

Irmi Hofmann

Kartoffel Schmankerl

Die besten Kartoffelgerichte zwischen Isar, Inn und dem Bayerischen Wald



SüdOst Verlag

Irmi Hofmann

Kartoffel Schmankerl

Die besten Kartoffelgerichte
zwischen Isar, Inn und dem Bayerischen Wald

SüdOst Verlag

Die Deutsche Bibliothek – CIP Einheitsaufnahme
Hofmann, Irmi:
Kartoffel-Schmankerl: Die besten Kartoffelgerichte
zwischen Isar, Inn und dem Bayerischen Wald /
Irmi Hofmann.
- Waldkirchen : SüdOst-Verl., 2002
ISBN 978-3-89682-076-1

Bildnachweis:
Titelbild: CMA
Aug Foto Studio: Seite 49
CMA: Seiten 5, 13, 16, 17, 58, 64, 85, 93, 109, 127,
Food Promotion, München: Seiten 11, 20, 21, 31, 33, 63, 73, 91, 117, 119, 125, 132, 134
InForm Verlags Service: Seiten 15, 19, 25, 35, 37, 43, 47, 71, 82, 87, 100, 137,
140, 145, 148, 157,
Karl-Heinz Paulus: Seite 115
Das Kartoffelmuseum, München, Otto Eckart Stiftung: Seiten 23, 28, 33, 51, 78, 84, 88, 97, 99,
104, 106, 109, 113, 121, 152,

Nicht genannte Rechteinhaber wenden sich bitte an den Verlag.

ISBN 978-3-89682-076-1

Dieses Werk ist einschließlich aller seiner Teile urheberrechtlich geschützt.
Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechts ist ohne
Zustimmung des Verlages unzulässig und strafbar. Dies gilt insbesondere
für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und
die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

www.suedost-verlag.de

©2012 Südost Verlag GmbH, Waldkirchen

„Morgens rund,
mittags gestampft,
abends in Scheiben,
dabei soll's bleiben,
das ist gesund.“

Johann Wolfgang von Goethe

Zur Zeit unseres großen deutschen Dichters war die Kartoffel wichtiges Grundnahrungsmittel und half zu allen Tageszeiten, den Hunger zu stillen. Die gesundheitsfördernde Wirkung der Kartoffel war zu Zeiten Goethes schon erkannt und wird heute von Ernährungsberatern mit Nachdruck in unser (Gesundheits-)Bewusstsein gerückt.

War die Kartoffel früher als „Arme-Leute-Essen“ oder Dickmacher geächtet, so wird sie in unserer Zeit wegen ihres Gehalts an hochwertigem Eiweiß, an Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen geschätzt. Mit rund 80 Prozent Wasseranteil und 85 kcal/100 g (geschält) wird die Kartoffel heute als gesund, leicht verdaulich und schlank machend gepriesen.

Dass die Kartoffel aus Südamerika stammt und von den Eroberern und Seefahrern im 16. Jahrhundert nach Europa gebracht wurde, dass sie – außer in botanischen Gärten – Mühe hatte, sich durchzusetzen, kann man heute angesichts unserer ausgedehnten Kartoffelfelder zwischen Isar, Inn und dem Bayerischen Wald kaum mehr glauben. Preußenkönig Friedrich der Große musste seine Untertanen nach einer Getreidemissernte noch zwingen, Kartoffeln anzubauen. So groß war damals die Skepsis der Menschen gegenüber dieser neuen Feldfrucht.

Heute sind Kartoffelgerichte nicht mehr von den Speisekarten wegzudenken. In jeder Familie gibt es Lieblings-Kartoffelgerichte, und geradezu überwältigend war die Reaktion der Hörerinnen und Hörer auf den Rezeptwettbewerb von „unserRadio“. Es war nicht leicht, eine Auswahl

unter der Fülle der eingesandten Rezepte zu treffen. Jeder Einsender ist von seinem Lieblingsrezept überzeugt und steht mit seinem Namen dafür ein. Herzlichen Dank allen Einsendern!

Kaum ein Nahrungsmittel lässt sich so vielfältig und abwechslungsreich zubereiten wie die Kartoffel. Hat die ideenreiche Hausfrau oder der kreative Hausmann Kartoffeln – und dieses Buch – im Haus, so braucht es nicht viel, um rasch eine vollwertige Hauptspeise, einen herzhaften Eintopf, einen schmackhaften Auflauf, eine fantasievolle Kartoffelpfanne, ein deftiges Reindlgericht oder ein raffiniertes kleines Gaumentratzerl zu zaubern.

