

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Profi: Beilagen

2014-2020

122 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 27. Juli 2022.

Inhalt

Apfel-Rösti	1
Apfel-Rotkohl-Knödeln	1
Apfel-Rotkohl	2
Asiatisches Wok-Gemüse vom Grill	3
Bäckerin-Kartoffeln	3
Balsamico-Champignons	4
Bayerisches Sauerkraut	4
Birnen-Senf Chutney	4
Blaukraut	5
Blaukraut	5
Blumenkohl 'Couscous'	6
Blumenkohl	6
Brennessel-Gemüse mit holländischer Soße	7
Cremiges Käse-Risotto	7
Curry-Linsen	8
Der schnellste Rotkohl der Welt	8
Erbsen-Möhren-Gemüse	9
Erbsen-Püree	9
Focaccia mit Rosmarin	10
Frijoles	11
Frittierte Eier	11
Frittierte Pommes	11
Gebackener Fenchel mit Zitronen-Butter	12
Gebratener Rotkohl	12
Geschmorter Rosenkohl	12
Gewürz-Kartoffeln	13

Gnocchi mit Salbei	13
Gnocchi	14
Gnocchis	14
Grünes Kartoffel-Püree	15
Gratinierter Käse-Kartoffeln	15
Grieß-Nockerl	16
Grillgemüse-Kartoffel-Salat	16
Gurkengemüse mit Dill und Speck	17
Jägerkraut	17
Käse-Knödel	18
Käse-Spätzle	18
Kürbis-Gnocchi	19
Kürbis-Kartoffel-Rösti	19
Kürbiskern-Kartoffeln	20
Kürbiskern-Kartoffeln	20
Kartoffel-Auflauf	20
Kartoffel-Ecken	21
Kartoffel-Gemüse-Gröstl	21
Kartoffel-Gratin, klassisch	22
Kartoffel-Käserolle	22
Kartoffel-Klöße	23
Kartoffel-Knödel	24
Kartoffel-Knödel	24
Kartoffel-Knödel	25
Kartoffel-Kohlrabi-Püree	25
Kartoffel-Kokos-Gratin vegan	26
Kartoffel-Krapfen	26
Kartoffel-Püree-Variationen	27
Kartoffel-Püree	28
Kartoffel-Rösti in einer Pfanne	28
Kartoffel-Rösti	29
Kartoffel-Rösti	29
Kartoffel-Süßkartoffel-Rösti	30

Kartoffel-Salat	31
Kartoffel-Salat	32
Kartoffel-Stampf	32
Kartoffel-Wirsing-Gemüse	32
Kartoffelgratin	33
Klassisches Kartoffel-Gratin	33
Knusprige Kartoffeln aus dem Ofen	33
Kräuter-Polenta	34
Lila Kartoffel-Stampf	34
Mallorquinische Kartoffeln mit Mojo	35
Mangold-Gemüse	35
Marinierte Paprika	36
Mediterrane Bratkartoffeln	36
Mediterrane Bratkartoffeln	37
Ofen-Pommes	37
Orangen-Spargel	37
Paniertes Gemüse	38
Paprika-Gemüse	39
Paprika-Kraut	40
Peperonata	40
Persischer Reis	41
Piña-Colada-Risotto	41
Pilz-Bohnen-Cassiolette	42
Pilze	42
Pommes frites mit Panko-Hülle	43
Pommes frites	43
Pommes klassisch	44
Röstkartoffel	44
Rahm-Spitzkohl	45
Ratatouille	45
Risotto	46
Rosen-Reis	46
Rote Bete Carpaccio	47

Süße Karotten	48
Süßkartoffel-Sellerie-Püree	48
Sauerkraut-Strudel	48
Sauerländer Potthucke	49
Schwäbischer Kartoffel-Salat	50
Selbstgemachte Pommes frites	50
Semmel-Knödel	51
Servietten-Knödel	51
Spaghetti aglio, olio e peperoncino	52
Spaghetti al pesto rosso	52
Spaghetti all'amatriciana	52
Spaghetti alla puttanesca	53
Spaghetti alle vongole	53
Spargel-Auflauf	54
Spinat-Knödel	55
Spinat-Knödel	56
Spinat-Nudeln	56
Steckrüben-Kürbis-Rösti	57
Steirischer Kartoffel-Gurken-Salat	57
Tahdig - persischer Reis	58
Tintenfisch-Risotto	58
Tomaten-Reis	59
Tomaten-Reis	59
Varianten für Rosmarin-Kartoffeln	60
Varianten von Bratkartoffeln	61
Vichy-Karotten	62
Weißer Spargel in der Folie gegart mit Thymian-Butter	62
Weißkohl-Coleslaw	63
Wirsing-Rahm	63
Wurzel-Gemüse mit Spitzkohl	63

Index **64**

Apfel-Rösti

Für 4 Personen

Für die Rösti:

1 Zwiebel	1 EL Rapsöl	600 g Kartoffeln
1 säuerlicher Apfel	Salz, Pfeffer	3 EL Butterschmalz

Für die Apfel-Rösti die Zwiebel schälen, fein schneiden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin goldbraun rösten. Anschließend auskühlen lassen.

Die Kartoffeln waschen und schälen. Geschälte Kartoffeln auf der groben Reibe direkt in eine Schüssel mit kaltem Wasser reiben.

Die geriebenen Kartoffeln auf ein Küchentuch geben, gut ausdrücken und in eine Schüssel geben. Den Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Apfel grob reiben und mit den Röstzwiebeln zu den Kartoffeln geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und durchmengen.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und aus der Kartoffelmasse mit einem Löffel kleine Rösti in die Pfanne setzen und diese von beiden Seiten knusprig braten.

Rainer Klutsch am 15. Februar 2019

Apfel-Rotkohl-Knödeln

400 g Apfel-Rotkohl	180 g Semmelbrösel	80 g Mehl
2 Eier	1 Zimtstange in Streifen	500 ml Pflanzenöl

400 g des Apfel-Rotkohls (am besten vom Vortag) auf einem Sieb abtropfen lassen. Den Apfel-Rotkohl mit 60g Semmelknödeln vermischen und mit feuchten Händen zu Knödeln formen, in der Mitte mit dem Finger eine Mulde eindrücken und dann einen Zimtstreifen einstecken. Knödel ins Tiefkühlfach stellen und anfrieren lassen.

Anschließend in Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln panieren und langsam goldbraun in ca. 160 Grad heißem Pflanzenfett ausbacken und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Johann Lafer am 14. Dezember 2019

Apfel-Rotkohl

1 kg Rotkohl	1 Zimtstange	2 Gewürznelken
1 Lorbeerblatt	2 Wacholderbeeren	10 weiße Pfefferkörner
2 EL flüssiger Honig	50 ml Weißweinessig	200 ml Rotwein
2 Zwiebeln	250 g Äpfel (z.B. Boskop)	
50 g Gänseschmalz	50 g Preiselbeermarmelade	Salz, Pfeffer
1 Papier-Teefilter	Küchengarn	

Den Rotkohl vierteln, die äußeren Blätter und den Strunk entfernen. Den Rotkohl in feine Streifen hobeln oder schneiden.

TIPP:

Je gleichmäßiger Sie den Kohl schneiden, desto gleichmäßiger wird er gar. Wenn Sie größere Mengen verarbeiten, ist die Küchenmaschine eine praktische Alternative.

Zimt, Nelken Wacholderbeeren und Pfeffer in einen Teefilter oder ein Mull Tuch geben und mit Küchengarn zubinden.

Rotkohl mit Preiselbeermarmelade, Honig, Essig und Rotwein mischen und den Gewürzbeutel dazugeben. Den Rotkohl abgedeckt über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Den Rotkohl in einem Sieb abtropfen lassen. Den Sud dabei auffangen.

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Äpfel waschen, schälen und das Fruchtfleisch grob würfeln. Das Schmalz in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten.

Rotkohl zu den Zwiebeln geben und andünsten. Die gewürfelten Äpfel dazugeben und gut mit dem Rotkohl mischen. Mit dem Sud aufgießen und mit 1 TL Salz würzen. Den Rotkohl einmal aufkochen lassen und zugedeckt bei milder Hitze 30 Minuten schmoren.

Dann offen 15 Minuten weitergaren, damit der Sud einkocht.

TIPP:

Für eine leichte Bindung reiben Sie eine kleine mehligkochende Kartoffel in den Kohl und garen sie 5 Minuten mit.

Den Gewürzbeutel entfernen und den Rotkohl mit Salz und Pfeffer abschmecken.

TIPP:

Der Rotkohl bekommt eine fruchtige Note, wenn Sie ihn mit Johannisbeer- oder Holunderbeersaft verfeinern.

Johann Lafer am 14. Dezember 2019

Asiatisches Wok-Gemüse vom Grill

Für 6 Personen

1 Brokkoli	125 g Reismudeln	1 Paprika rot
1 Paprika gelb	1 Knolle Fenchel	2 Zehen Knoblauch
1 Zwiebel	1 Kohlrabi	$\frac{1}{2}$ Spitzkohl
4 Lauchzwiebeln	3 Möhren	50 ml Sesamöl
1 Stück Ingwer	100 ml Sojasoße	200 ml Teriyaki-Soße
Gemüsefond	Salz, Pfeffer	

Den Wok auf dem Grill erhitzen.

2 Töpfe mit Salzwasser aufsetzen.

Brokkoli waschen, in Röschen schneiden und zwei Minuten in Salzwasser blanchieren. Anschließend kalt abschrecken, so behält er seine kräftige Farbe.

Im zweiten Topf die Reismudeln nach Packungsanweisung zubereiten.

Paprika entkernen, Fruchtfleisch würfeln. Fenchel mit Stielansatz würfeln.

Den Knoblauch und die Zwiebeln schälen und beides fein hacken.

Den Kohlrabi schälen und würfeln.

Den Spitzkohl in Streifen schneiden.

Die Lauchzwiebeln in Ringe schneiden.

Die Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Sehr dicke Möhren zuvor längst halbieren.

Sesamöl in den Wok geben und darin die Zwiebel und den Knoblauch andünsten.

Etwas später auch die Lauchzwiebeln hinzugeben.

Ingwer reiben und hinzugeben.

Das restliche Gemüse jetzt im Wok anschwitzen, bis es Farbe nimmt.

Mit Soja- und Teriyaki-Soße, sowie dem Gemüsefond ablöschen.

Brokkoli und Reismudeln unterheben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Björn Freitag am 20. September 2020

Bäckerin-Kartoffeln

Für zwei Personen

6 vorw. festk. Kartoffeln	1 Schalotte	20 g Butter
100 g Parmesan	100 ml heller Lammfond	

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln schälen, längs halbieren und in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Schalotte abziehen, sehr fein würfeln und in eine mit Butter eingestrichene, ofenfeste Form dekorativ einsetzen. Mit Fond untergießen und im vorgeheizten Ofen unbedeckt garen. Währenddessen Parmesan reiben und restliche Butter in einem Topf schmelzen lassen.

Die Kartoffeln im Ofen kurz vor dem Servieren mit geriebenem Parmesan bestreuen, mit flüssiger Butter beträufeln und goldgelb werden lassen.

Mario Kotaska am 06. September 2019

Balsamico-Champignons

Für 4 Portionen

500 g Champignons geputzt $\frac{1}{4}$ Stange Lauch in Steifen 1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer 200 ml Balsamicoessig

Champignons in einer sehr heißen Pfanne in Olivenöl anbraten. Wenn sie Farbe annehmen, Hitze halbieren und den Lauch dazugeben. Fett abgießen und mit Balsamicoessig ablöschen. Zur Hälfte einkochen lassen, würzen und über Nacht ziehen lassen. Zu diesen Antipasti passen sehr gut dünn geschnittene Parmaschinkenscheiben und Parmesankäse in kleinen Stücken.

Frank Rosin am 18. September 2014

Bayerisches Sauerkraut

Für 5 Personen

800 g Sauerkraut 3 Zwiebeln 1 Apfel
2 EL Olivenöl 20 g Flomen Gänseschmalz
1 TL Kümmel 2 EL Ahornsirup 250 ml Quittensaft
100 ml Geflügelbrühe Salz, Pfeffer

Sauerkraut in einem Sieb abtropfen lassen. Zwiebeln in dünne Streifen schneiden. Apfel schälen, vierteln, entkernen und 1,5 cm klein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Äpfel dazugeben und kurz mitdünsten. Flomen fein schneiden und untermischen. 2 Minuten dünsten, bis der Flomen geschmolzen ist. Mit Kümmel und Ahornsirup würzen und 2 Minuten bei mittlerer Hitze leicht karamellisieren lassen.

Das abgetropfte Sauerkraut unter die Zwiebeln mischen, mit Quittensaft und Brühe ablöschen und aufkochen. Bei mittlerer Hitze 15 Minuten schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tim Mälzer am 07. Dezember 2019

Birnen-Senf Chutney

3 EL Senfkörner 2 Schalotten 2 Birnen
2 Vanilleschoten 3 - 5 Sternanis $\frac{1}{2}$ Zimtstange
 $\frac{1}{4}$ TL Kardamom Salz 4 EL Zucker
300 ml Weißweinessig 1 Bio-Orange Rapsöl

Zu Beginn die Senfkörner mit Wasser übergießen. Schalotten und Birnen schälen und in kleine Würfel schneiden.

Zwei Vanilleschoten längs aufschneiden und mit einem Messer das Mark herauskratzen.

Vanillemark, Sternanis, Zimt, Kardamom sowie die ausgekratzten Vanilleschoten und etwas Bio-Orangenschale in Öl anbraten.

Die Schalotten zugeben und ein wenig salzen.

Verbraucher.wdr.de © WDR 2020 Seite 6 von 16 Mit etwas Zucker karamellisieren. Die gewürfelten Birnen hinzufügen und bei voller Hitze kochen lassen.

Die gewässerten Senfkörner abwaschen, abtropfen lassen und zur BirnenSchalotten Mischung geben.

Mit Weißweinessig ablöschen und anschließend einkochen lassen, bis Birnen und Schalotten weichgekocht sind. Anschließend die Gewürze herausnehmen.

Das Chutney abkühlen lassen und zum Braten servieren.

Frank Buchholz am 23. Dezember 2020

Blaukraut

Für 6-8 Personen:

1 Kopf Blaukraut (1-1,5 kg)	1 Fl. Rotwein (trocken)	500 ml Apfelsaft
4 Stk. rote Zwiebeln	2 Stk. rote Äpfel	1 Stk. Orange
100 g Preiselbeeren	1 Stange Zimt	2 Lorbeerblätter
1 Prise Lebkuchengewürz	150 g Butter	Salz, Zucker, Pfeffer, Stärke

Das Blaukraut vom Strunk befreien und in feine Streifen hobeln oder möglichst fein schneiden. In eine große Schüssel geben, mit je einer großen Prise Salz und Zucker bestreuen und leicht durchkneten.

Anschließend mit dem Rotwein, dem Apfelsaft, den Preiselbeeren auffüllen, Lorbeer, Zimt zugeben, abdecken, einen Tag im Kühlschrank ziehen lassen.

Am nächsten Tag das Blaukraut herausnehmen, in einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Sud auffangen und die Gewürze entfernen.

Die Zwiebeln schälen, in feine Streifen schneiden und in einem großen Topf mit Butter anschwitzen. Das abgetropfte Kraut zugeben und mit anschwitzen. Dann mit der Hälfte des Einlegesudess auffüllen, bei mittlerer Hitze langsam komplett einkochen lassen, mit dem restlichen Sud auffüllen und wieder einkochen lassen, bis das Kraut weichgekocht ist. In der Zwischenzeit die Äpfel klein schneiden, zum Blaukraut geben, Saft und Abrieb der Orange zugeben, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Lebkuchengewürz abschmecken und mit etwas in kaltem Wasser angerührter Stärke leicht binden.

Alexander Herrmann am 23. November 2020

Blaukraut

Für 4-6 Personen

800 g Rotkohl	je 1 TL Salz und Zucker	1 EL Puderzucker
100 ml Portwein	200 ml kräftiger Rotwein	125 ml Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt	5 Pimentkörner	$\frac{1}{2}$ TL schwarze Pfefferkörner
2 Gewürznelken	1 Splitter Zimtrinde	2 cm Vanilleschote
$\frac{1}{2}$ 1 TL Zartbitterschokolade	1 EL Apfelmus	1 EL Preiselbeerkompott
1 EL Aceto Balsamico		

Vom Kohl die äußeren Blätter entfernen. Das Kraut vierteln und in nicht zu feine Streifen schneiden, den Strunk danach entfernen. Das Kraut in einer Schüssel mit Salz und Zucker mischen und 10 bis 15 Minuten ziehen lassen. Den Puderzucker in einem Topf bei milder Hitze hell karamellisieren, Portwein und Rotwein dazugießen und auf ein Drittel einköcheln lassen. Blaukraut und Brühe hinzufügen, das Ganze mit einem Blatt Backpapier bedecken und knapp unter dem Siedepunkt etwa 1 $\frac{1}{2}$ Stunden mehr ziehen als köcheln lassen, dabei öfter umrühren.

Nach etwa 1 Stunde Garzeit das Lorbeerblatt hinzufügen und Piment, Pfeffer, Nelken, Zimt und Vanilleschote in einen Einwegteebeutel füllen. Das Säckchen verschließen und ebenfalls zum Blaukraut geben.

Am Ende der Garzeit Schokolade, Apfelmus und Preiselbeeren unterrühren. Lorbeerblatt und Gewürzsäckchen wieder entfernen. Den Essig hinzufügen und das Kraut nochmals abschmecken.

Alfons Schuhbeck am 28. Januar 2020

Blumenkohl 'Couscous'

Für 4 Personen

1 kleiner Blumenkohl (400 g)	1 Zehe Knoblauch	1 Schalotte
2 TL Currypulver	2 EL Olivenöl	2 EL Weißweinessig
Salz, Pfeffer	1 Bund Frühlingszwiebeln	Honig
Harissa Gewürzmischung	1 Chilischote	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
50 g Cashewkerne	$\frac{1}{2}$ Granatapfel	

Den Blumenkohl waschen, putzen und in Röschen teilen. Die Blumenkohlröschen und je nach Geschmack eine Zehe Knoblauch und eine Schalotte zusammen mit Currypulver in die Küchenmaschine geben und so lange zerkleinern, bis es feinkrümelig ist.

Den Blumenkohl in eine Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Öl anrösten. Eine Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und unter das Blumenkohl Couscous rühren. Mit etwas Honig, Essig, Harissa und einer gehackten Chilischote und Koriander würzen.

Die Cashewkerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fettzugabe anrösten oder die ganzen Kerne im Ofen rösten und im Anschluss grob hacken.

Die Kerne aus dem Granatapfel lösen und mit den Cashewkernen zum Blumenkohl geben.

Johann Lafer am 03. März 2018

Blumenkohl

Für 4 Personen

700 g Blumenkohl	1 Bio-Zitrone	2 EL Pflanzenöl
200 g Sahne	75 g Butter	Salz, Pfeffer
Muskatnuss		

Den Blumenkohl putzen, die Röschen vom Strunk befreien und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Den Strunk ebenfalls kleinschneiden. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, dann etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Blumenkohlröschen und Strunkstücke in einer Pfanne mit 2 EL Pflanzenöl anbraten. Sobald der Blumenkohl eine schöne Farbe hat, etwa 12 schöne Röschen aus der Pfanne nehmen und beiseite Stellen. Restlichen Blumenkohl in der Pfanne mit Sahne ablöschen, 75 g Butter hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Kurz aufkochen lassen, dann mit einem Pürierstab oder im Mixer zu einer feinen Creme pürieren. Mit Zitronensaft abschmecken.

Beim Anrichten die Blumenkohlröschen zur Dekoration verwenden.

Benjamin Maerz am 20. Januar 2015

Brennessel-Gemüse mit holländischer Soße

Für 4 Personen:

500 g Brennesseln	2 Eigelb	250 g Butter
$\frac{1}{4}$ l trockener Weißwein	4 Zweige Petersilienstängel	1 Lorbeerblatt
6 Pfefferkörner	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
Muskatnuss	Salz	Pfeffer
2 EL Olivenöl	4 Einmachgläser	

Die Brennesseln putzen und die Stiele entfernen. In einem Sieb auf einem Topf im Wasserdampf (Deckel drauf) ca. 2 min. dämpfen.

Anschließend das Brennesselgemüse hacken.

Eine Pfanne mit Knoblauch ausreiben und Olivenöl hinein geben. Die Schalotte klein schneiden und in dem Olivenöl anschwitzen. Dann die Brennesseln unterheben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und auf Gläser verteilen.

Butter in einem Stieltopf erhitzen. Den Schaum mit einem Löffel entfernen, dann die Butter langsam durch ein Sieb (mit Küchentrepp ausgelegt) gießen und dabei das abgesetzte Wasser auf dem Topfboden zurücklassen. Die geklärte Butter wird für die Herstellung der holländischen Soße verwendet.

Den Weißwein in einem Stieltopf mit Petersilie, Lorbeer und Pfefferkörnern zum Kochen bringen, auf $\frac{1}{3}$ der Menge reduzieren und vom Herd nehmen. Petersilie, Lorbeer und Pfefferkörner entfernen.

Mit dem Schneebesen die beiden Eigelbe mit einer Prise Salz einrühren, dann bei kleiner Flamme wieder auf Temperatur bringen (ca. 65°). Dann nach und nach soviel von der lauwarmen, geklärten Butter hinzugeben, bis die Soße bindet. (Der Topf sollte dabei auf keinen Fall zu heiß werden, beim Einrühren der Butter am besten wieder vom Herd ziehen.) Jeweils 2-3 EL der Soße auf die Brennesseln geben und im Backofen bei 250° mit Obergrillfunktion für 2-3 min. gratinieren.

NN am 28. November 2020

Cremiges Käse-Risotto

Für 4 Personen:

50 g Butter	3 Schalotten, gewürfelt	3 Knoblauchzehen, gehackt
370 g Risottoreis	3 Lorbeerblätter	1 l Hühnerbrühe
200 l Weißwein	100 g Parmaschinken	1 EL Basilikum, gehackt
3 EL Parmesan	5 EL Olivenöl extra vergine	Salz, Pfeffer

Für das Risotto die Butter in einem Topf schmelzen, Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen, den Reis zugeben und glasig werden lassen. Nun die Lorbeerblätter hinzufügen und Brühe und Wein angießen. Gelegentlich rühren und ca. 18-20 Minuten suppig kochen.

Den Parmaschinken würfeln und knusprig anbraten. Basilikum, Parmesan und Olivenöl zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schinken-Basilikum-Mischung kurz vor dem Servieren und den Reis heben.

Christian Henze am 01. Juni 2018

Curry-Linsen

Für 4 Personen

30 g Karotte	30 g Sellerie	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl	1 TL gelbe Currypaste
2 TL Jaipur-Curry	200 g rote und gelbe Linsen	450 ml Geflügelbrühe
5 g Ingwer	Salz	1-2 EL Honig
1 Spritzer Zitronensaft		

Für die Linsen Karotte und Sellerie schälen und in sehr feine Würfel schneiden. die Schalotte und Knoblauch schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Currypaste und Jaipur-Curry untermischen, Knoblauch und die Linsen zugeben. Mit der Brühe auffüllen und die Linsen 5 Minuten garen, dann Karotte und Sellerie zugeben und noch ca. 5 Minuten weitergaren. Ingwer schälen und fein schneiden. Das Curry mit Salz, Ingwer, Honig, Olivenöl und Zitronensaft abschmecken.

Tarik Rose am 06. Februar 2015

Der schnellste Rotkohl der Welt

Für zwei Personen

$\frac{1}{2}$ Rotkohl (frisch)	1 roter Apfel	1 Orange
150 g Pekannüsse	3 EL Preiselbeeren	50 ml Rotweinessig
150 ml Rotwein	100 ml Rapsöl	150 g Sauerrahm
$\frac{1}{2}$ TL Lebkuchengewürz	Meersalz, Pfeffer	

Den Rotkohl in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne mit einem kleinen Schuss Rapsöl braten. Den Apfel in Spalten schneiden und dabei das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelspalten mit dem Rotkohl in der Pfanne braten, (dürfen Farbe bekommen) und mit einer Prise Salz würzen. Die Preiselbeeren in einem kleinen Topf karamellisieren und mit dem Rotweinessig ablöschen. Dann mit dem Rotwein auffüllen und langsam einkochen. Die Orange filetieren und dabei den Saft auffangen. Den Orangensaft in einer Schüssel mit einem kleinen Schuss Rapsöl, einer Prise Salz, großzügig Pfeffer und dem Lebkuchengewürz mit einem Schneebesen zu einer Vinaigrette verrühren und die Orangenfilets hineingeben. Den Sauerrahm mit einer Prise Salz abschmecken. Die gerösteten Apfelspalten sternförmig auf zwei Tellern verteilen, den gebratenen Rotkohl mittig darauf anrichten und die süß-sauren Preiselbeeren darüber fallen lassen. Die Filets mit der Orangenvinaigrette beträufeln und die Pekannüsse grob darüber bröseln. Zuletzt einige kleine Nocken des abgeschmeckten Sauerrahms darauf verteilen und mit einer Prise Meersalz und ggf. einer kleinen Prise Lebkuchengewürz bestreuen.

Alexander Herrmann am 03. Februar 2015

Erbsen-Möhren-Gemüse

Für 4–6 Portionen

10 Möhren	3 El Olivenöl	1 El Butter
6 Schalotten	Salz	300 g TK-Erbsen
1 Bund Dill	10 Blättchen Minze	3 El Crème-fraîche

Möhren putzen, schälen und in 3 cm große Stücke schneiden. In einem Topf mit Öl und Butter bei mittlerer Hitze andünsten. Schalotten längs halbieren zugeben, salzen und alles 10–15 Min. weiterdünsten.

Erbsen und 2 El Wasser zum Gemüse geben und 5 Min. mitdünsten. Inzwischen Dill und Minze fein hacken. Kräuter und Crème-fraîche unter das Gemüse mischen. Mit Salz abschmecken.

Tim Mälzer am 05. April 2014

Erbsen-Püree

Für zwei Personen

200 g feine TK-Erbsen	100 g Suppen-Gemüse-Püree	80 g Schmand
300 ml Brühe	20 g zerlassene Butter	Meersalz
gemahlenes Arrabiata		

Das Suppen-Gemüse-Püree mit dem Schmand und der zerlassenen Butter mischen, mit Meersalz, Arrabiata stark würzen und in der Mikrowelle erwärmen. Die Erbsen in der Brühe ca. 13 min. köcheln lassen, abseihen, das Püree hinzufügen und mit dem Stabmixer gründlich pürieren.

Hinweis:

Man sollte eine größere Brühe-Menge selbst kochen. An Kalb-Brühe soll es erläutert werden.

Man kaufe einen Plaste-Eimer voll Kalbfleisch-Knochen, lege die Knochen auf einen Rost und brate sie 60 min. im Backofen bei 170°C. In der Zwischenzeit bereite man Gemüse-Würfel aus dem Suppen-Gemüse (mind. 2 Schalen) vor. Mit den Würfeln von 3 Zwiebel gebe man alles (Knochen, Gemüse-Würfel, Zwiebeln) in einen großen Topf mit mind. 4 l Wasser. Dieser Ansatz sollte ohne Deckel kochen bis das Fleisch an den Knochen gar ist. Sodann die Knochen aus dem Topf nehmen und Gemüse, Zwiebeln von der Brühe trennen. Das Fleisch von den Knochen lösen, klein schneiden, zum Gemüse geben und mit einem Stabmixer pürieren.

Diese so gewonnene Mischung ist das Suppen-Gemüse-Püree. Das aktuell nicht benötigte Püree und die Brühe werden ungewürzt portionsweise eingefroren. Damit hat man eine Grundlage für viele Gerichte mit Kartoffeln, Reis, Nudeln, Soßen, Eintöpfen usw. Man beachte, dass Brühe und Püree erst durch einem Gericht angepasstes Würzen seinen Geschmack entfalten.

NN am 22. Dezember 2020

Focaccia mit Rosmarin

Für 8 Personen

Teig:

1 kg Mehl (Typ 550)	550-600 ml lauwarmes Wasser	30 ml natives Olivenöl extra
20 g Salz	2 Hefewürfel à 42 g	

Belag:

2-3 EL natives Olivenöl extra	1 Prise Meersalz	3 Zweige Rosmarin
-------------------------------	------------------	-------------------

Teig herstellen:

Die Hefe und das Salz in lauwarmem Wasser (maximal 38°C) auflösen. Das Mehl - es sollte Raumtemperatur haben - in eine Schüssel geben. Eine Kuhle ins Mehl drücken, die Hefe-Salz-Flüssigkeit hineingießen, zu einem Teig verkneten, 3 EL Olivenöl hinzugeben und erneut kneten. Der Teig muss gleichmäßig und seidig werden.

Teig mit einem Tuch bedecken und an einem warmen Ort (30°C) eine Stunde gehen lassen. Sobald der Teig sein Volumen sich verdoppelt hat, darf er weiterverarbeitet werden: aufkneten und eine halbe Stunde gehen lassen. Die Prozedur mindestens einmal wiederholen.

Blech vorbereiten:

Den Teig auf einem Backblech so verteilen, dass er gleichmäßig etwa 2 cm hoch ist. Über die Fläche Löcher in die Oberfläche stoßen (z. B. mit einer Gabel); ein letztes Mal 30 Minuten ruhen lassen, mit Olivenöl bepinseln, mit Meersalz und Rosmarin bestreuen.

Backen:

Im auf 210°C vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten backen. Die Focaccia sollte goldbraun und innen nicht trocken sein.

Servieren:

Focaccia schmeckt solo oder als Beilage zu Suppe, Salat, Gegrilltem.

Tipps:

Man gebe getrocknete Tomaten in den Teig und überbacke mit Käse.

Den Teig mindestens viermal kneten, dehnen, falten, ruhen lassen; intensive Teigpflege macht die Focaccia fluffig.

Hefezellen brauchen Stärke im Mehl, um sich zu vermehren; in warmer Umgebung (ca. 30°C) teilen sie sich schneller.

test Januar 2020

Frijoles

Für 4-6 Personen:

430 g Bohnen	2 Zwiebeln	5-10 Knoblauchzehen
1 Lorbeerblatt	2-4 Chilis	3 EL Schmalz
1 Tomate	Salz, Pfeffer	

Bohnen waschen und aussortieren, nicht einweichen. Mit kaltem Wasser bedecken und eine Zwiebel, die Hälfte des Knoblauchs, das Lorbeerblatt und die Chilis hinzufügen. Im geschlossenen Topf zum Kochen bringen.

Köcheln lassen, falls nötig noch Wasser hinzufügen. Wenn die Bohnen schrumpelig werden, 1 EL Schmalz oder Olivenöl hinzugeben, dann weiterkochen, bis die Bohnen weich sind. Das kann bis zu 12 Stunden dauern. Wenn die Bohnen weich sind, nach Geschmack salzen (nicht vorher salzen, sonst werden sie zäh.). Nach dem Salzen $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, aber kein Wasser mehr hinzufügen.

Die zweite Zwiebel und den restlichen Knoblauch in dem übrig gebliebenen Schmalz oder Olivenöl langsam goldbraun braten, die Tomate schälen, entkernen, hacken und hinzufügen. Ein paar Minuten schmoren lassen. Einige Bohnen mit etwas Kochflüssigkeit hinzufügen und das Ganze zu einem dicken, glatten Brei verrühren (ca. 3 EL). Die gekochten Bohnen damit andicken.

Die Frijoles passen wunderbar als Beilage zu den Empanadas.

Christian Henze am 22. Februar 2019

Frittierte Eier

Für 4 Personen:

400 ml Keimöl	8 große, frische Bio-Eier
---------------	---------------------------

Den Backofen auf 80°C vorheizen.

Keimöl in einer hochwandigen Pfanne auf etwa 180°C erhitzen. Die Eier einzeln in einer Schüssel aufschlagen und langsam in das heiße Fett gleiten lassen. Jedes Ei 2 Minuten frittieren. Anschließend herausnehmen und im Backofen warm halten.

Christian Henze am 01. Juni 2018

Frittierte Pommes

Für 4 Personen

1 kg große festk. Kartoffeln	2 EL klarer Tafelessig	2 L Wasser
Salz, Paprikapulver, Curry	2 L Frittierfett	

Die Kartoffel waschen, schälen und in Stifte schneiden. Die Pommes in eine Schüssel geben und mit dem heißen Wasser-Essig Gemisch übergießen und 15 min wässern.

Dann das Wasser abgießen und die Pommes trocken tupfen.

Das Frittieröl in einem großen Topf oder im Wok auf ca. 180°C erhitzen. Mit einem Holzspieß oder Holzkochlöffel die Temperatur des Öles überprüfen. Bei kleiner Blasenbildung ist die geeignete Temperatur erreicht.

Jetzt die Kartoffelstifte in das heiße Öl geben und goldbraun frittieren.

Die Pommes mit einer Schaumkelle rausholen und auf Küchenpapier geben damit das überflüssige Fett abtropfen kann. Die Pommes Frites würzen.

Christian Henze am 03. Januar 2020

Gebackener Fenchel mit Zitronen-Butter

Für zwei Personen

2 Knollen Fenchel	3 EL Olivenöl	3 EL Butter
2 Zitronen	40 g Fenchelgrün	50 ml Fischfond
2 Zweige Dill	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Fenchel waschen, trocknen, in Scheiben schneiden und für ca. 5 Minuten in einem Topf mit kochendem Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und mit Olivenöl und Salz bestreichen. Etwa 15 Minuten im Ofen backen. Für die Butter einige Zesten von den Zitronen reiben, die Früchte halbieren und auspressen. Dill und Fenchelgrün abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitronensaft und -zesten, Butter, Olivenöl, Fischfond, Dill und Fenchelgrün in einem Topf kurz aufkochen. Mit einem Stabmixer kräftig aufmixen.

Björn Freitag am 02. September 2016

Gebratener Rotkohl

Für 4 Personen

400 g Rotkohl	2 rote Zwiebeln	
4 Rosenkohlröschen	3 EL Olivenöl	1 Prise Zucker
2 EL Balsamico		

Den Rotkohl waschen, den harten Strunk entfernen und Rotkohl in Streifen schneiden.

Rote Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Rosenkohlröschen waschen, den Strunk keilförmig ausschneiden und die Blättchen einzeln lösen. In einer Pfanne die Hälfte vom Olivenöl erhitzen, Rotkohl- und Zwiebelstreifen darin gut anbraten. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, mit Balsamico ablöschen und diesen einkochen lassen.

Die Rosenkohlblättchen unter den Kohl mischen und kurz mitanbraten. Zuletzt das restliche Olivenöl unterrühren und abschmecken.

Martin Gehrlein am 03. November 2020

Geschmorter Rosenkohl

Für 4 Portionen

600 g Rosenkohl	1 säuerlicher Apfel	1,5 EL Zucker
1 EL Butter	Zimt, Salz	100 ml Gemüsebrühe
Limettensaft		

Rosenkohl putzen und in einzelne Blätter teilen. Apfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden.

1,5 EL Zucker in einer Pfanne hellbraun schmelzen. Apfelspalten und 1 EL Butter dazugeben und hellbraun karamellisieren.

Mit Zimt und Salz würzen. Rosenkohlblätter dazugeben und kurz mitbraten.

Gemüsebrühe hinzufügen, aufkochen und zugedeckt 5 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren. Mit Salz und einem Spritzer Limettensaft abschmecken.

Tim Mälzer am 23. Februar 2019

Gewürz-Kartoffeln

Für 4 Personen

1 Zwiebel	80 g Speck	2 EL Olivenöl
2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	1/2 Bund glatte Petersilie
1/4 Chilischote	2 Sternanis	1 Prise Fenchelsamen
500 ml Geflügelfond	4 große Kartoffeln	Pflanzenfett, Meersalz
1 Prise Cayennepfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Umluft (190 Grad Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Zwiebeln schälen und zusammen mit dem Speck grob würfeln. In Olivenöl farblos anschwitzen. Thymian, Rosmarin und Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Chilischote fein hacken. Kräuter, Chilischote, Sternanis und Fenchelsamen zu der Zwiebel-Speck-Mischung geben. Geflügelfond zugießen und einkochen lassen. Die Kartoffeln waschen, vierteln und die Kartoffelspalten quer ca. 1 mm dünn einschneiden. Kartoffeln in eine Kasserolle geben, mit dem Fond übergießen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft ca. 17 Minuten auf den Punkt garen. Anschließend im Fond auskühlen lassen.

Jörg Sackmann am 04. November 2014

Gnocchi mit Salbei

Für 2 Personen

1 kg mehligk. Kartoffeln	150 g Mehl	2 Eigelb
1 Parmesan	0,5 Bund Salbei	80 g Butter
1 Msp. Salz	1 Msp. Pfeffer	

Mehlig kochende Kartoffeln aufsetzen, kochen und dann pellen.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bedecken und die Kartoffeln nachdem sie etwas abgekühlt sind - durch eine Kartoffelpresse drücken.

Zu der Kartoffelmasse die Eigelbe, Parmesan, Salz und Mehl geben. Alles vermengen, bis es ein Teig entsteht.

Ein Stück vom Teig abschneiden, die Arbeitsfläche erneut bemehlen und den Teig zu einer Wurst rollen. Mit einem Messer in Stücke zu Gnocchi schneiden.

Wasser salzen und zum Kochen bringen. Die Gnocchi darin kochen.

Während die Gnocchi kochen, in einer Pfanne Butter schmelzen. Den Salbei schneiden und in der Butter anbraten Hitze etwas reduzieren.

Wenn die Gnocchi oben auf dem Wasser schwimmen, sind sie fertig. Die Gnocchi dann aus dem Wasser nehmen und zu der Butter in die Pfanne geben. Mit der Hitze wieder etwas hoch gehen.

Steffen Henssler am 04. Dezember 2020

Gnocchi

Für 1 kg Teig:

500 ml Wasser	1 TL Salz	150 g Butter
300 g Mehl	8 Eier	

Gnocchi selber machen erfordert ein bisschen Arbeit, deshalb empfiehlt es sich, den Teig in der doppelten Menge zu machen. Für das Rezept benötigt man nur 500 Gramm vom Teig, aber die andere Hälfte kann man wunderbar einfrieren.

Gnocchi selbst machen:

Das Wasser mit einem Teelöffel Salz und der Butter zum Kochen bringen.

Den Topf kurz vom Feuer ziehen, das Mehl mit einem Schwung hineingeben und kräftig verrühren.

Wenn sich alles gut verbunden hat, den Topf wieder auf die heiße Herdplatte stellen und rühren bis ein dicker, fester, glatter Klumpen entstanden ist.

Nun den Teig in die Küchenmaschine geben, die Eier hinzufügen und den Teig schlagen bis er schwer reißend vom Löffel fällt. Erscheint er noch zu fest, ein Eigelb darunterziehen.

Den Teig zu einer Kugel formen, in 6 Portionen teilen und aus jeder eine 2 cm dicke Rolle formen; aus jeder Rolle 2 cm dicke Scheiben abstechen.

Ein Backblech mit Speisestärke bestäuben. Eine Gabel in Speisestärke tauchen, mit den Zinken flach auf die Teigscheiben drücken, so dass daraus Gnocchi geformt werden. Auf ein Backblech legen.

3 l Wasser mit $\frac{1}{2}$ EL Salz zum Kochen bringen. Gnocchi in leicht siedendem Wasser kochen, bis sie an die Oberfläche steigen. Dann mit einer Schöpfkelle herausfischen und gut abtropfen lassen.

