

Chips Rezept

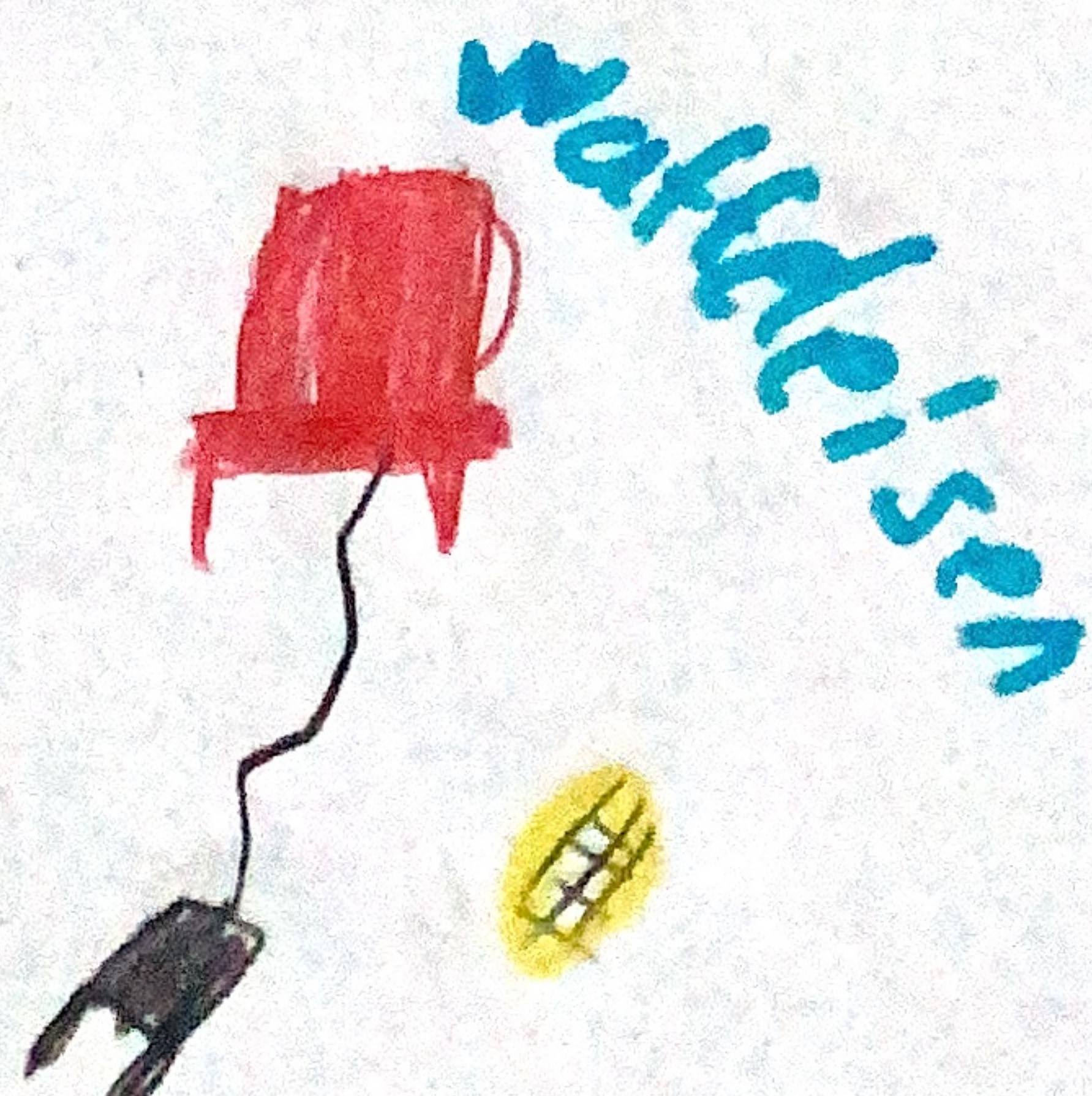
von Mathilda

Zutaten:

- Kartoffeln
- Öl
- Salz

Zubereitung:

- Wasche die Kartoffeln mit einer Bürste gründlich ab.
- Koche die Kartoffeln, bis sie weich sind.
- Lasse danach die Kartoffeln abkühlen.
- Schneide die Kartoffeln in dicke Scheiben und salze sie.
- Heize ein ~~Waffeleisen~~ Waffeleisen vor.
- Lege zwei Kartoffelscheiben in das Waffeleisen und schließe den Deckel.
- Lasse die Kartoffelchips im Waffeleisen, bis sie knusprig sind.



