

Rezepte rund um die Kartoffel



Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln



25 Min
Gesamtzeit



Einfach
Schwierigkeitsgrad



4
Portionen



Ca. 10 Min
Zubereitung

1kg Kartoffeln
1 Zwiebeln
100g Schinkenwürfel
Petersilie
Salz und Pfeffer nach Geschmack
50g Butterschmalz



So machst du knusprige Bratkartoffeln selber

1. Schäle die Kartoffeln und schneide sie in dünne Scheiben. Ungekochte Kartoffeln anschließend wässern und wieder abtrocknen.
 2. Schäle die Zwiebel, halbiere sie und schneide sie in dünne Scheiben.
 3. Erhitze etwas Butterschmalz oder Öl in deiner Pfanne und brate zunächst die Zwiebelringe mit den Schinken- oder Speckwürfeln knusprig an. Nimm sie dann aus der Pfanne und stelle sie beiseite.
 4. Gib wieder etwas Fett in die Pfanne und brate nun nacheinander die Kartoffelscheiben knusprig an. Wende sie dabei regelmäßig. Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln benötigen im Gegensatz zu gekochten Kartoffeln länger bis sie gar und knusprig sind.
 5. Sind deine Bratkartoffeln knusprig braun genug, würzt du sie mit Salz und Pfeffer.
 6. Gib die Zwiebelringe und Speck- oder Schinkenwürfel hinzu und streue etwas gehackte Petersilie darüber.
- Lasst sie euch schmecken.

Kartoffelpuffer



35 Min
Gesamtzeit



Einfach
Schwierigkeitsgrad



8
Reibekuchen



Ca. 20 Min
Zubereitung

1kg Kartoffeln
1 Zwiebeln
2 Eier
3 EL Weizenmehl oder Haferflocken
1 TL Salz
Pfeffer nach Geschmack

Zum Braten

Sonnenblumenöl



So machst du knusprige Kartoffelpuffer selber

1. Schäle zuerst die Kartoffeln und reibe sie. Gib sie dann in ein Sieb und drücke sie aus, so dass der Kartoffelsaft ablaufen kann.
2. Schäle die Zwiebel und schneide sie in feine Würfel.
3. Mische die Kartoffelraspel mit den Zwiebelwürfeln, den Eiern, Salz und Mehl. Gern kannst du auch etwas Pfeffer dazugeben.
4. Erhitze das Sonnenblumenöl in einer großen Pfanne und brate die Kartoffelpuffer darin nacheinander aus. Gebe pro Puffer immer einen Esslöffel Teig hinein und brate sie 3 Minuten auf jeder Seite. Sie sollen goldbraun und knusprig werden.

Tipp:

Mit Apfelmus servieren oder herzhaft mit Kräuterquark.

Kartoffel Wedges



45 Min
Gesamtzeit



Einfach
Schwierigkeitsgrad



4
Portionen



Ca. 10 Min
Zubereitung

800g Kartoffeln mit Schale
2EL Olivenöl
1 TL Salz
Paprikapulver

So machst du knusprige Kartoffel Wedges selber

1. Heize den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vor.
2. Wasche die Kartoffeln und bürste sie ab. Halbiere die Kartoffeln und schneide sie in Spalten.
3. Gib die Kartoffel Wedges mit dem Olivenöl, etwas Paprikapulver und Salz in eine Schüssel und vermische alles gut.
4. Lege ein Backblech mit Backpapier aus und verteile die Kartoffel Wedges auf dem Blech.
5. Backe die Wedges im Backofen für 35-40 Minuten knusprig.



