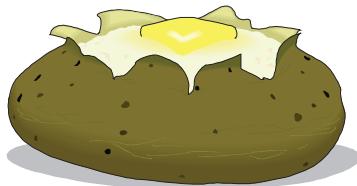


Beilagen



	Seite
Baked Potatoes	218
Bayerische Semmelknödel	219
Bayerischer Kartoffelsalat	220
Blumenkohlpüree	221
Böhmisches Semmelknödel	222
Gnocchi (Siehe „Nachspeisen“)	339
Kartoffelgratin (Siehe „Aufläufe und Gratin“)	284
Kartoffel-Sellerie Püree	223
Pommes frites	224
Rösti	226
Serviettenknödel	227

Baked Potatoes

Zutaten:

Für 4 Personen

4 große Kartoffeln

4 TL Olivenöl

4 TL Meersalz, grobes

4 Prise Kümmel

Zubereitung:

Die Kartoffeln gut waschen. Auf vier gleichgroßen Stücken Alufolie je einen Teelöffel grobes Meersalz und eine Prise Kümmel verteilen. Die Kartoffeln mit dem Olivenöl einpinseln und mit einer Gabel ein paarmal einstechen. Nun die Kartoffeln in der Salz/Kümmelmischung wälzen und einpacken. Die Kartoffeln bei 180 Grad für ca. 75 Minuten im Ofen garen.

So selten ich mit der Microwelle arbeite, aber hier ist sie von Vorteil.

Statt Alufolie benutzt man Küchenpapier, verfährt aber ansonsten in gleicher Weise.

In der Microwelle dauert das Garen auf höchster Stufe aber nur 20 Minuten.



Bayerische Semmelknödel

Zutaten:

Für 2 Knödel
3 Semmeln vom Vortag
 $\frac{1}{2}$ Zwiebel
10 g Butter
125 ml Milch
1 Ei (Klasse M)
1 EL gehackte Petersilie
Salz
Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Die Semmeln in Würfel schneiden, 1x1 cm. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in der Butter hellgelb anbraten. Die Zwiebel nach dem Abkühlen mit dem Ei in die Milch geben und leicht salzen und pfeffern. Mit dem Stab pürieren. Mit der Petersilie über die Semmelwürfel geben und zu einem Teig verkneten. Diesen ca. eine Stunde ruhen lassen.



Mit nassen Händen aus dem Teig zwei Knödel formen und in kochendes Salzwasser legen. Aufkochen und 25 Min. ziehen lassen. Herausnehmen und etwas abdampfen lassen.

Eventuell mit zusätzlicher gehackter Petersilie bestreuen.

Bayerischer Kartoffelsalat

Zutaten:

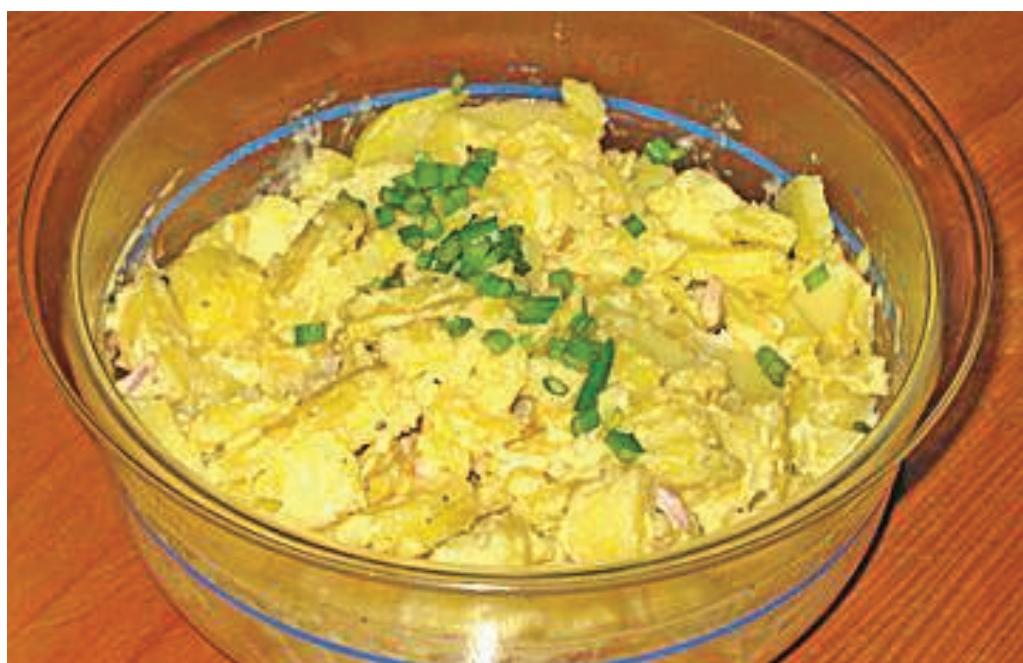
Für 4 Personen
400 g Salatkartoffeln
2 Weiße Zwiebeln
220 ml Wasser
32 ml milden Essig
36 g Zucker
26 g Salz
1 MS Senf

