

IM OFEN BACKEN

Mit Knoblauch und Thymian

Kartoffeln abschrubben und in dünne Scheiben schneiden. In Olivenöl, geriebenem Knoblauch, Thymian, Salz und Pfeffer auf einem Backblech oder in einer ofenfesten Form wenden. Im Ofen bei 225 °C 15–20 Minuten goldbraun backen.

Mit Mais, Knoblauch, Chili und Kräutern

Kartoffeln in Stücke und Maiskolben in 2–3 cm dicke Scheiben schneiden. In Olivenöl, geriebenem Knoblauch, gehackten Chilis, gehackten Kräutern, Salz und Pfeffer auf einem Backblech oder in einer ofenfesten Form wenden. Im Ofen bei 200 °C etwa 20 Minuten goldbraun backen.

Mit Tomate, Zwiebel, Knoblauch, Lachskotelett und Petersilie

Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch in Scheiben schneiden. In Olivenöl, Salz und Pfeffer in einer ofenfesten Form wenden. Im Ofen 15 Minuten bei 225 °C backen. Hitze auf 150 °C reduzieren. Den Lachs mit Olivenöl bepinseln, salzen und pfeffern und auf das Gemüse legen. Im Ofen 10 Minuten backen. Mit Petersilie bestreuen und servieren.

Mit Knoblauch, Schweinespeck und Wirsing

Kleine, ungeschälte Kartoffeln auf einem Backblech oder in einer ofenfesten Form in Öl, geriebenem Knoblauch, Salz und Pfeffer wenden. Im Ofen bei 200 °C etwa 20 Minuten weich und goldbraun backen. Geräucherten Speck würfeln und in einer Pfanne knusprig anbraten. In Streifen geschnittenen und blanchierten Wirsing unterheben. Kartoffeln auf eine Platte legen und mit einer Gabel daraufdrücken, sodass die Schale aufplatzt. Speck und Wirsing darübergerben.

Mit Sauerrahm, Blumenkohl und Schnittlauch

Kleine, ungeschälte Kartoffeln auf einem Backblech oder in einer ofenfesten Form in Öl und reichlich Salz wenden. Im Ofen bei 200 °C etwa 20 Minuten weich und goldbraun backen. Mit einem Gabelrücken auf die Kartoffeln drücken, sodass die Schale aufplatzt.

Mit Sauerrahm garnieren, mit rohem, geraspeltem Blumenkohl und gehacktem Schnittlauch bestreuen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit Knoblauch, Thymian, Schmalz oder Butter

Kartoffeln von etwa gleicher Größe schälen und halbieren. Die Schnittflächen in Butter goldbraun braten. Mit geschnittenem Knoblauch und frischem Thymian in eine ofenfeste Form geben. Salzen und pfeffern. Die Kartoffeln knapp mit Schmalz oder Butter bedecken und im Ofen bei 150 °C weich backen. Die Kartoffeln herausnehmen (Vorsicht vor dem heißen Fett!). Passt zum Beispiel zu Geflügel. (Das abgekühlte Fett abseihen. Man kann es wieder verwenden.)

Mit Zwiebel, Sahne und Milch

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Mit geschnittenen Zwiebeln, Salz und Pfeffer in einer ofenfesten Form mischen. Mit Sahne und Milch zu gleichen Teilen bedecken. Im Ofen bei 200 °C etwa 40 Minuten backen, bis die Kartoffeln schön weich sind und der Auflauf eine schöne Farbe hat.

GRILLEN

In der Glut gegart, mit Kräuterbutter

Große Kartoffeln rundum in Öl und grobem Salz wenden. In Alufolie einwickeln und direkt in der Glut oder im Ofen weich garen. Halbieren und mit einer Kräuterbutter (siehe Seite 179) servieren.

FRITTIEREN

Als Chips oder Streifen

Kartoffeln in hauchdünne Scheiben oder Streifen schneiden, am besten mit Schale. In kaltem Wasser abspülen, gut abtropfen lassen und trocken tupfen. In heißem Öl goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Salzen.

Schalen

Kartoffeln mit einem Messer dick schälen. In kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen. Die Schalen in heißem Öl goldbraun frittieren, wenn sie vollständig trocken sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Salzen.



Kartoffeln mit Sauerrahm, Blumenkohl und Schnittlauch. >