

Bratkartoffeln

Du brauchst

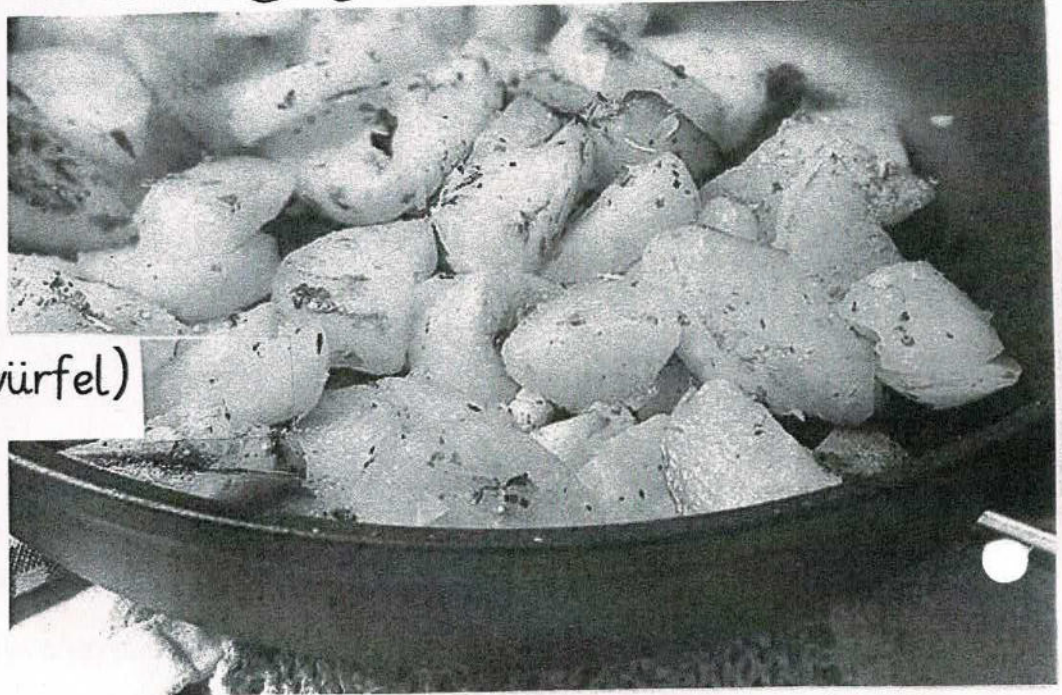
Kartoffeln

Zwiebeln

(eventuell Speckwürfel)

Salz und Pfeffer

Öl



So geht es:

Schäle und wasche die Kartoffeln.

Halbiere sie und schneide sie dann in dünne Scheiben.

Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel.

Erhitze Öl in der Pfanne, brate die Zwiebeln (und eventuelle Speckwürfel) kurz an.

Gib dann die Kartoffelscheiben hinzu.

Lass sie braun werden auf einer Seite und drehe sie ab und zu mit dem Pfannenwender um.

Salze und pfeffere zum Schluss.

Die Kartoffeln müssen ca. 20 bis 25 Minuten braten je nach Dicke der Scheiben.

Guten Appetit.

Reibekuchen oder Kartoffelpuffer

du brauchst:

