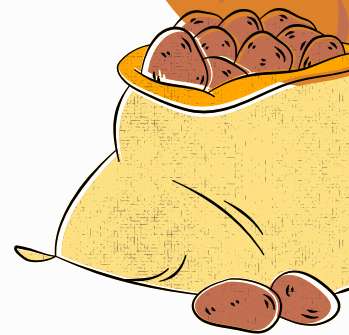


Hier findet Ihr  
folgende Rezepte



## **Schupfnudeln**

OGV Jugendarbeit Adelmansfelden

## **Kartoffelsalat mit Brühe und Senf**

Kräuterbande, OGV Kerkingen

## **Pizza Kartoffeln und Kartoffelwaffeln**

Freche Früchtchen, OGV Lauchheim

## **Kartoffelbrei, Kartoffelchips und mehr**

Grauleshofschule Aalen



## **Pommes frites**

Grundschule Elchingen

## **Kartoffelpuffer**

Grundschule Hohenstadt



## **Pellkartoffeln mit Kräuterquark**

Grundschule Ohmenheim

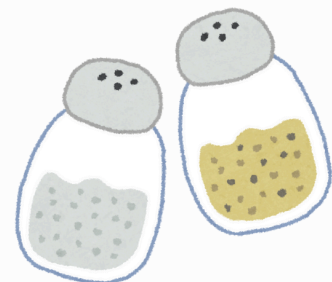


## **Kartoffelsuppe**

Kocherburgschule Unterkochen

## **Kartoffelküchle**

Garten-AG Rombachschule



## **Pellkartoffeln mit Kräuterquark**

Grundschule Ziplingen

# Schupfnudeln

## Zutaten:

500 g Pellkartoffeln vom Vortag (mehlig kochend)

Ca. 200 g Mehl

1 Ei

Salz, Pfeffer, Muskat

## Zubereitung:

Die Kartoffeln am Tag zuvor kochen.

Kartoffeln schälen, durch die Presse drücken und mit Mehl, Ei und den Gewürzen verkneten.

Aus dem Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche bleistiftdicke Nudeln wellen, die man stückweise durch wegschupfen trennt.

Schupfnudeln in kochendes Salzwasser geben.

Schwimmen die Schupfnudeln oben, werden sie mit dem Schaumlöffel herausgenommen und auf einem Brett ausgebreitet, damit sie abtrocknen können.

Die Schupfnudeln kann man sowohl süß mit Apfelmus und/oder Zimt-Zucker oder herzhaft mit Kraut und Fleisch oder angeröstet mit Ei und einem Salat genießen.

Aus dem Teig wird auch Griebenschnecke oder Brucknudeln hergestellt.

Gutes Gelingen und einen guten Appetit wünscht  
OGV Jugendarbeit Adelmansfelden





## Kartoffelsalat mit Brühe und Senf

### Zutaten

- 500 g Kartoffeln - festkochend
- 1 Zwiebeln
- 150 ml Fleischbrühe - Rind
- 2 EL Weißweinessig
- ½ EL Senf
- ½ TL Zucker
- 2 EL Rapsöl
- ½ Bund Schnittlauch



### Zubereitung

1. **Kartoffeln kochen:** Die Kartoffeln in einen großen Topf mit reichlich Salzwasser geben und etwa 20 Minuten kochen, bis sie weich sind. Danach das Wasser abgießen und die Kartoffeln kurz ausdampfen lassen. Noch warm schälen und in dünne Scheiben schneiden.
2. **Zwiebeln vorbereiten:** Die Zwiebel fein würfeln. In einem kleinen Topf etwas Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten, bis sie weich sind.
3. **Brühe zubereiten:** Die Fleischbrühe in den Topf mit den Zwiebeln gießen und kurz aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und Essig, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer einrühren.
4. **Kartoffelsalat mischen:** Die warmen Kartoffelscheiben in eine Schüssel geben und die heiße Brühe darüber gießen. Gut mischen und die Schüssel zudecken. Den Salat mindestens 1 Stunde ziehen lassen, damit er den Geschmack gut aufnimmt.
5. **Verfeinern und servieren:** Nach der Ruhezeit das Rapsöl unter den Salat mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch fein hacken und den Salat damit garnieren.