Kartoffelbrei



40 Min
Gesamtzeit



Einfach
Schwierigkeitsgrad



5
Portionen



Ca. 10 Min
Zubereitung

800g Kartoffeln mehligkochend
100g Milch (warm)
100g Sahne
25g Butter
Muskat
1 TL Salz
30g Parmesan (optional)

nach Belieben:

1 Zwiebel
2 EL Öl



So machst du Kartoffelbrei selber

1. Schäle zuerst die Kartoffeln und schneide sie klein.
2. Gib die Kartoffelwürfel in einen Topf, bedecke sie mit Wasser und füge etwas Salz hinzu. Bringe sie zum Kochen und lasse sie bei geschlossenem Deckel köcheln.
3. In der Zwischenzeit schälst du die Zwiebel und schneidest sie in kleine Würfel. Brate sie in etwas Olivenöl oder in Butterschmalz an.
4. Wenn die Kartoffeln weich sind, gießt du sie ab, gibst sie zurück in den Topf und lässt sie kurz ausdampfen.
5. Drücke sie dann durch eine Kartoffelpresse oder zerstampfe sie und rühre die warme Milch, Sahne, Butter, Salz und Muskat (optional Parmesan) unter. Gib dabei soviel Flüssigkeit zu, wie du für deine Lieblingskonsistenz benötigst.
6. Serviere den Kartoffelbrei mit den gebratenen Zwiebelwürfel.

Feine Kartoffelsuppe



30 Min
Gesamtzeit



Einfach
Schwierigkeitsgrad



4
Portionen



Ca. 15 Min
Zubereitung

- 1kg Kartoffeln mehligkochend
- 1Bd Suppengrün (Sellerie, Möhre und Lauch)
- 1 Zwiebel
- 3 TL Gemüsebrühe
- 1,2 l Wasser
- Öl (zum Anbraten)
- Schinkenwürfel (optional)
- Crème Fraîche (optional)
- 2 Lorbeerblätter
- 2 EL Öl



Kartoffelsuppe selber machen - so geht's:

1. Putze zuerst das Suppengemüse und schäle die Kartoffeln, schneide die Zwiebeln und den Lauch klein.
2. Nun brätst du in einem großen Topf deine Zwiebeln und den Lauch in etwas Olivenöl glasig an. Wenn du möchtest, kannst du an dieser Stelle auch Schinkenwürfel oder Speck mitbraten.
3. Anschließend gibst du das Suppengemüse und die Kartoffeln hinzu und gießt soviel Wasser auf, dass alles gut bedeckt ist. Gib die 2 Lorbeerblätter und die Gemüsebrühe hinzu und lass alles ca. 15 Minuten köcheln.
4. Wenn die Kartoffeln weich sind, entfernst du die Lorbeerblätter wieder und pürierst alles zu einer feinen sämigen Kartoffelsuppe.
5. Zum Schluss kannst du noch die Crème Fraîche unterziehen und die Suppe nach Belieben abschmecken.

Tipp:

Dazu passen auch prima Würstchen. Schneide sie in kleine Stücke und gib sie zur Suppe hinzu.

Kartoffelsalat



55 Min
Gesamtzeit



Einfach
Schwierigkeitsgrad



5
Portionen



Ca. 30 Min
Zubereitung

1kg Kartoffeln festkochend
300g Fleischwurst
1 Zwiebel
1 Apfel
200g Gewürzgurken
3 Gekochte Eier

Für das Mayo-Dressing:

250g Mayonnaise
1 TL Senf
1 TL Salz
1 Prise Pfeffer
1 Prise Zucker
2 EL Gurkenwasser



Kartoffelsalat selber machen - so geht's:

1. Koche die Kartoffeln für 20- 25 Minuten in Salzwasser. Abgießen, abschrecken und abziehen. Nach dem Abkühlen schneide die Kartoffeln in dünne Scheiben.
2. Schäle den Apfel und entkerne ihn. Pelle die Eier. Schäle die Zwiebel und zerkleinere den Apfel, die Eier, die Fleischwurst, die Zwiebel und die Gewürzgurken in kleine Würfel. Gib sie in eine große Schüssel.
3. Verrühre die Mayonnaise mit Senf, Salz, Pfeffer, Zucker und Gurkenwasser zu einem Dressing. Hebe es unter die restlichen Zutaten. Schmecke den Kartoffelsalat mit Salz und Pfeffer ab.
4. Stelle den Kartoffelsalat zum Durchziehen in den Kühlschrank. Garniere ihn vor dem Servieren mit frisch gehackter Petersilie.

