FroYo-Bites

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Julia Kitzsteiner. Dieses Rezept und mehr findet ihr auch auf Kochlie.be

FroYo = Abkürzung für Frozen Yoghurt

Zutaten (für ca. 30 Bites):
200g Naturjoghurt (3,5% Fett)
100g Himbeeren
80g Puderzucker
100g Himbeerschokolade (z.B. Excellence Himbeere Intense von Lindt)
wer mag: Dekostreusel

Zubereitung:
Joghurt mit Himbeeren und Puderzucker vermengen und kurz (!) im Multizerkleinerer mit Messer oder der Gewürzmühle zerhäckseln. Diese Masse in Eiswürfelbehälter (am besten Silikon) füllen und 3 Stunden in der Tiefkühltruhe gefrieren lassen.

Die Schokolade kleinschneiden und im Wasserbad oder der CC (Achtung, temperieren wie hier) schmelzen. Beeren-Eiswürfel aus der Form drücken. Ab jetzt muss es schnell gehen: In die Eiswürfel-Form immer 1/4 cm hoch flüssige Schokolade füllen

und gleich wieder den Beeren-Eiswürfel hineindrücken. Wieder ab in den Gefrierschrank und mindestens 2 weitere Stunden gefrieren lassen.

Wer keine Silikonform hat, kann auch eine andere Form nehmen und die Schokolade dann flüssig über das Eis gießen und auf einem Teller in den Gefrierschrank stellen (dann kann man auch noch Dekostreusel drüber geben).

Tipp Waltraud Senorer: Wer keinen Joghurt verträgt, kann auch mit Sauerrahm ersetzen.

Foto Julia Kitzsteiner

Hundekekse mit Karotten und Banane

Rezept und Fotos von Birgit Lechner

Zutaten:
4 Karotten
1 Banane
Vollkornmehl nach Bedarf (ca. 350-400 gr)
1 EL Öl

Zubereitung:
4 Karotten und eine Banane in den Multizerkleinerer mit Messer geben und zerkleinern.

Danach mit Vollkornmehl und einem Esslöffel Öl mit dem K-Haken zu einem festen Teig kneten. Mehlmenge so dosieren, dass es ein mürbteigähnlicher Teig wird.

Dann für eine halbe Stunde bei 150 Grad in den Ofen (vorher ggf. in kleine Portionen unterteilen, siehe Foto). Danach einfach ein Messer in die Tür und auskühlen lassen.

Halten in einer Tupperdose bis sie gefüttert sind (müssen aber gut durchgetrocknet sein). Kinder essen die auch gerne.

Alternative:
Portionierung mit Verwendung von Wurstfüller zum Fleischwolf, vgl. hier:

Tipp:
Man kann auch anderes Obst dazu geben, oder Hühnerleber gemahlen geht auch sehr gut.

Kartoffelroulade mit Gemüsefüllung – Variationen –

Rezept Nr. 1 und Foto zur Verfügung gestellt von Sonja Weber

Rezept Nr. 1 – zur Verfügung gestellt von Sonja Weber

Zutaten:
600 gr. Kartoffeln
2 Eier
100 gr. geriebener Käse
Salz/Pfeffer

Füllung:
250 gr. Champions
250 gr. Zucchini
2 Tomaten
Salz/Pfeffer

Zubereitung:
600g rohe Kartoffeln im Multi mit Scheibe 3 raspeln, mit 2 Eiern, 100g geriebenen Käse, Salz und Pfeffer vermengen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und bei 175 Grad ca. 25 Minuten backen.
Tipp: auf Dauerbackfolie bleibt die Masse nicht kleben.

250g Champions und 250g Zucchini im Multi mit Scheibe 2 raspeln. Mit zwei klein geschnittenen Tomaten in einer Pfanne anbraten bis das Wasser verkocht ist. Nach Geschmack würzen, ich habe nur Salz und Pfeffer verwendet.

Gemüsemasse auf die vorgebackene Kartoffelmasse streichen, einrollen und nochmal ca. 10 Minuten backen.

Gutes Gelingen!

