

KARTOFFELREZEPTE

Kartoffelpuffer

1 kg	mehligkochende Spätkartoffeln
3	Eier
60 g	Mehl
1/8 l	Keimöl
4 EL	Preiselbeeren
500 g	Apfelmus
Salz	
Geriebene Muskatnuss	

Kartoffeln waschen, schälen und auf einem nicht zu feinen Reibeisen oder mit der Küchenmaschine raspeln. Auf ein Sieb geben und kurz abtropfen lassen. Die Flüssigkeit auffangen und einige Minuten stehen lassen, bis sich die Stärke abgesetzt hat. Stärke mit den geriebenen Kartoffeln vermischen. Eier und Mehl unterrühren und mit Salz und Muskat würzen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und mit einem Esslöffel kleine Häufchen der Kartoffelmischung in das heiße Fett setzen. Mit dem Löffelrücken flachdrücken und auf einer Seite goldbraun braten. Wenden und auch die zweite Seite knusprig backen. Bei Bedarf weiteres Öl zugeben. Sofort servieren und mit Apfelmus genießen.

Die Reibekuchen lassen sich natürlich beliebig variieren. So können grob geriebene Apfelstücke direkt in der Kartoffelmasse vermischt werden (Haselnüsse und Zimt dazu) oder als salzige Variante etwa mit geriebener Zucchini (plus Feta) oder mit Fenchel (und Oliven) - das Ganze dann etwas provenzalisch gewürzt.

Unsere Weinempfehlung:

Wir empfehlen Ihnen, bei den Apfel-Kombinationen nicht mit Gewalt auf Wein zu setzen. Wenn es denn unbedingt sein soll, etwa im Falle, dass die Apfel-Zimt-Variante als Teil eines Dessert-Tellers vorgesehen ist - auch kein Problem- Äpfel bringen Süße und Säure mit. Entsprechend sollte der Wein sein. Also keinen herben Riesling, sondern halbtrockene oder - je nach Geschmack - liebliche Weißweine unterschiedlichster Provenienzen mit ebenfalls spürbarer Süße und Säure. Ein guter Schaumwein ist ebenfalls möglich. Bei den salzigen Varianten mit Gemüse, die (in nicht zu großen Fladen gebacken) zum Aperitif lecker schmecken, kann es dann trocken sein: Riesling, Rivaner, Sauvignon oder Rosé, die Puffer-Zone ist groß, nur leicht und frisch sollten sie sein.

Kartoffelsuppe

1 Pfund	Kartoffeln
1	Zwiebel
1-2	Tomaten
1	Karotte
1 Stk.	Sellerie
1l/2l	Wasser
2 EL	saure Sahne
1 EL	Mehl
2 EL	Butter
Petersilie	
Salz, Pfeffer	
Majoran	
geröstete Weißbrotwürfel	

Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden. Das Fett in einem Topf zergehen lassen. Zwiebel hacken und mit Karottenwürfeln leicht andünsten. Suppengemüse kleinschneiden, ebenfalls mit andünsten, mit Mehl bestäuben, Wasser auffüllen und kochen lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Die Suppe würzen und vor dem Anrichten mit saurer Sahne und Petersilie abschmecken. Geröstete Weißbrotwürfel oder geröstete Zwiebeln einlegen.

Unsere Weinempfehlung:

Wir empfehlen Ihnen, einen entsprechend deftigen Wein zu wählen. Drei bieten sich da besonders an: Riesling, Riesling oder Riesling. Kernig sollte er sein und ruhig so schlicht wie eine Kartoffel, also warum nicht einen simplen Qualitätswein ohne Prädikat auf den Tisch stellen, herb und säurefrisch, ganz gleich aus welchem Anbaugebiet.

Kartoffelgnocchi

1,2 kg	Kartoffeln
2	Eigelb
1	ganzes Ei
20 g	Butter
1 EL	geriebener Greyerzer
2 EL	weißes Paniermehl
300 g	Mehl
50 g	Butter
150 g	geriebener Greyerzer und Sbrinz, gemischt
30 g	weißes Paniermehl (sehr trockenes, geriebenes Weißbrot ohne Rinde)

Kartoffeln in der Schale kochen, verdampfen lassen. Heiß schälen und sofort passieren. Eigelbe, Ei und Butter schaumig rühren, Käse, Gewürze und Paniermehl beifügen und nochmals gut verrühren. Ausgekühlte Kartoffeln und gesiebttes Mehl abwechselnd begeben und rasch zu einem festen Teig verarbeiten. Nicht kneten, sonst wird er wieder dünner.