Lea Linster am 04. Oktober 2020

Gnocchis

Für zwei Portionen

350 g Kartoffeln, gekocht	4 EL Hartweizengrieß	4 EL Mehl
2 Eigelb	1 EL Speisestärke	2 EL Butter
2 Paprikaschoten	2 Zweige Rosmarin	2 EL Olivenöl
Muskatnuss	Salz, Pfeffer	

Die Kartoffeln pellen, durch eine Kartoffelpresse drücken, mit dem Mehl, Grieß und den Eigelben vermischen, zu einem glatten Teig kneten und mit frisch geriebener Muskatnuss, sowie einer Prise Salz abschmecken. (Falls der Teig nicht richtig hält, kann dies daran liegen, dass die verwendeten Kartoffeln zu wenig Stärke enthalten. In diesem Fall einfach einen Esslöffel Speisestärke mit in den Teig kneten.) Den fertigen Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche in längliche Rollen formen, in gleichmäßige Stücke schneiden und mit einer Gabel (oder einem Gnocchi- Brett) die typischen Rillen in die Gnocchis formen. Anschließend die Gnocchis in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben, einen kurzen Moment kochen lassen, Topf auf die Seite ziehen und Gnocchis vier bis fünf Minuten im heißen Wasser ziehen lassen. Die Paprika vierteln, schälen, Kerngehäuse entfernen und klein schneiden. Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Paprika zugeben, kurz durchschwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Butter in einer weiteren Pfanne aufschäumen lassen, Rosmarinnadeln zugeben und abgetropfte Gnocchis darin von allen Seiten hellbraun braten. Paprikagemüse auf zwei Tellern verteilen, die Gnocchis darauf anrichten und mit der Rosmarinbutter umträufeln.

Alexander Herrmann am 10. November 2014

Grünes Kartoffel-Püree

Für 4 Personen

500 g mehligk. Kartoffeln	Salz	20 g Babyspinat
300 ml Milch	1 EL Butter	60 g Parmesan
2 EL Olivenöl	Pfeffer	

Für das Püree die Kartoffeln schälen, grob würfeln und in Salzwasser gar kochen.

Inzwischen den Spinat waschen und abtropfen lassen.

In einem weiteren Topf die Milch aufkochen. Dann Butter zugeben und schmelzen lassen, die Spinatblätter hinzufügen und mit dem Stabmixer grob untermixen.

Die gekochten Kartoffeln abgießen und zurück in den Topf geben.

Die heißen Kartoffeln stampfen, die Milch-Spinatmischung zugeben und vermengen. Parmesan und Olivenöl untermengen und das grüne Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken, warmhalten.

Christian Henze am 13. Mai 2019

Gratinierte Käse-Kartoffeln

Für 4 Personen

800 g kleine Kartoffeln, festk.	Salz	1 Kopfsalat
100 g Reblochon	100 g Blauschimmelkäse	100 g Bergkäse
100 g Ziegenkäse	1 Bund Schnittlauch	5 EL Olivenöl
2 EL weißer Balsamico	1 TL Senf	Pfeffer

Kartoffeln gut waschen und zugedeckt in einem Topf mit Salzwasser weichkochen, abgießen, kurz abkühlen lassen und pellen.

Den Salat putzen waschen und gut abtropfen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad Oberhitze vorheizen.

Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und in tiefe, backofengeeignete Teller geben (oder auf einem mit Backpapier belegtes Backblech auslegen).

Die Käsestücke, falls nötig, entrinden und in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden. Auf den Kartoffelscheiben verteilen. 6 Die Teller einige Minuten in den vorgeheizten Ofen geben, bis der Käse geschmolzen und leicht überbacken ist.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Aus 2 EL Olivenöl, Essig, Senf, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette rühren und den Salat damit anmachen.

Kartoffeln mit restlichem Olivenöl beträufeln und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Mit dem Schnittlauch bestreuen.

Käse-Kartoffeln und Salat servieren.

Otto Koch am 26. September 2019

Grieß-Nockerl

Für 2 Portionen

125 g Hartweizengrieß	0,5 L Milch	110 g Butter
2 Eier	1 Blatt Lorbeer	1 Zitrone
2 Zweige Blatt Petersilie	Salz, Pfeffer	

Den Grieß bei mittlerer Hitze in einer trockenen Pfanne erhitzen und dabei regelmäßig schwenken, bis er zu duften beginnt. Die Milch und die Butter zusammen in einem Topf aufkochen, den Grieß hineintrühren, nach und nach die beiden Eier unterrühren, die Masse leicht mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen. Einen Topf mit leicht gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, Lorbeer, Zitronenschale und Blatt Petersilie ins Wasser geben, mit einem Löffel Nocken aus der Grießmasse formen, ins kochende Wasser geben, Topf vom Herd nehmen und die Nockerl circa 10 Minuten gar ziehen lassen. Serviert werden die Nockerl z.B. als Einlage für herzhaftes Braten.

Alexander Herrmann am 25. August 2014

Grillgemüse-Kartoffel-Salat

Für 4 Personen

8 große festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	1 Paprika rot
1 Paprika gelb	1 Zucchini	1 Aubergine
1 Zehe Knoblauch	100 ml Olivenöl	1 TL Senf
1 TL Honig	300 ml Gemüsefond	30 ml heller Balsamico Essig
Pfeffer, Salz	3 Zweige Rosmarin	

Kartoffeln in Salzwasser garkochen, pellen und würfeln.

Zwiebel schälen und vierteln.

Paprika, Zucchini und Aubergine waschen. Die Zucchini und Aubergine in Scheiben schneiden. Die Paprika entkernen. Oberes und unteres Ende abschneiden, einmal längs halbieren.

Paprika, Zucchini, Aubergine und Zwiebel einölen und salzen. Auf dem Grillrost platzieren.

Profi-Tipp:

Für ein besonders gutes Grill-Ergebnis einen Grillkorb (z.B. aus Edelstahl) verwenden.

Geschälten Knoblauch, Olivenöl, Senf, Honig, Gemüsefond, Essig, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und mit einem Pürierstab sämig pürieren. (Wer keinen Pürierstab verwendet, muss den Knoblauch vor dem Verquirlen des Dressings fein hacken.) Das Grillgemüse zwischendurch wenden. Vom Grill nehmen, sobald es von beiden Seiten angeröstet ist.

Die Paprika häuten und würfeln. Zucchini und Aubergine ebenfalls würfeln. Die Zwiebeln fein schneiden.

Kartoffeln, Gemüse und Dressing vorsichtig miteinander vermengen. Den Rosmarin fein hacken und unterheben.

Björn Freitag am 20. September 2020

Gurkengemüse mit Dill und Speck

Für 4 Personen

2 Salatgurken	100 g Speck	30 g Butter
1 EL Zucker	Salz	Pfeffer
3 TL Mehl	75 ml Weißwein	300 ml Gemüsebrühe
1/2 Bund Dill	1/2 Bund glatte Petersilie	150 g saure Sahne
1 Spritzer Apfelessig		

Salatgurken waschen, schälen und der Länge nach halbieren.

Das Kerngehäuse mit einem Teelöffel auslösen und das Fruchtfleisch in fingerdicke Stücke schneiden.

Den Speck fein würfeln. In einem Topf Butter schmelzen, den Speck zugeben und anbraten.

Gurkenstücke und Zucker zugeben und einige Minuten dünsten, bis die ausgetretene Flüssigkeit wieder verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Mehl dazu in den Topf sieben und kurz mitschwitzen.

6 Mit dem Wein ablöschen und die Brühe zugießen. Die Gurken ca. 15 Minuten bei schwacher Hitze schmoren.

In der Zwischenzeit Dill und Petersilie abbrausen, trocken tupfen und fein schneiden.

Die saure Sahne unter die Schmorgurken rühren, mit etwas Apfelessig abschmecken und die Kräuter unterheben. Dazu passt Fisch oder Geflügel.

Sören Anders am 13. März 2020

Jägerkraut

Für 4 Portionen

2 EL Schmalz (Gans, Schwein)	50 g durchw. Räucherspeck	1 große Zwiebel
1 ½ EL Zucker	250 ml Fleischbrühe	1 ½ EL Weißweinessig
1 TL Kümmelsamen	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer
600 g Spitzkohl, in Streifen	1 Apfel	1 TL Speisestärke

Das Schmalz in einem Topf erhitzen und die Speckwürfel darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten auslassen. Auf einer Topfseite zusammenschieben und die Zwiebelwürfel auf der freien Hälfte 3 Minuten glasig anschwitzen. Den Zucker einstreuen und leicht karamellisieren. Mit der Brühe ablöschen und das Ganze mit Essig, Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Die Krautstreifen und die Apfelwürfel hinzufügen und zugedeckt 8 - 10 Minuten sanft schmoren, der Kohl sollte noch leichten Biss haben. Die Stärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren, unter das fertige Kraut mischen und alles noch einmal aufkochen.

Frank Rosin am 21. November 2016

Käse-Knödel

Für 4 Personen

500 g Brötchen vom Vortag	200 ml Milch	1 Zwiebel
1 TL Butterschmalz	1 Bundglatte Petersilie	200 g Bergkäse
4 Eier	1 Msp. Muskat	Salz
Pfeffer		

Die Brötchen in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Die Milch lauwarm erwärmen, über die Brotscheiben geben und abgedeckt ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Die Zwiebel schälen, fein schneiden.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die fein geschnittene Zwiebel darin goldgelb anschwitzen.

Petersilie abrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Den Käse in etwa 1 cm große Würfel schneiden.

Zum eingeweichten Brot Petersilie, die Hälfte der gedünsteten Zwiebel und Eier geben und alles gut vermengen. Den Knödelteig mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Dann die Käsewürfel in die Masse einarbeiten.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.

Mit angefeuchteten Händen aus der Brotmasse ca. 12 Knödel formen und diese im siedenden Salzwasser ca. 15 Minuten gar ziehen lassen. Die gegarten Knödel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben.

Christian Henze am 02. November 2020

Käse-Spätzle

Für 4 Portionen

480 g Mehl	4 Eier	250 ml Mineralwasser
300 g gerieb. Emmentaler Käse	3 Schalotten (Scheiben)	80 g Butter
1 Bund Schnittlauch	1 Prise Salz	1 TL Olivenöl

Das Mehl mit den Eiern, 1TL Salz, Mineralwasser und Olivenöl zu einem glatten Teig verrühren. Dann den Teig solange schlagen bis er Blasen wirft.

In der Zwischenzeit einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Schalotten in der Butter goldgelb anbraten.

Jetzt den Teig durch eine Spätzle-Pressen ins kochende Wasser drücken.

Sobald die Spätzle oben schwimmen mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen. Anschließend Butter in eine Pfanne geben und die Spätzle anbraten.

Danach den Emmentaler reiben und zu den Spätzle geben. Dann die gebratenen Schalotten hinzufügen und alles vermengen.

Zum Anrichten in kleine Schalen geben und mit gehacktem Schnittlauch garnieren.

Tipp:

Das Gericht kann je nach Geschmack verfeinert werden, ob mit frischen Kräutern oder Tomaten. Wer möchte, kann die Spätzle mit Pfeffer und Muskatnussabrieb würzen.

Frank Rosin am 18. Juli 2014

Kürbis-Gnocchi

Für 4 Personen

1 kleiner Hokkaidokürbis	5 EL Olivenöl	Pfeffer
1 Zimtstange	2 Nelken	1 Stück Schale einer Bio-Zitrone
200 g mehlig Kartoffeln	Salz	50 g Parmesan
140 g ausgedrückter Ricotta	150 g Mehl	6 Eigelbe
1 Prise Muskat	Zucker	

Den Backofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Kürbis auf ein großes Stück Aluminiumfolie legen, diesen dann mit 3 EL Olivenöl beträufeln und mit Pfeffer würzen. Zimtstange, Nelken und die Zitronenschale dazu legen und in der Aluminiumfolie einschlagen. Dann im vorgeheizten Ofen für 45 – 60 Minuten garen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen, abschütten, gut ausdampfen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken. Parmesan fein reiben. Mit einer Rouladennadel prüfen, wie weit der Kürbis gegart ist. Wenn dieser gar ist, aus der Folie nehmen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und 300 g Fruchtfleisch mit einem Löffel auskratzen. Das Kürbisfleisch mit den Kartoffeln, Ricotta, Mehl, Parmesan und Eigelben vermengen, mit Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker abschmecken und zu einer glatten Masse verrühren. Aus der Masse ca. 1,5 cm dicke Rollen formen und mit einem Teigschaber in 1,5 cm lange Stücke schneiden. Die Gnocchi in reichlich siedendem Salzwasser kochen, gut abtropfen lassen und bis zum Servieren auf eine Platte legen, nicht übereinander legen.

Frank Buchholz am 02. November 2015

Kürbis-Kartoffel-Rösti

Für 2 Personen :

6 mehligk. Kartoffeln	1 Hokkaido-Kürbis	0,5 Bund Petersilie
2 EL geriebener Emmentaler	2 handvoll Rucola	1 Zitrone
1 Spur Olivenöl	1 Spur Rapsöl	1 Msp. Salz
1 Msp. Pfeffer		

Die Kartoffeln und den Kürbis reiben. Die Petersilie fein schneiden und mit dazu geben. Außerdem eine kleine Hand voll Emmentaler mit in die Schüssel geben alles mit Salz und Pfeffer würzen und vermengen.

Eine Pfanne mit Rapsöl heiß werden lassen und einen Rösti in die Pfanne geben.

Nach ca. 7 Minuten den Rösti wenden, von der anderen Seite braten lassen und währenddessen den Salat vorbereiten.

Rucola mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen und den Salat auf den Rösti legen. Zum Schluss mit etwas Kürbiskernöl garnieren.

Steffen Henssler am 27. Oktober 2020

Kürbiskern-Kartoffeln

Für zwei Personen

10 kleine Kartoffeln 3 EL Butter 100 g Kürbiskerne (geschält)
Salz

Die Kürbiskerne in einer Küchenmaschine grob mixen. Die Kartoffeln in leicht gesalzenem Wasser langsam gar kochen, herausnehmen, kurz ausdampfen lassen und pellen. Zwei bis drei Esslöffel Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Die gepellten Kartoffeln in die Pfanne geben, mit einer Prise Salz würzen, gemixte Kürbiskerne zugeben und gut durchschwenken, bis die Kürbiskerne an den Kartoffeln haften.

Alexander Herrmann am 23. Februar 2015

Kürbiskern-Kartoffeln

Für 2 Portionen

20 kleine Kartoffeln	100 g Kürbiskerne	2 EL Butter
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	3 Zweige Rosmarin	250 g Quark
1 Orange	1 TL Cayenne	2 EL Rapsöl
2 EL Kürbiskernöl	Salz, Pfeffer	

Die Kartoffeln in einem Topf mit gesalzenem Wasser bei schwacher Hitze gar köcheln, abgießen, pellen und auskühlen lassen. Währenddessen den Quark mit Salz, Cayenne, Orangenabrieb und fein geschnittenem Schnittlauch abschmecken, die Orange in Filets schneiden und die Kürbiskerne mit einem Mixer zerkleinern. Die abgekühlten Kartoffeln salzen, kurz mit etwas Rapsöl in einer Pfanne schwenken, Butter zugeben und aufschäumen lassen. Die Rosmarinnadeln hineinzupfen, Kürbiskernbrösel mit in die Pfanne geben, mit Pfeffer würzen, kurz durchschwenken, vom Herd nehmen und in der heißen Pfanne ziehen lassen. Die Kürbiskernkartoffeln mit dem Quark auf Tellern anrichten, Orangenfilets dazwischensetzen, mit Kürbiskernöl umträufeln und ggf. mit Kräutern (z.B. Kerbel) dekorieren.

Alexander Herrmann am 19. März 2014

Kartoffel-Auflauf

Für 4 Personen

500 g Kartoffeln	Salz	1 EL Butter
4 Eier	2 EL Sahne	2 EL Mehl
Pfeffer, Muskat		

Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser weich kochen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

4 Souffléformen mit Butter ausfetten.

Wenn die Kartoffeln weich gekocht sind, abschütten, wieder in den Topf geben und kurz gut ausdampfen lassen. Dann durch eine Kartoffelpresse drücken.

Eier und Sahne unter die Kartoffeln rühren und das Mehl untermischen. Die Kartoffelmasse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Kartoffelmasse in die vorbereiteten Souffléförmchen füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen.

Souffléförmchen aus dem Ofen nehmen, kurz stocken lassen, dann den Kartoffelaufbau aus der Form stürzen.

Otto Koch am 22. Dezember 2016

Kartoffel-Ecken

Für vier Portionen

700 g mittlere Kartoffeln

3 EL Rapsöl

1 EL Butter

1 TL edelsüßes Paprikapulver

1 TL Meersalz

Kartoffeln waschen, schälen und in Spalten schneiden. Kartoffelspalten mit dem Rapsöl, Salz und Paprikapulver mischen. Eine große Pfanne vorheizen und die Kartoffelspalten darin von allen Seiten etwa 15 Minuten braten lassen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Zuletzt Butter zugeben und darin schwenken.

Horst Lichter am 18. Juli 2015

Kartoffel-Gemüse-Gröstl

Für zwei Personen

400 g festk. Mini-Kartoffeln

1 rote Paprika

4 Frühlingszwiebeln

2 Zweige glatte Petersilie

1 Zucchini

1 gelbe Paprika

1 unbehandelte Zitrone

Öl, Salz, Pfeffer

100 g breite Bohnen

2 Karotten

1 Knoblauchzehe

2 TL Bratkartoffelgewürz

Die Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, schälen, abkühlen lassen und in Würfel schneiden. Von den Bohnen die Enden entfernen, schräg in 1 bis 1,5 cm breite Stücke schneiden. Paprika vierteln, die weißen Häute entfernen, entkernen, mit einem Sparschäler schälen und in ca. 1,5 cm große Stücke schneiden. Karotten schälen und in kleine Stücke schneiden. Bohnen, Paprika und Karotten über einem Topf mit Salzwasser vordämpfen.

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in 1 cm breite Stücke schneiden. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln in einer Pfanne nach und nach in neutralem Öl anbraten. Zucchini schälen, in Scheiben schneiden und zu den Bratkartoffeln geben. Das gedämpfte Gemüse in die Kartoffel-Zucchini-Pfanne geben. Mit Knoblauch und Salz und Pfeffer würzen und von der Hitze nehmen und die Butter hineingeben und schmelzen lassen. Petersilie waschen, abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Über das Gemüse streuen und nach Geschmack etwas Zitronenschale darüber streuen. Frühlingszwiebeln dazu geben.

Alfons Schuhbeck am 15. Februar 2018

Kartoffel-Gratin, klassisch

Für 4 Personen

750 g Kartoffeln, fest	1/2 Knoblauchzehe	200 ml Milch
200 ml Sahne	Salz	Pfeffer
Muskatnuss	1 EL Butter	60 g Bergkäse

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.

Knoblauch schälen. Milch, Sahne und Knoblauchzehe in einen Topf geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und stark aufkochen. Die Kartoffelscheiben in den kochenden Milch-Sahne-Mix geben und 3 Minuten leicht köcheln lassen.

In der Zwischenzeit eine flache Auflaufform (ca. 800 ml Inhalt) mit Butter ausfetten.

Die Kartoffeln mit der Flüssigkeit in die Auflaufform geben, Knoblauchzehe herausnehmen.

Im vorgeheizten Ofen das Gratin ca. 20 Minuten garen.

In der Zwischenzeit den Käse fein reiben.

Nach 20 Minuten das Gratin aus dem Ofen nehmen, mit dem Käse bestreuen und weitere ca. 15 Minuten im Ofen goldgelb überbacken. Evtl. die Auflaufform kurz vor Ende der Garzeit abdecken.

Zum Gratin passt sehr gut ein Braten, Steak oder gebratenes Fischfilet. Auch ein warmer Brokolisalat oder nur ein frischer Blattsalat passen gut zum Gratin.

Martin Gehrlein am 18. Oktober 2019

Kartoffel-Käserolle

Für 2 Personen :

1 grosse Kartoffel	4 Eier	160 g Gouda
1/2 Bund Basilikum	2 EL Crème-fraiche	1 Zitrone
1 1/2 L Olivenöl		

Die Kartoffel schälen und in feine Scheiben hobeln Olivenöl in die Pfanne geben und die Kartoffelscheiben in der Pfanne verteilen.

