

# „Es erinnert mich an die Zeit mit Oma“

Kartoffel-Pizza und Fleischkartoffeln: Nachkochen und genießen

**München** · Schon toll, was man mit Kartoffeln so alles machen kann. Die Redaktion der Münchner Wochenanzeiger ist begeistert von den vielen Einsendungen: Wir haben eifrig Rezepte nachgekocht und sind von den Gerichten einfach hingerissen. Dieses mal haben unsere Leser wieder einige ausgefallene Leckerbissen auf Lager. Haben Sie schon mal eine Kartoffel-Pizza gegessen? Nein? Dann wird es höchste Zeit! Wir wünschen viel Spaß beim Lesen und Nachkochen. Guten Appetit oder wie man in Bayern sagt „An Guadn“.

## Oma Theas Fleischkartoffeln

**Edith Hansen verbindet mit diesem Gericht wunderbare Erinnerungen an ihre Großmutter: „Wenn wir früher unsere Oma Thea besucht haben, machte sie für**

**uns dieses Kartoffelgericht. Ich habe es aufgeschrieben, weil es mich an die Zeit erinnert, als ich noch diese liebevolle Oma hatte“.**

### Zutaten

- 1 Kilogramm festkochende Kartoffeln (am Vorabend gekocht)
- Jenaer Glas- oder andere Auflaufform
- Etwas Butter
- 4 (oder auch mehr) Scheiben Rouladenfleisch
- 3 große, rohe Zwiebel
- 1/4 Liter Rinderbrühe
- Pfeffer, Salz und etwas Chilipulver
- 1 Becher Saure Sahne oder Schmand, frische Petersilie

### Zubereitung

Die Auflaufform mit reichlich Butter einreiben. Die gepellten, kalten Kartoffeln in Scheiben scheiden. Eine Lage Kartoffelscheiben, Pfeffer und Salz, eine Lage



Deutschland - Kartoffelland.

Bild: job

Zwiebelringe sowie eine Lage Rouladenfleisch in kleine Stücke reißen und dicht an dicht auf die Zwiebelringe legen. Danach nochmals mit etwas Pfeffer und Salz würzen. Immer in der gleichen Reihenfolge bis die Auflaufform voll ist. Letzte Lage Kartoffeln mit Pfeffer, Salz und ein paar Butterflöckchen vermengen und mit Rinderbrühe aufgießen. Danach im Backofen bei 160

bis 180 Grad auf der mittleren Schiene backen. Wenn die oberste Lage knusprig ist, den Becher Sahne oder Schmand dazugeben und aufstreichen. Im abgeschalteten Backofen ein wenig ziehen lassen. Vor dem Servieren frische, gehackte Petersilie dazugeben. Kleiner Tipp: Die Fleischkartoffeln schmecken am nächsten Tag aufgewärmt fast noch besser.

## Kartoffel-Pizza

**Leonia Hager zeigt, dass man aus Kartoffeln auch eine Pizza machen kann:**

### Zutaten (für 2 Personen)

- 300 Gramm festkochende Kartoffeln
- 2 Eier
- Mozzarellascheiben
- Salz, Milch, Öl
- Tomaten, Zwiebel, Champignons
- Schinken, Wurst
- Weiteres Gemüse nach Wahl

### Zubereitung

Festkochende Kartoffeln zehn Minuten kochen lassen. Nachdem sie erkaltet sind, werden sie geschält und grob geraspelt. Die Eidotter zusammen mit Salz und etwas Milch und Öl unter die feingeraspelte Kartoffelmasse geben. Die Masse wird im Anschluss auf ein mit Öl

bestrichenes und mit Backpapier belegtes Blech verteilt. Dann wird der Belag auf der ausgebreiteten Masse verteilt. Der Backofen wird auf 200 Grad vorgeheizt. Die Kartoffel-Pizza wird bei 180 Grad 20 bis 25 Minuten gebacken. Kurz vor dem Ende der Backzeit wird die Pizza mit Mozzarellascheiben belegt und fertig gebacken.



**Das geht uns alle an!**  
Eine Initiative des BVDA

**Die im BVDA (Bundesverband Deutscher Anzeigenblätter) zusammenarbeitenden Verlage suchen Deutschlands beste Kartoffelrezepte. Im BVDA sind 219 Verlage mit über 893 Titeln vertreten, darunter die Münchner Wochenanzeiger mit Werbe-Spiegel, Sendlinger Anzeiger und Samstagsblatt. Bild: BVDA**

# 30 % auf alle Artikel\* von TITAN®

\*Ausgenommen Prospektware.  
Nicht kombinierbar mit  
anderen Aktionen.

## Sonne, Strand und Meer!