Kartoffelgerichte gehören zur traditionsreichen Lebenskultur in Bayern. Lassen Sie sich anregen zum Studieren und Ausprobieren der fantasievollen, vielseitigen und schmackhaften Rezepte der Hörerinnen und Hörer von „unserRadio“.

Was probieren Sie zuerst?

Salate und kleine Kartoffelgerichte
Herzhafte Eintöpfe und Suppen
Schmackhafte Aufläufe
Pfannen- und Reindlgerichte
Vollwertige Hauptspeisen
Fantasievolle Beilagen
Gebäck, süß oder pikant

Gutes Gelingen, einen gesegneten Appetit und eine freundliche Tafelrunde

wünscht Ihnen

A handwritten signature in black ink that reads "Terri Hofmann". The signature is written in a cursive, flowing style with a long horizontal stroke at the end.



Inhalt

Salate und kleine Kartoffelgerichte

Basilikum-Käse-Kartoffeln	12
Erdäpfelkas	14
Erdäpfelkas mit Zwiebelröhren	14
Frühkartoffel-Cocktail	16
Gefüllte Kartoffeln	17
Gurken-Kartoffel-Salat	18
Kartoffel-Bismarck-Salat	19
Kartoffel-Lachs-Waffeln	20
Kartoffelpflanzerl	21
Kartoffeltörtchen	22
Kartoffelsalat „Gran Canaria“	24

Kartoffelsalat mit Speck und Endivie	26
Kartoffel-Zwiebelkuchen	27
Kräuter-Kartoffel-Salat	29
Kräuterküchlein	30
Pikanter Kartoffelkuchen	32
Pizza-Kartoffeln	34

Herzhafte Eintöpfe und Suppen

Grüne Kartoffelsuppe	36
Kartoffel-Bohnen-Topf	38
Kartoffelcremesuppe	39
Kartoffel-Fisch-Suppe	40
Kartoffelletscho (Kartoffel-Paprika-Gulasch)	41
Kartoffel-Pfifferling-Suppe	42
Kartoffel-Pichelsteiner	44
Lauch-Tomaten-Topf mit Kartoffeln	45
Linsen-Kartoffel-Eintopf	46
Ungarische Kartoffelsuppe	48

Schmackhafte Aufläufe

Cabanossi-Kartoffelauflauf	50
„Französische Erdäpfel“	51
Griechischer Kartoffelauflauf	52
Kartoffelauflauf mit Forellenfilet	53
Kartoffelauflauf mit „Ochsenaugen“	54
Kartoffelauflauf „kunterbunt“	55
Kartoffelauflauf „Sonnenblume“	56
Kartoffelauflauf mit Wirsing und Rotbarsch in Vollkorn-Senfsoße	57

Kartoffel-Bohnen-Auflauf	59
Kartoffel-Champignon-Gratin	60
Kartoffel-Fenchel-Auflauf	61
Kartoffelgratin mit Edelpilzkäse	62
Kartoffel-Lachs-Gratin	64
Kartoffel-Lauch-Auflauf	65
Kartoffel-Sauerkraut-Auflauf	66
Kartoffel-Tomaten-Auflauf	67
Kräuter-Kartoffelauflauf	68
Schweizer Kartoffelauflauf	69
Süßer Kartoffelauflauf mit Aprikosen	70
Topinambur-Auflauf	72

Pfannen- und Reindlgerichte

Bauernfrühstück	74
Böhmische Kartoffelstangen	75
Bruckbam	76
Bunte Kartoffelpfanne	77
„Hans Girgerl“	78
Heidelbeerdatschi	79
Herzhafte Kartoffelpfanne	80
Kartoffel-Käse-Datschi	81
Kartoffel-Pfannkuchen	82
Kartoffel-Tomaten-Pfanne	83
Knusprige Räucherspeck-Kartoffeln	84
Reibernudeln mit Apfel	86
Sauerkraut-Puffer	88
Schnitzel-Kartoffel-Pfanne	89
Schupfnudeln	90
Überbackene Erdäpfelblatli	92