Den Gouda grob reiben und auf den Kartoffeln verteilen Die Eier in einer Schale aufschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen gut vermengen.

Die Eiermasse dann in die Pfanne auf die Kartoffeln und den Käse gießen. Basilikum zupfen und in die Pfanne streuen alles bei kleiner Hitze garen. Dabei einen Deckel auf die Pfanne setzen.

Nach ca. 4 Minuten die Hitze für 1-2 Minuten hochdrehen Den Fladen aus der Pfanne nehmen (wenn der Boden schön goldbraun ist) und mit Creme Fraiche bestreichen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und Zitronenschale darüber reiben. Dann die Zitrone durchschneiden und noch etwas Zitronensaft darüber träufeln.

Den Fladen einrollen, so dass eine Rolle entsteht und zum Servieren in kleine Stücken schneiden.

Steffen Henssler am 17. Dezember 2020

Kartoffel-Klöße

Für 4 Personen

Für die Kartoffelknödel:

grobes Salz	1 kg mehligk. Kartoffeln	3 Eigelb
20 g Kartoffelstärke	gemahlener Kümmel	

Für die Füllung:

2 Scheiben Vollkornbrot	20 g Butter	Salz
-------------------------	-------------	------

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Etwas grobes Salz in einer Auflaufform verteilen. 300 g etwa gleich große Kartoffeln waschen, abtropfen lassen. Die Kartoffeln auf das Salz setzen. Im heißen Backofen weich garen.

Währenddessen die restlichen Kartoffeln schälen, waschen und auf einer Küchenreibe oder mit der Küchenmaschine fein reiben.

Kartoffelraspel auf ein sauberes Geschirrtuch geben, fest zusammendrehen und abtropfendes Kartoffelwasser in einer Schüssel auffangen. Die Kartoffelflüssigkeit 10 Minuten stehen lassen, damit sich die enthaltene Kartoffelstärke absetzt.

Inzwischen für die Füllung Brot in feine Würfel schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Brotwürfel darin unter Wenden knusprig rösten. Mit Salz würzen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, noch heiß abziehen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Das abgesetzte Kartoffelwasser vorsichtig abgießen, sodass die am Boden der Schüssel befindliche Stärke nicht mit abgegossen wird. Kartoffelstärke sowie abgesetzte Stärke und Kartoffelraspel in eine Schüssel geben. Die durchgepressten Kartoffeln und Eigelbe hinzufügen. Mit Salz und nach Belieben Kümmel würzen und alles zu einem glatten Knödelteig vermischen.

Den Teig mit angefeuchteten Händen zu Knödeln formen, auf der Handfläche flach drücken und jeweils einige Brotwürfel auffüllen. Die Knödelmasse rund darum formen.

Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Die Kartoffelknödel einlegen, Temperatur reduzieren und die Knödel im siedenden Salzwasser etwa 20 Minuten gar ziehen lassen. Knödel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und anrichten.

Andreas Schweiger am 15. November 2019

Kartoffel-Knödel

800 g Kartoffeln (mehlig kochende)	80 g Kartoffelmehl (Speisestärke)	1 Ei
Muskatnuss	Salz	

Kartoffeln waschen und schälen. Die Hälfte der Kartoffeln grob schneiden und in einem Topf mit gesalzenem Wasser weich kochen, gut abtropfen und ausdampfen lassen. Die noch etwas warmen Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Die restlichen Kartoffeln fein reiben und durch ein Passiertuch kräftig ausdrücken. Die austretende Stärke-Flüssigkeit in einer Schüssel auffangen und beiseite stellen. Die roh geriebenen mit den gepressten, gekochten Kartoffeln vermengen, das Ei unterrühren und mit Salz und einer kleinen Prise frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Anschließend das Kartoffelmehl unterrühren, das Ganze gut verkneten und 20 Minuten ruhen lassen.

Zwischenzeitlich einen großen Topf mit gesalzenem Wasser und der abgetropften Stärke aufkochen lassen. Die Kartoffelmasse mit nassen Händen zu Knödeln drehen, ins Salzwasser geben und die Hitze reduzieren. Die Knödel etwa 20 Minuten im nicht mehr kochenden Salzwasser ziehen lassen.

(Wenn die Knödel fertig gegart sind, schwimmen sie an der Oberfläche.)

Alexander Herrmann am 29. November 2020

Kartoffel-Knödel

Für 4-6 Personen

250 g mehligk. Kartoffeln	Salz	100 g altbackene Brötchen
90 ml Milch	1 EL Speisestärke	20 g Hartweizengrieß
2 Eier	1 EL flüssige braune Butter	Pfeffer
Muskatnuss	1 Msp. Zitronen-Abrieb	1 Lorbeerblatt
1 getr. Chilischote	1 Knoblauchzehe (halbiert)	2 Scheiben Ingwer

Die Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser weich garen. Danach abgießen, kurz ausdampfen lassen und möglichst heiß pellen. Sofort durch die Kartoffelpresse drücken, auf einem großen Teller ausbreiten und ausdampfen lassen. Dann zugedeckt im Kühlschrank mehrere Stunden abkühlen lassen. Inzwischen die Brötchen in möglichst dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch aufkochen, über die Brötchenscheiben gießen und die Masse zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen.

Die abgekühlten, durchgepressten Kartoffeln mit den eingeweichten Brötchen, Speisestärke, Grieß, Eiern, brauner Butter, jeweils etwas Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronenschale zu einem glatten Knödelteig verarbeiten. Aus dem Knödelteig mit angefeuchteten Händen 8 Knödel formen.

Rechtzeitig zum Servieren in einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen und Lorbeerblatt, Chili, Knoblauch und Ingwer hinzufügen. Die Knödel darin knapp unter dem Siedepunkt etwa 20 Minuten gar ziehen lassen. Mit der Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen, warm halten.

Alfons Schuhbeck am 28. Januar 2020

Kartoffel-Knödel

Für 4 Personen:

600 g mehlig. Kartoffeln	3 Eigelb	50 g Kartoffelmehl
50 g Butter	Muskat	Salz
2 Tassen Paniermehl	1 EL Butter	

Kartoffeln schälen, kochen und ausdampfen lassen. Dann durch eine Presse geben und mit Mehl, Ei und erwärmter Butter verkneten. Dabei mit Muskat und Salz würzen. Aus der Teigmasse Knödel formen und 10 Minuten bei mäßiger Hitze in Salzwasser gar ziehen lassen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Semmelbrösel darin rösten. Die Knödel darin wälzen.

Rainer Sass am 06. Dezember 2020

Kartoffel-Kohlrabi-Püree

Zutaten für 2 Personen

400 g Kartoffeln	1 Kohlrabi	30 g Butter
Rosmarin-Salz	3 Tl Natur-Glutamat	100 g Schmand
50 ml Weißwein-Reduktion	Zucker	1 Tl geriebener Muskat

Kartoffeln und Kohlrabi schälen, klein schneiden und in mit Rosmarin-Salz gesalzenem Wasser bei schwacher Hitze gar ziehen lassen, dann abgießen und stampfen. In einem Töpfchen Butter, Natur-Glutamat, Muskat, Schmand, Wein-Reduktion langsam erhitzen; nun mit etwas Zucker abschmecken und unter den Stampf mischen.

Tip:

Anstelle des Kohlrabis ist jedes andere Gemüse, wie z. B. Karotten, Pilze, Sellerie-Knolle, Blumenkohl, Paprika, Mischgemüse, einsetzbar.

Rezepte für Natur-Glutamat und Weißwein-Reduktion befinden sich in der Kategorie 'Verschiedenes'.

NN am 08. März 2014

Kartoffel-Kokos-Gratin vegan

Für 4 Personen

750 g Kartoffeln, fest	2 Zweige Bohnenkraut	400 ml Kokosmilch
Salz	Muskatblüte	1 EL Kokosfett
40 g Cashewkerne		

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.

Bohnenkraut abbrausen und abtropfen lassen

Kokosmilch mit Bohnenkraut in einen Topf geben, mit Salz und Muskatblüte würzen und leicht aufkochen.

Die Kartoffelscheiben zur Kokosmilch geben und 3 Minuten leicht köcheln lassen.

In der Zwischenzeit eine flache Auflaufform (ca. 800 ml Inhalt) mit Kokosfett ausfetten.

Die Kartoffeln mit der Flüssigkeit in die Auflaufform geben, Bohnenkrautzwige herausnehmen.

Im vorgeheizten Ofen das Gratin ca. 20 Minuten garen.

In der Zwischenzeit die Cashewkerne fein hacken oder hobeln.

Nach 20 Minuten das Gratin aus dem Ofen nehmen, mit den Cashewkernen bestreuen und weitere ca. 15 Minuten im Ofen goldgelb überbacken. Evtl. die Auflaufform kurz vor Ende der Garzeit abdecken.

Martin Gehrlein am 18. Oktober 2019

Kartoffel-Krapfen

Für 4 Personen

600 g Kartoffeln, mehlig.	Salz	25 g Butter
75 ml Wasser	50 g Mehl	2 Eier
Muskatnuss	800 ml Frittieröl	

Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden.

In einem Topf in kochendem Salzwasser die Kartoffeln ca. 20 Minuten garen, bis sie weich sind.

In der Zwischenzeit den Lauch putzen, längs halbieren, waschen und auf einem Sieb abtropfen lassen.

Dann den Lauch quer in feine Streifen oder Rauten schneiden.

Für den Brandteig in einem kleinen Stieltopf die Butter mit 75 ml Wasser und 1 Prise Salz aufkochen.

Das Mehl auf einmal dazugeben und mit einem Kochlöffel so lange rühren, bis sich ein weißer Belag auf dem Topfboden bildet.

Die Brandteigmasse in eine Rührschüssel geben.

Die Eier einzeln mit den Knethaken des Handrührgeräts gründlich unter den Brandteig rühren.

Die weich gegarten Kartoffeln abgießen und etwa 5 Minuten auf einem Sieb ausdampfen lassen.

Anschließend die Kartoffeln noch warm durch die Kartoffelpresse auf die Brandteigmasse drücken und gründlich unterrühren. Den Teig mit Salz und Muskatnuss würzen.

Reichlich Frittieröl in einer Fritteuse oder in einem hohen Topf auf 160 Grad erhitzen.

Mit zwei Teelöffeln aus dem Kartoffelteig kleine Nocken abstechen und diese im heißen Öl goldbraun ausbacken.

Mit einem Schaumlöffel die Krapfen herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Evtl. die Krapfen nachsalzen.

Andreas Schweiger am 19. November 2020

Kartoffel-Püree-Variationen

Für 4 Personen

Basisrezept:

800 g mehligk. Kartoffeln	120 ml Vollmilch	2 EL Butter
Salz und Pfeffer	frische Muskatnuss	

Mediterranes Püree:

frische Kräuter	getrocknete Tomaten	Ziegenfrischkäse
Oliveöl	grober Pfeffer	

Herzhaftes Püree:

Speck	Zwiebeln
-------	----------

Basisrezept:

Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser etwa 20 Minuten kochen. Abgießen und kurz ausdampfen lassen. Die Milch erhitzen.

Für ein feines Püree die heißen Kartoffeln durch eine Presse drücken. Wer das Püree besonders fein mag, streicht die Kartoffelmasse durch ein Sieb. Heiße Milch und Butter vorsichtig unterrühren, bis das Püree geschmeidig-cremig ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Wer das Püree lieber stückiger mag, zerkleinert die heißen Kartoffeln mit einem Stampfer. Anschließend vorsichtig mit heißer Milch und Butter verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Mediterranes Püree:

Kräuter und getrocknete Tomaten fein schneiden und vorsichtig unter das gestampfte Püree rühren. Löffelweise Ziegenfrischkäse unterheben. Mit 1 Schuss Oliveöl und grobem Pfeffer abschmecken.

Herzhaftes Püree:

Zwiebeln schälen und fein würfeln, Speck ebenfalls würfeln. In einer Pfanne in etwas Butter goldbraun braten. Unter den Kartoffelstampf rühren.

Tarik Rose am 07. September 2015

Kartoffel-Püree

Für jedes Püree und 2 Personen

700 g rohe mehligk. Kartoffeln	80 g Butter	1 EL Senf
100 ml Milch	1 Msp. Salz, Pfeffer	0,5 Bund Petersilie
10 grüne Oliven	100 ml Olivenöl	1 Msp. Salz, Pfeffer
120 g Sauerrahm	1 EL Meerrettich	1 Msp. Salz, Pfeffer
1 Msp. Schnittlauch		

Mehlig kochende Kartoffeln schälen und kalt aufsetzen, ordentlich salzen und garkochen.

Nach dem Abgießen noch mal bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen, dann verdampft das Wasser aus den Kartoffeln.

Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken.

Variante 1:

Die Kartoffeln mit Meerrettich aus dem Glas, Sauerrahm, Pfeffer und Salz vermischen. Auf Wunsch kann man das Püree noch mit Schnittlauch garnieren.

Variante 2:

Die Kartoffeln mit Butter vermischen und dann heiße Milch dazugeben, noch mal ordentlich verrühren. Zum Schluss noch Senf dazugeben und ebenfalls unterrühren. Am Ende noch salzen und pfeffern.

Variante 3:

Petersilie klein schneiden, grüne Oliven hacken und zu den heißen, durchgedrückten Kartoffeln geben. Salzen und pfeffern und dann ordentlich Olivenöl hinzufügen. Alles vermischen.

Steffen Henssler am 16. Oktober 2020

Kartoffel-Rösti in einer Pfanne

Für 4 Personen:

1 kg festk. Kartoffeln	100 g Butterschmalz, Salz	1 Prise Muskatnuss
------------------------	---------------------------	--------------------

Optional:

Zimt, Lebkuchengewürz

Die Kartoffeln schälen, in eine Schüssel reiben, die überschüssige Flüssigkeit etwas herausdrücken, salzen. Wer es klassisch bevorzugt, gibt noch eine Prise geriebene Muskatnuss dazu. Mit einer Prise Zimt und ggf. etwas Lebkuchengewürz abschmecken.

Flache Rösti formen und in einer beschichteten Pfanne mit Butterschmalz bei ca. 70 Prozent der Herdleistung auf beiden Seiten braten.

Wenn die Rösti von beiden Seiten goldbraun gebraten sind, kurz auf Küchentuch abtropfen lassen und mit Preiselbeersahne oder als Beilage zu Wild o.ä. auf Tellern anrichten.

Der Rösti passt hervorragend zu Fleisch-Pflanzerl vom Wild.

Hier würde es sich empfehlen, beim Anbraten der Fleisch-Pflanzerl eine Nelke und ggf. etwas Kardamon mit in die schäumende Bratbutter zu geben.

Alexander Herrmann am 21. Januar 2020

Kartoffel-Rösti

Für 4 Portionen

1 kg Kartoffeln Salz, Pfeffer 75 g Butter
2 EL Milch

Die Kartoffeln schälen und grob reiben. Die Kartoffelraspeln mit Salz und Pfeffer würzen. Zwei EL Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen, die Kartoffelraspeln mit einem Esslöffel hineingeben und zu knapp handtellergroßen Rösti formen. Mit einem Pfannenwender jeweils zu einem kleinen festen Kuchen zusammendrücken. Mit etwas Milch beträufeln und einen Deckel direkt auf die Rösti legen. Bei niedriger Hitze etwa 15 Minuten braten. Die Rösti wenden und weitere fünf Minuten fertig braten.

Frank Rosin am 15. Januar 2018

Kartoffel-Rösti

Für zwei Personen

500 g festk. Kartoffeln 1 EL Butter 1 EL Butterschmalz
feines Salz Pfeffer

Die Kartoffeln gründlich waschen, in einen großen Topf geben und knapp mit Wasser bedecken. Einen halben Teelöffel Salz zugeben, nicht zu weich kochen, abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Kartoffeln pellen und grob raspeln. Mit etwas Salz mischen und in zwei Portionen teilen.

Die Hälfte des Butterschmalzes in einer Pfanne erhitzen. Eine Portion Kartoffelraspel hineingeben und unter Rühren braten, bis sie leicht gebräunt sind. Dann die Kartoffelmasse mit einem Pfannenwender zu einem Kuchen zusammenschieben. Mit einem entsprechend großen Teller, der genau in die Pfanne passt, beschweren. Die Rösti bei mittlerer Hitze auf der Unterseite goldbraun braten. Dann die Rösti mithilfe eines Geschirrtuchs samt Teller stürzen und mit der hellen Seite wieder in die Pfanne gleiten lassen. Die zweite Seite ebenfalls goldbraun braten, dabei die Butter in kleinen Flöckchen vom Rand dazugeben. Im Backofen bei 60 Grad warmstellen. Mit der übrigen Kartoffelmasse einen zweiten Rösti in Butterschmalz braten.

Johann Lafer am 11. November 2016

Kartoffel-Süßkartoffel-Rösti

Für zwei Personen

200 g vorw. festk. Kartoffeln	200 g Süßkartoffeln	50 g Räucherlachs in Scheiben
$\frac{1}{4}$ Apfel	$\frac{1}{4}$ TL Wasabi-Paste	$\frac{1}{4}$ Bund Dill
2 EL Butterschmalz	2 EL Olivenöl	

Kartoffel und Süßkartoffel sorgfältig schälen und circa zehn Minuten in einer Schüssel mit kaltem Wasser bereitstellen.

Kartoffeln mit einem Spiralschneider in dünne Spaghetti schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz bei mittlerer Temperatur circa fünf Minuten goldgelb auf der Unterseite backen. Apfel waschen, trocknen und mit der Vierkandreibe über den Rösti reiben, salzen und pfeffern. Etwas Olivenöl an den Seiten dazugeben und weitere zehn Minuten garen.

Rösti wenden und weitere vier Minuten backen.

Rösti etwa zwei Minuten auf Küchenkrepp abtropfen. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Rösti auf der Oberseite mit einigen Scheiben Räucherlachs, etwas Wasabi und Dill belegen.

Rösti-Variation nach Geschmack offen oder gerollt auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 13. Januar 2017

Kartoffel-Salat

Für 2 Personen

400 g feste Kartoffeln	1 Zwiebel	Olivenöl
125 g Bacon	Kräuter-der-Provence	80 ml Gemüsebrühe
2 El Balsamico bianco	Zitronensaft	Salz, Pfeffer
60 ml Öl	2 Eigelb	1 TL Dijon-Senf
4 EL Schmand	3 EL Gewürzgurkensud	8 Radieschen
8 kleine Gewürzgurken	Schnittlauch, Petersilie	1 großer Apfel (Boskop)

Die Kartoffeln waschen und ca. 17 min. in kochendem Salzwasser mit Kräutern der Provence garen; danach unter fließendem, kaltem Wasser abschrecken, um ein Nachgaren zu verhindern. Den Bacon klein schneiden und in etwas Olivenöl braten bis er fast kross ist; sodann das Fett abgießen, die fein gewürfelten Zwiebeln hinzufügen und glasig dünsten. Gemüsebrühe und Balsamico zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffeln pellen und mit der Brotmaschine in Scheiben schneiden. Die Marinade über die Kartoffeln verteilen, mischen und im Kühlschrank bis zum nächsten Tag ziehen lassen.

Öl mit dem Eigelb, Senf und einer Prise Salz in ein schmales, hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer zu einer Mayonnaise mixen; dabei den Stabmixer langsam von unten nach oben ziehen; Schmand, Gewürzgurkensud und Zitronensaft untermischen.

Die Radieschen putzen und waschen. Radieschen und Gewürzgurken mit der Brotmaschine in dünne Scheiben schneiden.

Den Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen, würfeln und mit Zitronensaft beträufeln. Die Apfel-Würfel geben dem Salat Frische und zusätzlichen Geschmack.

Petersilie und Schnittlauch klein schneiden.

Die Mayonnaise, Radieschen, Apfelwürfel, Gurken und den Schnittlauch unter die Kartoffeln heben, mit Salz und Pfeffer abschmecken; die Petersilie über den Salat streuen.

