



38 Möglichkeiten, Kartoffel zuzubereiten

GEKOCHT

Mit Butter und Dill

Frühkartoffeln mit Dillstielen und Salz in einem Topf garen. Abgießen, den Dill herausheben und die Kartoffeln mit einem Stampfer grob zerdrücken. Ein Stück Butter und reichlich gehackten Dill untermischen. Mit Salz würzen. Passt wunderbar zu in Butter gebratenem Fisch.

Mit roter Zwiebel, Dill, Senf und Vinaigrette

Kartoffeln in Salzwasser weich garen und dann in kleinere Stücke schneiden. Mit dünn geschnittenen roten Zwiebeln und reichlich gehacktem Dill in einer Schüssel vermengen. Für die Vinaigrette 1 Teil Senf, 1 Teil Essig, 3 Teile Öl, Salz und Pfeffer verquirlen und unterheben.

Mit Butter, Crème fraîche, Schnittlauch, Dill und Zitrone

Kartoffeln in Salzwasser in einem Topf garen. Abgießen und ausdampfen lassen. Mit einem Stampfer grob zerdrücken. Ein Stück Butter, etwas Crème fraîche, gehackten Schnittlauch und Dill untermischen. Mit abgeriebener Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen.

Mit Bier, Brühe, Butter, Thymian und Lorbeerblättern

Geschälte Kartoffeln in einen Topf geben. Mit Bier und dunkler Rinderbrühe zu gleichen Teilen bedecken. Ein Stück Butter, Thymian und Lorbeer zufügen. Zugedeckt 20 Minuten garen. Gut zu Fleisch oder Wiener Würstchen und Senf.

Kartoffelpüree

Geschälte Kartoffeln in Salzwasser in einem Topf garen. Abgießen. Milch oder halb Milch und halb Sahne in einem anderen Topf aufkochen. Kartoffeln und ein Stück Butter mit einem Stampfer zerdrücken und mit der Flüssigkeit auf die gewünschte Konsistenz verdünnen. Püree nicht zu stark und zu lange bearbeiten, sonst wird es klebrig. Mit Salz und Pfeffer würzen.

VERFEINERTES KARTOFFELPÜREE

- ❖ Sahne/Milch mit frischem Thymian und geriebenem Knoblauch erhitzen. Abseihen und über die gekochten Kartoffeln gießen.
- ❖ Fein gehackte Schalotten in Butter glasig dünsten und unter das Püree heben.
- ❖ Püree mit Olivenöl und abgeriebener Zitronenschale verfeinern.
- ❖ Püree mit geriebenem Meerrettich verfeinern.
- ❖ Püree mit fein gehackten frischen Kräutern verfeinern.
- ❖ Püree mit geriebenem Käse verfeinern.

Mit Bohnen, Petersilie, Schnittlauch, Speck und Essig

Lauwarme, gekochte Kartoffeln in Scheiben schneiden. Mit gekochten Bohnen, gehackter Petersilie und Schnittlauchröllchen vermengen. Geräucherten Speck würfeln und in einer Pfanne knusprig braten. Speck und Bratfett in die Schüssel geben und unterheben. Mit Weißweinessig, Salz und Pfeffer würzen. Sofort servieren.

Mit Rucola, Bleichsellerie, Lauch, Pesto und Essig

Gekochte Kartoffeln in Scheiben schneiden. Mit Rucola, dünn geschnittenem Sellerie und Lauch vermengen. Pesto unterheben. Mit Weißweinessig beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit Radieschen, Gewürzgurke, Dill, Schnittlauch und Zitronette

Kalte oder lauwarme, gekochte Kartoffeln in kleinere Stücke schneiden. Mit dünn geschnittenen Radieschen, gewürfelten Gewürzgurken, gehacktem Dill und Schnittlauch in einer Schüssel vermengen. Für die Zitronette 1 Teil frisch gepressten Zitronensaft, 2 Teile Olivenöl, Salz und Pfeffer verquirlen und unterheben.

Mit Gurke, Joghurt, Mayonnaise, Knoblauch und Dill

Kalte, gekochte Kartoffeln klein schneiden. Mit entkernter und gewürfelter Gurke vermengen. Mit der gleichen Menge Joghurt (3,5% Fett) und Mayonnaise (siehe Seite 177) mischen. Mit geriebenem Knoblauch, gehacktem Dill, etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen.