



Die besten **Sulzer** Kartoffel- Rezepte

»Für Sie ausgewählt von Ihrem
HGV Sulz am Neckar e.V.«

Sulz.Ja!
hgv
Handels- und Gewerbeverein Sulz am Neckar

Sulzer & Kartoffeln...

Zuerst ein herzliches Dankeschön für die leckeren Rezepte. Es war kein einziges Rezept für Pommes Frites dabei ... wahrscheinlich ist das Niveau in den Sulzer Küchen deutlich höher, als einfach Kartoffeln zu frittieren.

Neben Bier und Wurst scheint die Kartoffel tatsächlich typisch deutsch zu sein, obwohl wir diese nicht erfunden haben. Kartoffeln wurden bereits vor 8.000 Jahren in den Anden angebaut und von spanischen Seefahrern nach Europa gebracht. In unserer Region sagt ja auch kaum jemand Kartoffel, wenn er über dieses leckere Gemüse spricht, bei uns gibt es Grombiera und das in vielen Sorten. So schwört die schwäbische Hausfrau auf festkochende Kartoffeln wie Sieglinde, Annabell oder Linda für ihren Kartoffelsalat, den Kartoffelbrei macht sie eher von den Sorten Ackersegen, Afra oder Gala.

Die eingesandten Rezepte sind sehr vielseitig und regen zum Nachkochen an. In diesem Sinne wünschen wir Ihnen allen viel Spaß, gutes Gelingen und guten Appetit beim Ausprobieren

Herzliche Grüße aus unserem Städtle

Gislinde Sachsenmaier
1. Vorsitzende
Handels- und Gewerbeverein Sulz am Neckar e. V.





Raclette mit Käse und Kartoffeln

Von Susanne Späth, Vöhringen

2 oder 3 größere Kartoffeln pro Person
150 – 200 g Raclette-Käse
50 – 100 g Salami und/oder Speck dünn geschnitten
Hauchdünn geschnittene Scheiben einer frischen Zwiebel

Die Kartoffeln werden gewaschen, dann mit der Schale gekocht. Man kann die Kartoffeln vorab schälen oder ungeschält servieren und halbiert auf dem Raclette-Grill warm halten.

Nun wird das Raclette-Pfännchen gefüllt – entweder nur mit Käse oder mit Speck oder Salami und/oder Zwiebelscheiben – in den Racletteofen geschoben und der Käse in den Raclette-Pfännchen geschmolzen. Die halbierten Kartoffeln werden auf vorgewärmte Teller gelegt und dann das Pfännchen mit dem Käse darüber geleert. Wer mag, kann gerne mit etwas Pfeffer würzen. Dazu reicht man Perlzwiebeln, Gewürzgurken oder kleine Salate. Ein Glas Rotwein mundet dazu perfekt.



Buabaspitzle wie von Oma

Von Petra Schittenhelm, Vöhringen

1 kg Kartoffeln mehligkochend
200 – 300 g Mehl
2 Eier
2 EL Stärke
2 TL Salz
Muskatnuss
Butterschmalz

Oma kochte die Kartoffeln am Vortag, schälte sie und drückte sie noch heiß durch die Kartoffelpresse. Bis zur Weiterverwendung am nächsten Tag wird die Masse im Kühlschrank aufbewahrt. Am nächsten Tag wird die ausgekühlte Masse mit den Eiern, der Stärke, dem Salz und der geriebenen Muskatnuss vermengt und das gesiebte Mehl hinzugefügt. Das Ganze wird zu einem glatten Teig verarbeitet; wenn der Teig zu klebrig ist, kann noch Mehl hinzugefügt werden.

Auf der eingemehlten Arbeitsfläche den Teig portionsweise zu fingerdicken Röllchen formen, ca. 1,5 cm breite Stück abschneiden und mit den Händen zu spitz zulaufenden Nudeln formen. Die Schupfnudeln vorsichtig in kochendes Wasser geben, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Entnehmen und abtropfen lassen, dann mit Butterschmalz in einer Pfanne goldbraun anbraten.