Zubereitung:

Die Salatkartoffeln abkochen (20 bis 22 Min.) und so heiß wie möglich pellen. Ich mache das mit Peeling-Handschuhen (aus der Kosmetik) unter warmem Wasser. Während der Kochzeit der Kartoffeln die restlichen Zutaten, außer den Zwiebeln, vermischen und kurz aufkochen. Bei Seite stellen.

Die geschälten Kartoffeln auf dem Hobel in 2 bis 2 mm dicke Scheiben schneiden. Mit den Zwiebeln vermengen und die warme Flüssigkeit darüber geben.

Nochmals gut vermischen und den Salat lauwarm servieren z.B. zum Schnitzel.



Blumenkohlpüree

Zutaten:

Für 4 Personen
400 g Blumenkohl
4 Lauch- bzw. Frühlingszwiebeln
60 g Butter
200 ml Wasser
100 ml Sahne
Salz
Pfeffer
Muskat

Zubereitung:

Blumenkohl waschen, in kleine Röschen teilen, Stiele mitverwenden (kleine Röschen aufheben als Beilage! Garnitur, in 20 g Butter anschwenken). Lauchzwiebeln waschen, klein schneiden, nur das Weiße verwenden. In einem Topf Butter zerlaufen lassen. Lauchzwiebeln und Blumenkohl mit den Stielen darin andünsten. Bei niedriger Temperatur langsam dünsten, etwas Wasser zugeben, bei geschlossenem

Deckel weich dämpfen. Nach und nach immer wieder Wasser zugeben.

Zum Schluss die leicht erwärmte Sahne darüber geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Dann alles mit dem Stabmixer zu einem glatten Püree mixen.

Mit den in Butter angeschwenkten, noch leicht bissfesten kleinen Röschen garnieren.



Tipp:

Passt z.B. als Beilage zum Saibling mit Wodkasauce.

Böhmisches Semmelknödel

Zutaten:

Für 2 bis 3 Knödel
80 g Semmelwürfel
1 Ei
70 g Mehl
1 dl Milch
50 g Butter
Salz

Zubereitung:

Mit 50 cl Milch die Würfel benetzen.
Die zerlassene Butter über die Würfel geben.
Ei und 50 cl Milch verquirlen und über die Würfel geben.
Salzen und mit dem Mehl zu einem Teig festigen.

Apfelformige Knödel formen und in Salzwasser 25 Minuten köcheln.



Tipp:

Knödel lassen sich über Dampf wieder sehr gut aufwärmen.
Kalt in Scheiben geschnitten und mit Rührei in der Pfanne gebraten schmeckt auch sehr gut.

Kartoffel-Sellerie Püree

Zutaten:

Für 4 Personen:

6 mittelgroße, mehlig kochende Kartoffeln

$\frac{1}{2}$ Selleriekrolle

$\frac{1}{2}$ l Fleischbrühe

$\frac{1}{2}$ Tasse heiße Milch

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in Würfel (ca. 1,5x1,5 cm) schneiden.