Rezept Nr. 2 von italienischer Kochseite – zur Verfügung gestellt von Ivonne Birnbaumer

Zutaten:
3 Kartoffeln
2 Karotten
1 Zwiebel

2 Eier
Salz/Pfeffer/Rosmarin/Schnittlauch
1 Becher Creme Fraiche
ggf. Schinken
ca. 100 gr. geriebener Käse

Zubereitung:
3 Kartoffeln und 2 Karotten im Multi reiben mit 1 Zwiebel klein gewürfelt und 2 rohen Eiern Salz Pfeffer,Schnittlauch und Rosmarin mischen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad auf einem Backpapier verteilt ca 30 min backen.

Danach mit Creme Fraiche mit Kräutern bestreichen. Hab einen Sauerrahm genommen mit Kräutern aus dem Garten und Knoblauch gerieben untergemischt.

Danach etwas Schinken, wenn man will, verteilen und dann aufrollen wie eine Rollade, mit etwas Käse verteilen und nochmal ca 10 min mit dem Grill überbacken.

Schinken oder Speck Salami kann verwendet werden oder einfach fleischlos.

Rezept Nr. 3 zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Kartoffel-Zucchini Roulade mit Schinken Mozzarella gefüllt und Joghurt Rahm Schnittlauch Sauce.

2 Zucchini u 5 mittlere Kartoffel 1min gesamt in der Trommelraffel mit grober Reibe gerieben.

Rezept: 2 Zucchini, 5 mittlere Kartoffel, 2 Eier, 100g geriebener Käse (Emmentaler war daheim), 3-4 EL Mehl. SZ, PF, Muskat. Wer möchte kann auch Zwiebel dazu geben. 150g Schinken, 1 Mozzarella oder ein paar Scheiben Gouda.

Gemüse mit grober Raffel in der Trommelraffel reiben. Ich habe Zucchini zuerst in eine eigene Schüssel geraffelt u mit reichlich Salz gemischt und beiseite gestellt. Dann Kartoffeln geschält u geraffelt. Danach die Zucchini ausgedrückt und mit den Kartoffeln, Eiern, Gewürzen u Käse vermischt. Maße auf ein mit Backpapier od Dauerfolie belegtes Blech bestreichen gleichmässig verteilen u auch 180C ca 25min backen. Rolle aus dem Ofen nehmen und entweder mit Backpapier einrollen u einige Minuten liegen lassen od so wie ich gleich mit Schinken u Mozzarella belegen u mit Folie einrollen. Dabei gleich die Folie von der Masse lösen. Wenn die Folie nicht mehr so gut funktioniert wie bei mir vor dem Rollen mit einer Palette lösen. Eingerollt nochmal auf das Blech legen und noch 10min backen. Ich habe Grill dazu geschälten.
Serviert mit super dünn gehobeltes Gemüse

Avocadomousse

Foto Gisela M. (rechts unten sieht man den Avocadodip)

Rezept aus Alta scuola di cucina 1/2016 und von Gisela M. vom Italienischen ins Deutsche übersetzt

Zutaten:
1 Avocado
1 kleine weiße Zwiebel
1/2 Limette
Salz und etwas getrocknete Peperoni

Zubereitung:
In Multizerkleinerer mit Messer die in groben Stücken zerkleinerte weiße Zwiebel geben und zerkleinern.

Geschälte Avocado, Limettensaft, Salz und eine Prise

Chillischoten zu einer glatten Creme vermischen.

Nudelsalat mit Pasta fresca, schwarzen Kichererbsen, gerösteten Tomaten, Zucchini und Minze

Foto Gisela M.

Rezept aus Alta scuola di cucina 1/2016 und von Gisela M. vom Italienischen ins Deutsche übersetzt

Zutaten:
350 gr. Pasta fresca (Anmerkung: Ich hatte Teig aus 100 gr. Mehl, 150 gr. Semola und 90 ml Wasser)
150 gr. schwarze Kichererbsen eingeweicht eine Nacht (Anmerkung: 75 gr. langen m. E. auch/Alternativ ggf. schwarze Oliven)
150 gr. Datteltomaten (Anmerkung: besser 300 gr., die schmecken so unglaublich süss und lecker)
300 gr. Zucchini
frische Minze

