

Omas Kartoffelküche

Lieblingsgerichte aus der guten alten Zeit



Omas Kartoffelküche



Omas Kartoffelküche



Lieblingsgerichte aus der guten alten Zeit

riva



Inhalt

Für euch.....	7
Kartoffelsuppen.....	9
Kartoffelsalate.....	17
Kartoffelbeilagen	31
Püree-Kartoffeln.....	49
Kartoffelaufläufe	65
Kartoffelklassiker	73
Kartoffelgerichte	99
Kartoffel mal anders.....	117
Zutatenregister.....	124
Rezeptregister.....	126



Für euch

Liebe Leser und Kochbegeisterte, verzeihen Sie mir bitte, dass ich Sie in meiner Widmung gleich geduzt habe. Doch die Sprache in den Küchen dieser Welt ist im Allgemeinen eher rau und es wird fast überall geduzt. Es sei denn, der Auszubildende spricht seinen Küchenchef an, dann sollte er wirklich beim Sie bleiben. Aber da wir uns hier alle auf einer Ebene der Hierarchie befinden, möchte ich Ihnen heute das Du anbieten und in der Hoffnung auf Ihr Einverständnis, damit fortfahren.

Dieses Buch mit Kartoffelrezepten ist nun schon mein fünftes für den riva Verlag und ich habe mich riesig gefreut, über dieses Thema schreiben zu dürfen. So bin ich doch in einem Kartoffelangebaugebiet geboren und in der Restaurantküche meiner Großmutter und der allgegenwärtigen Kartoffel geprägt worden. An dieser Stelle möchte ich erwähnen, dass mein Vater während seiner Wanderjahre als Koch ebenfalls in Paris arbeitete und auch von dort so einige Kartoffelspezialitäten in Omas Küche mitbrachte.

So fand ich schon damals den Zugang zu allen Klassikern, auch aus der französischen Küche oder zu exotischen Gerichten, welche von so manchem Koch in Omas Küche zubereitet wurden.

Im Alten Land, welches deutlich feuchter ist und tiefer liegt als der sandige Geestrücken, schmücken sie sich zu Recht mit den wunderschönen Apfel- und Kirschbäumen, gerade zur Blütezeit. Wir dagegen freuen uns im Spätsommer über im Wind wogende Getreidefelder und die großen Kartoffeläcker. Als Kind

habe ich es geliebt, wenn auf diesen Feldern das Kartoffelkraut verbrannt wurde. Das war für mich der Duft von Heimat. Und eben dieses Gefühl von Heimat steckt für mich auch in der Kartoffel.

Unvergessen, wie meine Oma Annelis (ohne »e«, wie sie nicht müde wurde zu betonen) mit ihrem bunten Kittel auf unserer Terrasse saß, eine große Schüssel noch warme Pellkartoffeln auf dem Schoß, diese geduldig pellte und uns beim Spielen zusah. Oma wurde fast 100 Jahre alt und hörte sich auch später unsere kleinen Sorgen und Nöte an, war immer für uns da und pellte noch Kartoffeln.

Kartoffeln waren allgegenwärtig, immer und überall.

Dass diese wunderbare Knolle viel mehr kann, als nur als Salzkartoffel oder Bratkartoffel zu dienen, habe ich erst in meiner Lehre und in den verschiedenen Küchen und Stationen als Koch erfahren.

Tauchen wir nun also ein in die vielseitige Welt der Kartoffelrezepte.

Und ich muss euch, liebe Leser, gleich um Entschuldigung bitten: Vermutlich wird es euch stören, dass fast jedes Rezept damit beginnt, die Kartoffeln zu waschen, gegebenenfalls zu schälen und wieder zu waschen. Aber mir ist die Hygiene äußerst wichtig und im Erdboden stecken eben viele Dinge, die wir in der Küche nicht brauchen können.



Kartoffel- suppen



Kartoffelcremesuppe	10
Holsteiner Kartoffelsuppe	12
Süßkartoffelsuppe mit Kokosmilch	14

In unserem Restaurant spielte die Kartoffel eine große Rolle. Täglich wurden Unmengen davon geschält und gekocht. Übrig gebliebene Kartoffeln fanden am nächsten Tag Verwendung in einer leckeren Kartoffelsuppe. Doch die Suppe aus frisch gekochten Kartoffeln wie in diesem Rezept schmeckt noch deutlich besser.

Kartoffelcremesuppe

ZUTATEN FÜR

4 PERSONEN:

500 g mehligkochende
Kartoffeln
3 kleine Zwiebeln
1 Suppengrün
1/2 Bund Petersilie
3 EL Pflanzenöl
Salz und Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss
1 l Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt
1 Gewürznelke

Die Kartoffeln waschen, schälen und nochmals waschen. Dann grob würfeln und in eine Schüssel legen. So viel Wasser zugießen, dass sie damit bedeckt sind.

Die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.

Die Karotten und den Sellerie aus dem Suppengrün nehmen, schälen und würfeln. Den Lauch waschen und klein schneiden.

Die Petersilie waschen, trocken schleudern und fein hacken.

Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Anschließend Karotte und Sellerie dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffeln durch ein Sieb abgießen und mit dem Lauch zufügen und ebenfalls etwas anbraten. Mit Muskatnuss würzen, dann die Brühe zugießen.

Lorbeerblatt und Nelke in ein Teeei geben und in den Topf legen. Suppe ca. 1 Stunde köcheln lassen.

Das Teeei wieder entfernen und die Suppe mit einem Stabmixer pürieren.

Mit gehackter Petersilie garniert servieren.

TIPP:

Mit einem kräftigen Schluck Sahne wird die Suppe noch deutlich cremiger.

