept von Linus Markus Bayer



Zutaten

- 4 Stk. Kartoffeln, groß, mehlig
- 4 TL Kümmel
- 4 TL Meersalz, grob
- 4 TL Olivenöl

Zutaten für die Füllung

- 1 Bund Frühlingszwiebel
- 120 g Käse, gerieben
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Salz
- 170 g Sauerrahm
- 170 g Speck

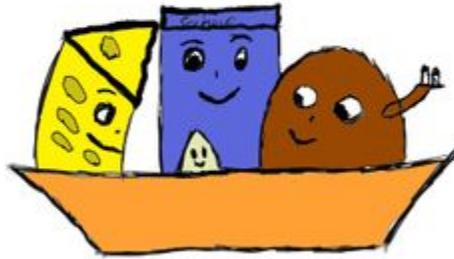
Zubereitung

1. Jacket Potatoes: Die ungefähr gleich großen Kartoffeln gut waschen.
2. 4 Stücke Alufolie auflegen und jeweils einen Teelöffel grobes Meersalz und Kümmel darauf.
3. Die Kartoffel mit Öl einpinseln und mit einer Gabel einige Male einstechen.
4. Jeweils eine Kartoffel auf ein Folienstück legen, einwickeln und bei 200 Grad Celsius für 65 Minuten im Ofen garen lassen.
5. Für die Füllung gewaschene Frühlingszwiebel und den Speck in kleine Würfel schneiden und mit dem Sauerrahm und dem geriebenen Käse verrühren



Kartoffelgratin

ein Rezept von Moritz Fürbringer



Zutaten

2-2,5 kg Kartoffeln

1 Sahne

2 Eier

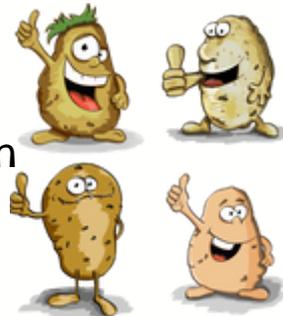
ca. 700 ml Milch

Salz

Muskat

2-3 Knoblauchzehen

Butter zum einfetten
der Form



Zubereitung

Auflaufform einfetten.

Kartoffeln schälen.

In kleine Scheiben schneiden und in der
Auflaufform verteilen.

In einen großen Becher Sahne, Eier, die
gepressten Knoblauchzehen und die Milch
verquirlen (ca. 1 l)

Die Soße mit ordentlich Salz und Muskat
würzen.

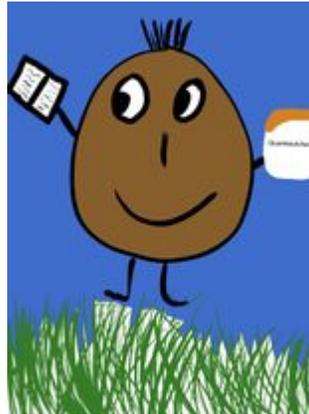
Soße über die Kartoffeln geben.

Käse der Wahl oben darauf streuen und
Deckel drauf.

Bei 200 Grad Ober-/Unterhitze ca. 1,5
Stunden auf der zweiten unteren Schiene.

Quarkkeulchen

ein Rezept von Ayleen Glocker



500 g Pellkartoffel(n),
gekocht, vom Vortag
375 g Mehl
65 g Zucker
1 Ei(er)
1 Prise(e) Salz
50 g Rosinen, optional
Zitronenabrieb

Zubereitung

Die Kartoffeln vom Vortag schälen, reiben und mit Quark, Mehl, Zucker, Ei und Gewürzen zu einem Teig verarbeiten. Der Teig darf nicht feucht sein, sonst noch etwas Mehl zufügen.

