

Kartoffeltorte

210 g gek. Kartoffeln vom Vortag, 2 Eier, 4 Eigelbe, 150 g Zucker, abgeriebene Schale einer Zitrone, 20 g gem. Mandeln, 20 g Semmelbrösel (Guss: 200 g Puderzucker, 2-3 Eßl. Rum)

Die Kartoffeln fein raspeln. Die Eier mit den Eigelben & dem Zucker schaumig schlagen. Die übrigen Zutaten untermischen. Masse in eine gefettete Springform (26 er) füllen. Im vorgeheizten Ofen 40 - 60 Minuten bei 180° backen. Den erkalteten Kuchen mit Puderzuckerguss bestreichen.

Kastenpickert

600 g Mehl, 40 g Hefe, 50 g Zucker, knapp ¼ l lauwarme Milch, 750 g Kartoffeln, 1 Ei 1 Eigelb, 2 kräftige Prisen Salz, 200 g kernlose Rosinen, Margarine zum Einfetten, Semmelbrösel zum Ausstreuen, Butter zum Braten

Rund um den Teutoburger Wald ist der Pfannenpickert – ein deftiges Mittelding zwischen Backwerk und Reibekuchen – so etwas wie ein Nationalgericht. Der Kastenpickert ist eine kuchenähnliche Variante, die mehr im Westen Westfalens gegessen wird. Kastenpickert kann man zum Frühstück servieren oder zum Nachmittagskaffee.

Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Hefe rein-bröckeln. Mit etwas Zucker, 4 Eßlöffel Milch und wenig Mehl zu Vorteig ver-rühren. Zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.

Kartoffeln schälen und reiben. In ein Küchentuch füllen, auspressen, bis sie ganz trocken sind. Mit dem restlichen Zucker, der restlichen Milch, Ei, Eigelb und dem Salz zum Vorteig geben und unterkneten. Teig so lange schlagen, bis er sich von der Schüssel löst. Noch einmal 30 Minuten gehen lassen.

Rosinen unter heißem Wasser waschen, abtropfen lassen und in einem Küchentuch trockenreiben. In den Teig kneten. Eine 25 cm Kastenform ein-fetten, mit Semmelbrösel ausstreuen. Teig reinfüllen und die Oberseite glatt streichen. Zugedeckt noch einmal 20 Minuten gehen lassen. Form in den vorgeheizten Ofen auf die unterste Schiene schieben. Backzeit: 85 Minuten. Elektroherd: 200 Grad. Gasherd: Stufe 3 oder 1/3 große Flamme Pickert aus der Form lösen. Abkühlen lassen. Dann in 20 Scheiben schneiden. Vor dem Servieren jede Scheibe in reichlich Butter auf beiden Seiten.

Kartoffelbraten (Lefser)

Lefser sind kleine Fladenbrote. Besonders lecker zum Frühstück.

225 g Kartoffeln, 225 ccm kaltes Wasser, 300 g Roggenmehl, 150 g Weizenmehl, 3 Prisen Salz, Mehl zum Ausrollen

Kartoffeln schälen, waschen, abtropfen lassen und fein in eine Schüssel reiben. Wasser, Mehl & Salz zugeben, alles verrühren. Teig über Nacht stehen lassen. Dann noch einmal kräftig durchkneten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche etwa 2 mm dick ausrollen. Fladen von 14 cm Durchmesser ausschneiden. Fladen nicht zu dicht auf ein ungefettetes Backblech setzen. Teig reicht für drei Bleche. Auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Ofen 12 Minuten backen. Elektroherd 220 Grad. Gasherd: Stufe 4 oder knapp ½ große Flamme. Die Lefser nach 6 Min. umdrehen. Frisch servieren.

Backkartoffeln – Bauernfritten

(1 kg Kartoffeln, 2 EL Olivenöl, ½ TL Salz)

Kartoffeln schälen, Stifte schneiden, waschen, abtropfen lassen, trocken tupfen. Salz & Olivenöl zugeben, gut vermengen. Auf dem Blech im Backofen bei 200 °C ca. 40-45 Min backen. Stifte zwischendurch wenden.

Kartoffel-Chips (6 mittelgroße Kartoffeln, Rapsöl, Kräutersalz)

Die Kartoffeln im Spülbecken unter fließendem Wasser abspülen und mit dem Sparschäler schälen. Anschließend noch einmal waschen und in dünne Scheiben schneiden. Das Backpapier mit etwas Öl bepinseln, Kartoffelscheiben darauf legen, noch einmal die Kartoffelscheiben dünn mit Öl bepinseln und mit Kräutersalz bestreuen. Backblech in den Ofen schieben und goldbraun backen. Umluft: 180°C ca. 25 Min.

Kartoffel – Eckchen (mittelgroße Kartoffeln, Rapsöl, Kräutersalz)

Kartoffeln im Spülbecken abspülen. Kartoffeln halb durchschneiden, die Hälften noch einmal halb durchschneiden, und noch einmal halb durchschneiden, so dass je Kartoffel 8 Ecken entstehen. Backpapier mit etwas Öl bepinseln, Kartoffelecken darauf legen, von oben mit Öl bepinseln, mit Kräutersalz bestreuen. Bei 180°C ca. 25 Min. backen.

Kartoffel – Pizza

1 kg Kartoffeln, 450 g Tomaten, 500 g Champignonscheiben, 100 g Speck, Salz, schwarzer Pfeffer, Oregano, Knoblauchsatz, 200 g geriebenen Käse

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden, anschließend die Tomaten in Scheiben schneiden und den Speck würfeln. Alle Zutaten mischen, in eine gefettete Fettpfanne füllen und mit Käse bestreuen. Bei 190 - 200° 45 Minuten backen.

Sauerländer Kartoffeltopf

16 Pellkartoffeln mit Schinkenspeck umwickeln und in eine Auflaufform legen. 250 g Mett und 250 g Gehacktes anbraten mit 1 Ei vermengen und auf die Kartoffeln geben. 200 g Kräuterschmelzkäse, 1 Becher Schmand und 1 Becher Sahne verquirlen und darüber streichen. Den Auflauf bei 180°C 30 Minuten backen

Schichtkartoffeln – Gratin

10 mittelgroße Kartoffeln, 7 Eier, 200 g Salami oder Schinken, 1-3 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, 1 Becher saure Sahne, 125 ml süße Sahne, 2 EL Paniermehl, Butterflöckchen

Kartoffeln kochen, pellen und in Scheiben schneiden. Eier kochen und in Scheiben schneiden. Salami würfeln und Knoblauch hacken. Alles in eine gefettete Auflaufform schichten und würzen. Sahne verquirlen, darüber geben und mit Paniermehl bestreuen. Einige Butterflöckchen darauf verteilen und ca. 45 Minuten bei 180 °C backen.



Arbeitskreis Direktvermarktung
der Landwirtschaftskammer NRW



Haushaltsservice

Kinder auf dem
Bauernhof

Gästeführungen
in der Region

Botschafterinnen
heimischer
Agrarprodukte

Serviceleistungen von/auf dem Bauernhof