

Kartoffelpüree mit Bärlauch

Cremiges Kartoffelpüree trifft auf pikantem Bärlauch. Im Frühling ist Kartoffelpüree einer unserer liebsten Beilagen. Kinderleicht, schnell gemacht und so herrlich im Geschmack, reichen wir es besonders gerne zu Gebratenem. Und der frische Bärlauch ist dabei nicht nur die perfekte aromatische Ergänzung, sondern auch ein willkommener Farbakzent.

Bärlauch-Baguette

Was gibt es besseres als Knoblauch- oder Kräuterbaguette? Richtig, Bärlauchbaguette! Denn es verbindet das beste aus beiden Welten, hat eine würzige Knoblauch- aber auch eine feine Kräuternote. Ob beim Grillen oder beim Picknick: Zur Bärlauchsaison ist dieses knusprige Baguette immer dabei.

Folienkartoffel

Ob in der heißen Glut oder im Backofen gebacken: Folienkartoffel ist eine heiß begehrte Beilage. Woran das liegt? Vielleicht daran, dass sie sich quasi von alleine zubereitet. Und das Auspacken ist einfach immer spannend. Wir servieren Folienkartoffeln gerne besonders gerne beim Grillen und zu Salaten. Mein Tipp: Die Folienkartoffel vor dem Backen dünn mit einem aromatisieren Öl einpinseln.

Gurkensalat mit Crème fraîche

Ein simpler Gurkensalat mit einem cremigen Dressing ist doch einfach was Feines. Im Handumdrehen gezaubert ist er der perfekte Beilagensalat zu deftigen Gerichten. Bei mir kommt dabei neben Crème fraîche bzw. Crème vega für eine vegane Version noch Dill, Zitronensaft, Salz und Pfeffer and Dressing mit ins Dressing. Und das war es dann auch schon. Gute Dinge können halt auch ganz einfach sein.

Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl

Sämig. Aromatisch. Und ein bisschen grün. Einfach österreichischer Kartoffelsalat, wie ich ihn liebe. Wichtig ist, dass die Kartoffeln noch heiß geschält und direkt mit dem Dressing vermennt werden. So saugen sie sich richtig schön voll und strotzen nur so vor Geschmack. Und oben auf gehört natürlich ein zünftiger Schuss Kürbiskernöl aus der Steiermark und eine Handvoll frisches Schnitzel. Dazu ein Wiener Schnitzel oder eine Portion Backhendl und schon fühl ich mich in meine alte Heimat zurückversetzt.

Bratkartoffeln mit Zwiebeln & Speck

Außen knusprig, innen weich. Mit Zwiebeln und Speck. Die perfekten Bratkartoffeln sind einfach zu machen, wenn man weiß wie es geht. Das Wichtige: Speck und Zwiebeln separat anbraten und die Kartoffelscheiben nicht so oft wenden. So zauberst du dir im Handumdrehen Bratkartoffeln wie von Oma!

Krautsalat mit Speck

Knackiger Weißkohl mit kräftigem Kümmel und rauchigem Speck. Ein deftiger Krautsalat ist schon was Feines. Ob zur Brotzeit oder als Beilagensalat zum Hauptgericht: dieser Salat ist ein Statement. Wir machen daher immer direkt eine große Portion.

Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing

Klassisch. Würzig. Und mit einer feinen Süße. Auch ein kleiner Beilagensalat kann aromatisch einiges bieten. Eine besonders schöne Kombination: Blattsalate wie Feldsalat und Eichblattsalat mit würzigen Extras wie Mangold und Rucola mischen. Beim Honig-Senf-Dressing ist dann vor allem die Qualität des Senfs entscheidend. Wer es etwas milder und süßer mag, greift zu körnigem Senf. Wer eine leichte Schärfe mag,

wählt Dijon-Senf.

Kartoffelgratin

Knuspriger Käse, hauchdünne Kartoffelscheiben, cremige Sahnesauce. Kartoffelgratin ist eine klassische französische Beilage, die vor allem durch ihre Schlichtheit überzeugt. Mit nur wenigen Zutaten entsteht so ein aromatischer Auflauf. Ob rustikal in der Form serviert, oder zu eleganten Portionen ausgestochen: Kartoffelgratin ist ein wahrer Hochgenuss.

Semmelknödel

Semmelknödel sind ein Stück Kultur. Ich habe sie in meiner Zeit in Österreich kennen und lieben gelernt, aber auch aus der bayrischen bzw. süddeutschen Küche sind die kleinen Bällchen nicht wegzudenken. Wir servieren sie am liebsten mit einer hausgemachten Pilzrahmsauce. Das Beste: Falls ein paar Semmelknödel übrig bleiben, kannst du diese am nächsten Tag halbieren und in Butter knusprig braten.

Herzogin-Kartoffeln

Elegant. Weich. Und doch knusprig. Herzogin-Kartoffeln sind eine klassische französische Beilage aus gebackenem

Kartoffelpüree. Die gekochten Kartoffeln, werden mit Butter, Eigelb und Gewürzen vermennt und in der gewünschten Form auf ein Backblech gespritzt, um sie im Ofen knusprig zu backen.

Hasselback Potatoes

Ofenkartoffeln auf schwedische Art. Die Fächerkartoffeln werden eingeschnitten, mit Butter beträufelt und im Ofen gebacken. Durch das Fett und die Hitze backen die einzelnen Scheiben knusprig aus. Die Hasselback-Kartoffeln schmecken dadurch wie eine Mischung aus Röstkartoffeln und Chips.