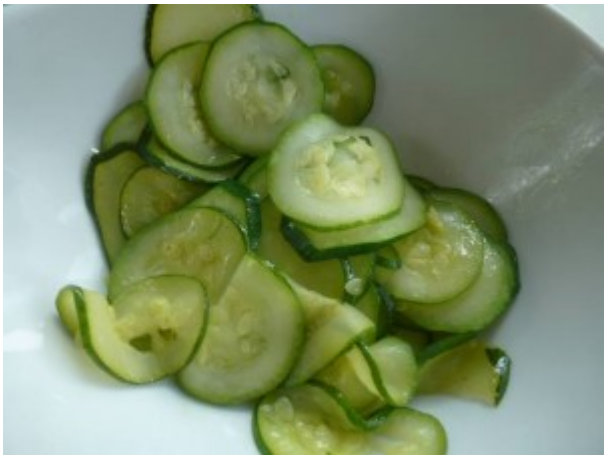
Olivenöl extra vergine
Salz/Pfeffer

Avocadomousse:
1 Avocado
1 kleine weiße Zwiebel
1/2 Limette
Salz und etwas getrocknete Peperoni

Zubereitung:
Eingeweichte Kichererbsen mit Wasser spülen für ca. zwei Stunden in Wasser kochen, bis sie weich sind. 10 Minuten vor Ende salzen. Abgiessen und abkühlen lassen.

Nudeln mit Pasta fresca herstellen (ich hatte die Matritze “Conchiglia”)

Zucchini waschen/putzen und mit dünner Schneidscheibe vom Multi durchlaufen lassen.



Kessel mit Kochrührelement einsetzen, 3 TL Öl einfüllen, 120 Grad/Intervall 2, Zucchini einfüllen und Timer auf 5-6 Minuten stellen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Tomaten in Mitte durchschneiden. Tomaten in den Kessel mit 1 TL Öl geben, Timer auf 4 Minuten stellen. Abkühlen lassen.

Nudeln in kochenden Salzwasser geben und al dente kochen. Abschrecken .

Alle Zutaten für Nudelsalat mischen, mit etwas Öl/Salz/Pfeffer mischen und etwas Minze in Streifen zugeben. Mind. 10 Minuten durchziehen lassen.

Avocadocreme:
In Multizerkleinerer mit Messer die in groben Stücken zerkleinerte weiße Zwiebel geben und zerkleinern.

Geschälte Avocado, Limettensaft, Salz und eine Prise Chillischoten zu einer glatten Creme vermischen.

Pastasalat zusammen mit der Avocadocreme servieren. Ggf. über Pastasalat auch noch etwas Limettensaft träufeln.

Tipp: Langt ca. für 3 Portionen. Für Parties am besten gleich die doppelte oder dreifache Menge machen. Die Kenwood schafft das

Und wenn ihr am nächsten Tag noch Reste übrig habt und nicht wieder das gleiche essen wollt: Mischt unter die Reste einfach Rucola, Salz/Pfeffer/Balsamico und Öl… und schon habt ihr einen wunderbaren Sommersalat.

www.cookingchef-Freun.de

Blitzeis

Foto: Gisela M.

Zutaten:
300-400 gr. TK-Obst (z.B. Erdbeeren, Himbeeren, Bananen oder was halt im TK-Fach an Obst so lagert)
200 gr. Sahne (alternativ Joghurt oder Teil durch Joghurt ersetzen)

Zubereitung:
Multi mit Messer einsetzen. TK-Früchte und Sahne zugeben und Multi laufen lassen, bis ein cremiges Eis entstanden ist.
Ca. 15 Minuten im TK-Fach nachkühlen lassen.

Je nach Obstsorte kann man auch noch Zugaben mit in den Multi füllen. Bei Banane hat sich zum Beispiel Erdnussbutter und/oder ein Löffel Kakao bewährt. Bei säuerlichen Obstsorten ggf. etwas Puderzucker. Die Sahne kann auch zu einem Teil durch Joghurt ersetzt werden.

Bitte schnell essen, schmilzt sehr schnell!

