



Thema: Kartoffeln, Erdäpfel und Grumbiere

Als ich heute morgen aus dem Haus ging und der Wind verdammt kalt um meine Beine strich, dachte ich mir: heute machen wir Kartoffeln. Das wärmt und riecht gut in der Küche. Kartoffeln waren über viele Jahre ein „Arme-Leute-Essen“ und stehen für die bodenständige Küche unserer Ahnen, als es noch nicht 4 mal pro Woche Pasta gab. Vielleicht machen sie gerade deshalb ein behagliches Gefühl im Winter und etwas warm ums Herz. Das muss ja auch mal sein :-)) Viel Spaß beim Nachkochen.

Rösti auf Saarländisch: Dibbelabbes für 4 Saar- oder Rheinländer

- 160 g Schinkenspeckwürfel
- 2 kg Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 3 Eier
- 4 EL Bratöl
- Salz und Pfeffer

Kartoffeln schälen, waschen und grob reiben. Zwiebeln schälen und fein reiben. Mit den gut ausgedrückten Kartoffeln vermengen, Salz, Pfeffer und Eier dazu geben. Gut durchmischen, Bratöl in eine Pfanne geben, Kartoffelmasse drauf und Oberfläche glatt streichen. Den Kartoffelkuchen so lange braten, bis er auf der Unterseite goldbraun ist. Dann entweder auf einen Teller stürzen und die andere Seite in die Pfanne gleiten lassen oder mit zwei Gabeln zerrupfen, damit viele kleine „Kartoffelstreusel“ entstehen und weiter brutzeln. Den Speck geben Sie entweder zu Ende der Bratzeit mit in die Pfanne oder brutzeln ihn in einer extra Pfanne.

Tipp: Wie, Sie essen keinen Speck??? Ich habe einfach einen Räuchertofu gleich mitgerieben und gebraten. Das war recht lecker. Und die Fleischesser haben es noch nicht mal bemerkt.

Für Nordlichter: Kartoffel-Grünkohlaufauf für 4 Personen

- 1 kg Grünkohl
- 600 g Kartoffeln
- 400 g Karotten
- 3 Zwiebeln
- 2 EL Öl
- 200 g getrocknete Feigen
- 500 ml Gemüsebrühe
- 1 TL Zucker
- Salz & Pfeffer
- 1/2 TL Senf
- 70 g Butterkäse
- 150 g Crème fraîche
- 5 EL Sahne

Den Grünkohl in reichlich Salzwasser geben und 2 Min. aufkochen, abgießen und abtropfen lassen. Grob hacken. Kartoffeln und Karotten in dicke Scheiben schneiden. Zwiebel würfeln. Öl in einem Bräter erhitzen. Zuerst die Zwiebel andünsten, dann den Grünkohl darin mit anbraten. Anschließend die Kartoffeln, Karotten und Feigen zufügen, kurz mitrösten, mit der Brühe ablöschen und zugedeckt ca. 45 Minuten sanft schmoren. Anschließend mit Salz, Pfeffer, Zucker und Senf würzen.

Den Käse reiben und mit Crème fraîche und der Sahne vermengen.

Das Gemüse in eine Auflaufform geben und die Käsemischung darauf verteilen.

Im Backofen ca. 20 Minuten bei 200° C überbacken.

Tipp: Statt Feigen können Sie auch getrocknete Aprikosen nehmen. Als weitere Beilage schmeckt ein Bier ganz gut. Statt Butterkäse können Sie natürlich auch einen anderen Rest nehmen. Grünkohl ist übrigens das neue Trendgemüse in der USA, das machen wir vielleicht nächste Woche noch zum Thema. Oder? Was meinen Sie? Haben Sie einen Wunsch? Gerne! Schicken Sie uns einfach ein Mail.

Kartoffel-Lauch-Suppe für 4 Personen

- 2 Stangen Lauch
- 150 g Kartoffeln
- 2 EL Butter
- 750 ml Gemüsebrühe
- 60 g Vollkornbrot
- 1 Apfel
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Crème fraîche
- Salz & Pfeffer
- Muskat

Den Lauch putzen, waschen, schälen. Jetzt sollten noch so rund 750 g übrig sein. In nicht zu kleine Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und grob würfeln. 1 EL Butter in einem großen Topf zergehen lassen, Lauch und Kartoffeln ca. 5 Min. miteinander andünsten. Brühe angießen, Deckel drauf und rund 20 Min. köcheln lassen. Zwischenzeitlich das Brot zerkrümeln, das darf ruhig auch schon etwas älter sein. Den Apfel entkernen und in feine Würfel schneiden. Apfel mit dem Zitronensaft mischen. Die restliche Butter in einer Pfanne zergehen lassen. Brot darin 5 Minuten anbrutzeln lassen und zum Schluss leicht salzen. Dann die Suppe mixen oder pürieren. Crème fraîche zugeben und mit Salz, Pfeffer, frisch geriebener Muskatnuss und etwas Zitronensaft würzen. Suppe in Tassen füllen, Äpfel zu den Brotkrümeln geben und als Topping darüber streuen. Schnell servieren.

Tipp: Statt Vollkornbrot oder Brötchen können Sie auch zu Pumpernickel greifen, dann wird das Süppchen noch aromatischer.