Vollwertige Hauptspeisen

Apfel-Maultaschen	94
Blechgrumbeeren	95
Dörrzwetschgen-Tascherl	96
Feine Kartoffelrouladen	98
Frühkartoffeln in Kerbel-Béchamel mit Lachsstreifen	99
Goaßbratl	100
Gefüllte Kartoffeln	101
Himmel und Erde	102
Hosenknöpf	103
Kartoffel-Cordon bleu	104
Kartoffel-Gemüse-Topf	105
Kartoffel-Gremmel-Maultaschen	106
Kartoffelgratin mit Körnerkruste	107
Kartoffel-Lasagne	109
Kartoffelrouladen	110
„Ohrwaschl“	111
Pikant gefüllte Kartoffeltaschen	112
Reibernudeln	114
Zwetschgenknödel	116

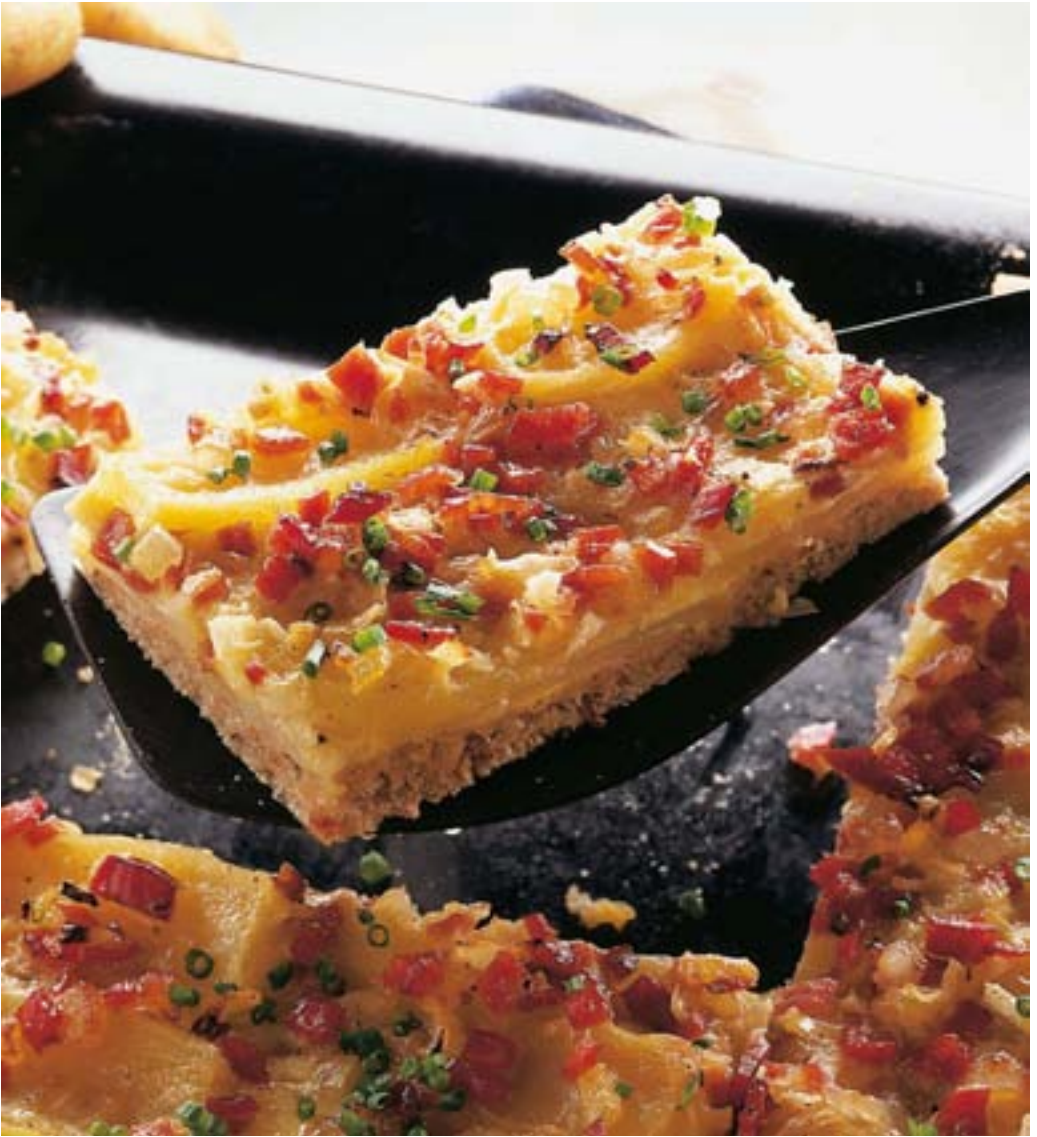
Fantasievolle Beilagen

Blechkartoffeln mit Kräutern und Käse	118
Gnocchi (Kartoffelnockerl)	119
Kartoffelgratin	121
Kartoffel-Bandnudeln	122
Kartoffelschnee	123
Kartoffeltaler	124

