

Oma's Kartoffellebkuchen



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Marianne Immler

Zutaten:

750g Zucker

6 Eier

500 gr. Haselnüsse

450g Mehl

3 Packungen Backpulver

4 Teel. Zimt

1 1/2 Teel. Nelken

100g Zitronat

100g Orangeat

600g Kartoffeln (gekocht, vorwiegend festkochende Sorte)

Oblaten

Schokoglasur, Puderzuckerglasur, evtl. Rum zum Eintauchen,

zum Verziern: Mandeln, Streusel etc.

Zubereitung:



1. Kartoffeln kochen (oder dämpfen im CC), schälen und noch heiß durchdrücken. Gut auskühlen lassen. Am besten, man kocht die Kartoffeln schon am Vortag.

2. Zitronat + Orangeat fein hacken. Noch besser- mit etwas Mehl im Multi geben und fein mahlen.

3. Zucker + Eier mit Ballonschneebeisen und etwas Temperatur ca. 10 Min. schaumig rühren.

4. Die fein gemahlene Nüsse (im Multi oder Reibe), Zimt, Nelken, Zitronat, Orangeat + Mehl mit K-Haken unterrühren. Zum Schluß die Kartoffeln dazugeben.



5. Etwas stehen lassen, dann mit Lebkuchenglocke auf Oblaten setzen.

Wichtig: auf dem Blech etwas Abstand halten.

6. Vorgeheizter Backofen – Umluft: 195° – 12 – 15 Min. backen.

7. Gut auskühlen lassen.

8. Lebkuchen mit Rum, Glühwein oder Apfelsaft bepinseln. Anschließend glasieren und verzieren.



TIPP: Die Kartoffellebkuchen sind sehr saftig und müssen nicht wochenlang liegen, um weich zu werden. Schmecken schon köstlich direkt nach dem Backen.

Flammkuchen ohne Mehlteig



Rezept und Fotos von Andrej Daiker zur Verfügung gestellt

Mahlzeit! Heute gibts einen Flammkuchen anderer Art. Statt Teigboden mit Kartoffeln.

Zutaten:

3 mittelgroße Kartoffeln

1 große rote Zwiebel

1/5 Packung Würfelspeck

ca. 300 ml Jogurt 1,5% Fett

Salz, Pfeffer

1 Lauchzwiebel

etwas Olivenöl zum Bepinseln der Kartoffeln

Alternativ Belag: Feta, Walnüsse, Gorgonzola, Lachs

Zubereitung:

Kartoffeln waschen und im Multizerkleinerer in Scheiben schneiden.



Aufs Backblech legen (siehe Bild) mit Trennspray oder Olivenöl einspraysen bzw. bepinseln.

Salzen, pfeffern und für 15 Minuten bei 180 Grad vorbacken.

Mit Jogurt bestreichen, Speck und Zwiebeln verteilen und für weitere 15 bis 20 Minuten backen. Danach mit Lauchzwiebeln dekorieren. Genießen!

Kartoffelknödel —

Kartoffelklösse halb und halb



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Doris Seelbach

Zutaten:

2 kg mehlig kochende Kartoffeln
2 Eigelbe
1 Teelöffel Salz
etwas Muskatnuss
ca. 50 gr. Weizenmehl

Zubereitung:

2 kg mehligkochende Kartoffeln, davon die Hälfte als Pellkartoffeln kochen, pellen und 2 x durch die Kartoffelpresse pressen (gibt eine feinere Konsistenz).

Die andere Hälfte der Kartoffeln durch den Entsafter jagen, den Kartoffeltrester durch ein Tuch ausgedrücken und den Kartoffelsaft 10 Min. stehen lassen, damit sich die Kartoffelstärke absetzt.

Die Kartoffelstärke samt Kartoffeln, 2 Eigelbe und 1 Teelöffel, Salz, etwas Muskatnuss – alles zu den gekochten Kartoffeln geben und noch etwa, ca. 50 g Weizenmehl, zugeben und gut vermischen (z.B. mit K-Haken). Dann 12 Knödel daraus formen.

Einen grossen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, dann auf kleinste Stufe schalten und die Klösse ca. 20 Min. ziehen lassen.

Aber keinen Deckel darauf legen sondern den Topf offen lassen.



