

Meine liebe 8b/M,

wir „kartoffeln“ weiter! Viel Spaß beim Ausprobieren der leckeren, ernährungsphysiologisch wertvollen Kartoffel-Rezepte!

Ich hoffe, dass es euch allen gut geht! Freue mich, wenn ich euch wiedersehe!

Liebe Grüße

Sylvia Schwendinger

Kartoffelspeisen

6.1.3 Bratkartoffeln

750 g	Kartoffeln
4 El	Öl
1	Zwiebel
	Salz, Pfeffer, Paprika

in der Schale (Pelle) garen (**siehe Pellkartoffeln 6.1.2**). Kartoffeln auskühlen lassen. Schale entfernen. Kartoffeln in **ca. 0,5 cm** dicke \circ schneiden. in der Pfanne erhitzen, Kartoffeln **vorsichtig** von beiden Seiten goldbraun braten. Die \circ sollten erhalten bleiben.
in feine \square schneiden, zu den Kartoffeln geben, garen.
Kartoffeln kräftig würzen, abschmecken.

Tipp: Es kann mit den Zwiebeln noch 100 g in Würfeln geschnittener Schinken zugegeben werden.

Anrichten: Platte (warm)

Garnieren: Schnittlauch (fein, 2 El)

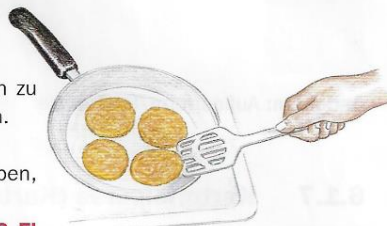
6.1.4 Kartoffelpuffer (Reibekuchen, Reibedatschi)

1	Ei
1 El	Mehl
1 Tl	Salz
1 Pr	Pfeffer, Muskat, ...
400 g	Kartoffeln
3 El	Öl

alle Zutaten mit dem Schneebesen zu einer einheitlichen Masse verrühren.

waschen, schälen, sehr fein reiben, **sofort** unter die Eimasse mischen. in einer Pfanne erhitzen. Jeweils **2 El** Kartoffelmasse (mit Eiflüssigkeit) in die Pfanne geben und zu runden, flachen Fladen \varnothing **ca. 8 cm** formen. Kartoffelpuffer auf beiden Seiten knusprig braten.

Bratzeit pro Seite: ca. 3–4 Min. Fertige Puffer schuppenförmig auf einer Platte (warm) anrichten.



Tipp: Für die Zubereitung von Kartoffelpuffern sind beschichtete Pfannen (siehe 1.13) besonders geeignet. Sie werden besonders knusprig, wenn anstelle der Mehlmenge Haferflocken oder Schmelzflocken zugegeben werden.

Verfeinerungsmöglichkeiten:

70 g	gek. Schinken
$\frac{1}{4}$ Bd	Schnittlauch (3 El)

in sehr feine \square schneiden, zur Kartoffelmasse geben.

waschen, sehr fein schneiden, zur Kartoffelmasse geben. Puffer braten.

Anrichten: Platte (warm)

Garnieren: Schnittlauch (1 El)

6.1.5 Niederauer Kartoffeln

700 g	Kartoffeln
1	Zwiebel
3 El	Petersilie
30 g	Butter
100 ml	Sahne
2	Eier
1 Tl	Salz
1 Pr	Pfeffer, Muskat, ...
70 g	gerieb. Emmentaler

in der Schale garen (**siehe Pellkartoffeln 6.1.2**). Fertige Kartoffeln auskühlen lassen. Schale entfernen und in **2 cm \times 2 cm** dicke \square schneiden.

in feine \square schneiden.

waschen, sehr fein schneiden.

in einer Pfanne schmelzen lassen, Zwiebeln und Petersilie andünsten. Kartoffeln zugeben. Hitze reduzieren.

verrühren, über die Kartoffeln gießen und bei geringer Hitze **langsam stocken** lassen. Kartoffeln nicht wenden. Fertige Kartoffeln nochmals abschmecken, Kartoffeln in eine Auflaufform geben.

über die Kartoffeln streuen, gratinieren.

**Backzeit: 10 Min./Backtemperatur: 180 °C
mittlere Schiene/Ober- und Unterhitze**

Anrichten: Auflaufform/Untersetzer

Garnieren: Petersilie (fein, 1 El)