

Kartoffelgerichte

Kartoffelklöße

(4 Portionen)

1 kg gekochte mehlig Kartoffeln 1/2 Brötchen 1 TL Butter	Die Kartoffeln pellen und durch die Presse drücken. Das Brötchen in kleine Würfel schneiden und in zerlassener Butter goldgelb rösten.
1 Ei 1 TL Salz 3 Prisen Muskat 50 – 70 g Mehl oder Stärke 2 l Salzwasser	Alle Zutaten zu den Kartoffeln geben und mit der Hand kneten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsplatte zu einer Rolle formen. 10 – 12 Portionen abschneiden und daraus Knödel formen. Dazu jeweils ein paar Brotwürfel in die Teigmitte geben. Die Knödel in das kochende Wasser geben, und etwa 15 Minuten ziehen lassen (nicht mehr kochen).

Kartoffelpüree Rustikal

(4 Portionen)

700 g – 1 kg mehlig Kartoffeln 200 ml heiße Milch 80 g Speck 2 Zwiebeln 1 EL Butter	Die Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser in ca. 20 Minuten gar kochen. Das Wasser abgießen. Kartoffeln mit dem Stampfer zu Püree zerdrücken (Nicht den Pürerstab verwenden, das Püree wird klebrig). Ist das Püree noch zu fest, die Milch unterrühren. Den Speck fein würfeln. Die Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden. In der Butter andünsten, den Speck 2 Minuten mitbraten. Den Pfanneninhalte unter das Kartoffelpüree rühren.
--	--

Kartoffelgratin

(4 Portionen)

700 g Kartoffeln vorwiegend festkochend etwas weiche Butter 200 ml Milch 100 ml Sahne 1 Knoblauchzehe 1 TL Salz, Pfeffer, Muskat 100 g geriebener Käse	Die Kartoffeln waschen und schälen. Dann mit der Küchenmaschine in feine Scheiben hobeln. Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Die Kartoffelscheiben in die Auflaufform schichten. Milch, Sahne, durchgepresster Knoblauch und Gewürze mit dem Schneebesen verrühren. Über die Kartoffelscheiben gießen. Den geriebenen Käse darüber streuen. Bei 200 °C im vor geheizten Backofen (mittlere oder untere Schiene) 40 bis 50 Minuten backen.
---	--

Schupfnudeln

(4 Portionen)

1 kg mehlig-e Kartoffeln	Die Kartoffeln waschen, kochen, pellen und auskühlen lassen. Danach reiben.
Salz, Muskat	Die Kartoffelmasse würzen.
1 Ei	Kartoffeln mit dem Ei und Mehl zu einem Teig kneten (bis er nicht mehr an den Händen klebt). In der Hand kleine Teigstücke rollen bis die Ecken spitz zulaufen.
4-6 EL Mehl	Sofort in reichlich kochendem Salzwasser gar ziehen bis sie an der Oberfläche schwimmen.
kochendes Salzwasser	Die abgetropften Schupfnudeln auf beiden Seiten anbraten, heiß servieren.
2 EL Fett zum Ausbacken	Mit Sauerkraut oder Bratwurst eine schwäbische Spezialität.
etwas weiche Butter	

Gnocchi

(4 Portionen)

700 g mehlig-e Kartoffeln	Kartoffeln garen, pellen und durch die Presse drücken.
100 g Mehl	Alles untermischen und rasch zu einem glatten Teig verkneten. Aus dem Teig fingerdicke Rollen formen. 2 cm lange Stücke abschneiden, zu kleinen Kugeln rollen und mit einer Gabel flachdrücken. Portionsweise in heißem Salzwasser garen bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und gut abtropfen lassen. Mit Tomaten- oder Sahnesauce genießen.
80 g Frischkäse	
70 g Parmesan	
1 Eigelb	
Salz, Pfeffer	
Muskat, Majoran	

Schwäbische Kartoffelsuppe

(4 Portionen)

500 g mehlig-e Kartoffeln	Die Kartoffeln und Karotten waschen, schälen und in Würfel schneiden.
3 Karotten	Die Zwiebel klein würfeln, mit den Kartoffeln und Karotten in der Butter andünsten.
1 große Zwiebel	Petersilie klein schneiden und mitdünsten.
30 g Butter	
1 Bund Petersilie	
2 EL Mehl	Das Gemüse überstäuben.
1-1 ½ Wasser oder Fleischbrühe	Mit der Flüssigkeit ablöschen und ca. 30 Minuten kochen.
Salz und Pfeffer	Die Suppe anschließend pürieren und abschmecken.
2 Paar Saitenwürstchen	Würstchen klein schneiden, hinzugeben und die Suppe erwärmen.
2 Scheiben Toastbrot	Die Suppe mit dem angerösteten, gewürfelten Toastbrot servieren.

