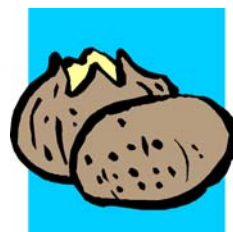


Kartoffelgerichte



Ein Rezept für Pellkartoffeln mit Quark oder Hering braucht man - denke ich - nicht extra. Das bekommt auch ein Anfänger auf die Reihe! Deshalb habe ich in dieser Rubrik nur Aufläufe beschrieben.

Kartoffel ist nicht gleich Kartoffel! Am besten kauft man sie bei einem Kartoffelstand auf dem Wochenmarkt.

Da gibt es verschiedene Sorten - am besten sagt man dem Verkäufer, was man damit machen will; der Marktmann oder die Marktfrau gibt einem dann schon die richtige Sorte!

Meine persönlichen Liebingsorten sind "Laila" bei den ganzjährigen Kartoffeln und "Galatiner" bei den Frühkartoffeln ("Galatiner" gibt es ab Mitte/Ende April bis etwa Juni).



Kartoffelgratin (Rezept für 3 Personen)



- 6 - 8 mittelgroße Kartoffeln
- 1 Eßlöffel Butter oder Öl
- 1 Glas "Oncle Ben's" oder "Unox" für Gratin
- 1 Packung geriebenen Emmentaler Käse

Man kann das Kartoffelgratin zwar auch mit rohen Kartoffeln machen, aber es schmeckt besser, wenn man gekochte Kartoffeln verwendet.

Backofen nach Anweisung auf dem Gratin-Glas vorheizen.

Auflaufform einfetten.

Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden. In die Auflaufform schichten, Gratinsauce aus dem Glas gleichmäßig darauf verteilen.

Gratin nach Anweisung überbacken. 10 Minuten vor Ende der Backzeit den geriebenen Käse darüberstreuen und fertigbacken.

Tip:

Man kann eine Gratinsauce auch selber herstellen - aber die angebotenen Fertigprodukte sind ausgesprochen gut; warum sich daher soviel Arbeit machen ?

Man kann das mit Käse überbackene Gratin auch ohne Fleischbeilage essen, aber "fleischfressende Pflanzen" schätzen dazu sicherlich ein Schnitzel oder Kotelette (natur oder paniert) oder auch ein Paar Bratwürste - dann paßt auch gut ein bisschen Salat dazu!

Mit den fertigen Gratinsaucen kann man natürlich auch einen Nudelauflauf machen.



Kartoffelaufbau mit Austernpilzen (Rezept für 3 Personen)



400 g Kartoffeln
200 g Karotten
300 ml Gemüsebrühe (Instant)
400 g Austernpilze
4 Lauchzwiebeln (Schalotten)
4 Eßlöffel Butter
2 Teelöffel Thymian
Salz, Pfeffer, Muskat, Cayennepfeffer
300 g Crème fraiche
2 Eier
150 g geriebenen Emmentaler Käse
2 Eßlöffel Petersilie
2 Eßlöffel Schnittlauch
Cayennepfeffer

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Kartoffeln und Karotten waschen, schälen, in Würfel schneiden. Beides ca. 10 Minuten in der Gemüsebrühe garen, herausnehmen.

Die Austernpilze in Stücke schneiden, die Lauchzwiebeln in Ringe schneiden.
Butter in einem Topf zerlassen und Pilze und Lauchzwiebeln bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten dünsten.
Dann die Pilze und die Lauchzwiebeln mit den Kartoffeln und Karotten vermischen Thymian zugeben.
Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Cayennepfeffer kräftig würzen.

Auflaufform einfetten, Gemüsemischung reingeben.

Crème fraiche mit den Eiern und dem geriebenen Käse verquirlen; Petersilie und Schnittlauch dazugeben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über das Gemüse verteilen.

Auflauf auf die mittlere Schiene des Backofens schieben und im vorgeheizten Ofen a. 25 Minuten überbacken.

Tip:

Das ist: "Kartoffeln mal anders" Dazu schmeckt sehr gut ein halbtrockener Weißherbst!



Kartoffelauflauf mit Lauch und Tomaten (Rezept für 4 Personen)



500 g Kartoffeln
Salz
100 g durchwachsener Speck (Dörrfleisch)
4 Lauchzwiebeln (= Schalotten)
750 g Tomaten
100 g geriebener alter Gouda
4 Eier
1/8 l Milch
Pfeffer
1 Teelöffel Paprika edelsüß
1 zerdrückte Knoblauchzehe

Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Kartoffeln in Salzwasser ca. 35 Minuten kochen, schälen, abkühlen lassen und würfeln.
Speck würfeln.
Lauch in Ringe schneiden.

Speck in einer Pfanne auslassen und die Hälfte der Lauchzwiebeln etwa 5 Minuten darin dünsten und in die Auflaufform geben.

Tomaten waschen, Stielansätze herausschneiden und oben kreuzweise einschneiden.
Mit den eingeritzten Seiten nach oben ebenfalls in die Auflaufform setzen.

Kartoffelwürfel mit dem geriebenen Käse mischen und in die Zwischenräume füllen.

Eier mit Salz, Pfeffer, Paprika und Knoblauch verquirlen und über Tomaten/Kartoffeln gießen.

Im vorgeheizten Backofen auf der unteren Einschubleiste 20 - 30 Minuten überbacken.
Mit den restlichen Lauchzwiebeln bestreuen - servieren.

Tip:

Dazu schmeckt ein Bier oder ein kräftiger Weißwein!