

## Kochen mit Männern im Pfarrheim Spay

### „Kartoffelgerichte“



Veranstalter Kfd - Spay

06.11.2008

## Kartoffelsuppe mit Speckstreifen

- |                   |                                      |
|-------------------|--------------------------------------|
| 1 kg Kartoffeln   | schälen, in kleine Stücke schneiden, |
| 1 Stange Lauch    | putzen und in Ringe schneiden,       |
| 2 Zwiebeln        | schälen, klein würfeln,              |
| 150 g Dörrfleisch | in feine Streifen schneiden.         |
- Suppengrün  
(Möhren, Lauch und Sellerie) geputzt und kleingewürfelt.  
1 l Fleischbrühe  
Butterschmalz, Salz, Pfeffer, aus der Mühle 1 Lorbeerblatt, Majoran
- Hälfte der Zwiebel in Butter anschwitzen, Kartoffeln dazugeben, mit Fleischbrühe aufgießen.
- Suppengrün, Lorbeerblatt, Salz, und Pfeffer dazugeben, ca. 20 Min. garen.
- Lorbeerblatt entfernen, Suppe mit dem Mixstab pürieren.
- Speck in Butterschmalz auslassen, die restlichen Zwiebeln darin leicht bräunen, zu der Suppe geben.
- Mit Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken.

## **Wurstsalat**

250 g Fleischwurst            und  
200 g Gouda                    in Streifen schneiden,  
1 – 2 rote Zwiebel           schälen, in feine Ringe schneiden,  
5 Gewürzgurken               in Scheiben schneiden,  
alles in eine Salatschüssel geben.

2 EL Gurkenwasser           und  
3 EL Essig                     mit  
Salz, Zucker                  und  
frisch gemahlenem Pfeffer   gründlich verrühren,  
6 EL Öl                         kräftig unterschlagen,  
dass eine sämige Marinade entsteht.

Marinade über den Salat gießen und gut vermengen.  
1 Bund Radieschen putzen, in dickere Scheiben  
schneiden, unter den Salat heben.

Wurstsalat gut durchziehen lassen.

## **Menüauswahl**

Wurstsalat

Kartoffelsuppe mit Speckstreifen

Bratkartoffeln

Hackbraten im Kartoffelrand

Kartoffelauflauf

Kartoffelrolle mit Lachs

Marillen / Zwetschgenknödel

## **Bratkartoffeln**

500 g Pellkartoffeln (vom Vortag)

Pellen und in dickere Scheiben schneiden.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, die Pellkartoffel hineingeben, bei nicht zu großer Hitze von einer Seite braun braten.

Nun die Bratkartoffeln wenden und die andere Seite genauso braten.

100 g Dörrfleisch                    klein gewürfelt und  
2 Zwiebeln                            schälen und in halbe Ringe  
schneiden dazugeben und mit den Bratkartoffeln vermischen.

Nun alles ein paarmal wenden bis die Bratkartoffel ringsum braun sind.

Mit Salz und Pfeffer a. d. M. kräftig würzen.

## **Kartoffelroulade mit Räucherlachs und Spinat**

250 g Blattspinat                    auftauen lassen und gut ausdrücken.

400 g Kloßteig (Fertigprodukt)

Zwischen 2 Lagen Klarsichtfolie den Teig ca. 10 x 20 cm groß und ca. 3 mm dick ausrollen.

Obere Folie abziehen und den Kloßteig auf eine Aluminiumfolie legen.

Den Spinat und dann 250 g Räucherlachs auf den Kloßteig legen.

Den Lachs mit 3 EL Wasabi (grüner Meerrettich) bestreichen.

Jetzt rollen wir den Kloßteig fest zusammen und wie ein Bonbon zusammendrehen.

Einen großen Topf mit Wasser füllen, zum Kochen bringen und die Roulade in siedendem Wasser ca. 15 Minuten porchieren.

Dill, Kerbel und Petersilie klein hacken.

1 TL Wasabi, 150 g Creme fraiche, Pfeffer a. d. M.,  
1 EL Zitronensaft, etwas Dill, Kerbel und Petersilie zu einem Dip verrühren.

Roulade aus dem Wasser nehmen, aus der Folie rollen in den restlichen Kräutern wälzen, in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit dem Dip servieren.

## Spanischer Kartoffelauflauf

800 g Pellkartoffeln (vom Vortag)  
Pellen und in dünne Scheiben schneiden.

2 Zwiebeln schälen fein würfeln.

2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin kurz andünsten und  
500 g Rinderhackfleisch dazugeben, anbraten bis es krümelig ist. 3 EL Tomatenmark einrühren, mit  
½ Tasse Weißwein ablöschen und kurz köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer a. d. M., Paprika und Thymian würzen und gut abschmecken.

12 grüne Oliven mit Paprikafüllung halbieren.

In eine gefettete Auflaufform die Zutaten schichtweise hineingeben, mit Kartoffelscheiben beenden.

200 ml Sahne mit  
2 Knoblauchzehen pellen und in Salz zerreiben und  
2 Eier gut verrühren und über die  
Kartoffeln gießen.

50 g geriebenen Käse über den Auflauf streuen und im Backofen bei 200° ca. 30 Min. überbacken.

## Hackbraten im Kartoffelrand

1 kg gemischtes Hackfleisch

2 alte Brötchen eingeweicht, ausgedrückt  
3 Zwiebeln schälen, fein hacken  
1 Bund Petersilie fein hacken.

2 Eier, 1 TL Salz, 1 TL Paprika, ½ TL Pfeffer und etwas Fondor.

Zutaten gut miteinander vermischen und zu einer ovalen Form verarbeiten.

Fettpfanne einfetten, die Mitte mit Dörrfleischscheiben auslegen, Hackfleisch auf die Dörrfleischscheiben legen.

Bei 180° im Backofen ca. 20 Min. braten.

30 kleine Kartoffeln waschen und schälen.

Salz, Pfeffer und Paprika vermischen und die Kartoffeln damit würzen.

Fettpfanne aus dem Backofen nehmen, Kartoffeln um den Hackbraten verteilen, mit flüssiger Butter begießen, und weitere 30 Min. braten, nun den Hackbraten mit Dörrfleischscheiben belegen, und ca. 20 weitere Min. fertigbraten.

Kartoffeln ab und zu wenden.

## Zwetschgen- oder Marillenknödel

600 g Kloßteig (Fertigprodukt) oder selbst herstellen.

600 g festkochende Kartoffeln  
schälen, kochen, abgießen und durch die Kartoffelpresse  
drücken, abkühlen lassen.

Danach mit:

150 g Mehl, 50 g Grieß, ¼ TL Salz  
abgeriebene Schale einer Zitrone  
50 g Butter, 3 Eigelbe zu einem glatten Teig kneten.

12 kleine Obststücke auf dem Sieb abtropfen lassen.

12 Stck. Würfelzucker                    in  
2 cl Marillenschnaps / Zwetschgenwasser tauchen und das  
Obst damit füllen.

Mit feuchten Händen 12 Knödel formen, in jeden eine  
St. Obst drücken und den Teig darüber glatt streichen.

Reichlich Salzwasser aufkochen, die Knödel etwa 15 Min.  
darin ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel  
herausnehmen, abtropfen lassen und in eine vorgewärmte  
Schüssel geben.

100 g Butter                                erhitzen und  
50 g Semmelbrösel                        darin goldbraun rösten,

Über die Knödel gießen und mit einer Mischung  
aus Zucker und Zimt bestreuen und sofort servieren.