Pommes

von Bruno

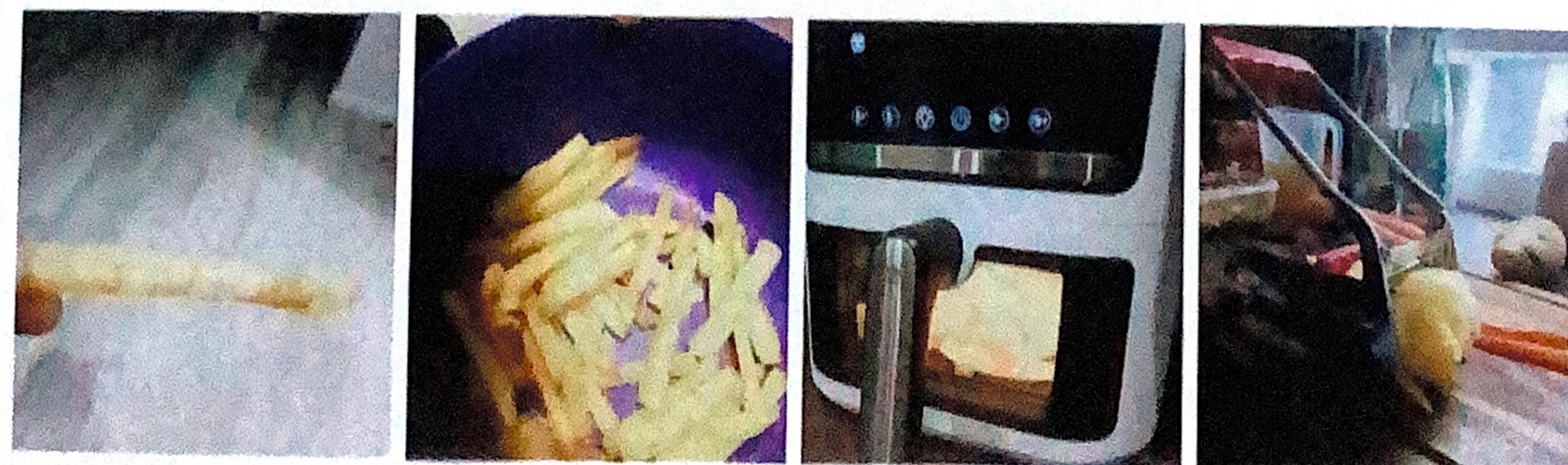
Zutaten:

- Kartoffeln
- Wasser
- Gewürz

Zubereitung

- Schäle Kartoffeln.
- Drücke Kartoffeln durch die Pommes Maschine.
- Koche Pommes für 5 Minuten lang.
- Spüle Pommes und trockne sie anschließend.
- Mache Pommes in der Heißluftfritteuse knusprig.
- Würze nach Geschmack.

Guten Appetit!



Kartoffeln mit Quark und Leberwurst

von Niklas

Zutaten:

- 250 Gramm Kartoffeln
- 100g Quark
- 2 kleine Zwiebeln
- Leberwurst

Zubereitung

- Stelle den Topf auf den Herd.
- Gib die Kartoffeln ins Wasser.
- Stelle den Herd auf Stufe 4/5 an.
- Lasse die Kartoffeln ca. 10-15 Minuten kochen.
- Nehme den Topf nach dem Kochen vom Herd.
- Schütte den Rest Wasser ab.
- Richte die Teller mit Leberwurst, Quark und Butter an.

Guten Appetit! (Gutes Abendmahl)



Rohe Bratkartoffeln

von Jill

Zutaten:

- 500g Kartoffeln
- 30 g Bratfett
- Salz
- 1 Zwiebel
- Schnittlauch
- 1-2 Eier

Zubereitung:

- Schäle und koch die Kartoffeln.
- Schneide die Kartoffeln in Scheiben.
- Erhitze das Fett und gib die Kartoffeln hinzu.
- Streue Salz darüber.
- Wende die Kartoffeln während des Bratens.
- Schneide die Zwiebel kleinwürfig und gib sie dazu.
- Schlage nach Belieben einige Eier über die Bratkartoffeln, die hingegen nur kurz stocken dürfen.
- Streue reichlich feingeschnittenen Schnittlauch darüber.