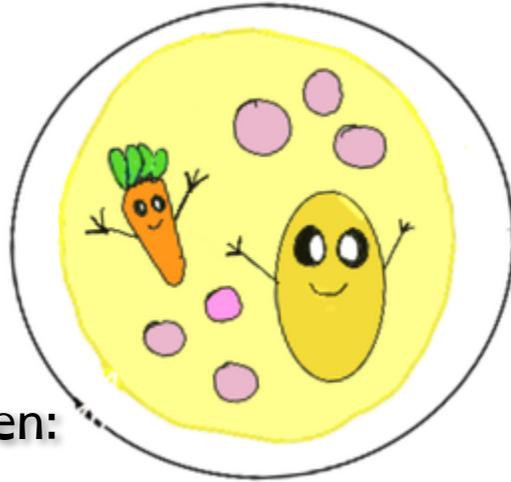
Zuletzt die Rosinen Einarbeiten und den Teig entweder zu einer Rolle formen und in Scheiben schneiden oder mit der Hand einem kleinen flachen Puffer machen und in heißen Fett braten.

Die Quarkkeulchen nicht auf höchster Stufe braten, weil sie dann zu schnell braun werden und innen noch nicht durch sind.



Kartoffelsuppe

ein Rezept von Leonie Häring



Zutaten:

1 Zwiebel
1 Lauch
200 g Möhren
600 g Kartoffeln
150 g Sellerie
2 EL Butter
1,25 l Gemüsebrühe
Salz
Pfeffer
4 Wiener Würstchen
100g Sahne

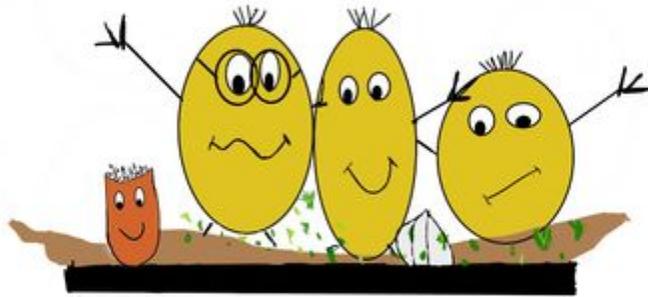
Zubereitung:

1. Zwiebel schälen und fein würfeln. Lauch in dünne Ringe schneiden. Möhren, Sellerie schälen, waschen und grob würfeln. Butter in einem großen Topf erhitzen und Zwiebel darin dünsten. Möhren und Sellerie dazugeben, 2 Minuten mitdünsten, dann mit der Brühe aufgießen.
2. Kartoffeln, Lauch dazugeben. mit Salz, Pfeffer würzen. Alles aufkochen und dann mit aufgelegtem Deckel ca. 25 Min. köcheln lassen. Mit 2 Kellen Gemüse herausschöpfen. Übrige Suppe mit dem Pürierstab pürieren. Die Gemüsestücke dann wieder dazugeben.



Ofenkartoffeln

ein Rezept von Lina Bothe



700g	Kartoffeln
1	Knoblauchzehen
2 EL	Kräuter gehackt
3 EL	Olivenöl
	Salz grob
	Paprikapulver

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Knoblauch pressen oder ganz fein hacken.

Olivenöl mit Knoblauch und den gehackten Kräutern in einer großen Schüssel verrühren. Mit Salz und etwas Paprikapulver würzen und verrühren.

Die Kartoffeln mit der Öl-Kräutermischung verrühren und 15 Min. marinieren.

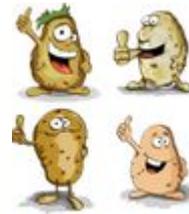
Den Backofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen. Die Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Überschüssige Marinade zurückhalten.

Ofen auf 180 Grad zurückdrehen. Die Kartoffeln für ca. 30 min. backen lassen. Lecker mit Schaschlikspießen und Kartoffelcreme.



Cooler Kartoffel

ein Rezept von Belize Patocka

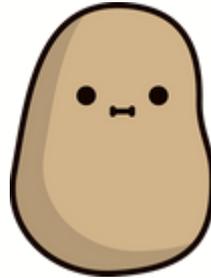


Zubereitung

Zutaten

Salzwasser
1 Kilo Zwergkartoffeln
75 ml Olivenöl
2 TL Paprika Edelsüss
1 TL Thymian
Salz & Pfeffer
2 TL Parmesan

Deko



Parmesan & Schnittlauch



Kartoffeln schälen und Rillen einschneiden und den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Danach die Kartoffeln in eine Schale geben und die Soße übergießen aus Olivenöl, Paprika, Thymian und weiteren Kräutern ihrer Wahl.