Der Kartoffel-Salat ist ideal geeignet, um in ihm Reste verschwinden zu lassen, z. B. Reste von Kasseler, Salami, Fleisch oder anderen Wurstsorten.

Im Kühlschrank bleibt der Salat mindestens zwei Tage frisch.

NN am 09. Juni 2016

Kartoffel-Salat

Für vier Portionen

1 kg kleine, festk. Kartoffeln	75 ml Essig, (Weinessig)	100 ml Apfelsaft
5 EL Rapsöl (Soße)	1- 2 EL Rapsöl (Braten)	2 TL Salz
1 Bund Schnittlauch		

Kochen:

Etwa 800 g der Kartoffeln ungeschält 25 Minuten lang dämpfen. Kartoffeln leicht ausdampfen lassen, aber nicht auskühlen.

Braten:

Die restlichen 200 g Kartoffeln schälen und in rohem Zustand fein würfeln. In einer Pfanne mit etwas Pflanzenöl salzlos bei mittlerer Hitze knusprig braten.

Pürieren:

Zwei der gekochten Kartoffeln pellen, mit Apfelsaft, Essig, Öl, Salz zu einer sämigen, nicht zu dicken Vinaigrette-Soße pürieren und abschmecken.

In Scheiben schneiden:

Die übrigen gegarten, noch warmen Kartoffeln gepellt in 5 mm dicke Scheiben schneiden; Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Mischen:

Die Scheiben mit der KartoffelVinaigrette mischen damit eine feine Bindung entsteht. Schnittlauch, Bratkartoffeln unterheben und servieren.

Dazu passen z. B. Wiener Würstchen.

test Oktober 2019

Kartoffel-Stampf

Für 4 Portionen

1 kg festk. Kartoffeln	300 ml Rinderbrühe	1 Zwiebel
1 EL Olivenöl	1 Spritzer Zitronensaft	Pfeffer, Salz, Muskat

Die Kartoffeln schälen, vierteln und kochen. Die gegarten Kartoffeln abgießen und mit einer Siebkelle stampfen (Kartoffelstücke im Stampf lassen. Das macht die Masse feiner und lässt sie weniger massiv wirken). Etwas Brühe und Olivenöl hinzugeben. Dann die angeschwitzten Zwiebeln untermischen und mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Frank Rosin am 21. Juli 2014

Kartoffel-Wirsing-Gemüse

Für vier Portionen

600 g Kartoffeln, festk.	1 Wirsing	2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	Muskatnuss	250 ml Gemüsefond

Die Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Den Wirsing putzen, waschen, den Strunk entfernen und die Hälften in Streifen schneiden. Olivenöl in einem Bräter erhitzen und die Kartoffelwürfel darin anbraten. Den Wirsing auf die Kartoffeln geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Gemüsebrühe angießen und bei geschlossenem Deckel etwa 15 Minuten schmoren lassen.

Horst Lichter am 13. Februar 2016

Kartoffelgratin

Für 2 Personen:

400 g kleine Kartoffeln	100 ml Milch	100 ml Schmand
1 Knoblauchzehe	Salz, Pfeffer	Rosmarin, Thymian
Muskat, Butter	5 EL geriebenen, würzigen Käse	1 Ei

Den Backofen auf 220°C vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und mit der Brotmaschine in dünne Scheiben schneiden.

Rosmarin und Thymian fein hacken, Muskat reiben.

Milch und Schmand vermischen, Knoblauch gepresst hinzufügen, Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian und Muskat untermischen, mit den Kartoffelscheiben unter langsamem Rühren ca. 10 min. köcheln, auch um die Flüssigkeit zu reduzieren.

Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen, Kartoffel-Masse mit Ei mischen und einfüllen, mit Käse bestreuen und im Ofen 20 min. backen (evt. Grillfunktion).

NN am 29. Juni 2017

Klassisches Kartoffel-Gratin

Für 4-6 Personen:

1 Knoblauchzehe	10 g Butter	1,2 kg Kartoffeln, festk.
200 ml Milch	100 ml Sahne	Muskatnuss
Salz	weißer Pfeffer	100 g Bergkäse am Stück

Ofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Knoblauchzehe schälen und halbieren. Auflaufform mit Butter einfetten und anschließend mit den Schnittflächen der Knoblauchzehe einreiben.

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln.

Milch und Sahne zusammen mit den Kartoffelscheiben in einen Kochtopf geben und bei mittlerer Hitze aufkochen. Mit geriebener Muskatnuss würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Unter gelegentlichem Umrühren Kartoffelscheiben 3 Minuten lang köcheln lassen, sodass die Kartoffelstärke die Flüssigkeit binden kann.

Alles in die Auflaufform geben und gleichmäßig verteilen. Käse über die Kartoffeln reiben. Das Gratin auf der mittleren Ofenschiene bei 200 °C für 30 bis 40 Minuten backen, bis die Käseschicht knusprig und goldbraun ist.

Björn Freitag am 10. Dezember 2020

Knusprige Kartoffeln aus dem Ofen

Für 4 Personen

10 festk. Kartoffeln	2 Zweige Rosmarin	Olivenöl, Salz
----------------------	-------------------	----------------

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden. Die Kartoffeln auf ein Backblech geben und mit Olivenöl vermengen. Die Kartoffeln gut verteilen und mit Rosmarinnadeln bestreuen. 25-30 Minuten im Ofen garen. Die Kartoffeln währenddessen immer wieder wenden. Wenn sie knusprig und gar sind, aus dem Ofen nehmen und erst dann salzen.

Rainer Sass am 02. April 2020

Kräuter-Polenta

Für 4 Personen

2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	2 Zweige Basilikum
200 ml Milch	100 ml heller Kalbsfond	Meersalz, Pfeffer
Muskat	1 TL Butter	4 EL Polenta (Maisgrieß)
1 EL Mascarpone		

Die Kräuterzweige abspülen und trocken schütteln. Milch und Kalbsfond mit den Kräuterzweigen in einen Topf geben mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, aufkochen, durch ein Sieb passieren und die Flüssigkeit in einem weiteren Topf auffangen. Dann zum Kochen bringen, Butter zugeben und unter ständigem Rühren die Polenta einstreuen. Dann auf kleiner Hitze zugedeckt ca. 30 – 40 Minuten quellen lassen, dabei immer wieder umrühren. Zum Schluss Mascarpone unterrühren, evtl. nachschmecken und bis zum Servieren warm halten.

Frank Buchholz am 16. März 2015

Lila Kartoffel-Stampf

Für zwei 2 Portionen

6 Lila Kartoffeln	500 g grobes, ungereinigtes Meersalz	100 g Pinienkerne
2 EL Butter	4 EL Schmand	4 Zweige Kerbel
Muskatnuss	Meersalz	Pfeffer

Das grobe Meersalz in eine Auflaufform füllen. Kartoffeln waschen, trockentupfen, auf das Salz setzen und im Backofen bei 160 Grad Umluft, je nach Größe der Kartoffeln, etwa eine Stunde garen. Den Schmand mit etwas Salz abschmecken und bis zum Anrichten kühl stellen. Zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne auf dem Herd aufschäumen lassen, Pinienkerne zugeben, in der Butter schwenken, bis die Kerne hellbraun geröstet sind und vom Herd nehmen. Die gegarten Kartoffeln aus dem Backofen nehmen, pellen und auf zwei Tellern verteilen. Anschließend mit einer Gabel grob zerdrücken, mit den Pinienkernen samt brauner Butter beträufeln, mit Meersalz und Pfeffer bestreuen, eine Prise Muskatnuss darüber reiben und mit kleinen Tupfen des Schmands sowie einigen gezupften Kerbelzweigen anrichten. Der Lila Kartoffelstampf passt perfekt als Beilage zu gebratenem Fisch (z.B. mit Zitronensauce).

Alexander Herrmann am 06. November 2014

Mallorquinische Kartoffeln mit Mojo

Für 4 Personen

500 g kleine Kartoffeln	1 EL Muskat	1 TL Kümmel
1 TL Salz	2 Knoblauchzehen	2 kleine Peperoni
2 Scheiben Toastbrot	je $\frac{1}{2}$ TL Kümmel und Muskat	1 EL Tomatenmark
1 Msp.Safran	5 EL weißer Essig	80 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Die Kartoffeln waschen, mit Muskat, Kümmel und Salz ca. 20 Minuten in einem Topf mit kochendem Wasser garen.

Die Knoblauchzehen schälen, mit den entkernten, in Ringen geschnittenen Peperoni und mit dem Toastbrot im Mixer pürieren.

Kümmel, Muskat, Tomatenmark, Safran und Essig zugeben. Zum Schluss langsam das Olivenöl zugießen, bis die Sauce cremig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Kartoffeln servieren.

Christian Henze am 31. Mai 2019

Mangold-Gemüse

Für zwei Personen:

6 Mangold-Blätter	1 Zwiebel	2 festk. Kartoffeln
30 g Butter	100 ml Gemüsebrühe	60 ml Sekt-Reduktion
100 ml Schmand	2 TL Vanille-Zucker	Salz, Pfeffer

Die Mangold-Blätter waschen und trocknen, die Stiele herausschneiden und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Den grünen Rest in Streifen schneiden. Die Zwiebel würfeln. Die Kartoffeln schälen und würfeln.

Die Zwiebeln, die Kartoffel-Würfel und die gewürfelten Mangold-Stiele in der Butter anbraten; den Vanille-Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen. Nun mit der Brühe, der Sekt-Reduktion ablöschen und ca. 15 min. köcheln. Danach das Mangold-Grün, den Schmand unterrühren und weitere 10 min. einköcheln; mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bemerkungen:

1. Vanille-Schoten kauft man im Online-Shop und friert sie zur Aufbewahrung ein. Wenn man ausgekratzte Vanille-Schoten hat, legt man sie mit Zucker in ein gut schließendes Glas. Die wasser-anziehende Wirkung des Zuckers führt dazu, dass die Flüssigkeit aus den Schoten austritt und den Zucker aromatisiert.

2. Die Sekt-Reduktion sollte man selbst herstellen. Dazu reduziere man einen Liter Sekt mittels Kochen auf ca. 1/4 Liter. Der Säure-Gehalt von Sekt ist meist größer als der von Wein; daher hat Sekt-Reduktion beim Kochen eine bessere Wirkung; mit kleinen Mengen kann man besser abschmecken.

NN am 25.02.2017

Marinierte Paprika

Für 4 Portionen

1 rote Paprika	1 gelbe Paprika	Olivenöl
1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer	1 Knoblauchknolle
1 Prise Zucker	1 Zweig Rosmarin	

Die Paprika halbieren und entkernen. Die untere Seite mit Olivenöl einreiben und bei 200 Grad 15 Minuten im Ofen rösten. Die Haut wird braun und lässt sich anschließend einfach abziehen. Mit Knoblauch, Rosmarin und Olivenöl marinieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und über Nacht ziehen lassen.

Tipp:

Paprika niemals mit Schale verwenden, da die Haut schwer verdaulich ist. Wenn Paprika als Rohkost verwendet wird, dann kann man die Haut mit dem Sparschäler entfernen. Wenn sie warm zubereitet wird, dann die Hautseite mit Olivenöl einreiben und im Ofen ca. 15 Minuten bei 200 Grad backen. Anschließend lässt sich die Haut ganz einfach mit dem Messer abziehen.

Frank Rosin am 18. September 2014

Mediterrane Bratkartoffeln

Für 4 Personen

Für die Bratkartoffeln:

ca. 700 g festk. Kartoffeln	150 g Pancetta, gewürfelt	10 schwarze Oliven
2 EL Pinienkerne	5 getrocknete Tomaten	2 Knoblauchzehen, gepresst
$\frac{1}{2}$ TL Meersalz	Pfeffer	1 Zweig Rosmarin
6 EL Olivenöl		

Zum Anrichten:

Rucola (ca. 50 g)

Mediterrane Bratkartoffeln:

Die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser weich kochen, abgießen, etwas ausdampfen lassen und dann schälen. Die ausgekühlten Kartoffeln in Ecken schneiden und zusammen mit dem gewürfelten Speck, den Pinienkernen und den etwas gehackten Tomaten auf ein Backblech legen.

Den Knoblauch durch eine Presse in eine kleine Schüssel drücken. Die Rosmarinnadeln abzupfen, fein hacken und zum Knoblauch geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, das Olivenöl darüber gießen und alles zu einer Marinade verrühren. Diese über die Kartoffeln verteilen. Alle Zutaten gut durchmischen und für 20 Minuten in den auf 180 °C vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze, dritte Schiene von unten) schieben. Währenddessen die Kartoffeln gelegentlich wenden.

Zum Anrichten:

Den Rucola waschen, trocknen und leicht hacken. Den gehackten Rucola unter die Bratkartoffeln mischen und dann anrichten. Das Ganze funktioniert auch in der Pfanne

Christian Henze am 11. Mai 2018

Mediterrane Bratkartoffeln

Für zwei Personen

12 kleine Kartoffeln	2 Strauchtomaten	2 EL schwarze Oliven
2 Stangen Frühlingslauch	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
2 Zweige Rosmarin	2 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Abgießen, abkühlen lassen und halbieren. Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten in eine Pfanne legen und mit wenig Olivenöl knusprig braten. Anschließend Butter und eine angedrückte Knoblauchzehe zugeben, aufschäumen lassen, durchschwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Frühlingslauch, Tomatenwürfel und Oliven zugeben, kurz mit anschwenken, Basilikum unterheben und aus der Pfanne nehmen.

Alexander Herrmann am 13. Mai 2016

Ofen-Pommes

Für 4 Personen

1,5 kg festk. Kartoffeln	6 EL Sonnenblumenöl	3 EL Reismehl
4 TL feines Meersalz		

Backofen und Backblech auf 240 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Bogen Backpapier passend schneiden.

Kartoffeln schälen und in etwa 1 cm dicke Stifte schneiden.

Anschließend unter fließendem Wasser abspülen. Stifte in eine große Schüssel geben und mit kochendem Wasser übergießen. 10-15 Minuten einweichen. Anschließend abgießen.

Die Pommes mit einem sauberen Küchentuch oder Küchenkrepp trocken tupfen und in einer Schüssel mit Öl, Reismehl und Salz vermischen. Das vorgeheizte Backblech vorsichtig mit Backpapier belegen, Pommes darauf verteilen und 30-35 Minuten goldbraun und knusprig backen. Nach 15 Minuten einmal wenden. Heiß servieren.

Christian Henze am 03. Januar 2020

Orangen-Spargel

Für zwei Personen

4 Stangen grüner Spargel	6 Stangen weißer Spargel	1 Schalotte
30 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	150 ml Orangensaft
1 EL Olivenöl	1 TL Zucker	Salz, Pfeffer

Orangensaft mit Zucker und einer Prise Salz in einem Topf auf die Hälfte einkochen lassen, anschließend 30 Gramm Butter langsam unterrühren.

Grünen und weißen Spargel waschen. Grünen Spargel im unteren Drittel schälen, Enden abschneiden und in dünne Scheiben schneiden. Weißen Spargel schälen, Enden abschneiden und ebenso in dünne Scheiben schneiden. Schalotte abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und beide Spargelsorten darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, in Orangenbutter schwenken. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, fein schneiden und zum Spargel geben.

Johann Lafer am 29. April 2016

Paniertes Gemüse

Für 4 Portionen

100 g Speisestärke	100 g Mehl	Salz
300 ml kaltes Mineralwasser	8 Kirschtomaten	8 Stangen grüner Spargel
2 rote Zwiebeln	10 Shiitakepilze	200 g Pankobrösel
1 l Öl	1 El grobes Meersalz	5 schwarze Pfefferkörner

Für den Teig Stärke, Mehl, 1 Prise Salz und Mineralwasser in ein hohes Gefäß geben und mit dem Schneidstab fein pürieren. Teig 15 Min. quellen lassen.

Von den Tomaten den Blütenansatz herausschneiden. Tomaten in einer Schüssel mit kochendem Wasser übergießen und $\frac{1}{2}$ Min. ziehen lassen. Abgießen, abschrecken und die Haut abziehen. Vom Spargel die untere Hälfte abschneiden. Zwiebeln halbieren und in Spalten schneiden. Von den Pilzen den Stiel herausdrehen. Gemüse auf Holzspieße stecken.

Pankobrösel in eine flache Form geben. Frittieröl am besten in einem Wok auf 170 Grad erhitzen. Tempurateig durchrühren. Gemüse nacheinander erst durch den Teig ziehen, dann in den Bröseln wälzen und ins heiße Öl geben. 1–2 Min. knusprig frittieren, herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Evtl. im 80 Grad heißen Backofen warm halten (Umluft nicht empfehlenswert). Meersalz und Pfeffer im Mörser fein zerstoßen und über das Gemüse streuen.

Tim Mälzer am 11. Januar 2014

Paprika-Gemüse

Für 4 Personen:

2 EL Pinienkerne	1 rote Paprika	1 grüne Paprika
1 gelbe Paprika	1 große Tomate	1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 Chilischote	125 ml Olivenöl
Salz und Pfeffer	1 ½ EL Rotweinessig	

Optional:

2 EL Korinthen	Küchenreibe
----------------	-------------

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze anrösten, bis sie goldgelb sind und köstlich duften. Dabei regelmäßig die Pfanne schütteln oder umrühren, damit nichts anbrennt. Auf einen kleinen Teller umfüllen und abkühlen lassen.

Die Paprikaschoten waschen.

Stielansätze und Kerne der Paprikaschoten entfernen und die Früchte längs vierteln.

Paprikaviertel quer in dünne Streifen schneiden.

Die Tomate am Blütenansatz kreuzförmig einschneiden. Mit kochendem Wasser übergießen, fünf Minuten stehen lassen und abschrecken.

Tomate pellen, Stielansatz entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

Die Knoblauchzehen schälen, halbieren und in feine Scheibchen schneiden.

Die Chilischote waschen, längs halbieren und Stiel und Kerne entfernen. Quer in feine Streifen schneiden.

Das Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen.

Zwiebelwürfel, Knoblauch und Chili hinzufügen und bei mittlerer Hitze weich dünsten.

Paprika und Tomate hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und bei aufgelegtem Deckel bei niedriger bis mittlerer Hitze 25 Minuten schmoren lassen, dabei mehrfach umrühren.

Paprikagemüse vom Herd nehmen, den Essig unterrühren und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In eine Schüssel umfüllen, die Pinienkerne und falls gewünscht die Korinthen unterrühren und abkühlen lassen.

NN am 02. Dezember 2020

Paprika-Kraut

Für zwei Personen

1 gelbe Paprikaschote	1 rote Paprikaschote	200 g junges Weißkraut
1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	1 Stück Ingwer
1 EL kalte Butter	100 ml Gemüsefond	1 TL Paprikapulver, edelsüß
1 Msp. scharfer Räucherpaprika	2 Msp. Curry, mild	Salz

Für das Paprikakraut eine halbe Zwiebel abziehen und kleinhacken. Dann eine rote und eine gelbe Paprika waschen und jeweils eine halbe klein schneiden. Das junge Weißkraut putzen und entstrunken und klein schneiden. Einen Topf sanft erwärmen. Alle Gemüsesorten hinein geben und ohne Fett bei milder Hitze leicht anschwitzen. Nun mit 50 Milliliter Gemüsefond angießen und mit einem Backpapier bedecken, damit die Aromen nicht entweichen. Nun etwa acht bis zehn Minuten weichdünsten. Die Flüssigkeit sollte fast verkochen. Gegebenenfalls zwischendurch etwas nachgießen. Einen halben Teelöffel Ingwer, Knoblauch und Butter hinzugeben. Anschließend mit Paprika, Curry und Salz abschmecken.

Alfons Schuhbeck am 20. Juni 2014

Peperonata

Für 4 Portionen

4 rote Paprika	2 gewürfelte Schalotten	1 gehackte Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl	40 g Zucker	1 EL Tomatenmark
200 ml Gemüsebrühe	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer
2 EL Sweet Chili Sauce	$\frac{1}{2}$ l passierte Tomaten	1 Schuss Weißwein

Die Paprika entkernen und grob klein schneiden.

