

„Wow-Effekt bei den Gästen“

Kartoffellauch und Gemüse: Nachkochen und genießen

München · Heutzutage ist die Kartoffel ein allseits beliebtes Lebensmittel. Allerdings hätte sie es beinahe nicht geschafft auf den Tellen deutscher Haushalte zu landen. Der Siegeszug des Nachtschattengewächses nahm mit spanischen Eroberern seinen Anfang, die die Knollen von Südamerika nach Europa brachten. Lange Zeit als Nutzpflanze verschmäht entdeckte der preußische König Friedrich II. die Kartoffel als idealen Ausweg, um die Hungersnot im Land zu bekämpfen. Mit Hilfe des „Kartoffelbefehls“ wurde die Kartoffel zum Renner. Dank dem „alten Fritz“ können wir ihnen, liebe Leser, wieder ein paar schmackhafte Kartoffelrezepte vorstellen. Wir wünschen guten Appetit.

Kartoffel-Lauch-Eintopf

Vibia Otten präsentiert ihr Eintopf-Rezept für Kartoffel-Liebhaber und erklärt,

wie das Gericht am besten gelingt: „Bei diesem Eintopf gilt: Je qualitativ wertvoller und frischer die Zutaten, desto grandioser der feine Geschmack und desto größer der Wow-Effekt bei den Gästen!“

Zutaten (für 4 Personen)

Für den Eintopf:

- 800 Gramm festkochende Kartoffeln
- 2 Stangen Lauch
- 1 Zwiebel
- 2 EL Butterschmalz (Butaris)
- 1,2 Liter Hühnerbrühe oder Gemüsebrühe
- 150 Gramm Schmelzkäse
- 1 TL Majoran
- Salz, Pfeffer und gemahlener Kümmel
- 2 EL Zitronensaft

Für die Fleischklößchen:

- 1 feine, frische Kalbsbratwurst
- 200 Gramm gemischtes Hackfleisch
- 1 EL Petersilie



Deutschland - Kartoffelland.

Bild: job

- 50 Gramm Butterschmalz
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln waschen, schälen und in circa zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Lauch einschneiden, gründlich waschen und in sehr feine Ringe schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. Butterschmalz in einem großen Topf schmelzen lassen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Die Kartoffelwürfel

und weißen Lauchringe dazugeben, kurz anschwitzen lassen und mit der Brühe auffüllen. Bei mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen. Für die Fleischklößchen das Brät der Kalbswurst aus der Pelle drücken. Mit Hackfleisch, Petersilie, Salz und Pfeffer gründlich vermengen. Kleine Klößchen ausstechen und mit angefeuchteten Händen rund formen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Klößchen darin von allen Seiten kurz an-

braten beziehungsweise eher schwenken. In der Suppe den Schmelzkäse unter Rühren auflösen. Majoran dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Zitronensaft abschmecken. Grüne Lauchringe und Fleischklößchen beifügen und bei kleiner Hitze circa fünf Minuten weitergaren lassen.

Braunes Kartoffelgemüse

Gertrud Schneidawind kennt ein leckeres Kartoffelgericht, das zum Nachkochen einlädt:

Zutaten

- 2 Pfund Kartoffeln
- 60 Gramm Fett
- 1 Löffel Mehl
- Zwiebel
- 3 Gewürznelken
- 1 Lorbeerblatt
- 1/2 Schöpflöffel Suppenbrühe
- 1/2 TL Salz

- 1/2 TL Essig oder Zitronensaft

Zubereitung

Die gekochten und erkalten Kartoffeln in feine Scheiben schneiden. Aus Fett und Mehl eine mittelbraune Einbrenn herstellen und mit Suppenbrühe ablöschen. Die mit den Gewürznelken gespickten Zwiebel dazugeben und mit Essig oder Zitronensaft und Salz würzen.



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 vertreten, darunter die Münchner Wochenanzeiger (Werbespiegel, Sendlinger Anzeiger und Samstagsblatt).

Bild: BVDA

**DYNAMISCHES FAHRERLEBNIS.
MAXIMALE SICHERHEIT.
FÜR EINEN GUTEN START.**

MAZDA3

- G-Vectoring Control
- Mazda Audio-System
- Klimaanlage
- Berganfahrassistent (HLA)

€ 119²⁾
monatliche Leasingrate für
Fahranfänger (17-25 Jahre alt
oder Führerschein max. 4 Jahre)

2017
Auto Bild **WERT MEISTER**

mazda.de/business

In Kooperation mit **safe-netPlus**

Kraftstoffverbrauch im Testzyklus: innerorts 6,5 l/100 km, außerorts 4,3 l/100 km, kombiniert 5,1 l/100 km. CO₂-Emission im kombinierten Testzyklus: 119 g/km. CO₂-Effizienzklasse: B. Nettodarlehensbetrag € 14.519,40, Leasing-Sonderzahlung € 1.190,00, Monatliche Leasingrate € 119,00, Vertragslaufzeit gesamt 36, Laufleistung p.a. km 10.000, Gesamtbetrag € 5.474,00, Effektiver Jahreszins % 3,44, Fester Sollzinssatz p.a. % 3,39. 1) Mazda3 (2017) - AUTO BILD Ausgabe 20/2017 - 19.05.2017. 2) Mazda3 2017 5-Türer Prime-Line SKYACTIV-G 100 74 kW (100 PS). Repräsentatives Beispiel: Vorstehende Angaben stellen zugleich das 2/3-Beispiel gem. § 6a Abs. 4 PAngV dar. Ein Privat-Leasing-Angebot der Mazda Finance - einem Service-Center der Santander Consumer Leasing GmbH (Leasinggeber), Santander-Platz 1, 41061 Mönchengladbach. Bonität vorausgesetzt. Preise zzgl. € 695 Überführungs- und zzgl. Zulassungskosten. Nur bei teilnehmenden Mazda Partnern. Abbildung zeigt Fahrzeug mit höherwertiger Ausstattung und Sonderfarbe. In Kooperation mit safe-net PLUS. Das ist safe-net PLUS: safe-netPlus beinhaltet 2 Online-Sitzungen. Und so läuft es ab: In zwei Online-Sitzungen - zu denen wir Sie einladen - erfolgt eine Befragung zur Ermittlung der individuellen Stärke im Straßenverkehr! Jeweils im Anschluss erhalten Sie schriftlich Ihre persönliche Auswertung! Der Ausbau persönlicher Stärken trägt dazu bei, dass kritische Situationen vermieden werden können! Dies ist das Ziel vom neuen Programm des Deutschen Verkehrssicherheitsrats! Die Teilnahme ist freiwillig, kostenfrei und ohne weitere Verpflichtung!