Köstliche Kartoffel

INFO zu diesen Leckereien

Alle Rezepte auf dieser Seite stammen von der Foodbloggerin und Fotografin Katharina Fritzner. Mehr Infos auf: **www.kittycake.de**

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

Rosmarinkartoffeln

Vorbereitung: ca. 10 Minuten
Backzeit: ca. 45 Minuten
Schwierigkeit: einfach

- 12 - 15 mittlere Kartoffeln
- 100 ml Öl, 2 TL Salz
- Pfeffer- und Paprikapulver
- 3 - 4 Zweige Rosmarin

1 Die Kartoffeln zunächst waschen und der Länge nach halbieren.

2 In einer Schüssel Öl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver verrühren.

3 Die Kartoffelhälften anschließend in dem Gewürz-Öl wenden und mit der Schnittkante nach unten auf einem Backblech verteilen. Nun die Nadeln von 3 - 4 Rosmarinzweigen darüberstreuen.

4 Kartoffeln im vorgeheizten Backofen (≡ 200 °C, 180°C) ca. 40 - 45 Minuten backen. Hier kommt es ganz auf die Größe an. Zum Gericht schmeckt etwas Kräuterquark oder Sour Creme sowie eine Portion Salat sehr gut.

Fotos: Katharina Fritzner

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

Kartoffelkuchen

Vorbereitung: ca. 30 Minuten
Backzeit: ca. 75 Minuten
Schwierigkeit: einfach

- 1500 g Kartoffeln
- 2 - 3 große Zwiebeln
- 6 - 8 EL Öl,
- 3 Eier
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

1 Die Kartoffeln schälen und fein reiben. Masse auf einem Sieb ca. 5 Minuten ruhen lassen. Das Wasser anschließend abgießen und die abgesetzte Kartoffelstärke zu den geriebenen Kartoffeln geben.

2 Die Zwiebeln schälen und in die Kartoffelmasse reiben. Anschließend die verquirlten Eier dazugeben. Das Ganze nach Geschmack kräftig würzen.

3 Nun 3 - 4 EL Öl erhitzen, dieses in eine feuerfeste Form füllen und die Kartoffelmasse ebenfalls hineingeben. Das restliche Öl auf der Oberfläche verteilen und alles im vorgeheizten Backofen (≡ 225 °C, 200°C) etwa 75 Minuten lang backen. Dazu passt Apfelkompott.

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

Baltische Zrazy

Vorbereitung: ca. 120 Minuten
Kochzeit: ca. 30 Minuten
Schwierigkeit: schwer

- 1000 kg Kartoffeln
- 2 Eier, 100 g Mehl
- Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss
- 2 - 3 EL Öl Rapsöl
- Öl oder Fett zum Anbraten
- 1 große Zwiebel
- 400 g Champignons

1 Kartoffeln mit Schale kochen. Wasser abgießen und die Kartoffeln kurz ausdampfen lassen. Noch heiß samt Pelle durch eine Kartoffelpresse drücken. Auskühlen lassen.

2 Über kalte Kartoffelmasse das Mehl sieben. Mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer würzen und zusammen mit den verquirlten Eiern zu einer Masse verarbeiten. Zwiebeln würfeln und andünsten. Champignons in Scheiben schneiden und dazu geben. Das Gemüse würzen und ca. 8 Minuten andünsten, anschließend grob pürieren.

3 Nun die Hände leicht anfeuchten und eine tennisballgroße Kugel des Teiges in der Hand flach drücken. In die Mitte des Fladens die Füllung geben. Den Teig zuklappen und die Ränder zusammendrücken. Die Zrazy-Rohlinge auf ein mit Mehl bestäubtes Küchenbrett oder auch direkt in die heiße Pfanne geben. Zrazy bei mittlerer Hitze von allen Seiten anbraten. Mit dem restlichen Teig so weiter verfahren bis alles aufgebraucht ist. Noch heiß servieren.

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

Kartoffelsuppe

Vorbereitung: ca. 15 Minuten
Kochzeit: ca. 30 Minuten
Schwierigkeit: einfach

- 500 g Knollensellerie, 400 g Möhren
- 2 - 3 große Zwiebeln, 3 - 5 EL Rapsöl
- 1300 g Kartoffeln, Salz, Pfeffer
- Paprikapulver edelsüß, etwas Schmand
- Chilipulver nach Geschmack
- 300 ml Apfelwein, 600 ml Wasser

1 Gemüse schälen. Sellerie und Zwiebeln in mittlere Würfel und die Möhren in Scheiben schneiden. Kartoffeln vierteln bzw. je nach Größe achteln.

2 Öl in einem Topf erhitzen und die Selleriewürfel darin 4 - 5 Minuten andünsten. Möhren und Zwiebeln dazugeben und das Gemüse weitere 5 - 8 Minuten andünsten. Kartoffeln beifügen und mit Apfelwein und Wasser aufgießen, sodass die Kartoffeln knapp mit Wasser bedeckt sind. Salzen, aufkochen und etwa 20 Minuten garen lassen.

3 Suppe pürieren, mit Pfeffer, Chili, Paprikapulver und ggf. Salz abschmecken. Auf die Teller verteilen und mit einem Löffel Schmand servieren.