

KARTOFFEL -



GERICHTE



# Kartoffel-stampes

(für 4 Person)

## Zutaten:

- 1 kg Möhren
- 1 kg Kartoffeln
- 100 g Dörrfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 EL Öl
- 2 Würfel Fleisch- oder Gemüsebrühe
- 1 Messerspitze Pfeffer
- 1 Messerspitze Pfeffer
- 1 TL Salz
- 1 Bund Petersilie

## Zubereitung:

Kartoffeln und Möhren schälen, in Stücke schneiden. Im kochenden Wasser die Brühwürfel auflösen. Die Kartoffeln und Möhren dazugeben und ca. 20 Minuten garen. Das Gemüse mit einem Kartoffelstampfer klein drücken. In einer Pfanne, das in Würfel geschnittene Dörrfleisch und die kleingeschnittene Zwiebel in 1 EL Öl, so lange braten, bis das Dörrfleisch knusprig ist.

Zuerst das Zwiebel-speck-Gemisch und zum Schluss die kleingehackte Petersilie unterheben.



# KARTOFFELGRATIN

## kartoffelgratin

4 personen

### Für das Gratin

- 1 kg festkochende Kartoffeln • 3 El weiche Butter •  $\frac{1}{2}$  l Milch • Salz • Pfeffer • 1 messerspitze geriebene Muskatnuss • 2 Hl getrockneter thymian • 150g geriebener Hartkäse (Emmentaler o. Gouda) **Außerdem:** Küchenreibe!

1. Für das Gratin die Kartoffeln schälen, waschen und mit dem Messer o. auf der Küchenreibe in feine Scheiben schneiden bzw. hobeln. Ein Backofengitter auf die mittlere Schiene in den Backofen schieben und den Ofen auf  $180^{\circ}\text{C}$  (Umluft:  $160^{\circ}\text{Grad}$ ) vorheizen.

2. Eine große, flache ofenfeste Form mit 1 El weicher Butter einfetten. Die Kartoffelscheiben locker in die Form schichten, am besten wie Dachziegel **Reihe für Reihe**.

3. Ein Topf kalt ausspülen (nicht abtrocknen, damit die Milch nicht anbrennt!) und die Milch darin bei mittlerer Hitze heiß werden lassen, dabei ab und zu umrühren.



4. Die Milch mit 1 Hl Salz und 1 Prise Pfeffer, geriebenen Muskatnuss und dem Thymian würzen. Den geriebenen Hartkäse bis auf 2 El mit dem Schneebesen unter die heiße Milch rühren, bis er geschmolzen ist.

5. Die Milch-Käse-Mischung über die Kartoffeln gießen. Den restlichen Käse darüberstreuen. Übrige Butter in kleinen Stücken darauf verteilen.

6. Das Gratin auf das Ofengitter stellen (**Topfhand-  
schuh!**) und 50 bis 60 Minuten goldbraun backen (**Küchenwecker!**). Falls die Oberfläche zu schnell braun wird, nach 30 Minuten mit Alufolie abdecken.



# BAMBES



- ZUTATEN:**
- 1 kg Kartoffeln
  - 1/2 TL Salz
  - 1 EL Mehl
  - Bratfett



## ZUBEREITUNG:

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und reiben.
2. Die Kartoffelmasse mäßig ausdrücken.
3. Anschließend würzen und das Mehl unterrühren.
4. Die entstandener Kartoffelmasse in heißem Fett esslöffelweise gold-gelb ausbacken.

**Tipp:** Bumbes können süß, mit Zucker, Apfelmus oder Heidelbeeren gegessen werden. Aber auch pikant mit Zwiebelwürfeln.