Kartoffel-Apfelaufbau überbacken



2h
Gesamtzeit



Einfach
Schwierigkeitsgrad



4
Portionen



45-50 Min
Backzeit

1kg Kartoffeln, festkochend
2 Lauchzwiebeln
3 Äpfel
1El Zitronensaft
300g Gouda oder Münsterländer
1 Stiel Thymian
3El Olivenöl zum Braten
Salz und Pfeffer nach Geschmack
150g Schmand
50ml Weißwein oder Gemüsebrühe
etwas Paprikapulver, edelsüß
50g Butter
1 Bd. Schnittlauch

Außerdem:

6 Scheiben Frühstücksspeck
2El Wal- oder Haselnüsse gehackt

1. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. Lauchzwiebeln putzen, abbrausen und in feine Scheiben schneiden. Äpfel abbrausen, nach Belieben schälen, halbieren, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln.

2. Den Käse in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Thymianblättchen abziehen und fein schneiden.

3. Öl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln und Thymian darin portionsweise anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Kartoffeln herausnehmen und kurz beiseitestellen. Lauchzwiebeln im Kartoffelfett ca. 1-2 Minuten andünsten und würzen.

5. Eine Auflaufform einfetten. Etwa zwei Drittel der Kartoffeln auf dem Boden der Form verteilen. Apfelspalten, Lauchzwiebeln und Käse auf den Kartoffeln verteilen. Mit den übrigen Kartoffeln abschließen.

6. Schmand, Wein und Gemüsebrühe verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und über das Apfel-Kartoffelgemisch gießen. Es muss alles gut benetzt sein, damit es nicht zu trocken wird, daher evtl. noch etwas Flüssigkeit zugießen. Butterflöckchen darauf verteilen.

7. Auflauf im Backofen, auf der mittleren Schiene, bei 180-200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 160-180 Grad), etwa 45-50 Minuten goldbraun backen.

8. Inzwischen die Nüsse in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett rösten. Danach den Speck in der Pfanne ohne Fett knusprig braten. herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

9. Auflauf herausnehmen, kurz ruhen lassen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Den Speck in Stücke brechen. Schnittlauch, Speck und Nüsse über den Auflauf streuen und servieren.

Frühstückskartoffeln überbacken



4 große Kartoffeln
40g Butter
80 ml Milch
Salz und Pfeffer nach Geschmack
80g Frühstücksspeck
100g ger. Käse z.B. Gouda
4 Eier
1 EL Schnittlauchröllchen



50 Min
Gesamtzeit



Einfach
Schwierigkeitsgrad



4
Portionen



Ca. 15 Min
Zubereitung

1. Heize den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vor. Lege ein Backblech mit Backpapier aus.
2. Wasche die Kartoffeln gründlich und gare sie in einem großen Topf mit gesalzenem Wasser ca. 25 Minuten, bis sie weich sind. Lass sie danach etwas abkühlen.
3. Schneide die gegarten Kartoffeln längs in zwei Hälften. Höhle das Innere vorsichtig mit einem Löffel aus, sodass ein Rand stehen bleibt.
4. Gib das herausgelöste Kartoffelinnere in eine Schüssel und zerdrücke es mit Butter und Milch zu einem cremigen Püree. Würze mit Salz und Pfeffer.
5. Brate den Speck in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett knusprig an, lass ihn kurz abkühlen und schneide ihn dann in kleinere Stücke.
6. Befülle die Kartoffelhälften mit dem Püree und verteile den Speck darauf. Streue gleichmäßig Käse über die Kartoffeln.
7. Setze vorsichtig auf jede Kartoffelhälfte ein rohes Ei, sodass es beim Backen stocken kann.
8. Setze die Kartoffelhälften vorsichtig auf ein Backblech und backe sie im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten, bis das Eiweiß fest ist und der Käse goldbraun ist.

Ofengemüse mit Kartoffeln und Feta



1h 5 Min.
Gesamtzeit



Einfach
Schwierigkeitsgrad



4
Portionen



Ca.20 Min.
Zubereitung

650g kleine Kartoffeln (z.B. Drillinge)
1 große rote Zwiebel
3 Knoblauchzehen
200g Cherrytomaten
1 gelbe Paprika
1 Rote Paprika
1 Zucchini
Olivenöl
Salz und Pfeffer
Paprika edelsüß
300g Feta

1. Wasche die Kartoffeln gründlich ab und schneide sie in kleine Würfel. Ziehe die Zwiebel und den Knoblauch ab und schneide beides in grobe Stücke. Wasche die Tomaten und halbiere sie. Wasche auch die Paprika und Zucchini und schneide beides klein.