Kräuter-Kartoffeln	125
Kümmel-Kartoffeln	127
Marsalakartoffeln	129
Mühlviertler Knödel	130
Parmesan-Kartoffeln	131
Rahmkartoffeln	132
Kartoffelpuffer (Reibeplätzchen, Rieweblätzjer)	133
Saures Kartoffelgemüse	135
„Zaunstecken“	136

Gebäck, süß oder pikant

Großmutter's Kartoffelbiskuit	138
Hüttenbrot	139
Kartoffel-Brot	141
Kartoffelgitterkuchen	142
Kartoffelkrapfen	143
Kartoffellebkuchen	144
Kartoffel-Kirsch-Kuchen	145
Kartoffel-Nuss-Kuchen	146
Kartoffelstrudel	148
Kartoffelstrudel im Mohnmantel	150
Kartoffelstrudel mit Äpfeln	152
Kartoffeltorte	153
Kartoffel-Zwiebel-Schnecken	154
Kümmelweckerl	155
Marmeladen-Kartoffelhörnchen	156
Schokoladen-Kartoffeltorte	158
Würzige Kartoffeltorte	159



Pikanter Kartoffelkuchen

Rezept Seite 32

Salate und kleine Kartoffelgerichte

Basilikum-Käse-Kartoffeln

Zutaten:

1 kg mittelgroße Frühkartoffeln
2 Bund Basilikum
100 g Emmentaler, gerieben
ca. 6 EL Rapsöl oder Olivenöl
Salz, Pfeffer
3-4 Knoblauchzehen
Meersalz zum Bestreuen

Zubereitung:

Kartoffeln unter fließendem Wasser abbürsten, der Länge nach halbieren und mit der Schnittfläche auf ein gefettetes Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad etwa 30 Minuten backen (je nach Größe und Frische der Kartoffeln).

Basilikum waschen, trocken schütteln und fein hacken. Mit dem geriebenen Käse und Öl vermengen, bis eine zähe Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Vorgegarte Kartoffeln auf dem Blech umdrehen und die Schnittfläche jeweils mit zwei Scheibchen Knoblauch belegen und mit einem Teelöffel der Basilikum-Käse-Öl-Mischung bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad weitere 5-10 Minuten überbacken. Vor dem Servieren mit grobem Meersalz bestreuen.

Rosina Pauli, Graben 38 a, 94065 Waldkirchen



Erdäpfelkas

Zutaten:

500 g frisch gekochte Kartoffeln
2 kleine Zwiebeln
ca. 125 g Sauerrahm
ca. 125 g süße Sahne
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
Schnittlauch oder Knoblauch nach Belieben

Zubereitung:

Die geschälten, heißen Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Zwiebeln fein würfeln, Schnittlauch in kurze Röllchen schneiden. Nach Belieben Knoblauch durch die Knoblauchpresse drücken und mit Zwiebeln und Schnittlauch zu den Kartoffeln geben. Kartoffelmasse mit Sauerrahm und Sahne glatt rühren und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Gisela Fischer, Würrhügel 1, 94110 Wegscheid

Erdäpfelkas mit Zwiebelröhren

Zutaten:

6 mittelgroße gekochte Kartoffeln vom Vortag
1-2 Zwiebeln
Salz, Pfeffer
ca. 2-3 Becher Sauerrahm
ca. 1 Becher Schlagsahne
Schnittlauch
zarte, junge Zwiebelröhren



Zubereitung:

Kartoffeln vom Vortag durch ein Kartoffelgitter reiben. Fein geschnittene Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Sauerrahm und Schlagsahne nach und nach zugeben, bis eine gut streichfähige Masse entstanden ist. Die Kartoffelmasse sollte nicht zu flüssig und nicht zu fest sein. Schnittlauch und Zwiebelröhren fein schneiden und unter den Erdäpfelkas mengen. Diesen in eine Schüssel füllen und mit Schnittlauch und Zwiebelröhren nach Belieben verzieren.

Luise Eder, Aschberg 1A, 94142 Fürsteneck

Frühkartoffel-Cocktail

Zutaten:

400 g gekochte Frühkartoffeln
3 hart gekochte Eier
1 Glas Tomatenpaprika
1 Glas Sellerie

Marinade:

4 EL Öl
3 EL Essig
Salz, Zucker, Pfeffer
½ Bund Petersilie oder Schnittlauch, fein gehackt

Zubereitung:

Kartoffeln und Eier schälen und in Scheiben schneiden. Tomatenpaprika und Sellerie abtropfen lassen und in Würfel bzw. Streifen schneiden. Alle Zutaten in einer Schüssel mischen.