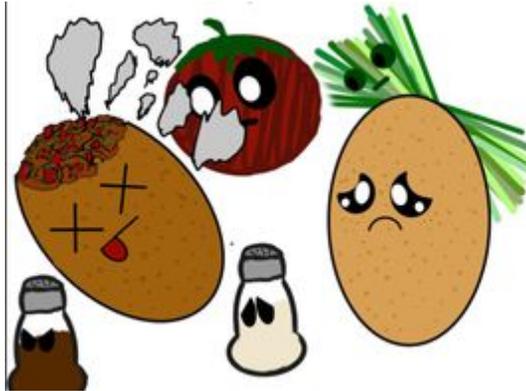
Nun legen sie die Kartoffeln in den Ofen für ca. 30 Min. und ab und zu umrühren.

Zum Schluss ein bisschen Parmesan & Schnittlauch darüberstreuen.



Cooler gefüllte Kartoffeln

ein Rezept von Amelie Ernstberger



Zutaten



12 mittelgroße neue Kartoffeln,
1 Zwiebel, 1 Essl. Butter, 3 rohe
Bratwürste, 1 rote Paprika,
1/2 Bund Petersilie, 1 Ei, Salz,
Pfeffer, etwas glatte Petersilie für
die Garnitur

Zubereitung



Kartoffeln waschen und
abtrocknen. Ein Stück der
Kartoffel wie einen Deckel
abschneiden. Die unteren Teil
aushölen. Zwiebel fein hacken.
Fett erhitzen, Zwiebel und
Kartoffelreste dünsten danach
pürieren.



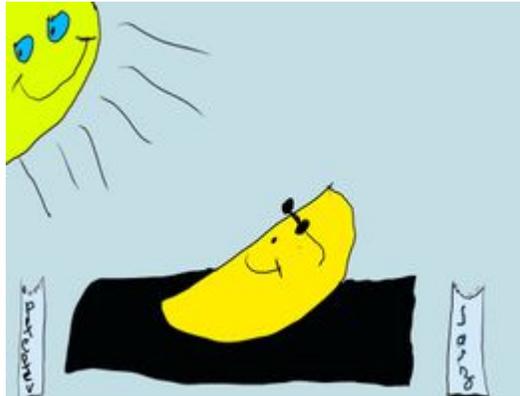
Bratwurstmasse in eine Schüssel
geben. Paprika in Würfel
schneiden. Petersilie fein hacken.
Bratwurst Masse, Kartoffel Püree,
Paprikawürfel, Petersilie und Ei
vermischen, mit Salz und Pfeffer
abschmecken. Ausgehöhlte
Kartoffeln innen Salzen und
Pfeffern und mit der Masse
füllen.

Bei 200 Grad ca. 30 - 40 Min.
backen.



Kartoffeln 🍠 vom Blech

ein Rezept von Toni Ederer



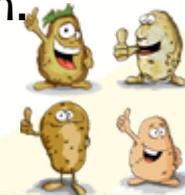
Zutaten

1,5 kg mittelgroße
festkochende Kartoffeln
4 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen
1–2 EL Meersalz (grob)
1/2 EL Rosmarinnadeln oder
Kümmel

Zubereitung

Kartoffeln gründlich
abbürsten und der Länge
nach Vierteln. In einer
Schüssel mit Olivenöl
mischen. Knoblauch
abziehen, hacken und
untermischen.

Ein Backblech mit etwas
Meersalz bestreuen,
Kartoffeln auf das Blech
geben und das restliche Salz
und Rosmarin oder Kümmel
darüberstreuen.
Im vorgeheizten Backofen
bei (200 Umluft 170) etwa
50 bis 60 Minuten backen.



