Kartoffelgerichte

"Heimat schmeckt!" empfiehlt ...

Himmel und Erde

Zutaten und Zubereitung

1 kg Kartoffeln 750 g Äpfel 40 ml Wasser Salz, Zucker 1-2 Zwiebeln 100 g Speck

Kartoffeln schälen und zerkleinern. Äpfel schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. Beides mit dem Wasser in einen Kochtopf geben und ankochen, mit Salz und Zucker würzen und 15-20 Minuten garen. Die gegarte Masse zerstampfen oder pürieren. Zwiebeln in Scheiben schneiden, Speck auslassen und darin die Zwiebeln andünsten. Apfel-Kartoffelmasse mit Speck und Zwiebeln servieren.

Unser Tipp

Das Gericht wird feiner im Geschmack, wenn Äpfel und Kartoffeln getrennt gegart werden.

Kartoffel-Käse-Rösti

Zutaten und Zubereitung

1 kg Kartoffeln 100 g Tilsiter oder anderen Käse nach Geschmack 4 Eier, Jodsalz Pfeffer, Majoran 2 Esslöffel Pflanzenöl 250 ml saure Sahne

Kartoffeln schälen und fein raspeln. Käse reiben und diesen mit den geraspelten Kartoffeln, Eiern und Gewürzen Jodsalz, Pfeffer und Majoran vermengen. Pflanzenöl in einer Pfanne gut erhitzen und darin kleine Puffer aus dem Teig knusprig braten. Die Rösti mit saurer Sahne übergießen und servieren.

Kartoffelsalat mit Rucola

in Zusammenarbeit mit der Ernährungsberatung RLP

Zutaten und Zubereitung

800 g kleine Kartoffeln 350 g Strauchbohnen 1 Zwiebel 200 g Party - Tomaten 4 EL Rapsöl 5 EL Zitronensaft 125 ml Gemüsebrühe 1 EL körniger Senf und Pfeffer 70 g Rucola

Kartoffeln in Salzwasser kochen, pellen und vierteln. Strauchbohnen mit Bohnenkraut in Salzwasser ca 10 min garen. Abtropfen lassen. Zwiebel abziehen, würfeln. Party - Tomaten vierteln und alles mischen. Rapsöl, Zitronensaft, Gemüsebrühe und körniger Senf und Pfeffer mischen. Auf den Salat träufeln, und 30 min marinieren. Rucola waschen, trocken schleudern, unterheben.

Kartoffelsuppe mit frischem Schnittlauch

in Zusammenarbeit mit der Ernährungsberatung RLP

Zutaten und Zubereitung (für 4 Personen)

1 Kg Kartoffeln 1,5 L Fleischbrühe 100 g durchwachsener Speck 2 Zwiebeln ½ Becher saure Sahne Salz, Majoran und Muskatnuss 4 Mettwürstchen 1 Bund Schnittlauch

Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und mit der Fleischbrühe ca. 20 Minuten kochen lassen, ev. die Hälfte der Kartoffeln pürieren. Den Speck und 2 Zwiebeln fein würfeln und glasig dünsten, zusammen mit ½ Becher saure Sahne zu der Kartoffelsuppe geben und gut umrühren. Mit Salz, Majoran und Muskatnuss würzen. Die Mettwürstchen in Scheiben schneiden und in die Suppe geben, noch 10 Min. ziehen lassen. Schnittlauch fein schneiden und kurz vor dem Servieren darüber streuen.

Tipp

Dazu schmeckt eine Scheibe Bauernbrot!

Kohlrabi-Kartoffel-Gratin

Zutaten und Zubereitung

750 g neue Kartoffeln 2 Kohlrabi 1 Teelöffel Gemüsebrühe 2 Esslöffel Rapsöl 2 Esslöffel Mehl ¼ l Milch 100 g Schmelzkäse Salz, Pfeffer und Muskat 4 Scheiben Kassler Aufschnitt 50 g geriebener Käse gehackte Petersilie

Kartoffeln als Pellkartoffel garen, pellen und in Scheiben schneiden. Die Kohlrabi schälen, in

Stifte schneiden und 5 Minuten in der Gemüsebrühe garen. Die Brühe beim Abgießen auffangen. Mehl in heißem Öl anschwitzen, mit Milch ablöschen und Schmelzkäse darin lösen.

