

Setzer

www.landmetzgerei.de

Bratkartoffeln mit Bärlauch

Zutaten für vier Personen:

600 g festkochende Kartoffeln
Salz
1 Zwiebel
12 Stangen weißer Spargel
10 Bärlauchblätter
30 g Butterschmalz
Pfeffer aus der Mühle
50 g Butter

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, und mit Schale circa 20 Minuten in Salzwasser garen; dann auskühlen lassen, pellen und in 3 mm dünne Scheiben schneiden.

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Die Spargelstangen bis auf die Köpfe gründlich schälen, holzige Enden abschneiden. Die Spargelstangen schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Bärlauch waschen, gut trocken schütteln, Blätter in feine Streifen schneiden.

Die Kartoffelscheiben portionsweise in einer beschichteten Pfanne in Butterschmalz goldbraun braten und mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und warm stellen. Dann die Zwiebelwürfel und die Spargelscheiben braten, bis sie etwas Farbe annehmen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Butter zugeben und die Kartoffeln und den Spargel damit glasieren. Zum Schluss den Bärlauch unterheben.



www.landmetzgerei.de

Kartoffel-Omlette

Zutaten für vier Personen:

800 g Pellkartoffeln
5 EL Sonnenblumenöl
2 Zwiebeln
250 g Fleischwurst
3 Tomaten
3 Frühlingszwiebeln
4 Eier
100 g Schmant
Salz
Pfeffer
Majoran
Muskat
Schnittlauch

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und würfeln. In heißem Sonnenblumenöl anbraten, zugedeckt weiter braten, bis sie etwas Farbe bekommen, dabei mehrmals wenden. Inzwischen Zwiebeln schälen und würfeln. Fleischwurst in Scheiben schneiden und diese nochmals quer schneiden, Tomaten in Achtel, Frühlingszwiebel in fingerdicke Stücke schneiden. Alles an die Kartoffeln geben und schön bräunen lassen. Inzwischen die Eier mit Schmant verquirlen und mit Salz, Pfeffer, Majoran und Muskat pikant abschmecken. Die Eiermasse über die Kartoffeln gießen und stocken lassen. Mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Setzer

www.landmetzgerei.de

Kartoffelgratin

Zutaten für vier Personen:

1 kg Kartoffeln (fest kochend)
200 g geriebener Emmentaler
400 g Schlagsahne,
Butter zum Fetten der Form
1 kleine Knoblauchzehe
Salz,
Pfeffer,
Muskat

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Knoblauchzehe schälen, halbieren und fein würfeln, anschließend die Form buttern. Die Kartoffelscheiben schuppenförmig in die Form schichten und mit Käse bestreuen. Nach Geschmack die Sahne mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Kartoffeln nun mit der Schlagsahne übergießen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C auf der mittleren Schiene in 40 bis 60 Minuten goldbraun backen.



www.landmetzgerei.de

Kartoffelspieße mit Bratwurst und Kräuterquark

Zutaten für vier Personen:

500 g kleine, runde Kartoffeln
500 g Schweinsbratwürste
1/2 grüne Paprikaschote
1/2 rote Paprikaschote
4 rote Zwiebeln
Salz
weißer Pfeffer
Paprikapulver
1/8 Sonnenblumenöl
250 g Magerquark
2 EL Sonnenblumenöl
1 Frühlingszwiebel
1/2 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen und 10 Minuten in Salzwasser vorgaren. Die Bratwürste in Stücke schneiden, Paprika putzen, waschen, vom Kerngehäuse befreien und in Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und halbieren. Kartoffeln abwechselnd mit Bratwurst, Paprika und Zwiebelstücken aufspießen, kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen, in einer Pfanne erhitzen und die Spieße darin rundherum braten, anschließend auf Küchentrepp abtropfen lassen. Inzwischen den Quark mit 2 EL Öl cremig rühren. Frühlingszwiebel in dünne Ringe, Schnittlauch in Röllchen schneiden, die Zwiebel abziehen und fein würfeln, mit dem Kümmel unter den Quark heben, mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Kartoffelspieße mit dem Kräuterquark servieren



www.landmetzgerei.de

Kartoffelspieße mit Bratwurst

Zutaten für vier Personen:

500 g kleine, runde Kartoffeln
500 g Schweinsbratwürste
1 / 2 grüne Paprikaschote
1 / 2 rote Paprikaschote
4 rote Zwiebeln
Salz
weißer Pfeffer
Paprikapulver
125 ml Sonnenblumenöl
250 g Magerquark
2 EL Sonnenblumenöl
1 Frühlingszwiebel
1 Zwiebel
1 / 2 Bund Schnittlauch

außerdem:
1 TL Kümmel

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, waschen und zehn Minuten in Salzwasser vorgaren. Die Bratwürste in Stücke schneiden, Paprika putzen, waschen, vom Kerngehäuse befreien und in Stücke schneiden.

Die Zwiebeln schälen und halbieren. Die Kartoffeln abwechselnd mit Bratwurst, Paprika und Zwiebelstücken aufspießen, kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Spieße darin rundherum braten, anschließend auf Küchentrepp abtropfen lassen. Inzwischen den Quark mit 2 EL Öl cremig rühren.

