

Cremiges Kartoffelpüree

Samtig. Weich. Und herrlich cremig. Ein gutes Kartoffelpüree braucht nicht mehr als vier Zutaten und ein bisschen Liebe. Ob zu Fischstäbchen, Spinat oder Schlemmerfilet. Kartoffelpüree ist ein wahres Kindheitsessen. Inzwischen haben wir uns aber auch in die vegane Version verliebt, reichen diese gerne zu veganen Würstchen und Erbsen & Möhrchen. Und auch nach 30 Jahren macht mein Papa noch den gleichen Witz, wenn dieses Essen auf den Tisch kommt: Wie heißt das Reh mit Vornamen? Kartoppelpü!

Kartoffel-Wedges in Knusperpanade

zaubern. Mein Geheimnis für die perfekte Knusperpanade? Ein selbstgemachter Rub aus gemahlenen Röstzwiebeln und Gewürzen. Während die Kartoffelspalten innen schön weich bleiben, verleiht der Rub ihnen so die optimale Kruste. Aber Vorsicht! Diese knusprigen Wedges machen süchtig!

Salsiccia mit Ofenkartoffeln

Geröstete Kartoffeln, fruchige Tomaten, würzige Salsiccia. Italienische Rohwurst eignet sich perfekt für Schmorgerichte im Ofen und harmoniert besonders gut mit erdigen Aromen. Wir kombinieren Salsiccia daher gerne mit Kartoffeln und Rosmarin.

Das Ergebnis: Ein authentisch italienisches Gericht, das sich fast von alleine kocht.

Omas Schmorgurken mit Kartoffeln

Gurken, würziges Hackfleisch, cremige Sauce: Schmorgurken sind ein klassisches Hausmannskost-Rezept. Warme Gurken klingen seltsam? Überwinde deine Scheu und du entdeckst einst der schönsten Traditionsgesichte. Essen für die Seele wie von Oma, nachdem man die Teller abschmecken möchte. Und natürlich ist auch hier ein bisschen Abwandlung immer erlaubt. So machen wir das Gericht heutzutage gerne mit vegetarischem Hackfleisch.

Gebackene Süßkartoffel mit Guacamole

Gefüllte Süßkartoffeln schmecken einfach herrlich! Eine großartige Kombination? Gebackene Süßkartoffel mit selbstgemachter Guacamole, geriebenem Käse und einer feinen Creme. Ein Hauch Südamerika, eine Prise Mexiko, dieses Gericht wird ein wahres Fest. Also schmeiß den Ofen an und mach dir bereit zum Loslöppeln.

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.

Spinat mit Kartoffeln und Ei

Ob gekochtes Ei oder Spiegelei. Ob Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln. Spinat mit Kartoffeln und Ei ist ein klassisches Gericht der deutschen Hausmannskost, das es in zahlreichen Varianten gibt. Wir servieren das Gericht am liebsten in Form von Rahmspinat mit Kartoffelwürfeln und frittierten Eiern. Dies verleiht dem Gericht nicht nur eine raffinierte Note, sondern zeigt, dass eins der Lieblingsgerichte unserer Kindheit auch durchaus als Teil eines schicken Lunchs oder Abendessen serviert werden kann.

Fischfrikadellen auf Kartoffelsalat

Fischbuletten aus Lachsfilet und Räucherforelle auf cremigem Kartoffelsalat ist so ein wahrer Gaumenschmaus. Das Geheimnis für den perfekten Geschmack: Eine Spur Fenchel!

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.

Kartoffelquiche

Herhaft. Würzig. Aromatisch. Kartoffelquiche vereint knusprigen Mürbeteig mit cremiger Füllung. Wir lieben die Quiche mit Gruyerekäse, machen aber auch sehr gerne eine vegetarische Tarteversion mit Emmentaler. Die Quiche lässt sich dabei super vorbereiten und schmeckt am nächsten Tag sogar noch intensiver.

Samosas

Dreieckig. Gefüllt. Frittiert. Samosas sind indische Teigtaschen, die in Öl ausgebacken werden. Besonders oft sind sie dabei mit einer würzigen Mischung aus gestampften Kartoffeln und Erbsen gefüllt. Auch wir lieben diese

Zubereitung mit Ingwer, Knoblauch, Koriander, Garam Masala, Fenchelsamen und Kreuzkümmel. Und wer auf die traditionelle Zubereitung mit Ghee verzichtet und stattdessen vegane Butter verwendet, kann die Samosas im Handumdrehen veganisieren.

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 vermengt 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.