Den Teig in einem großen festen und kalt ausgespülten Spritzsack einfüllen. Über leicht kochendem Salzwasser die Masse fortlaufen rund 1/2 cm breit aus dem Spritzsack pressen und mit einem immer wieder in kaltes Wasser abgetauchten Messer abschneiden. Ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit der Schaumkelle herausheben, kurz in kaltem Wasser durchschütteln und zum Abtropfen auf ein Küchenpapier legen. Lagenweise mit dem gemischten Reibkäse und flüssiger Butter in eine gratinform einschichten. Die oberste Lage mit flüssiger Butter bepinseln und mit einem Gemisch aus 1/3 Greyerzer, 1/3 Sbrinz und 1/3 weißem Paniermehl bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 250 °C rasch überbacken und mit einer pikanten Tomatensauce servieren.

Unsere Weinempfehlung:

Wir empfehlen Ihnen fruchtbetonte Rote der leichteren Klasse à la Beaujolais oder deutschen Ursprungs (Dornfelder, Portugieser), die so viel Fruchtsüße mitbringen, dass sie die Säure der Tomatensauce verdauen. Auch Weißweine sind denkbar, eher kräftigere Typen mit verhaltener Säure, etwa südfranzösischen oder italienischen Ursprungs (ohne Barrique). In Nizza würde man einen lokalen Bellet dazu trinken. Der ist aber rar, in Deutschland kaum zu haben und ohnehin hoffnungslos überteuert.

Kartoffelspieße

18	kleine festkochende Kartoffeln (etwa 700g)
Salz, Pfeffer	
1	rote Paprikaschote
1	Zucchini
200 g	Geflügelleber
1 Bund	glatte Petersilie
100 g	durchwachsener Räucherspeck in Scheiben
2	Knoblauchzehen
1 EL	Kräuter der Provence
1/4 l	kaltgepresstes Olivenöl
Schaschlikspieße	

Kartoffeln waschen und in Salzwasser 20 bis 25 Minuten bissfest kochen. Noch heiß pellen, dann abkühlen lassen. Paprika und Zucchini waschen und putzen. Paprika in mundgerechte Stücke, Zucchini in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Geflügelleber putzen und in mundgerechte Stücke teilen. Petersilie waschen, zupfen. Speckscheiben quer halbieren, mit Petersilie belegen und die Leberstücke darin einrollen.

Kartoffeln, Paprika, Zucchini und Geflügelleber abwechselnd auf die Spieße stecken. Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden und mit den Kräutern der Provence mit dem Öl verrühren.

Spieße in eine Schale legen, mit dem Öl begießen und 2 Stunden lang kühl stellen, dabei öfters wenden und begießen. Den Backofen auf 250 °C vorheizen und die Fettpfanne auf der Mittelschiene einschieben. Spieße auf einen Backrost legen und im Backofen (oben, Umluft 220 °C) in 25 bis 30 Minuten knusprig braten, dabei öfters wenden. Mit Pfeffer übermahlen und servieren.

Unsere Weinempfehlung:

Wir empfehlen Ihnen flexibel zu sein, denn hierzu passen viele Weintypen. fruchtbetonte Rotweine mittleren Gewichts oder Weißweine der etwas kräftigeren Art werden sich ihre Harmonie schon suchen. Ganz bestimmt sind die Kartoffelspieße eine gute Gelegenheit für einen herzhaften rosé. Ob Provence, Bordeaux, Österreich oder deutscher Spätburgunder Weißherbst, wählen Sie Ihre bevorzugte Herkunft. In der letzten Ausgabe der [weinwelt](#) (August/September) lieferten wir hierzu reichlich Tipps, und auch diesmala werden Sie sicher fündig, auf unseren Marktplatzseiten (Genossenschaften) im aktuellen Heft 6/2000.

