

Bratkartoffeln

Unsere frühen Kartoffeln haben inzwischen etwas an Stärke abgebaut und eignen sich hervorragend, für Bratkartoffeln. Es braucht: Kartoffeln, Butter, Öl, aromatische Kräuter wie Thymian oder Rosmarin, Salz und Zwiebeln, Knoblauch oder Speck

Kartoffeln waschen und mit der Schale kochen, bis ein kleiner Spieß leicht hineingleitet. Mindestens zwei Stunden abkühlen lassen und dann pellen (leichter geht's, wenn sie frisch aus dem Topf kommen - aber heißheißheiß!). In 1cm Würfeln schneiden und in Butter-Öl Gemisch bei mittlerer Hitze braten. Dabei immer erst wenden, wenn die unterste Schicht etwas braun geworden ist. Lecker ist es, wenn Kräuterzweige mitgeröstet werden. Wichtig: die Pfanne nicht zu voll machen. Fünf Minuten vor Ende nach belieben noch Zwiebeln Knoblauch oder Speck zugeben und mitbraten.

Kartoffelgratin (einfach)

800gr Kartoffeln, Knoblauch, Butter für die Form, Muskat, Pfeffer, Salz, 250-300gr Sahne

Kartoffeln schälen und in 1mm Scheiben hobeln. In eine große Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Eine möglichst weite Form (weite Form = viel Kruste) mit einer halbierten Knoblauchzehe ausreiben und dann mit weicher Butter austreichen. Die gewürzten Kartoffelscheiben in die Form geben und gleichmäßig dick verteilen - etwas andrücken und die Sahne darüber gießen. Nach Belieben noch dünn mit geriebenem Hartkäse (z.B. Gruyere, Comte oder Parmesan) bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft) für ca 15 Minuten anbacken und dann auf 140-150° zurückstellen. Insgesamt ca45-50 Minuten backen. Mit einem spitzen Messer kontrollieren, ob die Scheiben weich sind. Ergibt zusammen mit einem Salat eine vollständige Mahlzeit.

Pommes aus Apfelbacher Kartoffeln

Für richtig gute Pommes Frites braucht es Kartoffeln mit hohem Stärkeanteil. Unsere "Neuen" sind gerade perfekt dafür. Zutaten: pro Nase ca. 400gr Apfelbacher-Kartoffeln, 3 Liter Öl (zum Frittieren - lässt sich bis zu 10x verwenden), 60ml Weißweinessig, Salz, ein Schaumlöffel - ideal ist ein Thermometer für die Öltemperatur.

Kartoffeln waschen und ungeschält in 7-8mm Stäbchen schneiden. Dann zweimal waschen um anhaftende Stärke abzuwaschen. In einer großen Schüssel ca 3ltr Wasser mit dem Essig mischen und die Stäbchen darin für eine halbe Stunde baden. Danach abtropfen und in einem Küchentuch gut abtrocknen. In einem großen Topf das Öl auf 140°C erhitzen und die Kartoffeln hinein geben. Bitte jeweils nicht mehr als 600gr auf einmal (=ca. 3 Hände voll) frittieren. Darauf achten, dass die Temperatur möglichst gleich bleibt. Die Kartoffeln für ca. 4 Minuten vorgaren und dann auf einem Blech

zum Abkühlen ausbreiten. Die Pommes mindestens zwei Stunden auskühlen lassen. Zum Fertigstellen das Öl auf 180-190°C aufheizen und die Pommes wieder in etwa 5-600gr Portionen goldbraun frittieren. In einem Sieb gut abschütteln, salzen und servieren. Das Öl lässt sich mehrfach verwenden. Dazu durch ein feines Sieb filtern und in die Flaschen zurück gießen. Bitte vor Licht und Luft geschützt aufbewahren, damit es nicht ranzig wird.

Lauchkartoffeln

800gr Kartoffeln, 400gr Lauch, ca. 350-400ml Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Muskat, Butter

Kartoffeln schälen und in 3mm Scheiben hobeln, Lauch halbieren und gut waschen. Ebenfalls in 3mm Streifen schneiden. In einer Schüssel den Lauch mit etwas Salz vermischen. Eine Auflaufform buttern und den Lauch darin verteilen. Die Kartoffeln ebenfalls in einer Schüssel mit Salz, Muskat und Pfeffer mischen und auf dem Lauch verteilen. Mit der Gemüsebrühe angießen, so dass die Oberfläche gerade erreicht ist. Mit Butterflöckchen besetzen und bei 200°C (Umluft) in den Ofen schieben. Nach 10 Minuten die Hitze auf 140°C reduzieren. Insgesamt ca. 60 Minuten garen (bis ein spitzes Messer leicht in die Kartoffelscheiben gleitet). Als Hauptgericht für 2-3 Personen. Mit Salat zusammen auch für mehr.