Rezept Kartoffelbrei

von Hanna

Zutaten:

- 780g Kartoffeln
- 100m Milch
- Prise Salz
- nach Bedarf Majoran

Zubereitung:

1. Wasche die Kartoffeln.
2. Schäle die Kartoffeln und schneide sie klein.
3. Gib die Kartoffel in einen großen Topf mit einer Prise Salz und koch sie.
4. Gieße das Wasser ab, wenn die Kartoffeln weich sind.
5. Füge Milch zu den Kartoffeln hinzu und zerkleinere sie mit einem Kartoffelstampfer.
6. Füge Majoran hinzu.

Fertig.



Kartoffelauflauf

von Elena

Zutaten:

- 600 g Kartoffeln
- 2 große Zwiebeln
- 1 Zwiebel
- 100 ml Sahne
- 400 ml Milch
- 5 EL Speisestärke
- Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 150 g Käse
- 50 g Butter



Zubereitung:

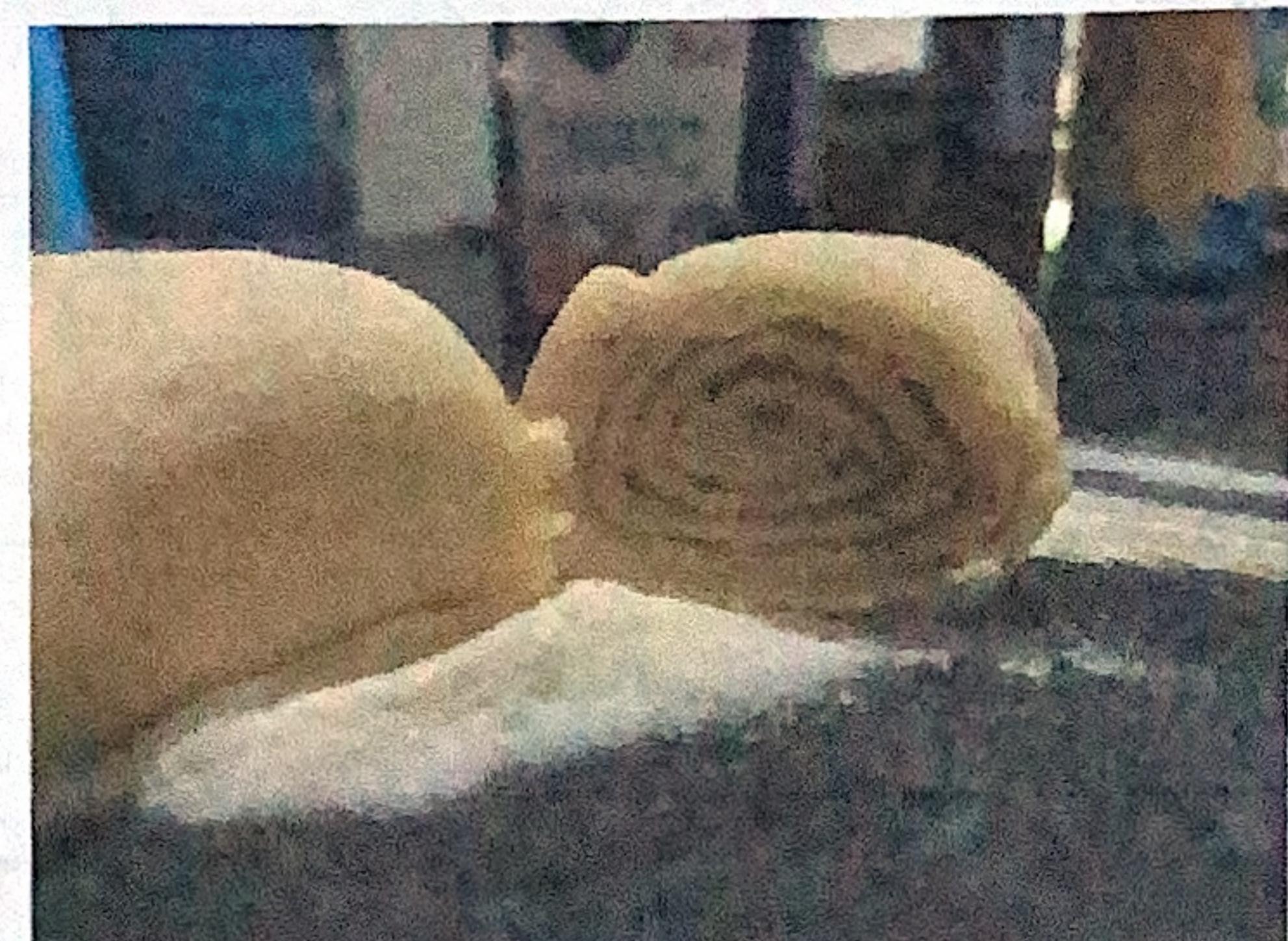
- Wasche die Kartoffeln und Möhren.
- Schäle und raspele sie in Scheiben.
- Schneide die Zwiebel in Würfel.
- Schmelze die Butter in der Pfanne, brate die Zwiebel an.
- Mische Sahne, Milch, Stärke und Gewürze und koch es mit der Zwiebel auf.
- Fülle die Kartoffeln und Möhren in die Auflaufform, übergieße sie mit Soße.
- Bestreue alles mit Käse.
- Backe es bei 180°C und 50 Minuten.