# Pizza- kartoffeln



Lieblingsrezept

Freche Früchtchen

OGV Lauchheim

- | Zutaten  | Zubereitung  |
|--|--|
| • 8 mittelgroße Kartoffeln                             | waschen, in der Schale weichkochen, schälen längs halbieren, mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech legen   |
| • 1 Dose Tomatenstücke<br>Pizzagewürz, Salz<br>Pfeffer | in eine Pfanne geben, würzen, bei mittlerer Hitze und gelegentlichem Umrühren die Flüssigkeit einkochen lassen<br>etwas auskühlen lassen, auf die Kartoffeln streichen |
| • 150 g Mozzarella<br>oder anderer Käse                | in feine Scheiben schneiden oder raspeln   |
| • 8 Scheiben Salami                                    | in Streifen schneiden<br>beides auf den Kartoffeln verteilen   |
| • Geriebener Parmesan                                  | darüber streuen  |
|  | im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen<br>ca 12-15 Minuten überbacken   |

zusätzlich können noch Oliven oder statt Salami gekochter Schinken klein geschnitten verteilt werden

# Kartoffel- waffeln



Lieblingsrezept

Freche Früchtchen

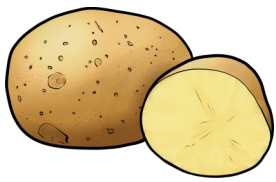
OGV Lauchheim

- | Zutaten                  | Zubereitung  |
|--------------------------|--|
| • 500 g Kartoffeln       | waschen, schälen und roh raspeln                               |
| • Evtl. 1 Zwiebel        | sehr klein schneiden   |
| • 4 Eier                 | und  |
| • 75 g Mehl              |  |
| • Etwas Salz und Pfeffer | alles mit dem Rührgerät zu einer dickflüssigen Masse verrühren |
| • Waffeleisen vorheizen  | und dann Waffeln backen  |

Achtung: nicht zu viel Teig aufs Waffeleisen geben, da sonst der Teig über den Rand läuft

Dazu schmeckt Apfelkompott oder Kräuterquark sehr lecker!





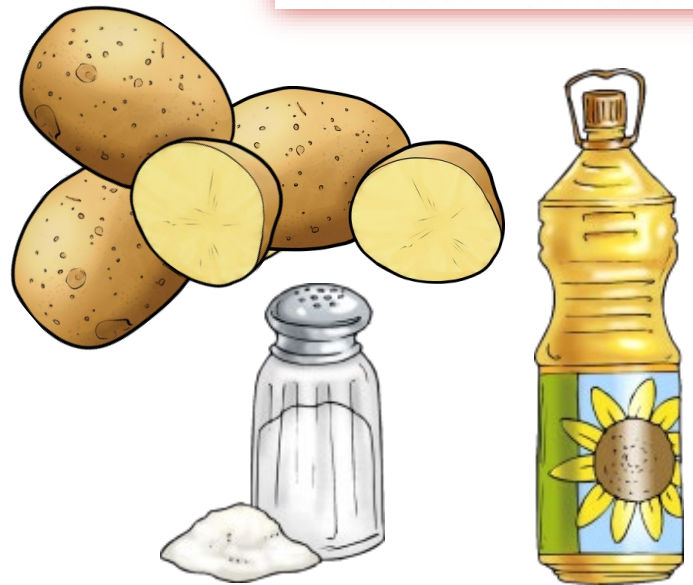
# Rezepte



## Pommes

### Zutaten

500 g Kartoffeln  
Sonnenblumenöl, zum  
Frittieren  
Salz + Gewürze



## Zubereitung



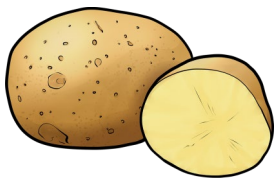
Kartoffeln schälen, waschen und zu Pommes schneiden. Anschließend ca. 30 Minuten in kaltes Wasser legen. Kartoffeln abgießen und trocken tupfen.



Sonnenblumenöl in einem Topf auf ca. 140 °C erhitzen und Kartoffeln darin portionsweise ca. 3 Minuten vorfrittieren.



Anschließend Sonnenblumenöl auf ca. 180 °C erhitzen und Pommes darin goldbraun zu Ende frittieren. Pommes mit Salz würzen.



# Rezepte



## Kartoffelbrei

### Zutaten

- 1 kg Kartoffeln
- 250 ml Milch
- 40 g Butter
- Salz + Gewürze



### Zubereitung

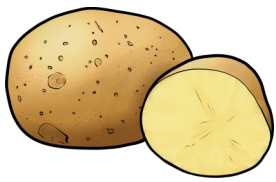


Die Kartoffeln waschen, schälen, in kleine Stücke schneiden, nochmals abspülen. Dann in kochendes Salzwasser geben und ca. 20 Min. garen. Wenn die Kartoffeln gar sind, über ein Sieb abgießen



Nun die Milch aufkochen lassen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln durchpressen, dann mit der kochenden Milch (die Menge, die gebraucht wird, hängt von der Kartoffelsorte ab) und dem Stück Butter sofort abschlagen. Mit Salz und, wer mag, mit Muskat würzen und sofort servieren.





