

Bunter Pellkartoffelsalat

Kartoffelsalat mal anders: gelb, rot, blau. Nicht nur besonders lecker, sondern auch sehr gesund.



Zutaten als Beilage für 4 Personen:

- 1 weiße Zwiebel
- 1 rote Zwiebel
- 1 kg festkochende Kartoffeln, bunt (z.B. Linda, gelbfleischig; La Vitelotte, blaufleischig)
- 7 Gewürzgurken
- 2 Mini-Salatgurken
- 3 EL brauner Zucker
- 4 EL saure Sahne
- 1 EL Senf, mittelscharf
- 4 EL Rapsöl, kaltgepresst
- 1 Bund frische Petersilie
- 200 ml weißer Balsamico
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

- Die Kartoffeln mit etwas Salz und mit Schale schonend dampfgaren. Währenddessen für die Marinade die Zwiebeln fein würfeln und mit etwas Öl in einem Topf anschwitzen, salzen und pfeffern und anschließend mit dem braunen Zucker karamellisieren.
- Mit Balsamico-Essig ablöschen und den Sud etwa 10 – 15 Minuten reduzieren.
- Sobald die Kartoffeln gar sind, noch warm pellen und in Scheiben schneiden. Den Sud hinzufügen und die Kartoffeln mit der Marinade 10 Minuten ziehen lassen.
- In der Zwischenzeit Gewürz- und Minigurken kleinschneiden und hinzugeben. Anschließend mit Senf, saurer Sahne, Rapsöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss Petersilie grob hacken und hinzufügen.
- Tipp von Profikoch Björn Freitag: Durch das Herstellen des Kartoffelsalates im warmen Zustand, verändert sich der Geschmack während des Durchziehens. Darum gegebenenfalls nachwürzen.

Kartoffelbrot mit Bier

Überraschend einfach gelingt dieses Kartoffelbrot. Das Geheimnis: Kartoffelpüreepulver.



Zutaten eine kleine Kastenform:

- 500 g Mehl
- 100 g Instant-Kartoffelpüreepulver
- 2 EL Salz
- 1 EL Zucker
- 250 ml Bier, dunkel
- 250 ml Wasser, lauwarm
- ½ Würfel frische Hefe

Zubereitung:

- Die Hefe in eine Schüssel bröseln und im lauwarmen Wasser auflösen. Zucker und Bier mit der Hefe-Wasser-Mischung verrühren, das Kartoffelpulver hinzufügen und alles nochmals miteinander verrühren.
- Nach und nach Mehl dazu geben, salzen und die Masse kneten, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Diesen mit Frischhaltefolie luftdicht abdecken und mindestens für 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- Anschließend eine Kastenform mit Butter einfetten und mit einer leichten Schicht Mehl bestäuben. Den aufgegangenen Teig locker in die Form drücken. Bei 180°C je nach gewünschter Bräune für etwa 30 bis 45 Minuten backen.

Mediterraner Kartoffel-Hackfleisch-Topf

Kartoffeleintopf mal anders. Dieses Rezept eignet sich auch sehr gut als Resteverwertung, denn die Gemüsezutaten können ganz nach persönlichem Gusto variiert werden.

Rezept nach Björn Freitag



Die Mengenangaben des Rezeptes sind zugeschnitten auf 4 bis 6 Personen.

Zutaten:

- 700 g festkochende Kartoffeln (z.B. Linda)
- 700 g Hackfleisch (halb und halb)
- 1 große Gemüsezwiebel
- 1 l Gemüsefond
- 300 ml Rotwein, halbtrocken
- 800 g gehackte Tomaten aus der Dose
- 200 g frische Tomaten
- ½ Knolle Sellerie
- 1 Stange Lauch
- 2 Paprika, bunt
- ½ Peperoni, rot
- ½ Knoblauchknolle
- 1 Lorbeerblatt

Zubereitung:

- Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden, Zwiebeln in Ringe schneiden und beides mit etwas Öl in einem Bräter anschwitzen. Mit Fond und Rotwein ablöschen. Dosentomaten und Lorbeerblatt hinzugeben und köcheln lassen.
- Peperoni fein schneiden und zusammen mit der halben Knoblauchknolle hinzufügen.
- In der Zwischenzeit in einer separaten Pfanne das Hackfleisch anbraten und zu groben Stücken teilen. Zur Seite stellen. Anschließend das Gemüse (Sellerie, Tomaten, Paprika, Lauch) schneiden und erst kurz vor dem Garpunkt der Kartoffeln hinzugeben, damit die meisten Vitamine erhalten bleiben.
- Wenn alles gar ist, Knoblauch herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Eintopf mit dem Kartoffelbrot servieren.