Die Schalottenwürfel und den gehackten Knoblauch in etwas Olivenöl glasig anschwitzen, den Zucker darin leicht karamellisieren lassen, dann die Paprika dazugeben und so lange kochen lassen, bis keine Flüssigkeit mehr übrig ist.

Jetzt das Tomatenmark hinzufügen und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Das Ganze so lange kochen lassen, bis die Paprika gar ist, dann die Masse mit einem Stabmixer fein pürieren und mit Salz, den passierten Tomaten und Chili Sauce abschmecken.

Frank Rosin am 22. Juli 2014

Persischer Reis

Für 4 Personen

300 g Basmatireis Salz 1 EL Butter

Reis gründlich waschen, indem man eine Schüssel mit Wasser füllt, den Reis in ein Sieb gibt, dieses in das Wasser taucht und vorsichtig hin und her bewegt bis das Wasser von der abgewaschenen Stärke milchig ist; diesen Vorgang 2-3 mal wiederholen.

3 Liter Wasser zum Kochen bringen, Salz zugeben.

Den gewaschenen Reis in das kochende Wasser schütten, umrühren und ca. 5 Minuten kochen. Dann sollte das Reiskorn noch leicht bissfest sein.

Den Reis in ein Sieb schütten und gründlich abspülen.

Einen Esslöffel Butter in den Topf geben und schmelzen lassen; den abgetropften Reis wieder in den Topf geben. Die Hitze reduzieren, den Reis zugedeckt mindestens 45 Minuten bei sehr kleiner Hitze dämpfen. Am Topfboden bildet sich eine goldbraune Kruste die im Iran Tahdig genannt wird.

Jacqueline Amirfallah am 17. Februar 2016

Piña-Colada-Risotto

Für zwei Personen

120 g Risottoreis	1 Scheibe Dosenananas	100 ml Gemüsefond
75 ml Kokosmilch	125 ml Ananassaft	weißer Rum
mildes Chilisalز		

Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Reis auf einem Sieb unter fließend kaltem Wasser waschen, bis das Wasser klar abläuft, und abtropfen lassen. Einen Teil Reis mit vier Teilen Flüssigkeit aus Fond, Kokosmilch und Ananassaft in einen Topf geben und leicht köcheln lassen. Ein Blatt Backpapier direkt darauflegen und alles knapp unter dem Siedepunkt etwa 20 Minuten ziehen lassen.

Ananasscheiben in einen halben bis zwei Zentimeter große Würfel schneiden und zum Schluss unter den Risotto ziehen, mit Chilisalز und Rum abschmecken.

Alfons Schuhbeck am 05. Februar 2016

Pilz-Bohnen-Cassiolette

Für zwei Personen

150 g breite Bohnen	100 g Keniabohnen	50 g dicke Bohnen
$\frac{1}{2}$ Bund Bohnenkraut	100 g kleine Pfifferlinge	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	20 g getrocknete Tomaten	20 g Butter
100 ml heller Kalbsfond	1 Prise Zucker	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Breite Bohnen und Keniabohnen klein schneiden. Dicke Bohnen aus der Schale lösen und das Häutchen entfernen. Die Bohnen getrennt nach Sorte in reichlich Salzwasser mit Bohnenkraut blanchieren und danach in Eiswasser abschrecken. Schalotten und Knoblauch abziehen und in feinste Würfelchen schneiden. Beides in einer Pfanne mit 10 g Butter hellbraun anschwitzen und mit einem Schuss Kalbsfond ablöschen. Getrocknete Tomaten grob hacken, zur Sauce geben und leicht einreduzieren lassen. Danach die blanchierten Bohnen zugeben und mit der restlichen Butter und restlichem Fond zu einem schlotzigen Cassiolette einkochen.

Die Pfifferlinge putzen, in Olivenöl scharf anbraten und zum Schluss dazugeben. Alles mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Die dicken Bohnen lassen sich leichter enthäuten, wenn man sie zuvor für einige Minuten in kochendes Wasser gibt und anschließend in kaltem Wasser abschreckt.

Mario Kotaska am 06. September 2019

Pilze

Für zwei Personen

200 g Pilze (Champignons, Shiitake)	60 g Bacon	3 EL Schmand
50 ml Weinreduktion	50 ml Brühe	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	40 g Butterschmalz
Salz, Pfeffer		

Die Pilze von eventuell vorhandener Erde säubern und in Dreiecke zerschneiden (keine Scheiben!). Den Speck sehr fein zerkleinern. Die Schalotten und den Knoblauch fein würfeln. Die Petersilie grob zerkleinern.

Den Speck ohne Fett in einer 24-cm-Pfanne anbraten. Das Butterschmalz, die Schalotten-Würfel mit dem Knoblauch hinzufügen; braten bis sie angeschwitzt sind. Sodann die Pilze einmischen, ca. 3 min. mit Deckel braten; sodann den Deckel wieder abnehmen. Wenn die Flüssigkeit verdampft ist, mit der Weinreduktion ablöschen. Nach ca. 5 min. die Brühe hinzufügen und nach weiteren ca. 3 min. die Petersilie und den Schmand untermischen. Die Flüssigkeit auf die gewünschte Konsistenz reduzieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Falls keine Weinreduktion vorhanden ist, kann man leicht eine solche herstellen: In eine Pfanne gieße man eine Flasche Sekt (0,75 l) und koche diesen auf ein Fünftel ein. Den verbliebenen Rest bewahre man im Kühlschrank auf, um ihn für die Soße zum nächsten Gericht zu verwenden. Natürlich darf jeder andere Wein als Grundlage dienen; meist wird er aber teurer sein.

Wünscht man einen intensiveren Pilzgeschmack, sollte man die Soße mit getrockneten, gemahlenden Steinpilzen weiter verfeinern.

NN am 06. April 20015

Pommes frites mit Panko-Hülle

Für 4-6 Personen

1 kg festk. Kartoffeln	2 Eiweiß	1 TL Limetten-Abrieb
2 EL Limettensaft	1 TL Zucker	Salz
1 EL edels. Paprikapulver	200 g Pankobrösel	2 l neutrales Öl

Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden, in reichlich kochendem Wasser 5 Minuten blanchieren. Abgießen, abtropfen lassen und in einer flachen Schale ausdampfen lassen.

Eiweiß, Limettenschale, Limettensaft, Zucker, eine Prise Salz und 3 EL Wasser in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen kräftig verrühren.

Pankobrösel und Paprikapulver im Blitzhacker fein mahlen. In eine große Schüssel geben.

Öl in einem hohen weiten Topf erhitzen. Kartoffeln portionsweise erst durch die Eiweißmischung ziehen, dann in den Bröseln panieren. Kartoffeln nach und nach ins heiße Öl geben und bei mittlerer Hitze zehn Minuten goldbraun frittieren.

Pommes mit einer Schaumkelle aus dem Fett heben, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Vor dem Servieren salzen.

Tim Mälzer am 04. Mai 2019

Pommes frites

Für 4 Personen

4 große Kartoffeln Meersalz 500 g Frittierfett

Die Kartoffeln schälen, in 20 gleich große Stücke schneiden (ca. 1,5 cm dick und 6 cm lang), in kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren, in Eiswasser abschrecken und trocken tupfen. Blanchierte Kartoffelstreifen in der auf 130 Grad vorgeheizten Fritteuse 4 Minuten lang vorgaren, herausnehmen, auf Küchenpapier legen und abtropfen lassen. Anschließend die Pommes frites in der auf 180 Grad vorgeheizten Fritteuse kross und goldgelb frittieren, mit Salz würzen und servieren.

Frank Buchholz am 09. Februar 2015

Pommes klassisch

Für 4 Personen

1 kg festk. Kartoffeln 6 EL Weißweinessig 1,5 l Speiseöl
Meersalz

Für die Pommes frites Kartoffeln schälen und waschen. Kartoffeln in ca. 5 cm lange, dünne Stifte schneiden. Stifte in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen.

4 L Wasser mit Essig aufkochen, Kartoffelstifte in jeweils 2 Portionen ins kochende Essigwasser geben, 6-8 Minuten vorkochen.

Kartoffeln mit einer Schaumkelle herausheben und auf einem mit einem Küchentuch ausgelegten Blech 5 Minuten gut abtropfen lassen rundherum trocken tupfen.

Inzwischen das Öl in einem hohen Topf oder einer Fritteuse auf 200 Grad erhitzen.

Pro Frittierportion nur 1 gute Handvoll Pommes mit einer Schaumkelle in das Fett geben, sodass sie genügend Platz zum Bräunen haben und die Fetttemperatur nicht unter 180 Grad sinkt. Jede Portion etwa 40 Sekunden goldgelb vorfrittieren.

Die Pommes mit der Schaumkelle herausheben und auf einem mit Küchenpapier belegten Backblech abtropfen lassen.

Sobald alle Kartoffelstifte vorfrittiert sind, diese 30 Minuten bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Für das 2. Frittieren das Fett erneut auf 200 Grad erhitzen und die Pommes wiederum in Portionen diesmal pro Portion ca. 3 Minuten goldbraun und knusprig fertig frittieren.

Die Pommes dann mit der Schaumkelle herausheben, kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und in eine vorgewärmte Schüssel geben. Salzen, gut durchmischen und möglichst heiß servieren.

Sören Anders am 14. Februar 2020

Röstkartoffel

Für 2 Personen :

1 kg festk. Kartoffeln	100 ml Olivenöl	0,5 Zitrone
2 Chilischoten	2 Knoblauchzehen	2 Zweige Rosmarin
1 Msp. Salz	1 Msp. Pfeffer	1 Butter

Die geschälten Kartoffeln aufsetzen und kochen lassen.

Wenn die Kartoffeln ca. zehn Minuten gekocht haben (also noch nicht gar sind), in eine Auflaufform geben und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren.

Die Auflaufform bei ca. 200°C ca. eine halbe Stunde in den Ofen schieben.

Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und leicht mit einer Gabel andrücken.

Rosmarin zupfen, Knoblauch andrücken, Chili andrücken und anschneiden alles zusammen in eine Schale geben und noch etwas Zitronenschale und Zitronensaft dazugeben.

Ein bisschen Butter über den Kartoffeln verteilen und dann die Würzmischung ebenfalls mit zu den Kartoffeln geben.

Dann die Form erneut 30 Minuten in den Ofen geben und alles fertig garen lassen.

Steffen Henssler am 10. Dezember 2020

Rahm-Spitzkohl

Für 4 Personen

300 g Spitzkohl	etwas Meersalz	4 EL Butter
30 g Mehl, gesiebt	500 ml Milch	1 Prise Muskatnuss
weißer Pfeffer	1 Schalotte	

Vom Spitzkohl den Strunk entfernen, den Kohl in feine Streifen schneiden und in Salzwasser kurz blanchieren. Herausnehmen und gut abtropfen lassen. Für die Bechamelsauce 3 EL Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl mit einem Schneebesen unterrühren und bei mittlerer Hitze unter kräftigem Rühren anschwitzen. Die Milch langsam unterrühren und bei schwacher Hitze zum Kochen bringen (dabei ständig weiterrühren!). Sobald der Siedepunkt erreicht ist, die Hitze reduzieren und die Sauce ca. 20 Minuten unter Rühren sanft köcheln lassen. Mit Muskat, Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Frank Buchholz am 19. Januar 2015

Ratatouille

Für 4 Personen

2 rote Paprika	2 gelbe Paprika	2 gelbe Zucchini
2 grüne Zucchini	4 Tomaten	1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Zehe Knoblauch	5 EL Olivenöl	0.5 Galia- oder Netzmelone
1 TL Fenchelsamen	1 TL Pfeffer	1 Bund Basilikum
Salz		

Paprika und Zucchini waschen, trocknen und in kleine Stücke teilen.

Äußere Haut und Wurzelansatz der Frühlingszwiebeln entfernen und in feine Ringe schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse leicht anbraten. Mit Salz und Zucker würzen. Fenchel und Pfeffer mörsern, Knoblauch schälen und fein hacken.

Gewürzmischung und Knoblauch zum Gemüse geben. Die Hitze reduzieren und das Gemüse etwa 5 Minuten im eigenen Saft schmoren.

Tomaten und Melone entkernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden.

Das Gemüse aus der Pfanne nehmen und in eine Schüssel geben. Melonen- und Tomatenwürfel und in Stücke gezupfte Basilikumblätter hinzufügen. Alles gut vermengen und nach Bedarf noch einmal mit Salz würzen.

Rainer Sass am 01. März 2020

Risotto

Für zwei Personen

100 g Basmatireis	3 Kräuterseitlinge	6 Zuckerschoten
6 Kirschtomaten	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 TL Butter	50 g Parmesan	200 ml Gemüsefond
20 ml Weißwein	2 Zweige Estragon	1 Zweig Rosmarin
1 Blatt Salbei	Olivenöl	Salz, Pfeffer, Eiswasser

Kräuterseitlinge putzen und würfeln. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Kräuterseitlinge mit Schalotte und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, dann Basmati hinzugeben und anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Nach und nach warmen Gemüsefond angießen und den Basmati-Risotto ca. 10 Minuten garen.

Zuckerschoten blanchieren, in Eiswasser abschrecken und in feine Streifen schneiden. Tomaten blanchieren, in Eiswasser abschrecken und enthäuten. Dann vierteln und entkernen. Zuckerschoten und Tomaten unter den Risotto heben. Parmesan reiben. Risotto mit Parmesan, Butter und Olivenöl verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Estragon, Rosmarin und Salbei abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Unter den Risotto heben.

Cornelia Poletto am 20. April 2020

Rosen-Reis

Für 4 Personen

300 g Basmatireis	Salz	2 EL Butter
3 EL getr. pers. Rosenblätter		

Reis gründlich waschen. In einem breiten Topf ungefähr 2 l Wasser zum Kochen bringen, Salz zugeben. Reis in das kochende Wasser geben, ungefähr 7 Minuten kochen. Dann den Reis in ein Sieb geben und unter fließendem Wasser gründlich abspülen.

Die Butter in den Topf geben und schmelzen, den abgetropften Reis wieder in den Topf geben und zu einem Kegel schichten. Hitze auf die kleinste Stufe reduzieren, einen Deckel (am besten mit einem Geschirrtuch umschlungen) auflegen und den Reis bei sehr kleiner Hitze ca. 25 Minuten dämpfen. Nach ca. 15 Minuten $\frac{3}{4}$ der getrockneten Rosenblätter unter den Reis mischen, den Deckel wieder auflegen und den Reis fertig dämpfen.

Jacqueline Amirfallah am 08. Mai 2019

Rote Bete Carpaccio

Für 4 Personen

Rote-Bete-Carpaccio:

6 mittelgroße rote Beten	Salz	1 Knoblauchzehe
5 EL dunkler Aceto Balsamico	1 TL flüssiger Honig	Pfeffer
6 EL gutes Olivenöl		

Kürbiskerne:

4 EL Kürbiskerne	3 EL Schmand
------------------	--------------

Austernpilze:

200 g frische Austernpilze	2 EL Sonnenblumenöl	Salz
Pfeffer	2 EL Petersilie	1 Spritzer Zitronensaft
1 TL Butter		

Rote-Bete-Carpaccio:

Die roten Beten waschen und ungeschält in einen Topf geben. (Die Wurzeln und die oberen Blattansätze nicht abschneiden.) Mit reichlich kaltem Wasser aufgießen, etwas Salz hinzufügen und das Wasser zum Kochen bringen. Die roten Beten 30–45 Minuten gar kochen, dann abgießen und etwas abkühlen lassen. Die lauwarmen roten Beten schälen (dabei am besten Einmalhandschuhe tragen) und vollständig abkühlen lassen.

Die roten Beten auf einem Gemüsehobel in ca. 2 mm dünne Scheiben hobeln und rosettenartig auf 4 flachen Tellern anrichten. Die Rote-Bete-Scheiben leicht salzen.

Für das Dressing die Knoblauchzehe schälen, durch die Presse drücken und mit dem Balsamico, dem Honig und etwas frisch gemahlenem Pfeffer verrühren. Das Olivenöl nach und nach unterrühren, bis eine gebundene Emulsion entstanden ist.

Das Dressing mit einem Pinsel gleichmäßig auf die Rote-Bete-Scheiben auftragen und mindestens 15 Minuten marinieren lassen.

Kürbiskerne:

Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fettzugabe rösten, bis sie anfangen zu duften und leicht gebräunt sind. Die Kürbiskerne sofort aus der Pfanne auf einen Teller streuen und abkühlen lassen. 2 EL geröstete Kürbiskerne mit einem Messer fein hacken und unter den Schmand rühren. Den Rest beiseite stellen.

Austernpilze:

Die Austernpilze putzen und die Stiele mit einem Messer kürzen. Größere Exemplare halbieren. Das Sonnenblumenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die geputzten Austernpilze mit der Lamellenseite nach unten nebeneinander in die Pfanne legen und scharf anbraten, bis sie goldbraun und knusprig geröstet sind. Die Pilze mit einer Gabel oder einer langen Küchenpinzette wenden und die Kappen ebenfalls anbraten.

Die Pilze mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Dann die Petersilie, 1 Spritzer Zitronensaft und die Butter zugeben und sofort gut durchschwenken, bis die Butter geschmolzen ist. Die Austernpilze aus der Pfanne nehmen.

Anrichten:

Die heißen Austernpilze nebeneinander auf dem vorbereiteten Rote-Bete-Carpaccio anrichten und mit etwas kaltem Kürbiskern-Schmand beträufeln. Zum Schluss mit einigen gerösteten Kürbiskernen bestreuen und servieren.

Christian Henze am 02. März 2018

Süße Karotten

Für 2 Personen:

300 g kleine Zuckermöhren 1 EL Butter 1 TL Puderzucker

Marinade:

1 Glas frischer Orangensaft 1 TL gehackter Ingwer $\frac{1}{4}$ TL Garam Masala
2 Msp. Currypulver Salz 1 EL Honig

Möhren putzen, etwas Grün stehen lassen. Die Möhren je nach Größe ganz lassen oder längs halbieren. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Möhrchen von allen Seiten anbraten. Anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Die Zutaten für die Marinade in einen Topf geben, aufkochen, die Hitzezufuhr reduzieren und auf die Hälfte einkochen lassen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Marinade über die Möhren gießen, dann mit Puderzucker bestäuben. Im Ofen 20 Minuten garen und dabei schön karamellisieren lassen. Die Flüssigkeit sollte noch mal ordentlich reduziert werden, ggf. ein paar Minuten länger im Ofen lassen.

Christian Henze am 01. Juni 2018

Süßkartoffel-Sellerie-Püree

Für 4 Personen

300 g Kartoffeln 700 g Süßkartoffeln 300 g Knollensellerie
Salz 2 EL Butter frisch geriebene Muskatnuss
1 EL Limettensaft

Kartoffeln, Süßkartoffeln und Sellerie schälen, in gleich große Stücke schneiden. In einen Topf geben, mit Wasser bedecken und aufkochen. Salzen und bei mittlerer Hitze circa 20 Minuten weich garen.

Gemüse abgießen und kurz ausdampfen lassen. Mit Butter, Muskat und Limettensaft in eine Küchenmaschine geben und fein zerkleinern. Eventuell mit Salz nachwürzen.

Tim Mälzer am 21. März 2020

Sauerkraut-Strudel

Für 4 Personen

250 g Mehl 1 Ei 1 EL Butter
Salz 1 Zwiebel 1 EL Butterschmalz
300 g frisches Sauerkraut 150 ml Sahne 1 Lorbeerblatt
Pfeffer 2 EL Weißbrotbrösel 2 EL flüssige Butter

Aus Mehl, Ei, 1 EL weicher Butter, 1 Prise Salz und etwas lauwarmen Wasser (ca. 50 ml) einen Strudelteig herstellen. Diesen 30 Minuten in Frischhaltefolie verpackt ruhen lassen. Für den Strudel die Zwiebel schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butterschmalz die Zwiebel anschwitzen, das Sauerkraut zugeben und kurz mit anschwitzen. Dann 150 ml Sahne und das Lorbeerblatt zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, das Lorbeerblatt wieder entfernen. Den Backofen auf 170 Grad Umluft (180 Grad Ober- und Unterhitze) vorheizen. Den Strudelteig dünn ausrollen, mit Brotbröseln bestreuen, das Sauerkraut darauf verteilen, aufrollen und mit flüssiger Butter bestreichen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen.