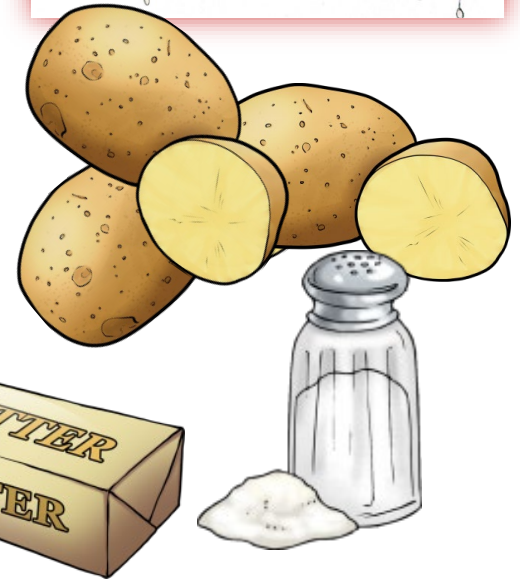
# Rezepte



## Salzkartoffeln mit Butter

### Zutaten

500 g Kartoffeln  
Butter  
Salz + Gewürze



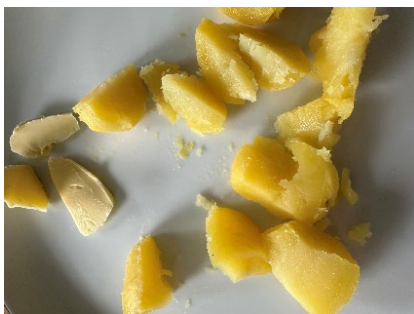
### Zubereitung

Für die Salzkartoffeln die Kartoffeln gründlich waschen, mit einem Sparschäler schälen und nochmals mit kaltem Wasser abspülen.



Dann die Kartoffeln je nach Größe vierteln oder halbieren bzw. in gleich große Stücke schneiden.

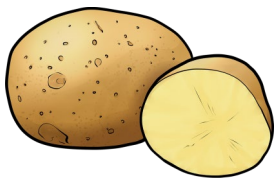
Nun die Kartoffelstücke in einen Topf geben, mit kaltem Wasser auffüllen, bis die Kartoffeln mit dem Wasser bedeckt sind. Das Salz hinzufügen, aufkochen lassen, anschließend die Hitze reduzieren und die Kartoffeln für rund 15-20 Minuten weich garen.



Dann die Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen.

Die fertigen Salzkartoffeln entweder sofort servieren oder zusätzlich mit Kräutern, wie Petersilie, Schnittlauch, Dill, usw. verfeinern.

Mit Butter genießen.



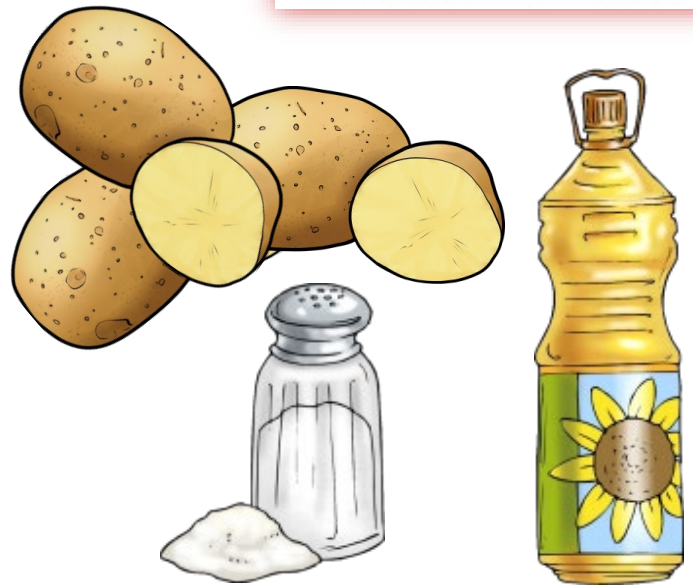
# Rezepte



## Röstkartoffel

### Zutaten

500 g Kartoffeln  
Sonnenblumenöl, zum  
Anbraten  
Salz + Gewürze



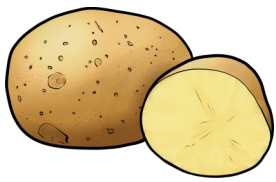
### Zubereitung



Die Kartoffeln schälen, in gleich große Stücke schneiden und kurz in kaltes Wasser legen, damit die Stärke austreten kann. Das ist wichtig, denn nur so werden die Bratkartoffeln nicht matschig, sondern schön knusprig.