Fertig.

Omas Wickelklöße

Zutaten:

- 6 Kartoffeln (mehlig kochend)
- 300 Gramm Mehl
- Salz
- Muskat
- 2 Eier
- Milch
- Butter
- Semmelbrösel
- etwas Mehl zum ausrollen



Zubereitung:

Koche 6 Kartoffeln und lasse sie dann abkühlen.

Pelle sie und quetsche sie anschließend durch die Kartoffelpresse.

Gib das Mehl, etwas Salz und Muskat, die Eier und einen Schluck Milch hinzu.

Knete alles gut durch bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

Lasse nun Butter in einem kleinen Topf braun werden.

In der Zwischenzeit bestreue deine Arbeitsfläche mit Mehl und rolle den Teig darauf mit einem Nudelholz aus. Achte darauf, dass er nicht zu dünn wird.

Bestreiche nun den ausgerollten Teig mit der braun gewordenen Butter. Streue darüber die Semmelbrösel.

Rolle den Teig zu einer Wurst zusammen und schneide sie danach in gleich große Stücke.

Lasse reichlich gesalzenes Wasser in einem großen Topf kochen.

Gib die Klöße hinein und lasse sie ca. 25 Minuten bei kleiner Hitze garen.

Guten Appetit!

Rezept Kartoffelsalat

von Frau Etterer

Zutaten: (4 Portionen)

- 1,20 kg mittelgroße Kartoffeln (bevorzugt festkochende Sorte)
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Radieschen
- 200 g Gewürzgurken + 4 EL Sud
- 400 g Joghurt
- 1 EL mittelscharfer Senf
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer



Zubereitung:

- Wasche die ungeschälten Kartoffeln, gib sie in einen Topf, bedecke sie mit Wasser und lasse sie aufkochen. Sobald die Kartoffeln kochen, reduziere die Hitze und gare sie je nach Größe der Knollen 20-30 Minuten köchelnd.
- Brause in der Zwischenzeit den Schnittlauch ab, schüttle ihn trocken und schneide ihn in feine Ringe.
- Putze die Radieschen und schneide sie in dünne Scheiben oder hobele sie.
- Würfele die Gewürzgurken fein.
- Würze den Joghurt mit Gurkensud, Senf, Salz sowie Pfeffer kräftig.
- Schütte das Wasser der Kartoffeln ab, sobald sie gar sind und lasse sie ein wenig auskühlen. Pelle die noch heißen Kartoffeln und schneide sie in feine Scheiben.
- Vermische die heißen Kartoffeln mit Gewürzgurken, Radieschen sowie dem vorbereiteten Dressing vorsichtig und lasse alles 15 Minuten ziehen.
- Mengen den Schnittlauch unter und schmecke den Salat nochmals mit Salz sowie Pfeffer ab.
- Lasse den Salat bis zum Verzehr im Kühlschrank ziehen oder genieße ihn lauwarm.

Guten Appetit!

Kartoffelrösti

Zutaten (für 2 Personen)

Kartoffeln festkochend	500g
Zwiebel	1 Stück
Mehl	2 EL
Salz	
Pfeffer schwarz aus der Mühle	
Muskatnuss	
Öl	

Zubereitung

Schäle die Kartoffeln und befreie sie von den Augen. Damit die Kartoffeln sich nicht verfärben, gebe diese in eine Schüssel mit Wasser. Reibe anschließend die Kartoffeln grob. Die geriebenen Kartoffeln kommen dann auf ein Handtuch und werden kräftig ausgewrungen, damit sie schön trocken werden.

Die ausgedrückten Kartoffeln kommen zusammen mit der kleingeschnittenen Zwiebel zurück in eine Schüssel.

Alles gut salzen und mit Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Für die Bindung zwei Esslöffel Mehl unterrühren. Rösti formen. In einer heißen Pfanne (mittlere Hitze) die Rösti in reichlich Öl von beiden Seiten ausbacken.

Die Rösti kurz auf einem Küchentuch legen, damit etwas von dem Fett aufgesaugt wird.

Guten Appetit.