Chips

Salbeichips

Rosmarinchips



Fotos Gisela M.

Zutaten (für ein Blech):

3 längliche Kartoffeln

ca. 2 EL Öl

1 Hand voll Salbeiblätter

Salz

Zubereitung:

Im Multi, Scheibe Nr. 4 (Alternativ Schnitzelwerk) die Kartoffeln mit Schale schneiden.

Backofen 0/U/190 Grad vorheizen.

Backblech mit Backpapier oder Dauerbackfolie auslegen, Kartoffeln von allen Seiten leicht mit Öl besprühen.

Zwei Kartoffelscheiben zusammenlegen und ein Salbeiblatt dazwischen. Salzen.

Ca. 30 Minuten backen.

In der Mitte der Backzeit Kartoffeln 1 x wenden.

Fertig ☐

Tipp: Geht natürlich auch mit anderen Kräutern wie Rosmarin und Co.

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



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 $\frac{1}{2}$ 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. $\frac{1}{2}$ – 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 Crème 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.

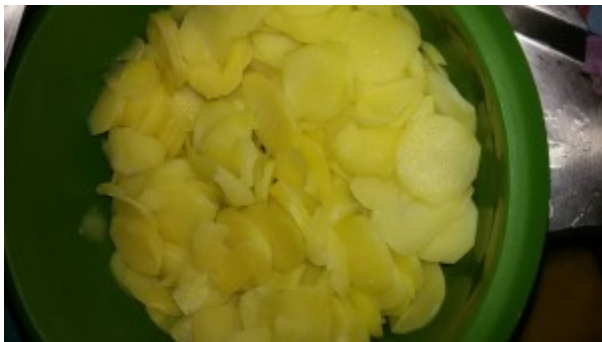


Foto Doris Ostermann

Kartoffelstampf mediterran



Foto und Rezept von Dagmar Möller/Töpfle und Deckele

Dieses Rezept und mehr findet ihr auch hier: [Töpfle und Deckele](#)

Zubereitung:

1 kg festkochende Kartoffeln

4 Schalotten

2 Knoblauchzehen

1 Bund Basilikum

100 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten (evtl. paar schwarze Oliven)

50 g Pinienkerne

Olivenöl

etwas Zitronensaft

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen.

Schalotten und Knoblauch fein würfeln. Basilikumblätter und Tomaten hacken. Pinienkerne ohne Öl anrösten.

Etwas Olivenöl erhitzen, Schalotten und Knoblauch glasig dünsten.

Wenn die Kartoffeln gar sind – abgießen, alle Zutaten zugeben und mit dem K-Haken vermischen. So viel Olivenöl zufügen wie erforderlich.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Kartoffelsalat mit Schinkenwürfel



Foto und Rezept von Carmen Müller

Zutaten:

2 kg festkochende Kartoffeln

180 g Schinkenwürfel

5 Eier (hart gekocht)

3 mittelgroße Zwiebeln

200 g Salatmayonnaise oder selbstgemachte Mayo

2 EL Kefir natur (gerne selbst hergestellt mit Kefirpilz)

2 EL mittel scharfen Senf

5 EL hellen Balsamicoessig

Salz, Pfeffer

etwas geschmacksneutrales Öl zum Braten

Zubereitung:

Da es schnell gehen musste, habe ich die Kartoffeln roh geschält, dann durch die grobe Schneidscheibe der Trommelraffel gegeben und dann gekocht. Es funktioniert sicher auch mit dem Multi oder dem Schnitzelwerk. Ebenso kann man auch die klassische Methode nehmen (erst Pellkartoffeln kochen, pellen und in Scheiben schneiden).

Während die Kartoffeln auskühlen, die Zwiebeln häuten, vierteln und durch die feine Scheibenscheibe geben. In dem Kessel (oder in einer Pfanne) die Schinkenwürfel mit etwas Öl bräunen, dann die Zwiebeln dazugeben. Die Eier im Multi mit dem Messer grob hacken.

Im Multi die Mayo, Kefir, Essig, Senf, Salz, Pfeffer gut mit

dem Messer mixen. Danach die abgekühlten Schinkenwürfel mit den Zwiebeln und dem ausgebratenen Öl mit einem Teigschaber unterheben. Sollte das Dressing zu dickflüssig sein, mit etwas Milch oder Molke verdünnen.