Mit dem Sellerie ebenso verfahren.

Die Fleischbrühe zum Kochen bringen und die Selleriewürfel hineingeben und weiterkochen.

Nach 10 Minuten die Kartoffel-

würfel dazugeben. Weitere 25 Minuten kochen. Bis auf einen kleinen Rest Brühe abgießen. Mit den Besen des elektrischen Handrührgerätes Kartoffeln, Sellerie und Butter ganz kurz durchrühren und für 2 bis 3 Minuten ruhen lassen. Etwas Milch dazugeben und nochmals durchrühren.

Bei der handwerklich etwas anspruchsvoller Version nimmt man statt des Rührgeräts die Kartoffelpresse. Das ergibt eine feinere, nicht so klebrige Konsistenz. Butter und gegebenenfalls Milch muss man dann mit dem Schneebesen unterrühren.

Der Aufwand lohnt sich aber.

Tipp:

Passende Beilage zu gebratener Kalbsleber, Lammrücken oder feinen Wildgerichten, aber auch zu Fleischklöpfen.



Pommes frites

Zutaten:

*Mehlig kochende Kartoffeln
Öl zum Ausbacken, ersatzweise gehärtetes Pflanzenfett
Salz*

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, waschen, abtrocknen und der Länge nach in höchstens 1 cm dicke Scheiben schneiden. Dann die einzelnen Scheiben in 1 cm breite Stäbchen zerteilen. Die Stücke niemals dicker zuschneiden, denn sonst ver-

bleibt in der Mitte der Stäbchen auch nach langem Frittieren ein Kern von mehligem, schwer verdaulichem und im Mund unangenehm wirkendem Fruchtfleisch. Es ist immer empfehlenswert, die Stäbchen vor dem Frittieren zu waschen und abzutrocknen, denn dadurch wird auf der Oberfläche haftende überflüssige Stärke entfernt. Durch diese Stärke kleben die Stäbchen häufig aneinander und werden nicht gleichmäßig braun.

Die Stäbchen in einen Frittierkorb legen und in ein reichliches Ölbad (ersatzweise Fett verwenden) tauchen, das rauchend heiß sein muss. Beim Eintauchen in das etwa 180 Grad heiße Bad, die Hitze des Fett-Bades kann man durch einen eingetauchten Holzlöffelstiel kontrollieren: Es müssen kleine Bläschen heftig daran aufsteigen, werden die Kartoffeln sofort von der Hitze angegriffen, ohne dass sie sich mit Fett voll saugen. Da sie kalt sind, wird die Temperatur des Ölbads dabei auf etwa 160 Grad gesenkt. Bei dieser zurückgenommenen Temperatur werden die Kartoffeln nun unter ständiger Überwachung frittiert, bis sie eine hellgelbe Farbe anzunehmen beginnen. Die Temperatur des Öls sinkt dabei bis etwa 150 Grad ab, wo sie gehalten werden muss, da die Kartoffeln bei tieferer Temperatur nicht mehr ausbacken, sondern zu kochen beginnen.

Nach 5 Minuten den Garungsgrad überprüfen. Dazu ein Stäbchen herausnehmen und zwischen den Fingern zerdrücken. Wenn sich das

Fruchtfleisch leicht zerdrücken lässt, die Kartoffeln mit dem Frittierkorb herausheben und abtropfen lassen. Das Öl wieder erhitzen, bis es erneut zu rauchen beginnt und 180 Grad heiß sind.

Während dieses ersten Frittierbades hat das plötzliche Eintauchen der Kartoffeln in das heiße Fett dazu geführt, dass dieses mit der in den Kartoffeln enthaltenen Stärke auf der Oberfläche eine Verbindung eingegangen ist und eine dünne Schicht gebildet hat, wodurch ein Teil der in den Kartoffeln enthaltenen Feuchtigkeit eingeschlossen wurde. Durch die Erhitzung dieser Flüssigkeit ist das Fruchtfleisch im Innern der Stäbchen sozusagen gekocht worden und also gar.