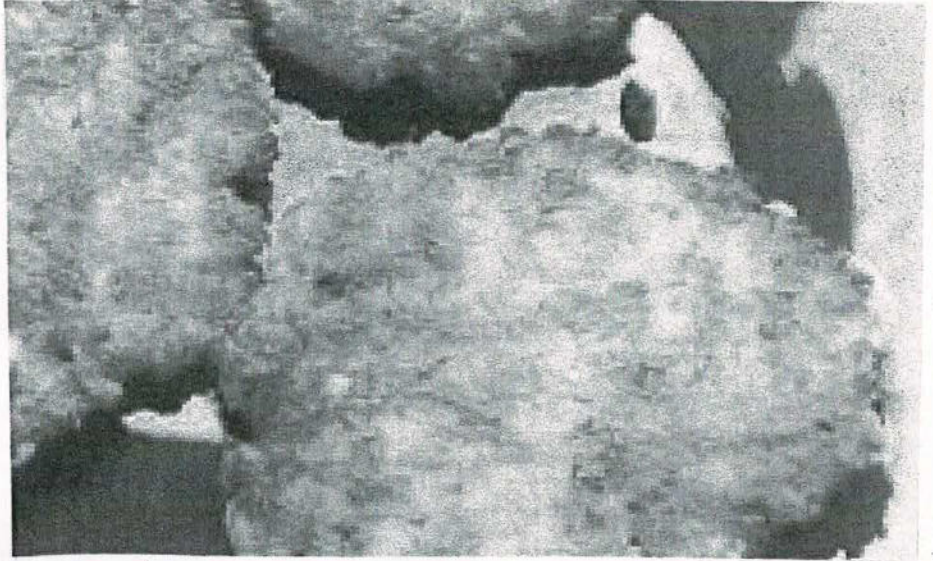
große, dicke Kartoffeln

1 bis 2 Eier

Öl zum Anbraten

Haferflocken

Salz



ein scharfes Messer, einen Kartoffelschäler, eine Schüssel, eine Reibe, eine Pfanne, ein Sieb, einen Pfannenwender

So geht es:

Schäle und wasche die Kartoffeln.

Reibe sie auf einer Kartoffelreibe zu einem faserigen Brei.

Schütte eventuell über einem Sieb das Kartoffelwasser ab.

Rühre ein bis zwei Eier, Salz und einige Löffel Haferflocken hinzu.

Erhitze das Öl in der Pfanne. Es muss richtig heiß sein, damit die Kartoffelpuffer knusprig werden.

Pass auf: das Fett kann spritzen!!

Gib dann immer einen großen Löffel von dem Brei für einen Puffer in die Pfanne. Wenn er knusprig ist von einer Seite, drehe ihn um.

Jede Seite braucht ungefähr 5 Minuten Bratzeit.

Kartoffelpuffer schmecken lecker mit Apfelmus. Guten Appetit.

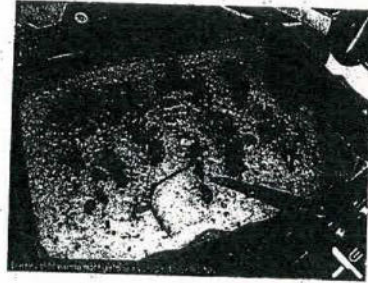
Süßer Kartoffelkuchen

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem Teig verarbeiten (Küchenmaschine oder Handmixer). Auf ein Backblech streichen und kleine Vertiefungen mit den Fingern in den Teig eindrücken. Butterflockchen dahinein geben und mit Zucker und Zimt bestreuen. Mandelblättchen bzw. -splitter darüber verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 160°C Heißluft auf mittlerer Schiene ca. 45 – 60 Minuten (je nach Ofen) backen. Stäbchenprobe machen.

Rezept meiner Omi. Ohne Boden, hält lange frisch und schmeckt unglaublich super.

Arbeitszeit: ca. 20 Min.
 Schwierigkeitsgrad: simpel
 Brennwert p. P.: keine Angabe



Zutaten für 1 Portionen:

- 4 m.-große Kartoffel(n), gekochte (am besten vom Vortag), gerieben
- 1 Prise Salz
- 2 Ei(er)
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 100 g Mehl
- 150 g Butter oder Margarine
- 1 Pck. Mandel(n) (Mandelblättchen oder -stifte)
- etwas Butter, in Flöckchen
- Zucker
- Zimt

So hat mir der Kartoffelkuchen geschmeckt:



Du brauchst für 4 Portionen 8 mittelgroße Pellkartoffeln. Koche sie einen Tag vorher. Schneide sie nach dem Kochen und Schälen in Scheiben.

Kartoffelsalat „Holländer Art“

für die Salatsoße:

- 5 EL Mayonnaise
- 5 EL Naturjoghurt
- Saft einer Zitrone
- 1 gestrichener TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- 1 kleiner Apfel
- 1 mittelgroße Delikateßgurke, feingewürfelt
- 1 kleine Zwiebel, feingehackt
- 1 Prise Zucker

Du brauchst folgende Geräte:

- 1 Schüsselchen
- 1 Gabel
- 1 Messer
- 1 Salatbesteck

Verrühre Mayonnaise, Joghurt und Zitronensaft mit den Gewürzen zu einer cremigen Soße. Schäle den Apfel, und schneide ihn in dünne Scheiben.

Alle kleingeschnittenen Zutaten in die Mayonnaise geben und mischen. Jetzt mische die Salatsoße mit den Kartoffelscheiben, und laß den Salat zwei Stunden im Kühlschrank ziehen. Dieser Salat kann mit Apfelspalten mit roter Schale, Streifen von Delikateßgurken oder Eivierteln garniert werden.