Öl in eine Pfanne geben und auf der höchsten Stufe erhitzen, die Kartoffel durch ein Sieb abgießen und in die heiße Pfanne geben, sofort die Pfanne mit einem Deckel verschließen. Nach etwa fünf Minuten die Kartoffeln das erste Mal wenden und dann immer wieder zwischendurch wenden, ggf. die Hitze reduzieren, jedoch nach jedem Wenden den Deckel wieder auf die Pfanne setzen, damit die Kartoffeln vom Dampf gegart werden können. Etwa 35 Minuten braten.





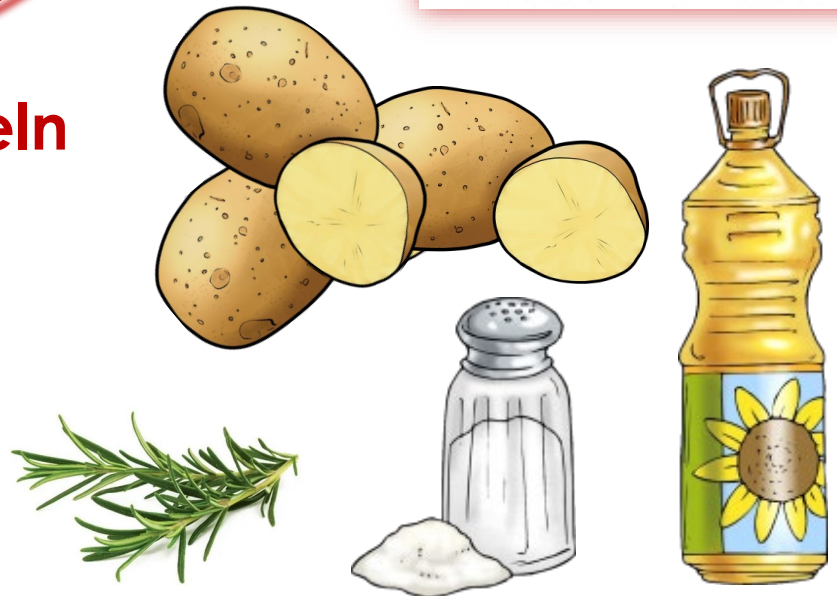
# Rezepte



## Rosmarinkartoffeln

### Zutaten

500 g Kartoffeln  
Sonnenblumenöl  
Salz + Gewürze  
Rosmarin



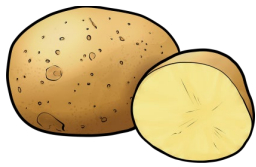
### Zubereitung



Die Kartoffeln nicht schälen (wenn nötig bürsten, sonst nur waschen), trocken tupfen und der Länge nach durchschneiden. Jetzt solltet ihr schöne, längliche Viertel haben.

Die Rosmarinnadeln etwas kleiner hacken und in einer Schüssel mit Kartoffeln, Öl, Salz, anderen Gewürzen gut mischen. Auf einen mit Backpapier ausgelegten Backrost legen.

Die Kartoffeln ca. 20 Min. im heißen Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze garen. Anschließend noch mal 5 Min. bei 250 °C Oberhitze oder - wenn ihr habt - unter dem Grill bräunen. Die Garzeit hängt natürlich wesentlich von Größe und Dicke der Viertel ab - ist also hier nur als Richtwert zu sehen.