Kartoffel-Rosenkohl-Gratin

500 g	Rosenkohl
1	Knoblauchzehe
750 g	mehligkochende Kartoffeln
1 Prise	Muskatnuss
200 ml	Milch
200 g	Sahne
2	Eier
50 g	geriebener Bergkäse
2 EL	Butter
Salz, Pfeffer	
Fett für die Form	

Den Rosenkohl waschen, putzen und vierteln. In kochendem Salzwasser 3 Minuten blanchieren, abschrecken und sehr gut abtropfen lassen. Knoblauch abziehen, längs halbieren und eine große Gratinform damit ausreiben. Die Form einfetten. Die Kartoffeln waschen, schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Abwechselnd mit dem Rosenkohl in die Form legen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Backofen auf 200 °C (Gas, Stufe 3 bis 4, Umluft 180 °C vorheizen). Milch mit Sahne, Eiern und Käse verquirlen und über das Gemüse gießen. Die Butter in Flöckchen darauf setzen. Das Gratin im heißen Backofen (Mitte) etwa 45 Minuten backen.

Unsere Weinempfehlung:

Wir empfehlen Ihnen aromatische Sorten. Warum nicht einen Grauburgunder oder mal eine leicht restsüße Scheurebe probieren? Auch hier wird sich ein (eventuell halbtrockener) Spätburgunder Weißherbst wohlfühlen. Letztendlich wird sich die Weinauswahl aber am Fleisch orientieren, vorausgesetzt, das Gratin ist als Beilage gedacht. Braten, etwa vom Kalb oder Rind, bietet sich an; Wildgeflügel aus der Före ebenfalls. Die Rotweinzeit bricht schon wieder an. Aufmerksame [weinwelt](#)-Leser wissen dann schon, was zu tun ist.

Kartoffelkuchen

Für den Teig:

750 g	mehligkochende Kartoffeln
2	Eigelbe

Für die Füllung:

1	Blumenkohl
500 g	Broccoli
200 g	Möhren
150 g	Gouda
1/2 l	Milch

6 Eier
100 g Mandelblättchen
Salz, Muskatnuss, Butter für die Form

Für den Teig die Kartoffeln gründlich waschen und in Salzwasser in 20 bis 30 Minuten bissfest kochen. Heiß pellen und durch die Presse drücken oder fein zerstampfen. Die heiße Masse sofort mit den Eigelben vermengen. Mit Salz und Muskat abschmecken und abkühlen lassen.

Für die Füllung reichlich Salzwasser aufkochen lassen. Den Blumenkohl und den Broccoli putzen, in kleine röschen teilen und gründlich waschen. Möhren schälen, längs vierteln und in Würfel schneiden. Weiswasser bereitstellen. Blumenkohl in Salzwasser in 3 bis 5 Minuten bissfest kochen, herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Die Möhren und zum Schluss den Broccoli in dem Sud ebenfalls in 3 bis 5 Minuten jeweils bissfest kochen und abschrecken.

Den Käse reiben. Die Milch erhitzen und den Käse darin schmelzen lassen. Abkühlen lassen und mit den Eiern verquirlen, mit Salz und Muskat würzen. Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Form buttern und mit dem Kartoffelteig auskleiden, dabei einen 4 cm hohen Rand formen. Den Teig im Backofen (Mitte, Umluft 160 °C) 10 Minuten vorbacken. Den Boden abkühlen lassen und dann das Gemüse dekorativ in die Form geben, dabei immer wieder ein Paar Mandeln dazwischen streuen. Eier-Käse-Masse darüber gießen und den Kuchen mit den übrigen Mandeln bestreuen. Den Kuchen im Backofen (Mitte) 1 1/4 Stunde garen, bis die Eimasse gestockt ist und die Mandeln leicht gebräunt sind.

Unsere Weinempfehlung:

Wir empfehlen Ihnen die Gemüsekur mit weißwein zu versüßen, am besten mit einer halbtrockenen Variante deutschen Stils. Das bisschen Restzucker rundet die Säuren der Gemüse ab. Müller-Thurgau, Riesling, Kerner oder Gutedel, QbA bis Kabinett, vieles ist möglich, auch ein Rosé d'Anjou passt.