Für die Marinade Öl, Essig, Salz, Zucker und Pfeffer gut verrühren und abschmecken. Petersilie oder Schnittlauch untermengen und die Marinade über den Cocktail gießen. Im Kühlschrank mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Dazu schmeckt frisches Stangenweißbrot.

Ella Reitberger, Gartenweg 1, 94142 Fürsteneck

Gefüllte Kartoffeln

Zutaten:

6-8 mittelgroße Kartoffeln
1 Stück Cabanossi
1 rote Paprikaschote
1 Becher saure Sahne
Salz, Pfeffer, Rosenpaprika
Petersilie, fein gehackt
Alufolie zum Einwickeln

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, in Salzwasser gar kochen, dann abkühlen lassen. Cabanossi und gewaschene, geputzte Paprikaschote fein würfeln. Saure Sahne mit Salz, Pfeffer, Paprika und Petersilie gut würzen.

Abgekühlte Kartoffeln halbieren, bis auf einen Rand von ca. 1 Zentimeter aushöhlen. Ausgehöhlte Kartoffelmasse mit einer Gabel zerdrücken und mit Cabanossi- und Paprikawürfeln zur Sahnemasse geben. Die Kartoffelhälften damit füllen, einzeln in Alufolie wickeln und im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 Grad etwa 15-20 Minuten backen.



Ohne Angabe des Einsenders

Gurken-Kartoffel-Salat

Zutaten:

1 kg fest kochende Kartoffeln
½ Salatgurke
ca. ½ l heiße Gemüsebrühe
ca. 1 TL mittelscharfer Senf
Essig, Öl
Salz, Pfeffer, Zucker
Salatkräuter, fein gehackt, nach Belieben

Zubereitung:

Kartoffeln in der Schale kochen, etwas abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden. Salatgurke schälen. Falls diese unbehandelt ist oder aus dem eigenen Garten stammt, auch mit Schale in Scheiben hobeln, salzen und ziehen lassen.

Brühe mit Senf, Essig und Öl zu einer Marinade verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Salatkräuter nach Belieben untermengen und die noch warmen Kartoffelscheiben in einer großen Schüssel mit der Marinade vermengen. Immer nur so viel Marinade zugeben, wie die Kartoffeln aufnehmen können, da die Gurkenscheiben noch Wasser ziehen. Gurkenscheiben ausdrücken und zum Kartoffelsalat geben. Alles gut vermengen und abschließend abschmecken.

Claudia Märzendorfer, Wexelbergerstraße 13, 94060 Pocking

Kartoffel-Bismarck-Salat

Zutaten:

500 g gekochte Kartoffeln
1 ungeschälter Apfel
2 hart gekochte Eier
100 g Hartkäse
2 Essiggurken
1½ Becher Natur-Joghurt
2 EL Mayonnaise
Zitronensaft
Salz, Pfeffer
2 klein geschnittene Bismarckheringe

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, Äpfel, Eier, Hartkäse und Essiggurken ebenfalls würfeln und mit den Kartoffeln locker vermischen.

Joghurt mit Mayonnaise, Zitronensaft, Salz, Pfeffer verrühren und die klein geschnittenen Bismarckheringe unterheben. Die Soße vorsichtig mit dem Kartoffelsalat mischen.

Etwa eine Stunde durchziehen lassen.

Doris Drexler, Waldschmidtstraße 6, 94034 Passau

Kaum ein Nahrungsmittel lässt sich so vielfältig und abwechslungsreich zubereiten wie die Kartoffel. Hat die ideenreiche Hausfrau oder der kreative Hausmann Kartoffeln – und dieses Buch – im Haus, so braucht es nicht viel, um rasch eine vollwertige Hauptspeise, einen herzhaften Eintopf, einen schmackhaften Auflauf, eine fantasievolle Kartoffelpfanne, ein deftiges Reindlgericht oder ein raffiniertes kleines Gaumentratzerl zu zaubern.

Kartoffelgerichte gehören zur traditionsreichen Lebenskultur in Bayern. Lassen Sie sich anregen zum Studieren und Ausprobieren der fantasievollen, vielseitigen und schmackhaften Rezepte.

ISBN 978-3-89682-076-1



9 783896 820761

SüdOst Verlag