Kartoffellaibchen mit gebratenem Chicorée und Orangenquark

Von Cristina Priotto, Sulz am Neckar

Laibchen:

800 g gegarte Pellkartoffeln
1 Ei
2 EL Speisestärke
75 g Weizenmehl (405)
Salz, Pfeffer, Muskat
50 g Sonnenblumenkerne

Chicorée:

500 g Chicorée
1 EL Öl
1 EL Honig flüssig
1 EL Balsamico-Essig

Quark:

350 g Magerquark
4 Stiele Petersilie glatt
1 Orange
1 EL Olivenöl

Rezept gilt für 4 Portionen. Kartoffeln in einer Schüssel mit Gabel zerdrücken. Ei, Speisestärke und Mehl hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit einer Gabel zu glatten Teig verarbeiten. Mit feuchten Händen zu zwölf 1,5 bis 2 cm dicken Laibchen (6 cm Durchmesser) formen, von beiden Seiten in Sonnenblumenkerne drücken. In einer Pfanne mit Öl 6 bis 8 Min. goldbraun anbraten. Chicorée putzen waschen, längs halbieren, Strunk entfernen und Hälften quer in 3 cm breite Halbringe schneiden. Mit Öl anbraten für ca. 2 Min., Honig unterrühren, 4 Min. mitbraten, mit Essig ablöschen. Gemüse 1 Min. köcheln lassen. Für den Quark die Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Orange waschen, Schale abreiben und 2 EL Saft auspressen. Quark mit Petersilie, Orangenschalenabrieb, Orangensaft und Olivenöl in einer Schüssel glattrühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.



Gefüllte Kartoffeln

Von Gretel Lebold, Sulz am Neckar

12 Stück mittelgroße rohe Kartoffeln

20 g Fett zum Ausfetten der Form

Füllung 1: 250 – 350 g Sauerkraut, Speck, Zwiebel und Salz

Füllung 2: 100 g fettes Rauchfleisch, Wurst oder Fleisch, 2-3 Zwiebeln

Füllung 3: 250 gehacktes Schweinefleisch oder Fleischreste,

1-2 alte Semmeln, oder gekochte Kartoffeln, 1 Ei, Zwiebel, Petersilie, Salz

Füllung 4: Je 100g Karotten, Wurzelpetersilie, TK Erbsen, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, Muskat

Möglichst gleichgroße runde Kartoffeln waschen und schälen. Oben und unten eine Scheibe abschneiden, die Kartoffeln aushöhlen, das Ausgehöhlte der Kartoffel kochen wie Salzkartoffeln. Kartoffeln und Wurzelpetersilie ganz klein würfeln, in Butter gut andünsten, Zwiebeln fein schneiden, separat dünsten. In das heiße Gemüse die TK Erbsen geben.

Gekochte Restkartoffeln zerstampfen, mit dem Gemüse gut vermengen und würzen. In die rohen, ausgehöhlten Kartoffeln füllen, eine kleine Butterflocke obendrauf geben. In eine gefettete Form, flachen Tiegel oder Auflaufform geben, etwas heiße Brühe seitlich zugießen. Langsam in der Röhre zugedeckt weichdünsten, 30 bis 40 Min., bei 180 Grad. Dazu passen frische Salate.



Herzhafter Auflauf mit Kartoffelbrei

Von Agnes Uzler, Sulz am Neckar

Vom Vortag Kartoffelbrei (2 Portionen)

3 Eier

1/4 l Milch, Salz, Muskatnuss

100 – 150 g Bergkäse gerieben

Knoblauchzehe

Butter

Eischnee schlagen, Milch mit Eigelb aufschäumen. Kartoffelbrei und Eiermilch in der Küchenmaschine klein hacken und mischen. Den geriebenen Bergkäse dazu geben und Eischnee unterheben. Eine Auflaufform mit einer Knoblauchzehe ausreiben und buttern. Auflaufmasse einfüllen. Im Backofen bei 200° mit Ober- und Unterhitze 40 bis 50 Min. backen. Dazu passen Spiegeleier und Fleischkäse.



Omas Kartoffelmus

Von Anja Straub, Rottweil

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Kartoffeln
4 – 6 Eßlöffel Mehl
Milch und Sahne zum glattrühren
250 g Butter
4 Zwiebeln
2 – 3 Eier M

Von Salzkartoffeln ein Püree herstellen. Danach das Mehl mit etwas kalter Milch anrühren und zum Püree dazugeben. Alles mit Sahne und heißer Milch glattrühren und unter ständigem Rühren gut aufkochen lassen. Am besten das Püree in zwei Töpfe verteilen.