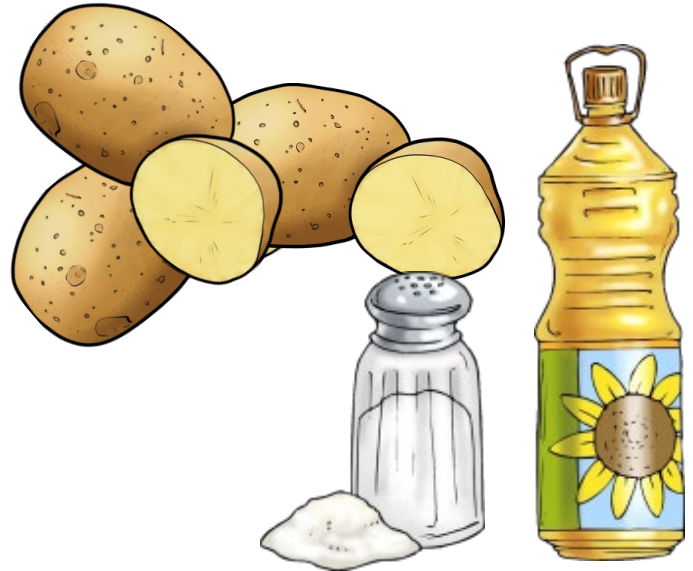
# Rezepte



## Kartoffelchips

### Zutaten

- 1 kg Kartoffeln
- Sonnenblumenöl zum Frittieren
- Salz + Gewürze



### Zubereitung



Kartoffeln waschen und in dünne Scheiben schneiden.



Die Kartoffelscheiben auf einem Geschirrtuch nebeneinander hineinlegen, nochmal mit einem Geschirrtuch abdecken / leicht andrücken, so werden die etwas trocken. Das Öl in der Fritteuse auf 170° erwärmen und die Kartoffelscheiben darin schön goldgelb ausbacken – je nach Dicke bzw. Größe der Chips ist die Backzeit unterschiedlich.



Die Kartoffelchips würzen und auf einer Platte anrichten.



# Pommes frites

## Grundschule Elchingen

### Zutaten

#### für 4 Portionen

6 große  
Kartoffeln,  
geschälte 2kg  
Pflanzenöl



### Zubereitung

Die Kartoffeln waschen und gründlich trocknen. Der Länge nach erst in 1cm dicke Scheiben, dann jede in 1cm breite Stäbe schneiden. Nochmal waschen und gut trocknen.

Das Öl in der Fritteuse auf 160 Grad vorheizen. Die Pommes in kleine Portionen ins heiße Öl tauchen und 4min. hellgelb vorfrittieren. Abtropfen lassen.

Kurz vor dem Servieren das Öl auf 180 Grad noch einmal erhitzen. Pommes wiederum in Portionen knusprig und goldgelb frittieren. Abtropfen lassen.

Die Frittierzeit beträgt ca. 6-8min.

Jetzt nach Wunsch mit Salz oder Pommesgewürz würzen.

# Lieblingsrezept der Grundschule Hohenstadt

## **Kartoffelpuffer**

Für 4 Personen

### Zutaten

1 600 g festkochende Kartoffeln

2 Zwiebeln

4 Eier

6 EL Mehl

2 TL Salz

Öl oder Bratenfett zum Ausbacken

### Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und reiben. Dann in ein Küchentuch geben und gut ausdrücken. Zwiebeln fein hacken.

Kartoffeln, Zwiebeln, Eier, Mehl und Salz mischen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelmasse portionsweise bei mittlerer Hitze ausbacken. Ca. 5 Minuten pro Seite.

Anschließend die Puffer auf einem Küchenpapier abtropfen lassen, gleich essen oder bei 100 Grad im Backofen warmhalten.





# Pellkartoffeln mit Kräuterquark

## Grundschule Ohmenheim

### Zutaten für 4

### Portionen

- 1 kg Kartoffeln
- 1 TL Salz
- 1 Stk Schalotte (klein)
- 1 Bund Schnittlauch
- 0,5 Bund Petersilie
- 0,5 Bund Dill
- 500g Magerquark
- 100 ml Milch
- 1 EL Crème fraiche
- 1 Prise Pfeffer



### Zubereitung

Zuerst die Kartoffeln waschen und mit der Schale in Salzwasser ca. 20 Minuten garen.

In der Zwischenzeit für den Kräuterquark die Schalotte schälen und in sehr feine Würfel schneiden.

Den frischen Schnittlauch, die Petersilie und den Dill gründlich waschen und trocken schütteln. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Dann die Petersilienblättchen und Dillfähnchen abzupfen und fein hacken.

Die frischen Kräuter mit Quark, der Milch und der Crème fraiche in eine Schüssel geben und vermengen. Zuletzt mit Pfeffer und Salz herzhaft abschmecken.

Nach dem Ende der Garzeit die Kartoffeln abgießen, pellen und die Pellkartoffeln mit Kräuterquark servieren.