Fächerkartoffeln

ein Rezept von Eric Drachimberg



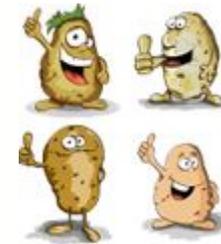
500 g kleine Kartoffeln

2 EL Olivenöl

Salz

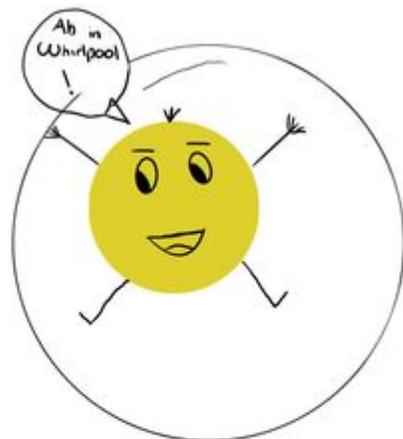
Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Kartoffeln waschen und trocken tupfen. Mit einem Messer mehrmals bis zur Hälfte einschneiden, so dass Fächer entstehen.
3. Die Kartoffeln auf ein mit Backpacker belegtes Blech geben, salzen und mit Olivenöl beträufeln.
4. 45 Minuten backen.



Klassische Kartoffelknödel, weich und elastisch

ein Rezept von Lina Elsässer



750 g Kartoffeln
(mehlig kochen)
1 EL Butter
1 Prise Salz
1 Prise Muskatnuss
90 g Kartoffelstärke
2 Eigelbe



Zubereitung

Koche zuerst die ungeschälten Kartoffeln in reichlich Wasser in ca. 20 Minuten gar.

Schreke sie danach kurz ab und schäle sie mit einem kleinen, spitzen Messer.

Drücke die etwas abgekühlten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse oder stampfe sie mit einem Stampfer sehr fein.

Gib dann die Kartoffelstärke, Butter, Eigelbe, Salz und Muskat dazu und verrühre alles sehr gut. Das kannst du am besten mit einem Schneebesen oder einem Handmixer machen.

Lasse die Masse kurz ziehen und setze dann einen großen Topf mit viel Salzwasser auf.

Forme nun mit der Hand aus der Kartoffelmasse die Knödel in der gewünschten Größe. Gib sie dann nacheinander mit einem Schöpflöffel oder einer Kelle in das kochende Wasser.

Wenn alle Knödel im Wasser sind drehe die Hitze so weit runter, dass das Wasser heiß bleibt, aber nicht mehr kocht oder siedet.

Nach 15 – 20 Minuten, je nach Größe deiner Knödel, sind die fertig und können mit einer Kelle entnommen werden.

Schichten sie in eine Schüssel oder verteile sie gleich auf die Teller.

Guten Appetit!

Zubereitung

Fächerkartoffeln

ein Rezept von Walid Alwasme



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

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 °C 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 der Provence würzen und gut mischen.

Die fertigen Kartoffeln abgießen, in der Mitte längs teilen 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.)

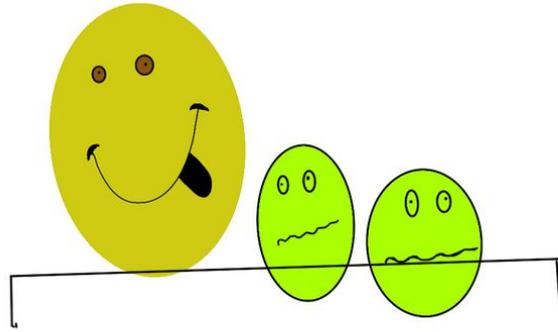
Die Kartoffelhälften auf ein Backblech auf Backfolie legen, sodass sie nicht umfallen. Den restlichen Gouda darauf verteilen. Auf der mittleren Schiene in 10 bis 15 Min. goldbraun überbacken.

Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und mit Schnittlauch bestreut servieren.



Bauernpfanne

ein Rezept von Helene Bienfang



Zutaten

ca. 6 große Kartoffeln
1 Schale frische Champignons oder
1 Glas Champignons
einen halben Ring Braunschweiger
4 Eier
75 ml Milch
Gewürze : Salz, Pfeffer, Curry,
Paprika,
Knoblauchgranulat

Zubereitung:

Kartoffeln mit der Schale kochen und zum Abkühlen beiseite stellen.

