

REZEPTE DER WOCHE

Mit Kartoffeln kochen

Deftiges für kühle Tage

Kartoffeln besitzen verschiedene Kocheigenschaften und eignen sich daher für unterschiedliche Gerichte. Mehlig kochende Knollen mit hohem Stärkeanteil sind gut für die Zubereitung von Suppen, Pürees und Klößen. Fest kochende Kartoffeln hingegen zerfallen nicht und ergeben gute Salz-, Pell- oder Bratkartoffeln. Vorwiegend fest kochende Sorten trumpfen damit auf, dass sie trotz weicher Konsistenz in Form bleiben.

Buchweizen-Kartoffelklöße

Zutaten (für 2 Personen): 500 g mehlig kochende Kartoffeln, 4 EL Buchweizen, 50 g Butter, 125 g Harzer Roller, 1 TL Salz, 2 Eier, 100 g Mehl, 100 g Buchweizenmehl, je 0,5 Bund Majoran und Petersilie, 1 EL Butter, 1 Knoblauchzehe, 4 Frühlingszwiebeln.
Zubereitung: Kartoffeln kochen, pellen, durch Kartoffelpresse drücken, über Nacht stehen lassen. Frühlingszwiebeln mit etwas Grün in Ringe schneiden, in Butter andünsten, geschälten und gehackten Knoblauch zugeben, mit gehackten Kräutern, Buchweizenmehl, Mehl, Eiern, Salz und Kartoffeln mischen. 30 min ruhen lassen. Käse und Teig je in 16 Stücke teilen. Im großen Topf viel gesalzenes Wasser aufkochen, leicht siedend lassen. Mit angefeuchteten Händen 1 Probekloß um 1 Stück Käse formen, rund



Die Klöße bekommen durch den Harzer Käse ihr besonderes Aroma.

Foto: picture-alliance/scanpix

15 min garen. Zerfällt er, fehlt Mehl. Übrige Klöße formen, garen, abtropfen lassen, warmstellen. Buchweizen in 50 g Butter anrösten, über Klöße streuen. Mit Tomatensalat servieren.

Lauch-Käse-Kartoffeln

Zutaten (für 4 Personen): 1,25 kg festkochende Kartoffeln, 2 Stangen Lauch, 1 EL Butter, Muskat, Pfeffer, Salz, 200 ml Schlagsahne, 100 g Emmentaler.
Zubereitung: Backofen auf 180 Grad vorheizen. Kartoffeln schälen, in Salzwasser 5 min kochen, in mundgerechte Stücke schneiden. Lauchstangen längs halbieren, in grobe Stücke schneiden. In gesalzenem Wasser 3 min dünsten, abschrecken, abgießen. Kartoffeln und Lauch in gebutterte Auflaufform füllen. Sahne mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, über Kartoffeln und Lauch verteilen. Mit geriebenem Käse bestreuen. Circa 20 min backen.

Bratkartoffeln spezial

Zutaten (für 2 Personen): 4 Tomaten, 3 Frühlingszwiebeln, 2 gehackte Knoblauchzehen, 3 Schalotten, 200 g Speckwürfel, 100 g grob geriebener Gouda, 600 g fest kochende Kartoffeln, Salz, Pfeffer, 1 EL Majoran, 3 EL Weinessig, Rapsöl, 150 ml Gemüsebrühe, Petersilie, Schnittlauch.
Zubereitung: Schalotten schälen, in Ringe schneiden. Frühlingszwiebeln in Röllchen schneiden. Schnittlauch und Petersilie schneiden. Tomaten überbrühen, abziehen, entkernen, in Spalten schneiden. Kartoffeln in Scheibchen schneiden, in Öl goldgelb braten, Fett abtropfen lassen, Kartoffeln auf Tellern verteilen. Knoblauch und Speck in Öl braten. Frühlingszwiebeln zugeben, Brühe angießen, aufkochen. Schalotten, Kräuter, 2 EL Rapsöl und Essig zugeben, salzen, pfeffern. Tomaten und warme Marinade über Kartoffeln geben, Käse darüber streuen.

Kartoffeltopf

Zutaten (für 3 Personen): 500 g vorwiegend fest kochende Kartoffeln, 150 g Wurzelpetersilie, Salz, Pfeffer, 2 TL Gemüsebrühe-Pulver, 1 kleiner Wirsing, 1 Stange Lauch, 3 Karotten, 2 EL Rapsöl, 1 Tasse Rinderbrühe, 100 g Sauerrahm.
Zubereitung: Kartoffeln und Petersilie schälen, würfeln, in etwas Salzwasser garen, abgießen, 1 Tasse Kochwasser auffangen, Gemüsebrühe einrühren. Karotten schälen, in dünne Streifen schneiden. Wirsing in kleine Stücke teilen. Lauch in Röllchen schneiden. Rapsöl im Topf erhitzen. Wirsing, Lauch und Karotten anbraten. Rinder- und Gemüsebrühe angießen, 10 min garen. Sauerrahm und Kartoffelmix untermischen, salzen, pfeffern, kurz erhitzen.