2. Gib alle Zutaten in eine Auflaufform und träufele etwas Öl darüber. Würze dann kräftig mit Salz und Pfeffer und vermische alles gut.

3. Brösele den Feta über die Zutaten und schiebe die Form für 40-45 Minuten bei 180 °C Ober-/Unterhitze in den Ofen.

Vor dem Servieren noch frische oder getrocknete Kräuter Thymian, Oregano oder Rosmarin über das Gemüse streuen.

Focaccia mit Kartoffeln und Rosmarin



35 Min.
Gesamtzeit



Einfach
Schwierigkeitsgrad



Portionen



Ca. 15 Min.
Zubereitung

150ml Wasser (warm)
21g frische Hefe (1/2 Würfel)
1 Prise Zucker.
200g Dinkelmehl
100g Dinkelvollkornmehl
1 TL Salz
3 EL Olivenöl
40g ger. Parmesan

Für den Belag:

1 Kartoffel (klein)
Rosmarin (2 Zweige)
2 EL Olivenöl
1 EL Wasser
grobes Meersalz

1. Stelle als erstes den Hefeteig her: Löse dazu die Hefe mit dem Zucker im lauwarmen Wasser auf. Gib das Mehl, das Salz und das Olivenöl in eine Schüssel und gieße das Hefewasser hinzu. Verknete alles zu einem geschmeidigen Teig

2. Lass den Teig abgedeckt nun für 1 Stunde ruhen...

3. Falte ihn anschließend und lasse ihn erneut 1 Stunde ruhen.

4. Wasche die Kartoffel und den Rosmarin. Hobel die Kartoffel in ganz dünne Scheiben. Spüle die Kartoffelscheiben mit Wasser ab, so entweicht etwas Stärke und sie werden schön knusprig.

5. Heize deinen Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vor.

6. Bestreiche ein Backblech mit etwas Olivenöl.

7. Stürze den Teig auf das Backblech und drücke ihn mit den Fingern breit. Drücke kleine Vertiefungen in den Teig.

8. Bestreiche den Teig mit einer Mischung aus Wasser und Olivenöl. Verteile dann die Kartoffelscheiben und den Rosmarin darauf und bestreue den Belag mit dem geriebenen Parmesan.

9. Streue nun nach Geschmack, Meersalz über den Belag.

10. Backe es für ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen goldgelb.

Kartoffelbrot



2h 5 Min..
Gesamtzeit



Einfach
Schwierigkeitsgrad



Portionen



50 Min.
Backzeit

400g mehligkochende Kartoffeln
10g frische Hefe
150ml lauwarmes Wasser
300g Dinkelmehlvollkornmehl
200g Dinkelmehl
10g Salz
1 TL Brotgewürz (optional)

1. Die Kartoffeln schälen, kochen und zerkleinern (Kartoffelpresse verwenden oder mit einer Gabel zerdrücken).
2. Hefe in das lauwarme Wasser bröseln, verrühren und 10 Minuten stehen lassen.
3. Das Mehl mit dem Salz (optional mit Brotgewürz) in einer Schüssel mischen. Die lauwarmen, zerdrückten Kartoffeln und das Hefewasser dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt ca. 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.
4. Danach den Teig noch einmal kneten, abdecken und wieder ca. 30 Minuten gehen lassen.
5. Inzwischen den Backofen auf 250°C Heißluft vorheizen.
6. Den Teig nach der Ruhezeit aus dem Gärkorbchen auf ein Backblech stürzen und in den Backofen schieben.
7. Eine feuerfeste Schale mit kaltem Wasser mit in den Ofen stellen.
8. Nach einer 15 Minuten die Temperatur auf 220 °C herunterstellen und das Brot ca. 30-40 Minuten weiterbacken.