Champignons (in Scheiben oder klein geschnitten) und Braunschweiger (klein geschnitten) nacheinander in Öl kurz anbraten.

Jetzt die Kartoffeln schälen, in unregelmäßige Stücke schneiden und ebenfalls in Öl anbraten.

Champignons und Braunschweiger zu den Kartoffeln geben und vermengen.

Die Eier mit der Milch und Gewürzen verquirlen und über die Zutaten in der Pfanne geben.

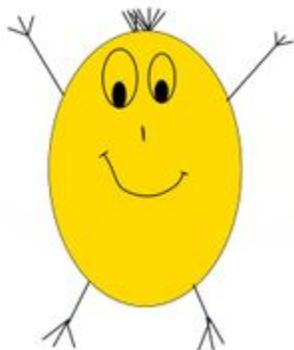
Solange umrühren bis die Eiermasse gestockt ist.

Als vegetarische Alternative : die Wurst durch Tomaten und Zucchini ersetzen und mit italienischen Gewürzen verfeinern — auch sehr lecker



Kartoffelgulasch

ein Rezept von Tom Zrenner



Für 4 Personen

800g	Mehligkochende Kartoffeln
200g	Zwiebeln
2 Zehen	Knoblauch
2	Paprika (rot)
2EL	Öl
3EL	Paprika edelsüß
1EL	Paprika scharf
1EL	Weißweinessig
500ml	Gemüsebrühe
1EL	Kümmel
1TL	Majoran
1/2 Bund	Petersilie
4EL	Saure Sahne

Zubereitung

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln. Paprika waschen, das Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden.

Öl in einen Topf erhitzen und in die Zwiebeln darin goldbraun anrösten. Paprikapulver zugeben, kurz anrösten und mit Essig und Gemüsebrühe ablöschen.

Kartoffeln, Kümmel und Majoran zugeben und das Ganze auf kleiner Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis das Kartoffelgulasch sämig wird.

Paprika zugeben und ca. 5 Minuten mitköcheln. Gulasch mit Pfeffer, Salz und Essig abschmecken.

Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Kartoffelgulasch mit Petersilie bestreuen und mit einem Klecks saurer Sahne servieren.



Kartoffelsuppe

ein Rezept von David Wunderlich



**1 Kg Kartoffeln,
1 Brühwürfeln
Gemüsebrühe,
Wasser, Kräuter,
Kräutersalz, Milch,
Sahne**

Zubereitung

Kartoffeln schälen,
halbieren und in einen Topf
legen den Brühwürfel dazu
geben und mit Wasser
bedecken Kartoffeln so
lange kochen bis sie weich
sind (das man leicht mit
Messer durchstechen kann)

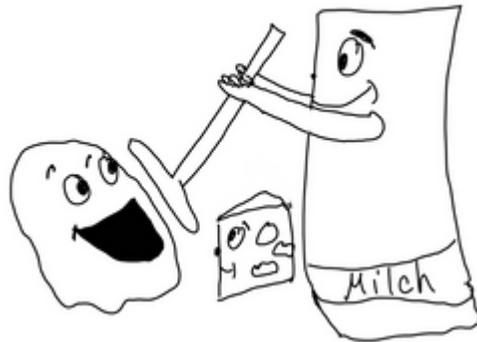
Kartoffeln im Wasser
pürieren. Mit Milch
aufgießen so dass es eine
Suppe ergibt.

Mit Sahne und Kräutersalz
verfeinern



Kartoffelauflauf

ein Rezept von Sophia Rummler



Zutaten

1 Topf
1 Esslöffel Salz (für den
gekochten Topf)
6 große geschälte Kartoffeln
200 ml Milch (oder 150)
2 Esslöffel Butter
Käse
und Chips

Zubereitung

Wir benötigen 6 große und geschälte Kartoffeln. Wenn die gekochten Kartoffeln im Salzwasser fertig sind schüttet man das Wasser so weg, dass noch etwas im Topf ist.