Zucchinitarte

Zucchinitarte nach Jutta Hankes Zucchiniflan: Schnuppschnüss ihr Manzfred

Zutaten

Boden:

200g Mehl
100g Butter
Salz
etwas eiskaltes Wasser

Füllung:
500 Gramm Zucchini
1 Teel. Salz
25 Gramm Getrocknete Tomaten
Petersilie, Basilikum oder Schnittlauch nach Geschmack
2 Knoblauchzehen
50 Gramm Italienischen Hartkäse (z.B. Parmesan)
4 Eier
Chili, Salz & Pfeffer
40 Gramm Semmelbrösel (evtl. etwas mehr, falls die Masse noch zu flüssig ist)

Zubereitung:

Multi mit Messer.

Mehl, Butter in Flocken und etwas Salz in den Multi geben und mit Pausen zu einem Teigklumpen hacken lassen. Nach Bedarf etwas eiskaltes Wasser zugeben. Aber immer nur ganz wenig auf einmal.

Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank rasten lassen. Mindestens eine halbe Stunde besser länger.

Getrocknete Tomaten grob hacken und Parmesan oder Pecorino in Stückchen teilen. Im Multi klein hacken lassen.

Multi mit grober Raspelscheibe

Zucchini waschen, halbieren und evtl. Kerne großzügig entfernen. Jetzt sollten 500g übrig bleiben.

Im Multi raspeln und in einer Schüssel mit einem TL Salz mischen. Beiseite stellen und Wasser ziehen lassen.

Die Zucchini ausdrücken und vermischen mit:
4 verquirlten Eiern
den getrockneten Tomaten und dem Käse
so viel Bröseln, dass sich ein weicher Teig ergibt.
Mit Salz, Pfeffer, etwas Chili und gehackten Kräutern würzen (Petersilie, Rosmarin, Estragon ganz nach Wunsch).
Die Knoblauchzehen in die Masse pressen.

Eine Tarteform (26cm Durchmesser) fetten und mit Mehl ausstreuen oder einfach mit Backpapier belegen. Den Teig ausrollen und in die Form geben. Ränder hochziehen und alles überstehende abschneiden. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Backbohnen beschweren.

Boden 15 Minuten auf unterster Schiene im auf 200°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen blind backen.

Die Backbohnen entfernen und die Füllung aufstreichen.

Weitere 30-40 Minuten backen. Falls die Oberfläche zu dunkel wird Hitze reduzieren.

Couscoussalat Couscous Salat – Variationen

Fotos Gisela M.

1. Rezept von Rezeptewelt und von Gisela M auf CC umgewandelt

Zutaten:
250 gr. Couscous
500 ml Gemüsebrühe (ich hatte selbstgemachten Suppengrundstock)

Für den Würfler:
1 Salatgurke geschält
500 gr. Tomaten
200 gr. Feta
150 gr. Datteln entkernt (lt. Originalrezept, habe ich weggelassen)
Zutaten können variert werden, Paprika, Karotten, Avocado, Erdbeeren… Einfach nehmen was zuhause ist und Lust und Laune macht….

Für die Gewürzmühle:
2 Knoblauchzehen
1 Bund Minze (ich hatte Pfefferminze)
1 Bund Petersilie
6 EL Olivenöl
1 ausgepresste Zitrone
0,5 TL Pfeffer
1 TL Salz

Zubereitung:

Gemüsebrühe zum Kochen bringen und in großer Schüssel übergiessen, abkühlen lassen.

Würflerzutaten direkt in die Schüssel zu dem Couscous würfeln. Die Tomaten werden stückig, verlieren einiges an Saft, da soll auch in die Schüssel.
Feta kam im Würfler eher als Fetacreme raus, was ich gut fand. Wer das nicht mag, würfelt den Feta von Hand.

Gewürzmühlenzutaten in Gewürzmühle geben und mixen. Ebenfalls in Schüssel zu restlichen Zutaten geben.

1 x umrühren, fertig.

Resteverwertung:
Sollte etwas übrig bleiben, ein Ei und ein EL Speisestärke zugeben und als vegetarische Burger herausbraten.