Die Soße mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Das Kassler in feine Streifen schneiden. Kartoffelscheiben abwechselnd mit Kohlrabi und Kassler in einer Auflaufform schichten. Mit der Käsesoße übergießen und den geriebenen Käse darauf verteilen. Bei 200 °C etwa 20 Minuten überbacken. Zum Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.

Tipp

Kohlrabi sind –wie alle Kohlgemüse– reich an Vitamin C. Das gilt insbesondere für die Herzblätter, die unbedingt mitverarbeitet werden sollten. Frische Kohlrabi sind optimal bei einem Durchmesser von 8 – 9 cm.

Überbackene Kartoffeln

Der Lindenhof aus Koblenz-Rübenach empfiehlt…

Zutaten und Zubereitung (für 3 Personen)

750 g mittelgroße Kartoffeln Fett für das Backblech 4 Esslöffel Olivenöl 1 Knoblauchzehe 4 Zweige Thymian 150 g Ziegen- oder Kuhmilchschnittkäse 150 g Ziegen- oder Kuhmilchfrischkäse 2 Esslöffel Semmelbrösel Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Den Backofen auf 240°C vorheizen (bei Umluft 220°C). Kartoffeln abspülen, bürsten, der Länge nach halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf ein gefettetes Backblech setzen. Die Kartoffeln auf dem Blech mit Olivenöl beträufeln. Anschließend im vorgeheizten Backofen 15 Minuten backen. Inzwischen die Knoblauchzehe abziehen, Thymian abspülen und teilen. Den Schnittkäse auf einem Gemüsehobel grob raffeln. Beide Käsesorten mit Knoblauch und Semmelbröseln verrühren. Die vorgebackenen Kartoffeln auf dem Blech mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit der Käsecreme bestreichen. Thymian auf die Kartoffeln legen. Nochmals im Backofen bei etwas weniger Hitze etwa 15 Minuten backen.

Tipp

Zu den überbackenen Kartoffeln passt gut frischer Salat. Toll schmeckt dazu auch ein Löffelchen Quittengelee.

Guten Appetit!!

Werners Döbbekoche

Eine Empfehlung vom Roten Ochsen in Rhens.

Zutaten

Rezept für 4 Personen

2 kg geschälte mehlige Kartoffeln (halb gerieben, halb geraspelt) 4 Eier 200 g Zwiebelwürfel 200 g Dörrfleisch gewürfelt 100 g Salami gewürfelt Salz Pfeffer Muskat 200 ml Sonnenblumenöl

Zubereitung

1 kg der geschälten Kartoffeln reiben und 1 kg fein raspeln in eine große Schüssel geben und dann Eier, Zwiebeln, Dörrfleisch, Salami und Gewürze hinzugeben. Alles gut miteinander vermischen und nochmal abschmecken. Der Döbbekoche sollte im Rohzustand nur leicht salzig schmecken, da die Zutaten Dörrfleisch und Rauchmettwurst ebenfalls Salzgeschmack abgeben. Insbesondere sollte darauf geachtet werden, dass der Döbbekoche leicht feurig schmeckt. Die Rohmasse in einen geölten Bräter (Höhe ca. 15 cm) füllen und bei 180° C Umluft ca. 2 Stunden dunkelbraun backen. Klassisch gehört zum Döbbekoche Apfelmus dazu und wer mag ein schönes kühles Bier.

„Mülheimer Hamburger“: Zwei Reibekuchen mit gebeiztem Lachs und Kräuterfrischkäse

Eine Empfehlung des Restaurants Zur Linde in Mülheim-Kärlich.

Zutaten

1 kg geschälte Kartoffeln 1 kleine Zwiebel (gewürfelt) 1 Ei Salz und Pfeffer Öl 8 Scheiben gebeizter Lachs etwas Salat 200 gr Frischkäse frische Kräuter

Zubereitung

Kartoffeln mit der feinen Reibe der Küchenmaschine fein reiben. Anschließend Zwiebeln, Ei, Salz und Pfeffer hinzufügen und verrühren. In einer großen Pfanne 8 Kleckse machen und von beiden Seiten goldbraun braten.

200 g Frischkäse mit Salz, Pfeffer und frischen Kräutern glattrühren.

Anrichten

Ein Reibekuchen in die Mitte des Tellers setzen. Salat, Lachs und Kräuterfrischkäse darauf anrichten. Zum Schluss den zweiten Reibekuchen oben drauf setzen.
