



„Einfach, aber gut“

Kartoffeltorte, Dreiländer-Stupperle und Knödel: Nachkochen und genießen

München · In der englischen Sprache werden Faulenzer oft als Couch-Potatos bezeichnet. Der Kartoffel (im Englischen Potato) wird dabei Unrecht getan, denn die zahlreichen eingesendeten Kartoffel-Rezepte unserer Leser animieren garantiert nicht, dass man faul auf dem Sofa herumliegt. Ob süß oder herzhaft, auch diesmal stellen die Münchner Wochenanzeiger einige leckere Leser-Rezepte rund um die braune Knolle vor:

Kartoffeltorte von Prof. Männle

Professorin Ursula Männle, Vorsitzende der Hanns-Seidel-Stiftung, ist ein richtiger Kartoffel-Fan. „Ich liebe Kartoffeln und ich liebe Kochrezepte“, schwärmt sie. „Deswegen habe ich auch bei meinen Landtagswahlen im Jahr 1998 und 2008 zwei Kochbüchern zusammengestellt und herausgegeben. Die eine hieß 'Oberbayrische Schmanke!' – ausgewählt von Ursula Männle' (1998), die andere 'Schmanke! – zusammengestellt von Ihrer Landtagsabgeordneten Ursula Männle (2008)'. Und aus der bediene ich mich

jetzt für das Rezept einer Kartoffeltorte:

Zutaten:
180 Gramm Zucker
4 Eier
4 EL Kirschwasser
1 Zitrone
1 Prise Salz
1 Messerspitze Backpulver
200 Gramm Kartoffeln
150 Gramm gemahlene Haselnüsse
50 Gramm gehackte Walnüsse

Zubereitung:
Kartoffeln am Vortag in der Schale kochen. Erkalten lassen, dann schälen und reiben. Zucker und vier Eigelb dazurühren, bis die Masse hell ist. Kirschwasser, Zitronensaft und abgeriebene Zitronenschale begeben. Die vier Eiweiß, Salz und Backpulver steif schlagen. Zucker dem Eischnee beifügen und kurz weiter schlagen. Im Anschluss Nüsse lagenweise mit den Kartoffeln und dem Eischnee auf die gerührte Masse geben, mit dem Gummischerbener vorsichtig darunterziehen und in die vorbereitete Form füllen. Dann bei circa 180 Grad Celsius rund 50 Minuten backen.

„Stupperle“ aus dem Dreiländereck
Von einer Oberlausitzer Kartoffel-Spezialität schwärmt Sylvia Koch: das Stupperle. Dies ist ein Gericht, welches vor allem im Dreiländereck Schlesien, Böhmen und Sachsen gerne aufgetischt wird. Das Rezept, welches in ihrer Familie von Generation zu Generation weitervererbt wurde, ist einfach nachzukochen und passt hervorragend zu Fleischgerichten.

Zutaten:
Grundrezept für die Kartoffelknödelmasse (2 bis 3 Portionen)
2 große mehlige Kartoffeln
2 kleine Eier (oder ein sehr großes Ei)
2 gehäufte EL Kartoffelstärke
4 gehäufte EL Mehl etwas Salz

Hinweis: Die Torte schmeckt nach einigen Zubereitungen des Kartoffelknödels:

Die Kartoffeln schälen, vierteln und weich kochen lassen. Kurz vor dem Ende der Garzeit eine Prise Salz ins Kochwasser geben. Kartoffeln etwas abkühlen lassen, danach in eine Schüssel geben und mit einem Mixer pürieren. Nach drei bis vier Stunden ist die Masse richtig ausgekühlt. Eier, Kartoffelstärke und Mehl dazugeben und alle Zutaten zügig verkneten. Im Anschluss den weichen Teig auf einer sehr gut mehlierten Unterlage zu einem länglichen Strang von vier Zentimetern Durchmesser ausrollen. Jetzt kann das Stupperle zubereitet werden.

