

# Kartoffelrezept

| Bircher-Kartoffeln |   |   |
|--------------------|---|---|
| Zutaten            | Zubereitung   | Arbeitsgeräte                                     |
| 1 kg Kartoffeln    | gründlich waschen, der Länge nach halbieren und durch Salzwasser ziehen   | Waage<br>Gemüsebürste<br>Küchenmesser<br>Schüssel |
| 2–3 EL Öl<br>Salz  | auf das Backblech geben,<br>darauf streuen und<br>die Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten auf das Blech legen                         | Backblech   |
|                    | <b>bei 200° C ca. 20–25 Minuten backen</b><br>unbedingt Garprobe machen: Je nach dem Feuchtigkeitsgehalt der Kartoffeln variiert die Garzeit. |   |

Dazu schmeckt: Tsatsiki  
Kräuterquark

Bircher-Kartoffeln sind auch eine leckere Beilage zu Gegrilltem.

## Notizen:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

# Kartoffelrezept

| Grundrezept Kartoffelpuffer         |  |   |
|-------------------------------------|--|---|
| Zutaten                             | Zubereitung  | Arbeitsgeräte   |
| 1 kg Kartoffeln<br>(mehlig kochend) | waschen, schälen, durch Salzwasser ziehen  | Gemüsebürste<br>Waage<br>Sparschäler<br>Schüssel            |
| 2 Zwiebeln                          | putzen und schälen   | Küchenmesser  |
|                                     | Kartoffeln und Zwiebeln grob reiben  | Reibe oder<br>Küchenmaschine<br>mit Reibaufsatz<br>Schüssel |
| 2 Eier<br>1 TL Salz<br>50 g Mehl    | unterrühren  | Löffel oder<br>Kochlöffel                                   |
| Öl oder Schmalz zum<br>Ausbacken    | in der Pfanne erhitzen,<br>mit 2 Esslöffeln kleine Fladen hineinsetzen,<br><b>bei mittlerer Einstellung ausbacken</b> , bis die Ränder knusprig werden<br>mit 2 Pfannenwendern wenden und die andere Seite ebenfalls bräunen<br>lassen | Pfanne<br>2 Esslöffel<br>2 Pfannenwender                    |

Dazu schmeckt: Tsatsiki  
Kräuterquark  
Apfelmus

## Notizen:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

# Kartoffelrezept

| Kartoffelpüree   |   |   |
|--|---|---|
| Zutaten  | Zubereitung   | Arbeitsgeräte   |
| 1 kg Kartoffeln<br>(mehlig kochend)<br>1/4 l Wasser<br>1 TL Salz | waschen, schälen, kleinschneiden und in mindestens mit garen  | Sparschäler<br>Küchenmesser<br>Kochtopf                     |
| 1/4 l Milch  | nach dem Garen 1/4 Liter der Garflüssigkeit zusammen mit kurz erhitzen, zu den Kartoffeln geben und diese fein stampfen | Litermaß<br>Stampfer oder<br>Handrührgerät mit<br>Rührbesen |
| 30 g Butter<br>1 Prise geriebene<br>Muskatnuss                   | unterrühren<br>nach Geschmack zugeben   | Waage<br>Muskatreibe  |

## Notizen:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

# Kartoffelrezept

| Kartoffel-Karottensuppe                   |   |                               |
|---|---|-------------------------------|
| Zutaten                                   | Zubereitung   | Arbeitsgeräte                 |
| 10 Kartoffeln<br>(mehlig kochend)         | waschen, schälen, kleinschneiden,<br>in einen großen Topf geben   | Sparschäler<br>großer Topf    |
| 10 Möhren<br>1 Stange Lauch<br>1 Zwiebel  | schälen, kleinschneiden und dazugeben<br>putzen, waschen, kleinschneiden und dazugeben<br>putzen, in Würfel schneiden und dazugeben | Küchenmesser<br>Brett         |
| 1l Wasser<br>2 Brühwürfel                 | hinzufügen und alles aufkochen, dann Temperatur herunterschalten und<br>köcheln lassen; insgesamt <b>ca. 15 min garen</b>           | Litermaß                      |
|   | das gegarte Gemüse mit Pürierstab zerkleinern   | Pürierstab<br>(Handrührgerät) |
| 1/8l – 1/4l süße Sahne<br>2 EL Petersilie | und<br>nach Geschmack hinzufügen  |                               |

## Notizen:

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---

# Kartoffelrezept

| Kartoffelgratin mit Käse                                    |   |                                   |
|---|---|-----------------------------------|
| Zutaten   | Zubereitung   | Arbeitsgeräte                     |
| 125 g Hartkäse, z. B. Emmentaler oder Bergkäse<br>1 Zwiebel | reiben<br>schälen und in feine Würfel schneiden   | Waage<br>Reibe<br>Messer<br>Brett |
| 1 kg Kartoffeln   | waschen, schälen und durch Salzwasser ziehen, dann in feine Scheiben hobeln   | Sparschäler<br>Gemüsehobel        |
| 3 TL Butter   | in einer großen Pfanne schmelzen<br>Zwiebeln hinzufügen und <b>bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. 5 Minuten garen</b> , bis sie beginnen, braun zu werden   | Pfanne                            |
| 1 EL Mehl<br>500 ml Milch<br><br>Salz, Pfeffer              | einrühren und langsam hinzufügen<br>die Kartoffelscheiben untermischen und alles zum Kochen bringen<br>die eine Hälfte des Käses untermischen, mit würzen   | Litermaß                          |
|   | die Kartoffelmischung gleichmäßig in einer gefetteten Auflaufform verteilen und im vorgeheizten Ofen <b>bei 190 °C etwa 40 Min.</b> unbedeckt backen<br>mit einer Gabel testen, ob die Kartoffeln zart sind, mit Alufolie abdecken und <b>weitere 20 Minuten backen</b> | Auflaufform<br>Alufolie           |
|   | den restlichen Käse darüberstreuen und das Gratin für 1 bis 2 Minuten direkt unter die Heizspirale des Backofens oder einen Grill stellen, bis der Käse goldbraun ist   |                                   |

## Notizen:

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---