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Kathrin Ebert

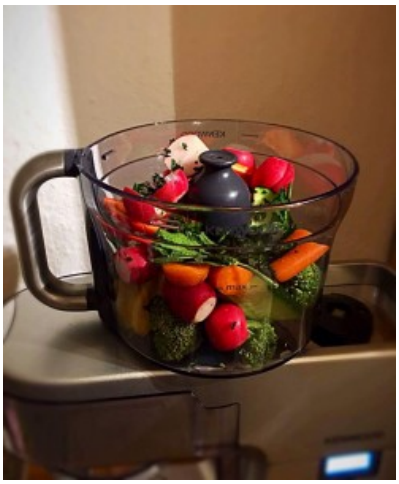
Foto Kathrin Ebert

Zutaten:
450g Wasser
1-2 TL Gewürzpaste, alternativ Gemüsebrühe
1 TL Salz
300g Couscous
Karotten
Paprika
getrocknete Tomaten
Gurke
Radieschen
Minze
Petersilie
Zitronensaft
Pfeffer

Zubereitung:
Wasser, Gemüsepaste und Salz in die Kochschüssel der CC geben und 5 Minuten / 100 Grad aufkochen.

300g Couscous zugeben und quellen lassen, dazu CC ausschalten.

In der Zwischenzeit die verschiedenen, grob gewürfelten Gemüse und Kräuter im Multi zerkleinern, kann ruhig stückig sein.



Das zerkleinerte Gemüse zu dem bereits gequollenen Couscous zugeben und mit einem Spatel gut vermischen.

Zum Schluss mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken.

Wer möchte kann diesen Salat gerne abwandeln mit Cherry-Tomaten, Mais, Feta oder auch zum Anfang in der Brühe

Tomatenmark schon zugeben, einfach seinem eigenen Geschmack anpassen. Ich habe Couscous auch lange Zeit nicht angerührt, weil ich dachte es wäre langweilig 😉

Kokosmilch selbst gemacht

Anleitung und Fotos von Gisela M.

Zutaten:
Kokoschips oder Kokosraspeln

Zubereitung:

Kokoschips oder Kokosraspeln in den Multi mit Messer gegeben und drei Minuten rühren lassen. Die Masse ist jetzt schon recht flüssig.

Pause einlegen, da dann das Öl noch besser austritt. Weitere zwei Minuten auf hoher Stufe laufen lassen – dann sollte es schon sehr flüssig und somit fertig sein.

Die warme Masse abfüllen und stehen lassen (am besten im Kühlschrank lagern). Es wird dann ganz fest. Haltbar ist das Mus bei kühler Lagerung ca. drei Monate.

Immer wenn man Kokosmilch benötigt, kann man sich seine Kokosmilch aus dem Mus in gewünschter Menge (in Gewürzmühle oder Blender) mischen.

Verhältnis 1:10, d.h. auf 10 Gramm Kokosmus kommen 100 ml Wasser.

Bei Pfannengerichten, in denen Kokosmilch benötigt wird, gebe ich das feste Mus auch gerne direkt (ohne Vermischung mit

Wasser) bei. Es löst sich durch die Wärme von alleine auf.

Variante von Claudia Kraft

Zutaten:
200g Kokosflocken
1/2l Wasser

Zubereitung:
Beide Zutaten in den Blender oder Hochleistungsmixer geben und einige Minuten auf fast höchster Stufe mixen. Wenn der Mixer nicht so stark ist und man die Milch für eine Creme benötigt, kann man sie durch ein feines Sieb gießen.
Wenn man Kokosmilch über hat, ob gekaufte oder selbstgemachte gebe ich euch einen Aufbewahrungstipp: Eiswürfelbeuteln für den Tiefkühler 🙂
Die friert man auch dann ein. Somit ist die Milch gleich portioniert und man kann ganz leicht Stück für Stück entnehmen. Für Smoothies perfekt denn so hat man Milch und Eiswürfel.

Kartoffelsalat – Variationen

Foto Gisela M.

Grundrezept von Doris Ostermann:

Zutaten:
Kartoffeln

Zubereitung:
Kartoffeln schälen und mit Multizerkleinerer, Scheibe 5, in Scheiben schneiden.
Dampfgaren (z.B. in Dampfgaraufsatz), ca. 20 Minuten.

Nach Bedarf anmachen, z.B. mit italienischen Kräutern, weißem Balsamicoessig, Rapsöl, Salz/Pfeffer

Alternative:
Kartoffeln mit Schale dämpfen, im Druckkochtopf garen oder herkömmlich in Wasser kochen.