Dann nimmt man den Stampfer und stampft die Kartoffeln. Dann etwas Milch hinzugeben und weiter stampfen. Zwei Esslöffel Butter (oder Margarine) hinzufügen, die Konsistenz muss schön (Breiig sein).

Dann den Stampf in eine flache Schüssel geben nicht alles. Dann Käse drauf und darüber den Rest Stampf (und beliebig Chips).

Dann in den Ofen und FERTIG!



Kartoffelpizza

ein Rezept von Nicole Fink



750 g rohe Kartoffeln
100 gr. durchwachsener
Räucherspeck
300 g Emmentaler
400 g Tomaten
1 Eßl. gehackte Kräuter
Salz, Pfeffer,
Knoblauchpulver
Sardellenfilets.

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, in gleichmäßige dünne Scheiben schneiden.

In der Bratpfanne den kleingewürfelten Speck anbraten, die Kartoffelscheiben zugeben und unter öfterem Umrühren bei kleinem Feuer fast gebraten.

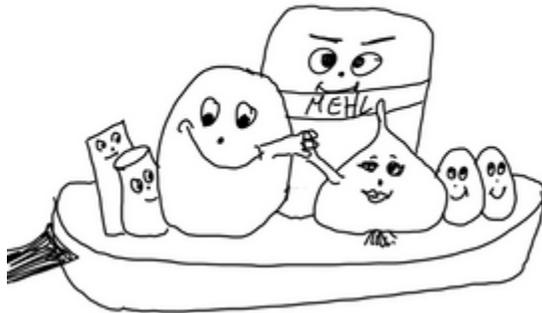
Emmentaler und Tomaten in Scheiben schneiden und unter die Kartoffeln mischen. Fein geschnittene Kräuter zugeben, mit Salz, Pfeffer und etwas Knoblauchpulver würzen.

Die Speise mit einigen Sardellenfilets belegen. Die Pfanne in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 210 Grad backen.



Kartoffelpuffer

ein Rezept von Ben Künzel



1 Stk Zwiebel
1000 g Kartoffeln,
festkochende
2 Stk Eier
1 Priesse Salz
3 EL Mehl
1 Priesse Pfeffer
10 EL Öl

Zubereitung

Zuerst schält man die Zwiebel und die Kartoffeln und dann reibt man sie mit einer Reibe - nicht zu fein aber auch nicht grob.

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.

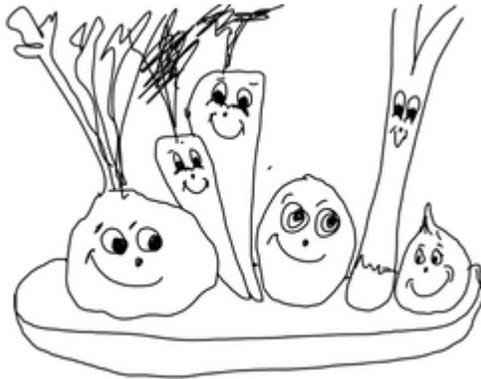
Wenn die Kartoffeln nicht sofort verarbeitet werden, empfiehlt es sich, sie vorher auszudrücken, da sie sehr viel Wasser verlieren- allzu lange sollten sie dennoch trotzdem nicht stehen.

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.

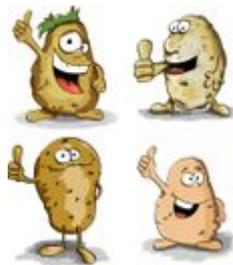


Kartoffelsuppe

ein Rezept von D. Wunderlich



500 g Kartoffeln
1/2 Sellerieknolle
2 Möhren
1 Petersilienwurzel
100 g Lauch
1 Zwiebel
2 EL Öl
1,5 L heißes Wasser
2-3 TL Brühe
1/4 TL Salz
etwas Pfeffer
1 Msp. Muskat
1 TL Majoran
1 Lorbeerblatt
Petersilie
3 EL Creme fraîche



Zubereitung

Kartoffeln und Gemüse waschen, schälen und klein schneiden.
Zwiebel schälen und würfeln.
Öl in einen Suppentopf erhitzen, die Kartoffeln und das Gemüse darin andünsten.