Die während des erneuten Erhitzens des Öls lauwarm oder kalt gewordenen Stäbchen werden nun zum zweiten Mal sehr plötzlich in das heiße Ölbad getaucht. Dabei verhärtet sich die bereits gebildete, isolierende Schicht, wird golden und knusprig und bläht sich durch den im Inneren der Stäbchen entstehenden Dampfdruck auf.

Bei



Wenn die Stäbchen eine schöne dunkelgoldene Farbe bekommen haben, werden sie mit dem Frittierkorb aus dem Öl genommen, gut abgetropft und mit einer Prise Salz bestreut. Durchmischen und anrichten. Sofort servieren, solange die Stäbchen noch nicht aufgeweicht sind.

Ein sehr umfangreicher Text für eine Sache, die sich die meisten Menschen aus TK-Ware zubereiten. Wer es einmal versucht hat, wird mir bestätigen, dass sich der Aufwand lohnt.

Rösti

Zutaten:

Für 4 Personen

8 große Kartoffeln (festkochend)

$\frac{1}{2}$ TL Salz

1 EL Öl

20 g Butterschmalz

Zubereitung:

Die Kartoffeln 10 bis 12 Min. kochen, auskühlen lassen und pellen. Abgedeckt im Kühlschrank für eine Stunde kühl stellen. Unmittelbar vor dem Braten auf einem groben Hobel mit tropfenförmigen Schneidöffnungen reiben und mit dem Salz vermischen.

In einer beschichteten Pfanne (Durchmesser ca. 25 cm), mit ausreichend hohem Rand, Öl und Butterschmalz erhitzen.

Die geriebenen Kartoffeln hineingeben und etwas andrücken.

10 Min. braten, dann einen Teller in passender Größe auflegen und die Pfanne wenden. Die Kartoffeln, die jetzt eine goldgelbe Farbe haben, vom Teller in die Pfanne gleiten lassen und die zweite Seite 8 bis 10 Min. braten.

Das Rösti wird wie ein Kuchen auf einem großen Teller serviert und aufgeschnitten.

Tipp:



Ein sog. „Berner Rösti“ bereitet man zu, indem den Kartoffeln vor dem Braten in kleine Würfel geschnitten und leicht angebratener Schinkenspeck untergemischt wird. Sie schmecken herzhafter, eignen sich aber nicht so gut als Beilage für feine Fleischgerichte, wie „Zürcher Geschnetzeltes“. Dann besser nur ein Spiegelei.

Serviettenknödel

Zutaten:

Für 6 Personen

320 g Semmelwürfel

200 g Butter

300 g Mehl

9 EL gehackte Zwiebeln

6 EL gehackte Petersilie

1 gestrichener TL Muskat

2 TL Salz

3 Eier plus 1 Dotter

250 ml Milch

Zubereitung:

Die Semmelwürfel in drei Partien in jeweils 60 g Butter hellbraun anrösten.

Im Rest der Butter die Zwiebeln andünsten.

Zwiebeln, Petersilie, Milch, Eier und Dotter, Salz und Muskat verrühren und mit dem Mehl zu einem nicht zu festen Teig vermischen.

Die ausgekühlten Semmelwürfel

darunterheben und die Masse min. 1 Stunde ruhen lassen.



Zwei Rollen formen (ca. 8 cm Durchmesser) und in „Servietten“ (Windeln, Verbandsmull) einwickeln, die Enden mit Küchengarn zubinden.

30 Minuten in leicht gesalzenem Wasser köcheln.

Danach auswickeln, abdampfen lassen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Tipp:

Das Schneiden geht sehr gut am besten mit einem elektrischen Messer oder man benutzt Küchengarn und schnürt die Rollen scheibenweise ab.

Grundsätzlich kann man auch die Knödelmasse der „Bayerischen Semmelknödel“ als Serviettenknödel zubereiten.