Die Zwiebeln in viel heißer Butter bräunen. Eier verquirlen und auf dem Brei verteilen, danach mit den gebräunten Zwiebeln in heißer Butter den Brei mit dem Eigelb abschmälzen. Mit einer Gabel etwas in den Brei einstechen, sodass die Schmalze nach unten läuft.

Dazu ein leckeres Apfelkompott.



Bunte Kartoffel-Paprika-Pfanne

Von Ellen Rogliano, Sulz am Neckar

Zutaten für 4 Personen:

8 Kartoffeln
Olivenöl
12 bunte Paprika
Salz

Pfanne mit dem Olivenöl erhitzen, Kartoffeln schälen und in etwa 3 cm dicke Scheiben schneiden. In der Pfanne etwa 15 Min langsam braten, dann die Paprika in kleine Stücke schneiden und zu den Kartoffeln geben. Mit Salz abschmecken und solange braten, bis alle Zutaten weich sind.



Kartoffelgratin vom Blech

Von Kathrin Stocker, Sulz am Neckar

100 g durchwachsener Speck
100 g Salami (etwas dickere Scheiben)
300 g Zucchini
600 g Süßkartoffeln
600 g mittelgroße, mehlig kochende Kartoffeln

1 Zwiebel
400 g Rote Beete
3 EL geriebener Parmesan
1/2 l süße Sahne
Salz und Pfeffer

Den Backofen auf 180° C vorheizen und den Speck klein würfeln. Die Zwiebel schälen und fein hacken. beides vermischen und nach Belieben mit Kümmel bestreuen. Die Salamischeiben je nach Größe halbieren oder in Viertel schneiden. Die Zucchini waschen, die Süßkartoffeln und die mehlig kochenden Kartoffeln waschen und schälen. Rote Beete in feine Scheiben schneiden. In vier Schüsseln nun nacheinander vermischen: Speck-Zwiebel-Mischung mit der halben Menge Süßkartoffeln. Die Salamischeiben mit den übrigen Süßkartoffeln. Die Zucchini-scheiben mit der Hälfte der Kartoffelmenge und dem frisch geriebenen Käse. Und zum Schluß die Rote Beete und die restlichen Kartoffelscheiben. Jede Kartoffelmischung kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und in vier Reihen nebeneinander auf ein tiefes Blech schichten. So viel Sahne über das Gratin gießen, dass die Kartoffeln nicht ganz bedeckt sind. Das Blech auf die mittlere Schiene in den Ofen schieben und das Gratin in 60 bis 70 Min. goldbraun backen. Sollte die Oberfläche dabei zu dunkel werden, mit Alufolie abdecken. Für die letzten 10 Min. jedoch wieder entfernen, damit das Gratin schön knusprig wird.



Kartoffel-Gnocchi

Von Jaline Hecke, Sulz am Neckar

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg mehlig kochende Kartoffeln
ca. 250 g Mehl
1 gehackte Zwiebel
Butter zum Andünsten
800 g gewürfelte Tomaten
Salz und Pfeffer
Salbei
geriebener Parmesan

Die Kartoffeln garen, Zwiebel und Butter dünsten, Tomaten unterrühren, salzen und pfeffern und etwas einkochen lassen. Dann Kartoffeln pellen und noch heiß pressen. Salzen und so viel Mehl darunter kneten, bis ein nicht mehr klebender Teig entstanden ist. Gnocchiteig auf etwas Mehl zu fingerdicken Röllchen drehen. 2 cm lange Stück abschneiden und mit einer Gabel flach drücken. Gnocchis in kochendem Salzwasser 4 Min. ziehen lassen. Wenn sie oben schwimmen, herausnehmen. Butter erhitzen, Salbei hinzugeben und Gnocchi darin schwenken. Mit Tomatensauce anrichten und mit Parmesan bestreuen.



Kartoffelsüppchen Deluxe

Von Regine Bonfert, Horb am Neckar

Zutaten für 4 Personen:

1 EL Butter
1 Schalotte, grob gewürfelt
200 g mehlig kochende Kartoffeln
in kleineren Würfeln
0,1 l trockener Vermouth (Noilly Prat)
0,4 l Gemüsebouillon

0,1 l Vollmilch
nochmals 2 EL Vermouth für das Finish
1/2 Becher Schlagsahne
1 EL Quittengelee
1/2 TL Paprika
1/4 TL Salz

Die Butter warm werden lassen und die Schalotte und die Kartoffeln ca. 5 Min. darin andämpfen. Den Vermouth zugießen, etwas einkochen lassen und danach die Bouillon und die Milch dazugeben, alles zugedeckt auf kleiner Hitze ca. 25 Min. weich köcheln lassen, pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen, den restlichen Vermouth unter die fertige Suppe rühren.