Sommerliches Kartoffelpüree mit Olivenöl

8-900gr Kartoffeln, Salz, Pfeffer, Muskat, ca 300gr heiße Milch oder Brühe (bitte nicht aus Pulver - dann lieber leicht gesalzenes Wasser nehmen), 1/4ltr Olivenöl (ein mildes fruchtiges wie von VitaVerde), ca 50gr Parmesan - frisch gerieben

Kartoffeln in der Schale weich kochen (ca 23 Minuten). Noch ganz heiß pellen (heißheißheiß!) und durch eine Kartoffelpresse drücken. Heiße Flüssigkeit angießen und mit einem stabilen Schneebesen gut durchschlagen. Dann das Olivenöl in dünnem Strahl angießen und weiter feste rühren. Zum Schluss kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und den geriebenen Käse einarbeiten.

Reibekuchen

Angaben pro Person: 650gr Kartoffeln geschält, 1 mittlere Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Ei, 1,5El Mehl (+fakultativ: 25gr geriebener Käse). Gewürze: Muskat, Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian, reichlich Öl zum Braten

Kartoffeln zusammen mit Zwiebeln und Knoblauch fein reiben. Pro Person etwa einen gestrichenen Esslöffel Salz untermischen und 20 Minuten stehen lassen. Das Salz zieht Wasser aus der Masse und die Reibekuchen werden knuspriger. Wer hat, kann eine Messerspitze Vitamin C Pulver untermischen. Das verhindert ein Braunwerden der Kartoffeln. Die Kartoffelmasse in ein grobes Sieb oder einen

Durchschlag geben und gut abtropfen lassen. Gelegentlich wenden. Danach muss die Masse noch mit den Händen (oder in einem Tuch) gut ausgedrückt werden. Die Flüssigkeit dabei auffangen, 10 Minuten stehen lassen und dann vorsichtig abgießen. Die Kartoffelstärke hat sich abgesetzt und kann wieder zur Reibekuchenmasse gegeben werden. Jetzt noch Ei, Käse, das Mehl und die Gewürze zufügen und alles gut mischen. Am Besten schmecken die Reibekuchen, wenn man sie schwimmend ausbackt (also ca. 1cm Öl in die Pfanne gibt). Übriggebliebene Reibekuchen lassen sich gut einfrieren und im Toaster wieder aufknuspern. Dazu passt Apfelkompott (klassisch-rheinisch), aber auch Salat oder Tzatziki.

Kartoffelgnocchi

1kg Kartoffeln, 300gr Mehl (gerne auch Hartweizenmehl - das macht die Gnocchi noch gelber), 2 kleine Eier (ca 80gr), geriebener Parmesan nach Geschmack, Salz, Pfeffer, Muskat

Kartoffeln waschen und in der Schale kochen. Noch heiß pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Auf einer Arbeitsfläche ausbreiten, kurz auskühlen lassen und mit Mehl, 10gr Salz, Muskat und dem Eie vermengen, bis die Masse gerade eben homogen vermischt ist. Nicht lange kneten (dadurch bindet das Gluten aus dem Mehl und die Gnocchi werden zäher als nötig). Portionsweise auf einer bemehlten Fläche zu Rollen formen und quer mit einer Teigkarte Klößchen abstechen. Einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Gnocchi darin leise simmernd garen. Nach fünf Minuten sind sie fertig. Damit der Topf nicht zu voll wird, kann man sie im Ofen bei ca 70°C warm halten. Zum Servieren in einer Sauce nach Wahl übergießen und mit Parmesan bestreuen. Wir empfehlen Salbeibutter.

Überzählige Gnocchi lassen sich hervorragend in einem Beutel einfrieren (vorher dünn einölen). Dann einfach bei Bedarf aufgetaut in einer Pfanne mit Butter und ein paar Zwiebelchen kurz aufbraten.

Kartoffelgratin (einfach)

800gr Kartoffeln, Knoblauch, Butter für die Form, Muskat, Pfeffer, Salz, 250-300gr Sahne

Kartoffeln schälen und in 1mm Scheiben hobeln. In eine große Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Eine möglichst weite Form (weite Form = viel Kruste) mit einer halbierten Knoblauchzehe ausreiben und dann mit weicher Butter austreichen. Die gewürzten Kartoffelscheiben in die Form geben und gleichmäßig dick verteilen - etwas andrücken und die Sahne darüber gießen. Nach Belieben noch dünn mit geriebenem Hartkäse (z.B. Gruyere, Comte oder Parmesan) bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft) für ca 15 Minuten anbacken und dann auf 140-150° zurückstellen. Insgesamt ca45-50 Minuten backen. Mit einem spitzen Messer kontrollieren, ob die Scheiben weich sind. Ergibt zusammen mit einem Salat eine vollständige Mahlzeit.