Jacqueline Amirfallah am 25. Februar 2015

Sauerländer Potthucke

Für 2 Personen

500 g festk. Kartoffeln	150 g gekochte Kartoffeln	125 g Schmand
50 g Sahne	3 Eier	70 g Butter
80 g Speck	Salz, weißer Pfeffer	Muskat, Chili
Butterschmalz	Semmel-Brösel	

Backofen auf 165° C vorheizen.

Eine Kasten-Form mit Butter auspinseln und mit Semmel-Brösel ausstreuen.

Den Speck würfeln und in Butter braten.

Die erkalteten Kartoffeln werden durch die Kartoffel-Presse in eine Schüssel gedrückt. Hierzu kommen Eier und Schmand. Dies wird miteinander glattgerührt. Die rohen Kartoffeln in eine Schüssel mit kaltem Wasser reiben, damit keine Verfärbung eintritt. Anschließend auf dem Küchen-Sieb abseihen, gut ausdrücken und zu der vorbereiteten Masse geben. Das Wasser aus der Schüssel vorsichtig abgießen und die sich am Boden abgesetzte Kartoffel-Stärke nebst den Gewürzen und der Speck-Butter zur Kartoffel-Masse geben; nochmals vermengen.

Nun füllt man die Kasten-Form mit der Masse, legt schichtweise den gebratenen Speck ein, bestreut gleichmäßig mit Semmel-Brösel und gart ca. 60 min. im vorgeheizten Ofen.

Danach die Form abkühlen lassen und auf ein Blech stürzen.

Vor dem Servieren die Potthucke in daumendicke Scheiben schneiden und in der Pfanne bei mäßiger Hitze in Butterschmalz goldbraun braten.

Tipps:

Wenn man weniger Wert auf die Regionalität legt, sollte man Panko-Brösel anstelle von Semmel-Bröseln verwenden. (Panko-Brösel werden in Asien aus krustenfreiem Weißbrot hergestellt, sind gröber als Semmel-Brösel und saugen weniger Fett auf.)

Als Speck ist Bacon besonders geeignet.

Es sind viele Geschmack-Varianten möglich, z. B. mit getrockneten Tomaten, Ajvar, Tomaten-Mark, verschiedenen Gemüse-Sorten.

In einem 2-Grad-Kühlschrank hält sich die Potthucke mindestens eine Woche; sogar Einfrieren ist möglich.

Potthucke ist eine gute Beilage, z. B. für Räucher-Fisch, Wild-Gerichte, Braten, Pilz-Gerichte usw. Zusammen mit einem gemischten Kräuter-Salat hat man ein wohlschmeckendes Gericht.

Ursprünglich ist Potthucke - mit einfacheren Zutaten - ein regionales Arme-Leute-Essen.

NN am 06. Mai 2016

Rheinischer Kartoffel-Salat

Für vier Personen

1 kg festk. Kartoffeln	500 g Mayonnaise (80%)	1 Glas Gewürzgurken, (330 g)
Salz, Pfeffer	1 Zwiebel	2 hartgekochte Eier
4 Cherrytomaten	1 Bund Petersilie	

Die Kartoffeln kochen, abschrecken, schälen, in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Mayonnaise mit der Gurkenbrühe verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Die Gurken in Würfel schneiden, die Zwiebel abziehen und ebenfalls in Würfel schneiden. Die Gurken- und Zwiebelwürfel zu den Kartoffeln geben, die Mayonnaise darüber gießen und alles gut mischen. Die Eier pellen und vierteln. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Den Kartoffelsalat mit Eivierteln, Kirschtomaten und Petersilie garnieren.

Elena Uhlig am 23. Januar 2016

Selbstgemachte Pommes frites

Für 4 Portionen: 1 kg festk. Kartoffeln	2 Eiweiß (Kl. M)	1 Tl Limettenabrieb
2 El Limettensaft	1 Tl Zucker	Salz
1 El edelsüßes Paprikapulver	200 g Pankobrösel	2 l neutrales Öl

Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden, in reichlich kochendem Wasser 5 Min. blanchieren. Abgießen, abtropfen lassen und in einer flachen Schale ausdampfen lassen.

Eiweiße, Limettenschale, Limettensaft, Zucker, 1 Prise Salz und 3 El Wasser in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen kräftig verrühren. Pankobrösel und Paprikapulver im Blitzhacker fein mahlen. In eine große Schüssel geben.

Öl in einem hohen weiten Topf erhitzen. Kartoffeln portionsweise erst durch die Eiweißmischung ziehen, dann in den Bröseln panieren. Kartoffeln nach und nach ins heiße Öl geben und bei mittlerer Hitze 10 Min. goldbraun frittieren.

Pommes mit einer Schaumkelle aus dem Fett heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen; salzen und servieren.

Tim Mälzer am 10. Mai 2014

Semmel-Knödel

Für 4 Personen

1 Zwiebel	50 g Speck	3 TL Butter
1 Bund Petersilie	3 Zweige Majoran	300 g Brötchen vom Vortag
150 ml Milch	Salz	Muskatnuss
2 Eier	Mehl	

Die Zwiebel abziehen. Zwiebel und Speck würfeln und in 1 TL Butter anbraten.

Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Das Brot in Würfel schneiden.

Übrige Butter in einer Pfanne erhitzen, Hälfte der Brotwürfel darin goldbraun braten, mit der restlichen Butter in eine Schüssel geben.

Milch erwärmen, mit Salz und Muskat würzen. Über das Brot gießen. Die Eier verschlagen und ebenfalls zugeben. Speck, Zwiebel, Kräuter zugeben und alles gut vermischen. Zugedeckt 15 Minuten ziehen lassen.

In einem weiten Topf Salzwasser aufkochen.

Soviel Mehl unter die Knödelmasse mischen, dass sie sich gut formen lässt. Mit leicht angefeuchteten Händen aus der Semmelmasse Knödel (Größe nach Belieben) formen. In das siedende Wasser gleiten lassen, Temperatur reduzieren. Die Knödel sacht siedend ca. 15 Minuten gar ziehen.

Jacqueline Amirfallah am 27. Februar 2019

Servietten-Knödel

Für 4 Personen

500 g gemischtes altes Brot	80 g Zwiebeln	100 g Speckwürfel
40 g Butter	150 ml Milch	50 g Sahne
Salz und Pfeffer	1 Bund Petersilie	4 Zweige frischer Majoran
2 Eier	4-6 EL Butterschmalz	

Das alte Brot und die Brötchen in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln pellen, fein würfeln und mit dem Speck in einer Pfanne in schäumender Butter glasig dünsten. Mit Milch und Sahne ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen, aufkochen und über die Brotwürfel gießen. Mit einem Kochlöffel verrühren und abkühlen lassen.

Petersilie und Majoran hacken und mit den Eiern unter den Knödelteig rühren. Den Teig mit den Händen gut durchrühren, abschmecken, eventuell nachsalzen und 15 Minuten ziehen lassen. In einem Bräter oder großen Topf reichlich Salzwasser zum Sieden bringen. Eine frische Stoffwindel oder ein Geschirrtuch doppelt falten, die Kloßmasse als Rolle daraufsetzen und zusammenrollen (die Rolle sollte nicht länger als der Bräter/Topf sein). Die Enden mit Küchengarn verschnüren.

Die Rolle ins siedende Wasser geben und 20 Minuten garen, dabei mit zwei Holzlöffeln ab und zu drehen. Danach die Knödelrolle aus dem Wasser heben, abtropfen lassen, ausrollen und auf einem trockenen Brett in fingerdicke Scheiben schneiden. So servieren oder in einer beschichteten Pfanne in Butterschmalz von beiden Seiten circa zwei bis drei Minuten goldbraun braten.

Die Knödel schmecken nicht nur gut zu Fleischgerichten, sondern auch zu Gemüse oder Salat.

Tim Mälzer am 01. August 2016

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

Für 4 Personen:

400 g Spaghetti	4 Knoblauchzehen	2 getrocknete rote Chilischoten
einige Blätter Petersilie	6 - 8 EL Olivenöl	Meersalz

Die Spaghetti nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Chilischoten zerbröseln und fein hacken. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein schneiden. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Knoblauch und Chili darin anbraten, bis der Knoblauch goldbraun ist. Die Spaghetti aus dem Wasser heben, etwas abtropfen lassen und mit der Petersilie in der Pfanne im Knoblauchöl schwenken. Mit Meersalz abschmecken.

Cornelia Poletto am 20. Januar 2020

Spaghetti al pesto rosso

Für 4 Personen:

400 g Spaghetti	70 g getrock. Öl-Tomaten	2 Knoblauchzehen
1 getrock. rote Chilischote	40 g Parmesan am Stück	20 g Pinienkerne
100 ml Olivenöl	Meersalz	Zucker

Die Tomaten abtropfen lassen und in grobe Würfel schneiden, das Öl beiseitestellen. Den Knoblauch schälen und grob hacken. Die Chilischote zerbröseln. Mit Tomaten, Knoblauch, Parmesan und Pinienkernen im Blitzhacker oder mit dem Stabmixer fein pürieren. Dabei nach und nach etwa 5 EL Öl von den eingelegten Tomaten sowie das Olivenöl unterrühren. Das Pesto mit Salz und Zucker würzen.

Die Spaghetti nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen, dabei das Kochwasser auffangen. Die Spaghetti zurück in den Topf geben und mit dem Pesto mischen. Eventuell noch etwas Kochwasser unterrühren und mit Salz abschmecken.

Cornelia Poletto am 27. Januar 2020

Spaghetti all'amatriciana

Für 4 Personen:

400 g Spaghetti	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 getrock. rote Chilischoten	100 g Pancetta	1 EL Olivenöl
200 ml Tomaten-Sauce	50 g geriebener Parmesan	Meersalz
Pfeffer		

Die Spaghetti nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Chilischoten zerbröseln. Den Pancetta in Würfel schneiden.

Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und den Speck darin unter gelegentlichem Rühren einige Minuten anbraten. Zwiebel, Knoblauch und Chili zufügen und kurz mitdünsten. Die Tomaten-Sauce dazugeben und einige Minuten einkochen lassen.

Die Spaghetti aus dem Wasser heben, etwas abtropfen lassen und in der Pfanne mit der Sauce vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Etwa die Hälfte des Pecorinos unterheben, den restlichen Käse separat dazu reichen.

Cornelia Poletto am 20. Januar 2020

Spaghetti alla puttanesca

Für 4 Personen:

400 g Spaghetti	1 Schalotte	2 Knoblauchzehen
2 Sardellenfilets in Öl	4 EL Olivenöl	1/2 TL getrock. Oregano
200 ml Tomaten-Sauce	80 g schwarze Oliven	2 - 3 EL Kapern
Meersalz	Pfeffer	geriebener Pecorino
Petersilie		

Die Spaghetti nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.

Schalotte und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Sardellenfilets abtropfen lassen und fein hacken.

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Schalotten, Knoblauch, Sardellen und Oregano dazugeben und 2 - 3 Minuten andünsten. Die Tomaten-Sauce zufügen und aufkochen lassen. Oliven und Kapern untermischen und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Spaghetti aus dem Wasser heben, etwas abtropfen lassen und in der Pfanne mit der Sauce vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben etwas fein geschnittene Petersilie unterheben.

Die Pasta in tiefen Tellern anrichten und mit Pecorino bestreuen.

Cornelia Poletto am 20. Januar 2020

Spaghetti alle vongole

Für 4 Personen:

400 g Spaghetti	1 kg Venusmuscheln	3 getrock. rote Chilischoten
4 Knoblauchzehen	8 Kirschtomaten	2 EL schwarze Oliven
6 - 8 EL Olivenöl	100 ml Weißwein	Meersalz
Petersilie		

1 Chilischote fein hacken. Mit den Muscheln in einer Schüssel mischen und unter fließend kaltem Wasser gründlich abbürsten. Bereits geöffnete Muscheln entfernen.

Die Spaghetti nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.

Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Die restlichen Chilischoten zerbröseln und fein hacken. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren, die Oliven ebenfalls halbieren.

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Chili und Knoblauch darin anbraten, bis der Knoblauch goldbraun ist. Muscheln und Tomaten zugeben. Den Wein angießen und alles zugedeckt bei starker Hitze einige Minuten garen, bis sich die Muscheln geöffnet haben.

Geschlossene Muscheln entfernen.

Die Spaghetti aus dem Wasser heben, etwas abtropfen lassen und mit den Oliven und der Petersilie zu den Muscheln geben. Alles vorsichtig mischen und mit Meersalz abschmecken.

Cornelia Poletto am 20. Januar 2020

Spargel-Auflauf

Für zwei Personen

750 g Spargel	300 g Kochschinken	100 g Butter
6 EL Panko (japan. Semmelbrösel)	1 Eiweiß	2 Eigelb
300 ml Sahne	Zucker, Salz, Pfeffer	Paprika-Pulver, Zitronen-Saft

Den Spargel schälen, aus den Schalen mit Salz, Zucker und Zitronen-Saft einen Sud kochen. Die Spargel-Stangen in ca. 3 cm lange Stücke schneiden und im Sud garen.

Den Backofen auf 175°C (Umluft) vorheizen.

Die Butter schmelzen, Sahne, Eigelb, Panko und Gewürze untermischen. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Masse ziehen. Den Kochschinken würfeln und hinzufügen. In einer gefetteten Auflauf-Form den Spargel und die Masse schichten, wobei der Rest die Schichtung abschließt. Im Backofen ca. 30 min. goldbraun gratinieren.

NN

Spinat-Knödel

Für 4 Personen

375 g frisches Dinkeltoastbrot	500 ml Milch	500 g frischer Spinat
1 große Zwiebel	3 Knoblauchzehen	1 Bund Petersilie
125 g Butter	Salz, Pfeffer	Muskatnuss
1 Ei 80 g Semmelbrösel		
außerdem zum Servieren:		
80 g Butter Parmesan, frisch gehobelt		

Das Brot sollte über Nacht trocknen.

Das Toastbrot inklusive Rinde in ca. 1 cm große Würfel schneiden, auf einem Backblech verteilen und über Nacht trocknen lassen. Wenn es schneller gehen soll, die Brotwürfel im Backofen bei 50 Grad Umluft etwa 1 Stunde trocknen, zwischendurch einmal wenden.

Getrocknete Brotwürfel in eine große Schüssel geben. Die Milch erwärmen, über die Brotwürfel gießen und das Brot zugedeckt quellen lassen.

Währenddessen den Spinat verlesen, putzen, gründlich waschen. Spinat abtropfen lassen, dann in kochendem Wasser kurz blanchieren. Dann abschütten, kurz in Eiswasser abschrecken und anschließend abtropfen lassen.

Blanchierten Spinat auf ein sauberes Geschirrtuch geben. Das Tuch fest zusammendrehen und so das Wasser aus dem Spinat herauspressen. Danach den Spinat sehr fein hacken.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Petersilie waschen, abtropfen lassen und fein hacken.

In einer Pfanne die Butter schmelzen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin andünsten. Die Petersilie und den Spinat hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Spinatmischung zu den Brotwürfeln in die Schüssel geben.

Das Ei und die Semmelbrösel hinzufügen und die Zutaten zu einem gleichmäßigen Knödelteig verkneten. Die Konsistenz ist optimal, wenn der Teig nicht mehr an den Händen klebt. Falls nötig, noch einige Esslöffel Semmelbrösel unter den Teig kneten.

Reichlich Wasser mit etwas Salz in einem großen Topf aufkochen.

Mit angefeuchteten Händen aus der Masse dicke Knödel formen.

Die Knödel ins kochende Wasser geben, Temperatur reduzieren, sodass das Wasser nur noch schwach siedet. Knödel im siedenden Wasser gar ziehen lassen. Sobald die Knödel an die Wasseroberfläche steigen, sind sie fertig gegart.

Die Knödel mit einer Schaumkelle aus dem Topf heben, abtropfen lassen und auf einer vorgewärzten Platte anrichten.

Die Butter in einer Pfanne schmelzen und sacht bräunen. Gebräunte Butter über die Knödel träufeln. Die Knödel mit gehobeltem Parmesan anrichten. Dazu passt Blattsalat mit einer leichten Vinaigrette.

Theresa Baumgärtner am 14. Oktober 2019

Spinat-Knödel

Für 6 Personen

400 g Blattspinat	300 g Ricotta	150 g Weizenmehl
200 g Grana Padano	2 mittelgroße Zwiebeln	5 Eigelb
4 EL Butter	Salz, Pfeffer, Muskatnuss	

Spinat vorbereiten:

Frischen Spinat gründlich waschen. 2 EL Butter in einer Pfanne schmelzen, Spinat hineingeben, zusammenfallen lassen, in ein Sieb geben. Die Flüssigkeit gründlich aus dem warmen Spinat drücken am besten mit einem Tuch, fein hacken. Zwiebeln sehr fein hacken, in 2 EL Butter glasig dünsten, Spinat zugeben, mit Salz, Pfeffer, frisch geriebenem Muskat abschmecken. Alles abkühlen lassen.

Teig kneten:

Übrige Zutaten in einer großen Schüssel verrühren. Spinat-Zwiebel-Mischung unterarbeiten, zu einem gleichmäßigen Teig kneten, eventuell noch Mehl zugeben.

Knödel formen:

Aus dem Teig mit den Händen oder mit 2 Esslöffeln Knödel formen mit etwa 3 bis 4 cm Durchmesser. Im Kühlschrank abgedeckt 30 Minuten gehen lassen, besser mehrere Stunden.

Knödel kochen:

Wasser in großem Topf aufkochen, Knödel für vier bis sechs Minuten darin köcheln, herausholen.

test Dezember 2019

Spinat-Nudeln

Für vier Portionen

250 g frische Bandnudeln	2 EL Olivenöl	250 g frischer Spinat
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 EL Olivenöl
200 ml Sahne	Muskatnuss	

Reichlich Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, leicht salzen und die Bandnudeln darin al dente garen. Anschließend abgießen und mit 2 Esslöffeln Olivenöl mischen. Spinat abrausen und grob hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Spinat zugeben, Sahne auffüllen, aufkochen lassen. Den Spinat zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Bandnudeln zum Spinat geben und darin erwärmen.

Horst Lichter am 11. Oktober 2014

Steckrüben-Kürbis-Rösti

Für zwei Personen

150 g Steckrübe	150 g Hokkaido-Kürbis	5 Scheiben Parmaschinken
40 g Rucola	1 ½ EL Crème-fraîche	1 EL Stärke
½ TL Currypulver	2 TL Butterschmalz	4 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Steckrübe schälen, Hokkaido-Kürbis halbieren, entkernen und vierteln.

Steckrübe und Kürbis auf einer Vierkantreibe reiben. Die Raspeln mit Curry, Stärke, Salz und Pfeffer würzen. Etwa fünf Minuten ruhen lassen.

Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze aufsetzen, die Rösti-Masse in die Pfanne geben und kompakt zusammendrücken. Etwas Butterschmalz an den Seiten dazugeben und für circa 15 Minuten rösten.

Rösti wenden und weitere vier Minuten backen.

Rösti etwa zwei Minuten auf Küchentrepp abtropfen. Auf der Oberseite mit Crème fraîche bestreichen und mit dem Parmaschinken und Rucola belegen. Mit Olivenöl beträufeln und leicht pfeffern. Nach Geschmack offen oder gerollt servieren.

Johann Lafer am 13. Januar 2017

Steirischer Kartoffel-Gurken-Salat

Für 4 Personen

800 g festk. Salatkartoffeln	1 TL Salz	1 TL Kümmel
3 Schalotten	75 g Frühstücksbacon	1 Salatgurke
2 EL Rapsöl	250 ml Fleischbrühe	30 ml Balsamico bianco
1 EL Senf	1 TL Zucker	Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln waschen und in einem Topf knapp mit Wasser bedecken.