Die Schlagsahne steif schlagen, dann das Quittengelee und den Paprika unter die Sahne heben. Stilvoll in heißen Tassen mit der Quittensahne on top servieren.



Gefüllte Kartoffeln aus dem Backofen

Von Ilse Kieselmann, Pforzheim

Zutaten für 4 Portionen:

4 große festkochende Kartoffeln
100 g Speckwürfel
1 Paprika
2 Lauchzwiebeln
200 g Schmand oder Crème Fraîche,
etwas Sahne

Salz und Pfeffer
Öl
200 g geriebener Gouda
Frisch gehackte Petersilie
zum Garnieren

Kartoffeln gründlich waschen und in Salzwasser 15-20 Min. bissfest kochen. Abgießen und im geöffneten Topf ausdampfen lassen. Paprika und Lauchzwiebeln waschen, Paprika halbieren, putzen und in dünne Streifen schneiden. Streifen in kleine Würfel schneiden. Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Paprika und Lauchzwiebeln mit dem Schmand in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hälfte des Goudas ebenfalls beimischen. Kartoffeln längs halbieren. Hälften mit einem Löffel vorsichtig aushöhlen, dabei einen ca. 1 cm breiten Rand lassen. Die ausgehöhlte Kartoffelmasse zu den anderen Zutaten in die Schüssel geben und mit einem Esslöffel und Gabel gründlich vermengen. Eine rechteckige Auflaufform mit Öl einpinseln. Die Kartoffelhälften auch mit etwas Öl einpinseln und in die Form setzen. Die Füllung in die Kartoffelhälften füllen und den restlichen Käse darüber streuen. Bei 200°C ca. 20 Min. backen, bis der Käse zerlaufen und goldbraun ist.



Schwäbischer Kartoffelsalat

Von Marianne Blocher, Rosenfeld

1 kg Kartoffeln festkochend

1 Zwiebel

250 ml Fleischbrühe oder Gemüsebrühe

4 oder 5 EL Weißweinessig

1 EL Senf

1/2 TL Zucker

4 EL Sonnenblumenöl

Ein paar Spritzer Maggi

Schnittlauch zum Garnieren

Kartoffeln mit der Schale in reichlich Salzwasser für 20–25 Minuten gar kochen. Dann abgießen und ausdampfen lassen. Kartoffeln noch warm pellen und von Hand in dünne Scheiben schneiden oder mit einem speziellen Kartoffelhobel in Rädle hobeln.

Zwiebeln fein würfeln, Essig, Senf, Salz, Zucker, Pfeffer auf die Kartoffeln geben und die heiße Brühe darüber gießen und mischen, dann erst das Öl unterheben – das macht den Salat schön „schlonzig“.

Den Salat zugedeckt für mindestens 1/2 Stunde ziehen lassen und zwischendurch ab und zu umrühren.

Den Kartoffelsalat mit gehacktem Schnittlauch garnieren.

Krombiera-Auflauf

Von Inge-Heidi Vollmer, Sulz am Neckar

Zutaten für 4 Portionen

1 kg festkochende Kartoffeln
250 g frische Champignons
1 mittelgroße Zwiebel
30 g Butter
250 ml Schlagsahne
Salz und Pfeffer
300 g Edamer
1 EL Schnittlauch

Die gekochten Kartoffeln und die Champignons in Scheiben schneiden, die Zwiebel fein schneiden und in der Butter andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffelscheiben schuppenförmig darauf anrichten und etwas Salz darüber streuen, 250 ml Schlagsahne mit etwa 1 EL feingeschnittenen Schnittlauch verrühren und darauf 300 g Edamer streuen.

Für diesen Auflauf eine Form mit Deckel nehmen und zugedeckt auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen (157 bis 200°C) schieben, etwas 15 Min. vor Beendigung der 1-stündigen Backzeit den Deckel abnehmen.



www.hgv-sulz.de