Das Dressing über die Kartoffelscheiben und die gehackten Eier geben und vorsichtig vermengen.

Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mindestens 2 Stunden durchziehen lassen.

Tipp: Wenn man keine selbstgemachte Mayo hat, geht auch Miracel Whip (auch light). An warmen Tagen nehme ich die selbstgemachte Mayo ohne Ei und mit Milch (steht im Blog).

Kohlrabi-Kartoffel-Gratin



Foto und Rezept von Dagmar Möller

Mehr Rezepte von Dagmar Möller gibts bei [Töpfele und Deckele](#)

Zutaten:

500 g Kohlrabi (wenn vorhanden, Blätter kleinschneiden)

300 g Kartoffeln

etwas Butter

350 g Sahne
2 EL Petersilie gehackt
Muskatnuss
Salz
Pfeffer
1 TL Gemüsepulver
1 EL Speisestärke
1 EL geröstete Sesamsamen, fein gemahlen (Gewürzmühle)
50 g Mozzarella gerieben
50 g Gouda gerieben

Zubereitung:

Backofen auf 190 °C O/U vorheizen.

Kohlrabi und Kartoffeln mit dem Multi (Scheibe) in Scheiben schneiden.

Auflaufform buttern, dann Kohlrabi und Kartoffeln abwechselnd einschichten.

Sahne, Stärke, Sesampulver, Petersilie und Gewürze verquirlen und über die Kartoffeln gießen. Butterflöckchen darauf verteilen.

Mit Dampf ca. 40 Minuten backen. 10 Minuten vor Ende der Backzeit Käse überstreuen.

Gläschen Wein und genießen.

Rösti – Original Schweizer Rezept



Fotos Maya Ineichen/Variante mit Speck, Zwiebeln, Rosmarin

Rezept = Zusammenfassung aus diversen Beiträgen von Mitglieder aus "Backen und Kochen mit Kenwood"

Zutaten:

Kartoffeln festkochend

Bratfett

Salz

Zubereitung:

Kartoffeln am Vortag mit Schale kochen, nicht ganz weich kochen, ca. 15 Minuten, danach abdampfen (das geht in der CC, aber der Herd kann es genauso gut). Alternativ (und ggf. noch einen Tick besser): Kartoffeln dämpfen. Oder im Schnellkochtopf 8-10 Minuten auf Stufe 2.

Kartoffeln in den Kühlschrank stellen.

Kartoffeln schälen und mit Trommelraffel/grobe Schnitzeltrommel oder Multi/Scheibe Nr. 3 reiben. Vorsichtig etwas Salz untermischen.



(Erläuterung: links mit Trommelraffel, rechts mit Multi/Scheibe Nr. 3)

Bratfett in Pfanne (optimal Gusseisenpfanne) erhitzen, Kartoffeln zugeben und ca. 5 Minuten anbraten, immer wieder mal umrühren.



Mit Pfannenwender etwas andrücken, so dass eine Art Kuchen entsteht. Jetzt nicht mehr umrühren. Mittlere Hitze, ca. 10 Minuten.

Dann auf Teller gleiten lassen und umgekehrte Seite ebenfalls ca. 10 Minuten braten.

Oder: Rösti auf einen Teller gleiten lassen. Dann mit Hilfe eines zweiten Tellers (ggf. etwas eingeölt) wenden und dann wieder in die Pfanne gleiten lassen.

Alternativ Rösti durch die Luft schwingen und auf anderer Seite wieder auffangen ☐ .

En guete ☐

Variante Berner Rösti:

Zuerst noch Speckwürfel anbraten und dann Kartoffeln dazugeben. Keine geräucherten Speckwürfel und auch eher kleinere.

Variante "Walliser Rösti":

Rösti nature und Racelettekäse darüber geben. Im Backofen ggf. kurz übergrillen.

Variante "Älplerrösti":

Wenn auf dem Racelettekäse noch ein Spiegelei oben drauf kommt.

Alternative mit rohen Kartoffeln:

Verwendung von rohen Kartoffeln anstelle der gekochten, dann jede Seite bei geschlossenem Deckel bei moderater Hitze (Induktion 7 von 9) 15 Minuten braten.

Alternative:

Mit Zwiebeln, Speck und Rosmarin, siehe Foto von Maya Ineichen