Brühe mit heißem Wasser aufgießen und zugeben.
Gewürze zufügen, 20 Minuten kochen lassen.
Petersilie waschen, fein schneiden

Das Lorbeerblatt entfernen, die Suppe pürieren, Creme fraîche untermixen, abschmecken. Reichlich Petersilie darüber streuen.

Kartoffelgartin

ein Rezept von Ida Neumann



Zutaten

2 Eßl Paniermehl
100 ml (ca. 5 –6 Eßl.)
Olivenöl
200 g Kartoffeln
100 g Zwiebeln (mit
Schale gewogen)

Zubereitung

Rohe Kartoffeln und Zwiebeln in sehr dünnen Scheiben schneiden. Auflaufform einfetten und die Kartoffeln und Zwiebelscheiben abwechselnd in der Form Schichten. Jede Lage mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüsebrühe angießen - bis knapp unter die Oberfläche. 2 Eßl. Paniermehl aufstreben und mit 100 ml (ca. 5 - 6 Eßl.) Olivenöl beträufeln.

Rechnen Sie als Beilage pro Person ca. 200 g Kartoffeln und ca. 100 g Zwiebeln (mit Schale gewogen).

Heißluft: ca. 50 - 60. / 170 Grad
Ober- und Unterhitze: ca. 50 - 60 Min.
/200 Grad

Tipp:
Ein bodenständiger Genuss: Ideal als Beilage zu Fleisch, z. B. Steaks oder Gegrilltem



Kartoffelpuffer

ein Rezept von Carina Frank

Zutaten:

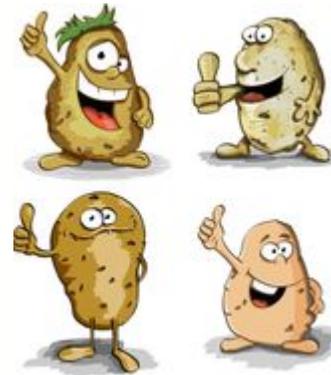
4 große Kartoffel reiben
1 Ei
1 Semmel
Milch
Salz
Stärke
1 Semmel mit Milch
einweichen
etwas Salz dazu und
vermengen
Stärke dazugeben

Zubereitung

Eine Semmel mit Milch einweichen,
etwas Salz dazugeben und
vermengen.

Stärke dazugeben.

Fett in einer Pfanne erhitzen und
anbraten.



Kartoffelsuppe

ein Rezept von Carina Frank

Zutaten:

4 große Kartoffeln
1 Karotte
300 ml Milch
Salz und Pfeffer
1 Maggiwürfel
etwas Majoran
1 Fleischwurst

Zubereitung:

Kartoffel schälen, mit Karotten kochen, dann alles durchdrücken.

Milch kochen mit etwas Salz, Majoran, Pfeffer und Fleischwürfel kochen.

Fleischwurst in Scheiben schneiden und anbraten, die angebratenen Scheiben zum Schluss in die Suppe geben.

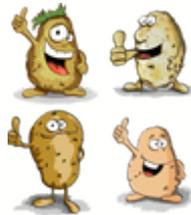


Kartoffelchips

ein Rezept von Jannik Wohlgenmuth

ZUTATEN

4 Stück Kartoffeln
festkochende
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
3 Esslöffel Olivenöl
1 TL Paprikapulver
1 TL Zucker braun
1 Prise Chillipulver
0,5 TL Knoblauch pulver



ZUBEREITUNG

1. Für die Kartoffelchips die festkochenden Kartoffeln, gründlich waschen und in dünne Scheiben schneiden - mit Schale.
2. Die Kartoffelscheiben in eine Schüssel geben, mit Olivenöl vermischen und mit Paprikapulver, braunen Zucker, Chilipulver, Salz Pfeffer und Knoblauchpulver gut vermengen.
3. Die gewürzten Kartoffelscheiben nebeneinander auf ein Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für 30 Minuten bei 175 Grad (Ober-/ Unterhitze) in den vorgeheizten Backofen geben.