Weitere Varianten für Kartoffelsalat und wie er angemacht werden kann

Variante Oberösterreichischer Kartoffelsalat von Anita Winkler:
Kartoffeln in reichlich Wasser (oder im Druckkochtopf) gar kochen. Etwas abkühlen lassen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.
Zwiebel schälen, fein würfeln und bei mittlerer Hitze 3-4

Minuten in zerlassener Butter glasig andünsten.
Zwiebeln mit Essig ablöschen, Suppe angießen, salzen und 3 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen.
Die heiße Marinade zusammen mit dem Senf zu den Kartoffelscheiben geben und kurz durchmischen. Öl zugeben und nochmals vorsichtig mischen.
Den Salat mindestens ½ Stunde zugedeckt ziehen lassen.
Vor dem Servieren nochmals durchmischen und mit gehackter Petersilie garnieren.
Tipp
Der Salat ist ideal zum Vorbereiten im Voraus. Wenn er zugedeckt und gekühlt über Nacht zieht, etwas mehr Marinade zubereiten da der Salat sonst relativ trocken wird. ½ – 3 Stunden Rastzeit sind für ideal.

Variante von Justine Herrmann
Pellkartoffeln, Gurken und Zwiebeln und als Dressing:
Essig
Öl
Gurkenwasser
Salz, Pfeffer, Zucker und Senf
Variante von Manu Mayer´s Oma:
Zutaten nach Gefühl
Als Flüssigkeit Spätzlewasser nehmen (das Wasser, in denen die Spätzle gekocht wurden)
Dann noch Salz, Pfeffer, Essig und Öl.

Variante von Monika Klein´s Tante auf der schwäbischen Alb:
Spätzlewasser verwenden. Dann auch nur noch Salz, Pfeffer, Öl und Essig. Die Besonderheit: Die Kartoffeln wurden nicht geblättelt, sondern gerieben!

Variante von Janine Kroß:
Majonaise, Hollandaise-Soße, etwas Öl, Salz/Pfeffer und Gefügelgewürz aus der Mühle. Dann noch etwas Gurkeensaft und das ganze im Multizerkleinerer durchrühren. Zum Schluss frische kräuter wie Schnittlauch und Petersilie in Röllchen schneiden. Nach Beliebe noch gekochte Eier in Scheien zugeben.

Mindestens 1 Stunde ziehen lassen und ggf. Nachwürzen mit Pfeffer aus der Mühle!

Variante von Elisabetta Tallarico
Weisser Balsamicoessig
Sonnenblumenöl
Salz Pfeffer
1TL Senf
Kurz in der Gewürzmühle vermischen und über die Kartoffeln in Scheiben geben.

Variante von La Dre
Zwiebeln glasig dünsten und mit Brühe ablöschen. Kräftig (!!!) würzen und Essig zufügen. Diese Soße dann heiß über die Kartoffelscheiben geben und etwas ziehen lassen. Zuletzt Salatöl untermischen. Längere Ziehzeit verbessert noch den Geschmack.
Nach Lust und Laune saure Gurken/Salatgurke/Tomaten/frische Kräuter zufügen und mit gekochten Eiern garnieren.

Variante Billa Wepunkt
2 Zwiebeln (gewürfelt, bitte kurz abbrühen, damit er nicht bei Wetterumschwung kippt/sauer wird)
1 Apfel säuerlich
1 kleines Glas Cornichons
Alles in kleine Würfel schnibbeln (Würfelschneider, oder im Multizerkleinerer mit der Reibe)
2 Eßl Majonnaise
3 Eßl. Joghurt
Salz. Pfeffer
Essig nach Geschmack
Alles gut verrühren……

Variante von Monika Klein:
Gemüsebrühe, Olivenöl, Weinessig,
Knoblauch, Zwiebeln,
Senf, Salz, Pfeffer,
Viele Kräuter (Liebstöckel, Spitzwegerich, Giersch und dann

noch die üblichen…)
keine Sahne, keine Créme fraîche, kein Joghurt.