Rezept für

# Kartoffelsuppe

vom Gartenprojekt der Kocherburgschule Unterkochen

## Zutaten:

1 kg Kartoffeln

1 Bund Suppengemüse

2 Zwiebeln

2 EL Öl

1 l Gemüsebrühe

Salz, Pfeffer, Petersilie zum Garnieren

Nach Geschmack: Würstchen oder Creme Fraiche, Baguette



## Zubereitung:

Zuerst werden die Kartoffeln gewaschen. Danach werden sie geschält und in Würfel geschnitten. Dann wird das Suppengemüse abgebraust, geputzt und kleingeschnitten. Nun werden die Zwiebeln abgezogen und fein gehackt. In dem heißen Öl werden die Zwiebeln goldgelb angebraten. Das Suppengemüse und die Kartoffeln werden zu den Zwiebeln gegeben und mit der Brühe aufgegossen. Jetzt muss alles für ca. 30 Minuten schwach köcheln und gelegentlich umgerührt werden. Danach wird die Suppe mit dem Pürierstab gemixt. Nach Bedarf wird sie mit Salz und Pfeffer gewürzt. Zum Schluss wird die abgebrauste Petersilie fein gehackt und über die Suppe gegeben.

Wir haben unsere Suppe mit Crème Fraiche und Baguette genossen, können uns aber auch ein Würstchen darin gut vorstellen.

Guten Appetit!





# Lieblingskartoffelrezept

Garten-AG Rombachschule

## ‘Kartoffelküchle’

Zutaten	Zubereitung
1kg mehligkochende Kartoffeln 250g Magerquark 2 EL Gries 2 Eßl. Mehl 1 Ei 1 TL Salz Muskatnuss  Paniermehl  Sonnenblumenöl	1. Kartoffeln als Pellkartoffeln abkochen, schälen 2. Heiß durch Spätzlespresse drücken 3. Etwas abkühlen lassen 4. Magerquark, Gries, Mehl, Ei, Salz, Muskat hinzufügen 5. Zu einem Teig vermengen  6. Küchle formen  7. In Paniermehl wenden  8. In einer Pfanne braten



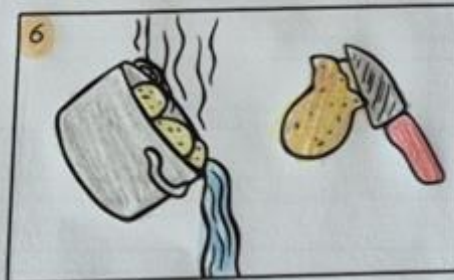
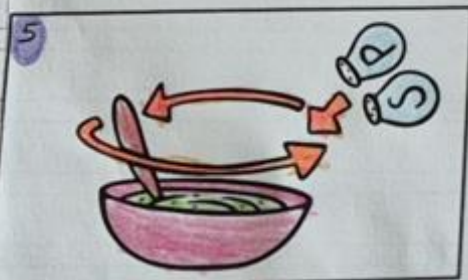
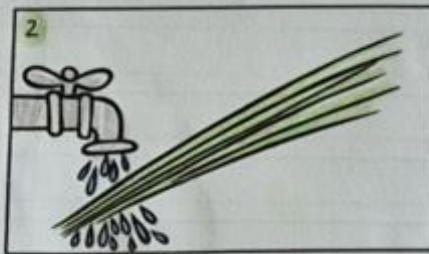
### Ein Rezept: Pellkartoffeln mit Kräuterquark

Zutaten für 4 Personen:

- 8 Kartoffeln
- 500g Quark
- 100ml Milch
- Frische Kräuter
- Salz, Pfeffer



Grundschule  
Zipplingen Gemeinsam sind wir stark!



**Aufgabe:** Betrachte die Bilder genau und schreibe ein vollständiges Rezept mit Zubereitung in dein Schreibheft.

Viel Erfolg!

### Pellkartoffeln mit Kräuterquark

1. Zuerst kochen wir die Kartoffeln für 25 Minuten in heißem Salzwasser.
  2. Während die Kartoffeln kochen, waschen wir die Kräuter.
  3. Nach dem Waschen schneiden wir die Kräuter mit einem Messer klein.
  4. Als Nächstes geben wir den Quark, die Milch und die Kräuter in eine Schüssel.
  5. Im Anschluss verrühren wir alle Zutaten und schmecken alles mit Salz und Pfeffer ab.
  6. Zum Schluss gießen wir die Kartoffeln ab und pellen sie mit einem Messer.
- Wenn die Kartoffeln abgekühlt sind, können wir sie in 4 Teile schneiden und auf einem Teller mit dem Kräuterquark servieren.

Guten Appetit!