Das Salz und den Kümmel zugeben und die Kartoffeln etwa 20 Minuten garen. Anschließend abgießen, kalt abschrecken und pellen. In dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Gurke waschen, schälen und längs halbieren. Das Kerngehäuse mithilfe eines Esslöffels auskratzen. Die Hälften in 1 cm breite Streifen schneiden und zu den Kartoffeln geben. Die Schalotten schälen und würfeln. Den Frühstücksbacon würfeln und in einer Pfanne ohne Fettzugabe auslassen. Sobald der Bacon goldbraun ist, das Rapsöl und die Schalotten mit in die Pfanne geben und anschwitzen. Unter die Kartoffeln mengen.

Die Brühe, den Balsamico und den Senf in eine Pfanne geben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die heiße Brühe über die Kartoffeln gießen und unterheben. Den Salat beiseite stellen und durchziehen lassen.

Je nach Geschmack mit Kümmel würzen.

Johann Lafer am 28. April 2018

Tahdig - persischer Reis

Für 2 Personen

300 g Basmati-Reis

30 g Butter

1 TL Kurkuma

1 TL Kreuzkümmel-Samen (ganz)

Wahlweise für das Garnieren:

gehackte Pistazien-Kerne

geröstete Pinien-Kerne

Granatapfel-Kerne

Reis und reichlich Salz in einen Topf mit ca. 3 l kaltem Wasser schütten und ca. 5 min. sprudelnd kochen lassen. Den im Kern noch festen Reis in ein Küchensieb schütten und mit heißem Wasser die gelöste Stärke vom Reis spülen.

Den Topf ausspülen und die Hitze auf die kleinste Stufe reduzieren. Die Butter im Topf schmelzen, mit Kurkuma und Kreuzkümmel-Samen vermischen. Den Reis auf die Butter geben, kurz rütteln, den Topf mit einem Geschirrtuch bedecken und mit einem Deckel verschließen. Den Reis 30–60 min. bei sehr wenig Hitze garen; dabei bildet sich am Boden eine Kruste. Eventuell die Hitze leicht erhöhen.

Den Reis aus dem Topf lösen und garnieren.

NN am 15. April 2016

Tintenfisch-Risotto

Für zwei Personen

Für das Tintenfisch-Risotto:

100 g Risottoreis

$\frac{1}{2}$ Speisezwiebel

$\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch

$\frac{1}{2}$ Zitrone, davon die Schale

25 g geriebener Parmesan

1 $\frac{1}{2}$ EL Butter

100 ml trockener Weißwein

350 ml Fischfond

$\frac{1}{2}$ EL Sepiatinte

5 Stängel glatte Petersilie

$\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt

2 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

Für den Steinbutt:

2 Steinbutt-Filets à 100 g

$\frac{1}{2}$ Zitrone, davon den Saft

1 Zweig Thymian

$\frac{1}{2}$ EL Butter

2 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Zwei Esslöffel Olivenöl und ein Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten, Risottoreis dazugeben und ebenfalls unter Rühren kurz anschwitzen. Hälfte des Weins angießen und fast vollständig einkochen lassen. Vorgang mit dem restlichen Wein wiederholen, dann den Reis mit Fond bedecken. Lorbeerblatt, Tinte und Zitronenschale zugeben. Flüssigkeit unter gelegentlichem Rühren fast ganz einkochen lassen, erneut etwas Fond angießen, umrühren und einkochen lassen. So fortfahren, bis die Brühe aufgebraucht ist und der Reis bissfest gegart ist. Zum Servieren Zitronenschale und Lorbeerblatt aus dem Reis nehmen. Parmesan und restliche Butter unter das Risotto rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie waschen, Blätter abzupfen, fein hacken und auf das Risotto geben.

Nelson Müller am 12. Februar 2016

Tomaten-Reis

Für 4 Personen:

1 Zwiebel	1 EL Sonnenblumen-Öl	200 g Basmati-Reis
1 Dose stückige Tomaten	400 ml Gemüse-Brühe	150 g TK-Erbesen

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Reis darin unter Rühren ca. 3 min. glasig andünsten. Tomaten, Brühe dazugeben. Aufkochen und unter Rühren ca. 20 min. ziehen lassen. Erbsen 7 min. vor Ende der Garzeit zum Reis geben.

NN am 11. März 2019

Tomaten-Reis

Für 4 Portionen

3 Strauchtomaten	1 rote Paprikaschote	2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
0,5 Bund Basilikum	500 ml Tomatensaft	2 EL Tomatenmark
3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	200 g Reis
100 ml Weißwein	Zitronensaft	

Tomaten und Paprika waschen. Die Tomaten ohne Stielansatz in Würfel schneiden. Die Paprika halbieren, entkernen und ebenfalls in Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Thymian, Rosmarin und Basilikum waschen und trocken schütteln.

Tomatensaft, Tomatenmark, Tomaten- und Paprikawürfel in einem hohen Rührbecher mit einem Stabmixer pürieren. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin bei mittlerer Hitze anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian und Rosmarin in die Pfanne geben. Den Reis einrühren und mit anbraten.

Mit dem Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit kurz einkochen. Den Tomatenmix angießen, einen Deckel auflegen und das Ganze bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis der Reis gar ist. Währenddessen immer wieder mit etwas Wasser auffüllen. In dieser Zeit die Basilikumblätter abzupfen und in Streifen schneiden. Einige schöne Blätter für die Garnitur beiseitelegen.

Wenn der Reis gar ist, Rosmarin und Thymian wieder entfernen. Noch einmal mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und die Basilikumstreifen unterheben.

Den Reis auf Teller verteilen und mit den restlichen Basilikumblättern garnieren. Dazu passen Fleischgerichte wie Bifteki, Gyros oder gebratener Pulpo.

Frank Rosin am 06. September 2019

Varianten für Rosmarin-Kartoffeln

Für vier Portionen

500 g Kartoffeln, klein	Knoblauch, jung	Olivenöl
Rosmarin	Pfeffer, Salz	1/2 Bund Basilikum
2 Stängel Oregano	2 Zwiebeln	2 Zweige Rosmarin
½ Bund Thymian	Petersilie	

Cornelia Poletto: Die Kartoffeln halbieren und mit der Schnittfläche nach unten goldgelb anbraten. Die Knoblauchzehen und Rosmarinnadeln dazugeben und im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten garen. Salzen und pfeffern.

Horst Lichter I: Die Kartoffeln waschen und halbieren. Den Knoblauch schälen und grob hacken. Die Kartoffeln auf ein Backblech geben, mit Knoblauch, Rosmarinnadeln und Meersalz bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Im Backofen bei 180 Grad 30 Minuten garen.

Horst Lichter II: Die Kartoffeln in Salzwasser mit oder ohne Schale garen und anschließend abgießen. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Die Nadeln eines halben Bundes Rosmarin zupfen und die Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Rosmarin abschmecken.

Vincent Klink I: Die Kartoffeln gut waschen, Bürsten und in Salzwasser 15 bis 20 Minuten weichkochen. Die Kartoffeln abschütten, etwas auskühlen lassen, dann halbieren. Rosmarin abspülen, trocken schütteln, die Nadeln abstreifen und fein schneiden. Basilikum und Oregano abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob schneiden. Kartoffelhälften mit etwas Salz würzen, in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl rundum anbraten. Kurz vor dem Anrichten Rosmarin unter die Kartoffeln mischen.

Vincent Klink II: Die Kartoffeln gut bürsten und in Salzwasser weich kochen, anschließend abkühlen lassen und schälen. Die Zwiebel schälen und in feine dünne Ringe schneiden. Rosmarin abspülen, trocken schütteln und die Nadeln abstreifen. Die weichen, kalten Kartoffeln mit der Hand plattdrücken. 2-3 dünne Scheiben Zwiebel obenauf legen und etwas Rosmarin-Nadeln darauf verteilen; in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten knusprig braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Vincent Klink III: Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Kartoffeln waschen, schälen und der Länge nach vierteln. Rosmarin abspülen, trocken schütteln und die Nadeln abstreifen. Zwiebeln schälen und vierteln. Die Zwiebel – und Kartoffelstücke in 3 EL Olivenöl in einem großen Bräter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin unterrühren und alles im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen, dabei ab und zu die Kartoffeln wenden.

Johann Lafer: Die Kartoffeln waschen, schälen und halbieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, zwei Stiele Rosmarin, Thymian und den Knoblauch zugeben und die Kartoffeln darin goldbraun und knusprig braten. Den restlichen Rosmarin von den Stielen abstreifen, klein hacken und zuletzt zu den Kartoffeln geben. Die Stiele entfernen. Mit Salz, Pfeffer würzen. Butter zugeben und unterschwenken.

NN: Die Kartoffeln schälen, abwaschen, in gleichgroße Stücke schneiden, in einen Topf geben, soviel Wasser hinzufügen, dass die Kartoffeln gerade bedeckt sind, die Rosmarin-Zweige hineinlegen mit Salz bestreuen und zum Kochen aufsetzen; nach Kochbeginn sind sie in 15 min. gar. Nach dem Garen die Rosmarin-Zweige entfernen.

Beim Anrichten die Kartoffeln mit fein gehacktem Rosmarin und grob gehackter Petersilie bestreuen.

NN

Varianten von Bratkartoffeln

Alexander Herrmann:

Für 2 Portionen:	400 g kleine Kartoffeln	2 Stangen Frühlingslauch
6 Scheiben Frühstücksspeck	1 EL Butter	2 EL Sahnemeerrettich
2 EL Crème-fraîche	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Mario Kotaska:

Für vier Personen:	600 g Kartoffeln, La-Ratte	2 Zwiebeln, rot
Pfeffer, Sonnenblumenöl	Muskatnuss, Kümmel, Salz	

Horst Lichter:

Für vier Portionen:	1 Zwiebel, rot	1 Knoblauchzehe
600 g Pellkartoffeln, fest	2 Zwiebeln	3 EL Butterschmalz
50 g Schinkenspeck	1 Prise Kümmel, gemahlen	Salz, Pfeffer, schwarz

Tim Mälzer:

Für 4 Personen:	1 Zwiebel	2 El Butterschmalz
80 g Speckwürfel	400 g Pellkartoffeln, fest	Salz, Pfeffer
2 El gehackte Petersilie		

Alexander Herrmann: Kartoffeln waschen und in einem Topf mit gesalzenem Wasser, bei schwacher Hitze gar ziehen lassen. Anschließend abgießen, vollständig abkühlen lassen und halbieren. Frühstücksspeck nebeneinander auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und im Backofen bei 160 Grad Umluft circa 10 bis 12 Minuten knusprig zu „Speckchips“ backen. Anschließend auf Küchenkrepppapier abtropfen lassen. Den Frühlingslauch waschen und in Ringe schneiden. Sahnemeerrettich mit Crème-fraîche verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten in eine große, beschichtete Pfanne legen und mit wenig Olivenöl knusprig, braun braten. Anschließend durch schwenken, Butter zugeben, aufschäumen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Frühlingslauch zugeben, kurz mit anschwenken, nochmals abschmecken und aus der Pfanne nehmen. Mit der Meerrettich-Crème-fraîche je einen breiten, geschwungenen Streifen auf zwei Tellern ziehen, die Bratkartoffeln darauf anrichten, Speckchips hineinstecken und die Schnittlauchspitzen dekorativ darauf verteilen.

Mario Kotaska: Die Kartoffeln mit Kümmel und Salz in der Schale kochen und anschließend in Scheiben schneiden. In Sonnenblumenöl anbraten, nicht oft schwenken; die Kartoffeln sollen wirklich braten! Wenn die Kartoffeln schön gebräunt sind, kommen die in Streifen geschnittenen Zwiebeln hinzu und alles zusammen wird kross weitergebraten. Nun mit Salz und Muskat würzen. Vor dem Servieren die Kartoffeln auf Küchenpapier geben und entfetten.

Horst Lichter: Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Anschließend die fertigen Kartoffeln gut abkühlen lassen, pellen und in dünne Scheiben schneiden. Das Butterschmalz in einer Pfanne auslassen und die Kartoffeln zufügen. Mit Salz, Pfeffer und etwas gemahlenem Kümmel würzen. Bei mittlerer Hitze die Kartoffeln goldgelb und knusprig braten. Die Zwiebel schälen, zusammen mit dem Schinkenspeck in Würfel schneiden, alles mit in die Pfanne geben und weiter braten.

Tim Mälzer: Zwiebel würfeln. 1 El Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, 80 g Speckwürfel darin kurz anbraten, Zwiebel zugeben und glasig dünsten. Beides aus der Pfanne nehmen. Kartoffeln pellen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. 1 El Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Kartoffeln bei mittlerer Hitze rundherum knusprig braten. Dabei nicht rühren, sondern die Kartoffeln nur vorsichtig wenden. Nach ca. 20 Min. Speck und Zwiebeln zugeben; 2 Min. mitbraten, salzen, pfeffern und 2 El gehackte Petersilie untermischen.

NN am 08. Oktober 2017

Vichy-Karotten

Für zwei Personen

1 Bund Baby-Karotten 2 EL Butter 1 Prise Magnesiumpulver
2 Viertel getrock. Tomaten 30 g Ingwer Mineralwasser
Salz, Speisestärke

Das Grün der Fingermöhrrchen abschneiden, aber etwa einen Zentimeter davon an den Karotten stehen lassen. Dann mit einem kleinen Messer an der Oberseite der Karotte die dunkleren Stellen der Schale abkratzen und die Karotten schälen. Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, die Karotten zugeben und durchschwenken. Die Karotten mit einer kleinen Prise Salz würzen, mit einem großen Schuss Mineralwasser ablöschen und aufkochen lassen. Nun die Pfanne mit einem Deckel verschließen, die Fingermöhrrchen für eine Minute köcheln lassen und dann den Deckel wieder abnehmen. Anschließend eine Prise Magnesiumpulver, die getrockneten Tomatenviertel und den in Scheiben geschnittenen Ingwer zugeben, erneut mit einem Schuss Mineralwasser ablöschen und aufkochen lassen. Zuletzt ggf. nochmals mit einer Prise Salz abschmecken und als Beilage zum Beispiel zu Fisch servieren.

Tipp:

Wer möchte, dass die Karotten stärker vom Sud umschlossen sind, kann ihn auch, vor dem zweiten Aufkochen, mit einigen Spritzern in kaltem Wasser angerührter Speisestärke binden. Dabei ist aber darauf zu achten, nicht zu stark zu binden, damit nicht zu viel des Geschmacks verloren geht.

Alexander Herrmann am 28. Januar 2015

Weißer Spargel in der Folie gegart mit Thymian-Butter

Für 2 Portionen

12 Stangen weißer Spargel 50 g Butter $\frac{1}{2}$ Bund Thymian
1 Zitrone, Salz

Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Butter in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze flüssig werden lassen. Spargel schälen und je sechs Stangen mittig auf ein großes Stück Alufolie legen und mit Salz bestreuen. Flüssige Butter über die beiden Portionen Spargel gießen, mit den Thymianblättchen bestreuen und die Schale einer Zitrone darüber reiben. Spargelstangen in die Alufolie wickeln, verschließen, im Backofen bei 160°C Umluft ca. 20 Minuten lang garen, anschließend aus der Folie nehmen, auf zwei Tellern anrichten, mit der Thymianbutter beträufeln und servieren.

Alexander Herrmann am 06. Mai 2014

Weißkohl-Coleslaw

Für 4 Personen:

1/2 kleiner Weißkohl	1 große Möhre	80 g Schmand
30 g Mayonnaise	1 El Zitronensaft	2 El Dijon-Senf
1 Tl Zucker	Salz, Pfeffer	

Den Weißkohl in feine Streifen schneiden.

Die Möhre fein reiben.

Schmand, Mayonnaise, Zitronensaft, Senf, Zucker und Pfeffer mischen.

Anstelle des Weißkohls eignet sich jede andere Kohlsorte.

Falls vorhanden, verwende man anstelle des Zuckers Bourbon-Vanille-Zucker.

Gemüse und Soße vermengen und ein paar Stunden ziehen lassen.

NN am 05. Januar 2019

Wirsing-Rahm

Für zwei Personen

50 g Speckwürfel	500 g Wirsing	2 Schalotten
50 g Butter	200 ml Sahne	1 Muskatnuss
1 Prise Stärke	Salz, Pfeffer	

Die Blätter des Wirsings abtrennen, den harten Strunk und die Blatttrippen herausschneiden. Die Blätter in dünne Streifen schneiden und im Salzwasser blanchieren. Anschließend in einer Schale mit Eiswasser abschrecken und gut ausdrücken. Die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Eine Pfanne mit der Butter erhitzen. Die Speck- und Schalottenwürfel in der Butter anschwitzen. Anschließend die Sahne dazugeben und einmal kurz aufkochen lassen. Mit der Sahne und der Stärke leicht binden und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Wirsing dazugeben und weich dünsten. Wenn die Flüssigkeit fast komplett reduziert ist, den Rahmwirsing von der heißen Herdplatte ziehen.

Nelson Müller am 21. Januar 2015

Wurzel-Gemüse mit Spitzkohl

Für 2 Personen

1 Pastinake	1 Petersilienwurzel	Rapsöl
1/2 Spitzkohl	Kümmel	Salz
Pfeffer	1 Tasse Gemüsebrühe	20 g Schmand

Das Wurzelgemüse schälen, würfeln und in einer Pfanne mit Rapsöl anbraten.

Spitzkohl in Streifen schneiden und mit in die Pfanne geben.

Das Gemüse mit Salz, Pfeffer und einer Messerspitze Kümmel würzen.

Nach ca. 10 Minuten mit einer Tasse Gemüsebrühe ablöschen und mit geschlossenem Deckel köcheln lassen, bis das Gemüse bissfest ist.

Einen Löffel Schmand hinzugeben und unterrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Björn Freitag am 23. Dezember 2020

Index

- Aubergine, 16
- Auflauf, 20, 54
- Blumenkohl, 6
- Bohnen, 11, 21
- Bratkartoffeln, 21, 36, 37, 61
- Brokkoli, 3
- Brot, 23, 35, 48, 51, 55
- Couscous, 6
- Erbsen, 9, 59
- Fenchel, 12
- Gnocchi, 13, 14, 19
- Gurke, 17, 31, 57
- Kürbis, 19, 20, 47, 57
- Kartoffeln, 3, 13, 14, 19–22, 26, 28, 32, 33, 35, 44, 49, 60
- Klöße, 23
- Knödel, 1, 18, 24, 25, 51, 55, 56
- Kohlrabi, 3, 25
- Kraut, 17
- Lauch, 4
- Linsen, 8
- Möhren, 3, 8, 9, 21, 48, 62, 63
- Mangold, 35
- Nudeln, 3, 52, 53, 56
- Püree, 9, 15, 25, 27, 48
- Paprika, 3, 14, 16, 21, 36, 39, 40, 45, 59
- Pastinaken, 63
- Pilze, 4, 38, 42, 46, 47
- Polenta, 34
- Pommes-frites, 11, 37, 43, 44, 50
- Rösti, 1, 19, 28–30, 57
- Rüben, 57
- Radieschen, 31
- Ratatouille, 45
- Reis, 7, 41, 46, 58, 59
- Rettich, 28, 61
- Rosenkohl, 12
- Rote-Bete, 47
- Rotkraut, 1, 2, 5, 8, 12
- Rucola, 19, 36, 57
- Salat, 15–17, 31, 32, 50, 57
- Sauerkraut, 4, 48
- Schoten, 4, 14, 44, 46, 52, 53
- Sellerie, 8, 48
- sonstige, 7, 10, 11, 16
- Spätzle, 18
- Spargel, 37, 38, 54, 62
- Spinat, 15, 55, 56
- Spitzkohl, 3, 17, 45, 63
- Stampf, 32, 34
- Steckrübe, 57
- Weißkohl, 40, 63
- Wirsing, 32, 63
- Zucchini, 16, 21, 45