Wenn man Öl einsparen möchte, kann man, um den Kartoffelsalat “schlotzig” zu machen, gekochte feine Haferflocken in die Sauce geben.

Schwäbische Variante von Dagmar Möller
500 ml Fleischbrühe
1 EL gekörnter Senf
Salz
Pfeffer
Zucker
1 EL weißer Balsamico
2 EL Olivenöl
500 g Kartoffeln festkochend
1 Schalotte fein gewürfelt oder gerieben
Schnittlauch
1 Salatgurke
Salz

Zuerst werden die Kartoffeln – und das ist wichtig – MIT Schale gekocht.

In der Zwischenzeit Fleischbrühe, Senf, Salz, etwas Zucker und Pfeffer in einem Topf erhitzen.

Gekochte Kartoffeln sobald man sie einigermaßen anfassen kann noch heiß schälen. Dann noch warm in Scheiben in die heiße Fleischbrühe schneiden. Mit Essig, Olivenöl, Schalotte und Schnittlauch mischen.

Es muss so viel Öl an die Kartoffeln, dass sie glänzen und schlotzig sind. Kalt stellen, dabei mehrfach vorsichtig umrühren. (Scheiben sollen erhalten bleiben).

Gurke mit Schale in dünne Scheiben schneiden und mit Salz würzen. 30 Minuten ziehen lassen. Die Gurken ziehen nun Wasser. Danach die Gurken vom Salzsud befreien und kräftig

ausdrücken. Gurken zu den Kartoffeln geben – mischen.

Sollte das Ganze zu trocken werden, ggf. nochmals mit Fleischbrühe justieren. Evtl. nachwürzen.

Ganz klassisch zu Schnitzel und Spätzle, Maultascha oder Bratwurst.

Schwäbische Variante von Sti Ne und Conny Opp:
Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Zwiebeln, heiße Brühe. Statt Brühe gehen auch ein paar Spritzer Maggi und heißes Wasser.
Das Wasser nicht auf einmal dazu geben und das Öl zuletzt. Kein Senf.

Variante von Jacqueline Gehrings Oma: Wie Sti Ne zuzüglich eine Prise Zucker.

Variante von Carmen Edelmann
Wir essen Kartoffelsalat warm
Kartoffeln schälen, schneiden in der Zwischenzeit, Wammerl (Dürrfleisch) anbraten, Zwiebelchen dazu glasig dünsten, mit Essig und würziger Brühe (Gemüsebrühe oder Fleischbrühe) aufgießen, Salz und Pfeffer nach Gusto, einen beherzten Schuss Sahne. Das ganze dann heiß über die noch warmen Kartoffeln und zugedeckt eine Weile ziehen lassen und warm genießen. Wenn die Kartoffeln vorgekocht sind, dann schnipple ich sie einfach in Pfanne mit rein ins Wammerl, Essig-Brühe-Gemisch. Nach Belieben kommt Essiggurke dazu.

Variante von Monika Dahinden:
Ich mach den Kartoffelsalat, wie es meine Großmutter an meine Mutter weitergegeben hat. Zuerst werden die Kartoffel gekocht – geschält – geschnitten. Die Kartoffelscheiben werden mit etwas heißer Rindbouillon übergossen und ziehen darin dann ne gute Weile. Nicht zuviel, weil dann sonst die Salatsauce zu

dünn wird. (Seit ich den Kenny habe, schäle ich zuerst die Kartoffeln, lasse sie im Multi mit Scheibe Nr. 5 schneiden und koche die Scheiben dann direkt in Rindsbouillon. Ich gieße dann einen größeren Teil der Bouillon über einer Schüssel ab und benutze den abgegossen Teil dann noch für eine Suppe oder so.) In die Salatsauce kommen für ca. 2,5kg Kartoffel 2 mittlere Zwiebeln, Mayo nach Geschmack, ca. 1 EL milder Senf (kann auch mehr sein wie 1 EL), 1 EL Essig, Maggie, Kräutersalz oder Aromat, Pfeffer und genügend Schnittlauch. Von den Mengen her machen wir immer so Handgelenk mal Pi bis er uns schmeckt Habe noch nie abgemessen. Ev. schmeckt diese Salatsauce ja auch dem einen oder anderen.

Foto Doris Ostermann