Feine Kartoffelsuppe

(4 Portionen)

<p>700 g mehlig Kartoffeln</p> <p>1 Karotte, 1 kleines Stück Sellerie ½ Stange Lauch 1 EL Butter 1 l Gemüsebrühe 1 Lorbeerblatt</p> <p>50 g Speck, ½ TL Butter</p> <p>100 g Frischkäse Salz, Pfeffer Schnittlauch</p>	<p>Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden; davon 2 Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Das Gemüse waschen, schälen, ebenfalls in Würfel schneiden, den Lauch in Streifen schneiden.</p> <p>Gemüse und Kartoffeln in heißer Butter anbraten, mit Gemüsebrühe ablöschen. Das Lorbeerblatt dazugeben und die Suppe 20-25 Minuten köcheln lassen. Das Lorbeerblatt entfernen. Speck in kleine Würfel schneiden und mit den zurückgehaltenen kleinen Kartoffelwürfel mit etwas Butter in einer Pfanne anbraten (10 Minuten). Frischkäse zur Suppe geben und mit dem Mixstab pürieren. Die Suppe abschmecken. Abschließend die Suppe mit Kartoffel-Speckwürfeln und Schnittlauch anrichten.</p>
---	---

Kartoffelpuffer

(4 Portionen)

<p>800 g Kartoffeln 2 Karotten 1 Zwiebel</p> <p>2 Eier 2 EL Mehl Salz, Pfeffer, Muskat 2 TL Butterschmalz</p>	<p>Die Kartoffeln und Karotten waschen, schälen und mit der Küchenmaschine fein raspeln. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und dazugeben.</p> <p>Die Eier und das Mehl zu den Kartoffeln geben.</p> <p>Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen; alles gut vermischen. Schmalz in die Pfanne geben und die Puffer ausbacken.</p>
---	---

Kartoffel-Cordon-Bleu

(4 Portionen)

<p><u>Kartoffelteig:</u> 60 g mehlig Kartoffeln</p> <p>2 Eier ca. 100 g Mehl oder Stärke 1 TL Salz, Pfeffer, Muskat</p> <p><u>Füllung:</u> 4 Scheiben gek. Schinken 4 Scheiben Hartkäse Semmelbrösel Butterschmalz</p>	<p>Die Kartoffeln im Dampfdrucktopf 10 Minuten garen, abkühlen lassen (oder vom Vortag). Kartoffeln schälen und mit einer Presse in eine Schüssel drücken.</p> <p>Die Eier, das Mehl und die Gewürze zugeben. Mit der Hand rasch zu einem Teig verarbeiten. Eine Rolle formen, in 4 Portionen teilen und je eine ovale Scheibe auswellen.</p> <p>Je Kartoffelscheibe eine Scheibe Schinken und Käse darauf legen, Teig zuklappen, und die Ränder zusammen drücken.</p> <p>Die Scheiben in den Bröseln wenden. Cordon Bleu in der Pfanne in Butterschmalz bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun braten.</p>
--	---

Kartoffelgulasch

700 g Kartoffeln vorwiegend festkochend 2 Zwiebeln 2 Tomaten 1 grüne Paprika	Das Gemüse und die Kartoffeln waschen. Kartoffeln und Zwiebeln schälen. Tomaten mit kochendem Wasser übergießen und häuten. Alles in Würfel schneiden, Zwiebel fein würfeln.
1 EL Öl 300 g Schweinegulasch 1 EL Paprikapulver ½ TL gemahlener Kümmel	Das Öl in großem Schmortopf erhitzen. Fleisch in kleine Würfel schneiden und in heißem Fett rundherum anbraten, würzen. Die Zwiebelwürfel mit anbraten.
½ l Gemüsebrühe (Instant) 3 EL Tomatenmark 2 Lorbeerblätter	Dann die Brühe zugießen. Kartoffeln, Paprika, Tomaten, Tomatenmark und Lorbeerblätter zugeben. Gulasch bei schwacher Hitze 20 bis 30 Minuten garen.
100 g Saure Sahne ½ Bund Schnittlauch	Gulasch mit Saurer Sahne verfeinern und mit Schnittlauchröllchen garnieren.

Florentiner Kartoffeln

2 Eier 8 – 12 große vorwiegend festkochende Kartoffeln etwas Salz	Die Eier hart kochen (10 Minuten). Die Kartoffeln als Pellkartoffeln garen. Dann die Kartoffel pellen und halbieren. Die Hälften aushöhlen und leicht salzen.
450 g gehackter Spinat (frisch oder tiefgekühlt) 1 Zwiebel 30 g Butter	Den Spinat auftauen. Die Zwiebel in Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten.
30 g Mehl ¼ l Milch Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat	Das Mehl zugeben, mit kalter Milch ablöschen.
100 g geriebenen Käse etwas weiche Butter	Würzen und den Spinat zur Soße geben. Den Käse und die Kartoffelstücke (Reste vom Aushöhlen) unterheben. Nochmals kräftig abschmecken.
	Die Kartoffelhälften in eine gefettete Auflaufform geben und mit der Spinatmasse füllen. Für 15 Minuten bei 200 °C im vorgeheizten Backofen backen. Vor dem Servieren mit den feingehackten gekochten Eiern bestreuen.