Zubereitung des Stupperles:
Vom Strang des ausgerollten Kartoffelknödels eine einen Zentimeter dicke Scheibe abschneiden. In heißes Salzwasser geben und etwa 12 Minuten garziehen (nicht kochen) lassen. Die Stupperle sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen.

Kartoffelknödel (einfach, aber gut)
Gudrun Morasch hat ein tolles Kartoffelknödelsrezept, das sie gerne mit den Lesern teilt: „Es ist ein einfaches, aber gutes Knödelsrezept, das von meiner Mutter stammt.“

Zutaten:
1 Kilogramm mehlige Kartoffeln
150 Gramm Kartoffelmehl
Etwas geröstete Semmelwürfel
Salz

Zubereitung (für 6 bis 7 Knödel):
Am Vortag circa ein Kilogramm mehlige Kartoffeln mit Schale kochen. Kartoffeln pellen, fein reiben oder durchpressen. Menge soll zum Schluss 750 Gramm wiegen. Mit 150 Gramm Kartoffelmehl und einem halben Teelöffel Salz gut verkneten und Knödel formen. Nach Bedarf mit gerösteten Semmelwürfel füllen. In kochendes Salzwasser einlegen und circa 20 Minuten gar ziehen lassen (Kullern).



Ursula Männle, Vorsitzende der Hanns-Seidel-Stiftung. Bild: tr

Grillfleisch für Alle!

TIPPS · REZEPTE · PREISSAUSSCHREIBEN

Achtung!
Familien, Firmen, Gewerbetreibende, Behörden, Vereine...
Ein Sommer ohne Grillen wäre wie eine Woche ohne den Werbe-Spiegel, den Sendlinger Anzeiger und das Samstagsblatt!
Deshalb spendieren wir **Grillfleisch für Alle!**
Viel Glück wünschen der Werbe-Spiegel, der Sendlinger Anzeiger und das Samstagsblatt!



Werbe-Spiegel, Sendlinger Anzeiger, Samstagsblatt und die teilnehmenden Metzgereien bringen Ihnen den Sommer ins Haus!

Verschönern Sie sich, Ihrer Familie oder Ihren Kollegen den Sommer mit einem ordentlichen Barbecue und bewerben Sie sich bei unserer Aktion „GRILLFLEISCH FÜR ALLE“! Wenn Sie gewinnen möchten, füllen Sie einfach den Teilnahmecoupon aus. Schicken Sie den ausgefüllten Coupon bis Sonntag, den 10. Juni 2018 an:

Wochenanzeiger Medien GmbH, Stichwort: „Grillfleisch für alle“
Fürstenreder Straße 5-9, 80687 München, per Fax 089-54 65 54, per Mail an info@muennenweit.de oder mitklicken auf www.muennenweit.de.
Die Gewinner werden per Los ermittelt.

Viel Glück und frohes Grillen wünscht das Team des Werbe-Spiegels, Sendlinger Anzeigers und des Samstagsblatts. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

* maximal 1 Grillpaket im Wert von ca. 25,- € pro Teilnehmer

Teilnahmecoupon

Firma, Familienname _____
 Straße _____
 Ort _____
 Ansprechpartner _____
 Tel./E-Mail _____
 Name Ihrer hier angeführten Lieblings-Metzgerei _____

Teilnehmende Metzgereien:

Metzgerei Faulkes
Metzgerei Paullinger
Qualität muss man kauft!
Thalkirchner Str. 130
Sendling

MANJUS BAUCH
Metzgerei
Thalkirchner Str. 63
Sendling

Überlandmetzgerei
Schwalger
Jutastraße 11
Neuhausen/Nymphenburg

Metzgerei Post
Esmarchstraße 25
Untermenzing

Sommerkorn
Metzgerei
Reutnerstraße 42
Ecke Willibaldplatz, Laim

Gablen
Metzgerei
Zenettstraße 11
Isarvorstadt

bonberger
Metzgerei
www.metzgerei-bonberger.de

Viel Glück wünschen der Werbe-Spiegel, der Sendlinger Anzeiger und das Samstagsblatt!