Die Frühlingszwiebel in dünne Ringe, den Schnittlauch in Röllchen schneiden, die Zwiebel abziehen und fein würfeln, mit dem Kümmel unter den Quark heben, mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

Die Kartoffelspieße mit dem Kräuterquark servieren.



www.landmetzgerei.de

Kartoffeltörtchen

Zutaten für vier Personen:

800 g große Kartoffeln
200 g Pilze nach Saison, zum Beispiel
Pfifferlinge
200 g Tomaten
20 g getrocknete Tomaten in Öl
1 bis 2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 / 2 unbehandelte Zitrone
2 EL Olivenöl
60 g Extra-Hartkäse
40 g Butter
1 bis 2 Sardellen
1 Eigelb
80 ml Olivenöl
1 bis 2 EL Milch
200 g winterliche Blattsalate
Salz
Pfeffer
Muskat

Zubereitung:

1. Kartoffeln bei 180°C Umluft im Ofen circa 45 Minuten garen. Pilze putzen und je nach Größe vierteln oder würfeln. Tomaten kurz blanchieren, häuten, vierteln und dabei entkernen. Das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Getrocknete Tomaten abtropfen, ebenfalls würfeln. Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. Pilze, Schalotten und Knoblauch mit 2 EL Olivenöl zwei bis drei Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Tomaten dazugeben und zwei bis drei Minuten dünsten. Abschmecken und vom Herd nehmen. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, schälen oder halbieren und auslöffeln und in eine Schüssel geben. 30 g Parmesan reiben, den Rest raspeln. Zitrone waschen, die Schale abreiben, den Saft auspressen. Geriebenen Parmesan, Zitronenschale und die Butter zu den Kartoffeln geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit einer Gabel grob zerdrücken. Für die Salatsauce Sardellen hacken, mit Eigelb und Zitronensaft verrühren, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Das Olivenöl wie für eine Mayonnaise langsam darunter schlagen, zuletzt mit etwas Milch verdünnen. Salat waschen, putzen, trockenschütteln und mit der Sauce anmachen. Mit einer runden Ausstechform auf jedem Teller ein Törtchen aus Kartoffelmasse und Pilzragout formen, mit Hartkäse-Spänen bestreuen und mit Salat garnieren.

Setzer

www.landmetzgerei.de

Möhren-Kartoffel-Puffer

Zutaten für 4 Personen:

500 g Kartoffeln
400 g Möhren
1 kleine Zwiebel
2 Eier
Salz
Pfeffer
Muskat

Für den Dip:

250 g Schmand
100 g Joghurt
2 TL Zitronensaft
Schnittlauch

Zubereitung:

Kartoffeln waschen und in der Schale in Salzwasser zehn Minuten kochen, dann mit kaltem Wasser abkühlen und pellen. Kartoffeln, geschälte Möhren und die Zwiebel raspeln und mit den Eiern sowie mit Salz, Pfeffer und Muskat verkneten. Mit den Händen aus dem Teig zehn bis zwölf Häufchen formen und diese auf ein Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Den Schmand mit dem Joghurt und geschnitten Schnittlauch glatt rühren. Etwas Zitronensaft dazugeben und abschmecken. Den Dip mit den fertigen Puffern servieren.

Setzer

www.landmetzgerei.de

Ofenkartoffel mit Sour Creme

Zutaten für vier Portionen:

4 große Kartoffeln
150 g saure Sahne
250 g Quark
250 g Schmand
1 fein gehackte Knoblauchzehe
1/2 Bund fein gehackter Schnittlauch
Salz
Pfeffer
Paprikapulver

Zubereitung:

Kartoffeln in Alufolie wickeln und etwa 70-80 Minuten bei 200 °C (Umluft) im vorgeheizten Backofen garen. Ein wenig Schnittlauch zum Garnieren beiseitestellen.

Die übrigen Zutaten in eine Schüssel geben, verrühren und abschmecken.

Kartoffeln längs einschneiden, die Sour Creme auf die Kartoffeln geben und mit Schnittlauch und Paprikapulver garniert servieren.



www.landmetzgerei.de

Süßkartoffelecken mit Avocado-Joghurt-Dip

Zutaten für vier Personen:

1 kg Süßkartoffeln
3 gehäufte EL Speisestärke
1 TL Cayennepfeffer
1 TL Paprikapulver (edelsüß)
150 ml Olivenöl
Salz
Pfeffer
aus der Mühle
1 Knoblauchzehe
1 kleine rote Paprikaschote
1 Avocado
50 g Vollmilchjoghurt
Saft von 1/2 Limette

Zubereitung:

Süßkartoffeln schälen, quer halbieren, längs vierteln. Stärke, Gewürze mit Öl verrühren, kräftig mit Salz, Pfeffer würzen. Süßkartoffelecken in der Marinade wenden. Auf der mittleren Schiene in 200° heißen Ofen auf einem Init. Backpapier belegten Blech circa 30 bis 40 Minuten goldbraun backen. Knoblauch abziehen, sehr fein hacken. Paprika waschen, halbieren, entkernen, fein würfeln. Avocado halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch herausheben, Init Joghurt, Limettensaft glatt verrühren. Paprikawürfel, Knoblauch unterrühren, mit Salz, Pfeffer würzen. Süßkartoffeln mit Avocado-Joghurt-Dip servieren.

Tipp: Dazu passt ein bunter Salat mit Essig-Öl.