Kartoffelküchle

800 g gekochte mehlig Kartoffeln	Die gekochten Kartoffeln schälen und durch die Presse in eine große Schüssel drücken.
100 g gekochter Schinken etwas Schnittlauch	Den Schinken in feine Würfel schneiden. Den Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden. Schinken und Schnittlauch zu den Kartoffeln geben.
100 g Mehl 1 Ei 1 TL Salz 1 Prise Muskat	Alles zu den Kartoffeln geben und mit der Hand kneten. Dann 2 EL Mehl auf ein Brett geben, den Teig darauf legen und zu einer Rolle formen (dazu die Hände bemehlen). Von der Teigrolle 10 – 12 Küchle abschneiden.
3 TL Butterschmalz oder Öl	

Erdäpfelkäs (Brotaufstrich)

2 gekochte Kartoffeln	Die Kartoffeln noch warm pellen und durch die Presse drücken.
1 kleine Zwiebel	Die Zwiebel schälen und sehr fein würfeln.
3 Scheiben gek. Schinken	Den Schinken und die Gewürzgurke ebenfalls fein schneiden.
1 Gewürzgurke	Das Ei schälen und halbieren, das Eiweiß ablösen und fein würfeln. Das Eigelb mit der Gabel zerdrücken und mit den Kartoffeln, der sauren Sahne, dem Öl und Senf verrühren.
1 hartgekochtes Ei	Alle Zutaten unterheben.
3 EL Saure Sahne	Mit Salz und Paprikapulver abschmecken.
2 TL Öl, 1 TL Senf	
1 TL Paprikapulver, Salz	

Schwäbischer Kartoffelsalat

1 kg gekochte festkochende Kartoffeln	Die gekochten Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.
150 ml Wasser	Das Wasser mit der Brühe in einem kleinen Topf zum Kochen bringen.
1 TL gekörnte Brühe	Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Zwiebelwürfel 2 Minuten in der heißen Brühe kochen. Die Brühe mit den Zwiebeln über die Kartoffelscheiben gießen und mischen.
1 Zwiebel	
1 TL Salz 2 Prisen Pfeffer 3 EL Öl 2 EL Essig 1 TL Senf	Alles in einer kleinen Schüssel verrühren, zu den Kartoffeln geben und den Salat kräftig durchmischen.

Kartoffelsalat frühlingsfrisch

<p>1 kg gekochte festkochende Kartoffeln 1 Zwiebel ca. 150 ml Gemüsebrühe Salz Pfeffer</p> <p>3 Essiggurken 1 Apfel einige Radieschen frische Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Minze)</p> <p>3 EL Essig 1 TL Senf 4 EL Majonäse 4 EL Naturjoghurt</p>	<p>Die gekochten Kartoffeln pellen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden. Die Gemüsebrühe erhitzen und über die Zwiebelwürfel gießen. Die Brühe mit Salz und Pfeffer würzen, zu den Kartoffeln geben und 10 Minuten durchziehen lassen.</p> <p>Essiggurken, Apfel und Radieschen in kleine Würfel schneiden. Zu den Kartoffeln geben.</p> <p>Kräuter fein hacken. Ebenfalls zu den Kartoffeln geben.</p> <p>Alles in einer kleinen Schüssel verrühren, zu den Kartoffeln geben. Den Salat mit der Marinade durchmischen.</p>
---	---

Kartoffel-Apfelstrudel

<p><u>Füllung:</u> 1 kg Äpfel</p> <p>Zitronensaft 50 g Rosinen 2 EL Zucker, Vanillezucker Zimt</p> <p>300 g gekochte mehlig Kartoffeln 200-250 g Mehl ½ Päckchen Backpulver 150 g Zucker 1 TL Vanillezucker 100 g Butter 1 Ei</p> <p>4-5 EL Milch oder Sahne</p>	<p>Die Äpfel waschen, schälen, das Kernhaus entfernen und grob raspeln. Mit Zitronensaft beträufeln. Die Rosinen heiß waschen Zucker und Zimt dazugeben.</p> <p>Die Kartoffeln schälen und durchpressen.</p> <p>Alle Zutaten rasch zu einem festen Teig verarbeiten.</p> <p>Auf einer bemehlten Backfolie zu einem Rechteck auswellen. Die Füllung darauf verteilen und wieder aufrollen. Mit Milch oder Sahne bestreichen und bei 200 °C 35 Minuten backen.</p>
--	--