# SPÄLKLE

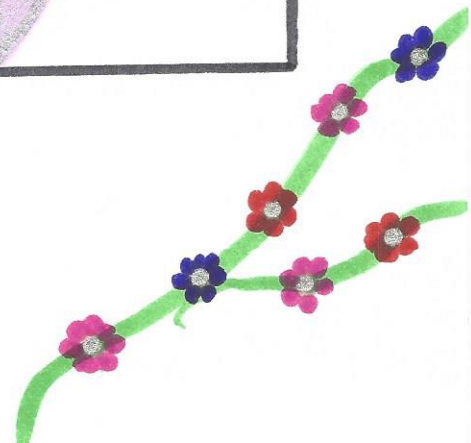
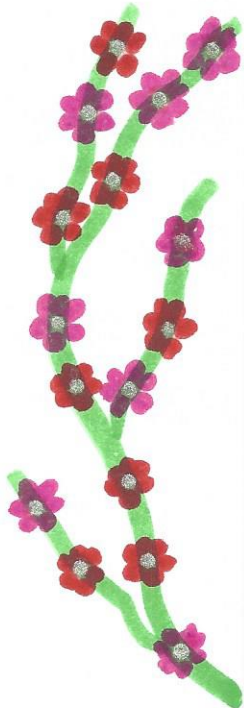
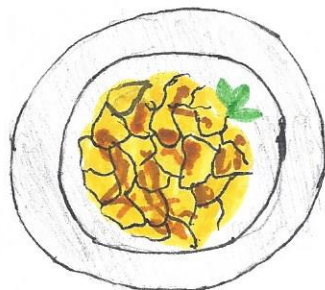
**ZUTATEN:**

- 1kg Kartoffeln
- 50g Bratfett
- Salz
- 1 Zwiebel

## ZUBEREITUNG:

1. Rohe Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Das Fett in einer Pfanne erhitzen, Kartoffeln hinzugeben.
3. Während des Bratens das ganze öftters wenden.
4. Zum Schluss die klein geschnittenen Zwiebelwürfel zugeben und so lange braten, bis die Zwiebeln glasig sind.

**TIPP:** Schmeckt auch mit Rührei sehr lecker.



# PFÄLZER GRUMBEERWATTELE

je nach  
Zubereitung



## Zutaten: (für 10 S.)

250 g Mehl  
0,6 Würfel Hefe  
2½ Tassen lauwarme Milch  
2½ kg Kartoffeln  
2½ Stangen Lauch  
8 Eier  
Salz; Pfeffer; Muskat  
(375 g Speckwürfel)

## Anleitung:

Aus Mehl, Hefe und Milch einen flüssigen Teig anrühren.

Die Kartoffeln schälen und fein reiben, dann ausdrücken. Den Lauch klein schneiden. Anschließend den Teig mit Kartoffeln, Lauch (und Speck) vermengen. Eier hinzugeben und würzen.

Das Waffeleisen heiß werden lassen und gut einölen.

Waffeln backen und warm essen.

### Tippi:

Wenn man den Speck weglässt, braucht man etwas mehr Salz.



# „SCHALES“- REIBKARTOFFELN

( für vier Personen )

## Zutaten:

1 kg Kartoffeln  
2 Stangen Lauch  
1 Bund Peterlie  
2 Brötchen  
Milch  
2-3 Eier  
Salz, Pfeffer  
Knoblauch  
Öl  
200 g kleine  
(Dörrfleischstückchen)

## Tipp:

Am besten mit der Pfanne auf dem Tisch servieren.  
Wir essen Apfelmus oder eingekochtes Obst dazu.

## Zubereitung:

Kartoffeln waschen, schälen und mit einer Reibe klein reiben. Die Brötchen in Milch einweichen, ausdrücken und zu dem Kartoffelteig geben. Lauch und Petersilie waschen, kleinschneiden und ebenfalls hinzugeben.

Nun die Eier hinzugeben mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken und gut verrühren.

Eine gusseiserne Pfanne gut erwärmen und Öl hinzugeben bis der Boden der Pfanne bedeckt ist. Wenn das Öl heiß ist, die Kartoffelmasse in die Pfanne geben und die Dörrfleischstückchen darüber verteilen und Pfanne mit Deckel verschließen.

Das Ganze muss nun mehrmals mit einem Bratschieber umgerührt werden bis sich eine braune Kruste bildet (gegebenenfalls bei Bedarf etwas Öl hinzugeben).



# SCHÜTTELM

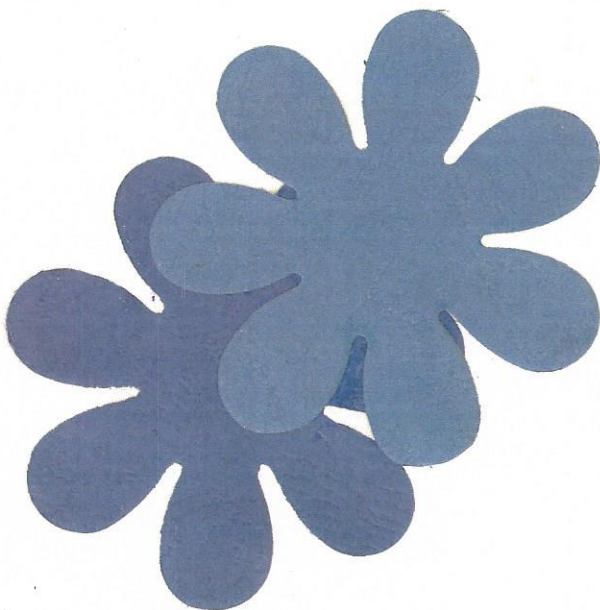
## POMMES

### Zutaten:

- 1kg Kartoffeln
- 2 EL Öl
- 200g Naturjoghurt
- 3 EL Schmand
- 1 Knoblauchzehe
- Salz & Pfeffer
- Backpapier für das Blech  
(Proportion: 250 Kcal, 6g Eiweiß, 11g Fett, 32g Kohlenhydrate)

### Zubereitung:

- ① Den Backofen auf 250° vorheizen. Kartoffeln gründlich waschen und ungeschält halbieren. In etwa 1cm breite Stücke schneiden.
- ② Die Kartoffelstücke mit dem Öl und 1 TL Salz in eine Schüssel geben. Alles gut durchschütteln, so dass sich die Zutaten vermischen.
- ③ Ein Backblech mit Backpapier auslegen und \*gleichmäßig verteilen. Im Backofen die Schüttelpommes ca. 25 min. Goldbraun backen.
- ④ In der Zwischenzeit Joghurt und Schmand verrühren. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zu den Schüttelpommes servieren.



Tipp:  
Die Schüttelpommes sind eine gesunde, fettarme Alternative zu frittierten Pommes mit Ketchup


\*Die Schüttelpommes



# GRUMBEERKICHELCHA




Zutaten für 10 Portionen

- 30 große Kartoffeln
- 7 1/2 Zwiebeln
- 20 EL Mehl
- 5 Eier
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Apfelmus





Anleitung  
Die geschälten Kartoffeln reiben, mit viel Salz und wenig Pfeffer würzen.

Eier und gewürfelte Zwiebeln dazugeben. Mit soviel Mehl bestäuben, dass die Kartoffelmasse deckt ist (kann mehr oder weniger als 20 EL sein). Alles ordentlich miteinander verrühren.



Portionsweise Kichelcha ausbacken (sie müssen in Öl schwimmen), danach auf Küchenkrepp abtropfen lassen.



Wahlweise mit Apfelmus servieren.



# Saarländischer Sauerkrautauflauf (veg).

Rezept für 3 Personen

Zutaten:

5 mittelgroße Kartoffeln

200 ml Milch

100 ml Wasser

3 Zwiebeln

2 Eier

3 EL Butter

1/2 Apfel

1 Knoblauchzehe

300g gekochtes Sauerkraut

1 Becher Sahne (alternativ Soja-Cuisine)

3 EL saure Sahne

2 EL mittelscharfer Senf

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Etwas Schnittlauch (in feine Ringe schneiden)

Zubereitung:

Den Backofen auf 200° vorheizen (Heißluft 180°)

Kartoffeln waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Mit 100 ml Milch, 100 ml Wasser und etwas Salz bissfest kochen und danach abschütten.

Zwiebeln schälen und mit dem Knoblauch in feine Scheiben schneiden, beides in der Butter glasig dünsten. Apfel würfeln.

Sauerkraut abgetropft in eine gefettete feuerfest

Auflaufform geben.

Gekochte Kartoffel schreben

mit den Zwiebeln und den Apfelwürfeln vermischen,

mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken

und über das Sauerkraut geben. Sahne, restliche

Milch, saure Sahne, Eier und Senf verrühren, salzen und

Pfeffern und über den

Schmeckt

Auflauf gießen

Auflauf nun im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen

Wer gerne Schnittlauch mag, kann die feinen Ringe vor dem Servieren über den Auflauf streuen.

Schmeckt aber auch sehr gut!

Guten Appetit