



Erdäpfel.

Kulinarische
Alleskönner!

Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH.
Dresdner Straße 68a, 1200 Wien
Tel.: 01/331 51-0, Fax: 01/331 51-498
www.ama-marketing.at



FINANZIERT MIT FÖRDERMITTELN DER EUROPÄISCHEN UNION
UND MITTELN DER AGRARMARKT AUSTRIA MARKETING GESMBH.

IMPRESSUM

© 2015 by Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH.
Medieninhaber und Herausgeber: Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH., Dresdner Straße 68a, 1200 Wien

Gesamtkoordination: A&V Werbeagentur • Text und Konzeption: Scherr wirbt
Grafik: Studio Corsaro • Fotos: Gerhard Wasserbauer • Lithografie: Hantsch PrePress Services OG
Die Verwendung der Texte und Bilder, auch auszugsweise, ist ohne Zustimmung des Herstellers
urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt auch für Vervielfältigung, Übersetzung und für die Verbreitung
mit elektronischen Systemen.

www.ama-marketing.at



Mehr als nur Beilage

Erdäpfel haben mittlerweile einen festen Platz in der Haute Cuisine und inspirieren Spitzenköche regelmäßig zu kulinarischen Höhenflügen. Denn mit ihrer Sortenvielfalt sind sie wahre Allrounder in der Küche und eignen sich für Vorspeisen, Suppen und Hauptspeisen gleichermaßen. Selbst Desserts lassen sich aus ihnen zaubern – von Deftigem aus Erdäpfelteig bis hin zur Erdäpfelmarmelade.

„Obst und Gemüse 5 x am Tag“ – diese Zauberformel einzuhalten wird mit Erdäpfeln zum reinsten Genuss!

Mag. Karin Silberbauer

Marketing-Management für
Obst, Gemüse und Erdäpfel





Erdäpfelgratin

Erdäpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Eine Auflauf- oder Gratinform mit der halbierten Knoblauchzehe ausreiben und mit Butter auspinseln. Die Erdäpfelscheiben schuppenartig in die Form schichten und mit der Hälfte des Käses bestreuen. Milch und Obers verrühren und die Hälfte über die Erdäpfel gießen. Auf die gleiche Weise eine zweite Schicht einschichten. Im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C ca. 40 Minuten backen. Ergibt ca. vier Portionen.

- ZUTATEN**
- 1kg festkochende Erdäpfel
 - 125ml Milch
 - 125ml Obers
 - Salz, Pfeffer, Muskat
 - ½ Knoblauchzehe
 - zerlassene Butter für die Form
 - ca. 200g geriebener Käse (z.B. Emmentaler oder Bergkäse)



Vegetarisches Erdäpfelgulasch

Zwiebel fein schneiden und in einem Topf mit dem Rapsöl goldbraun rösten. Paprikapulver dazugeben, durchrühren und sofort mit dem Gemüsfond aufgießen. Erdäpfel, Paprikawürfel und Gewürze beigegeben und unter mehrmaligem Rühren leicht köcheln, bis der Saft durch die Kartoffelstärke cremig wird und die Erdäpfel weich sind. Eventuell nach Geschmack mit etwas Essig abschmecken. Ergibt ca. vier Portionen.

- ZUTATEN**
- 600g Erdäpfel, roh, geschält
 - 200g violette Erdäpfel, roh, geschält
 - ca. 200g Zwiebel
 - 2 Stk. rote Paprika
 - 2 Stk. Knoblauchzehen, gepresst
 - 500ml Gemüsfond oder Wasser
 - Salz, Pfeffer, Majoran, Kümmel
 - 1 EL Paprikapulver, edelsüß
 - 2 Stk. Lorbeerblätter
 - 4 EL Rapsöl

AMA-Gütesiegel

Das AMA-Gütesiegel dient zur Kennzeichnung von qualitativ hochwertigen Lebensmitteln. Es ist ein behördlich anerkanntes Gütezeichen, das die AMA-Marketing vergibt.

Für die Konsumenten bietet das AMA-Gütesiegel Orientierung beim Einkauf von Lebensmitteln. Es gibt verlässlich Auskunft über nachvollziehbare Herkunft, hohe Qualität und unabhängige Kontrolle. Neben frischem Obst und Gemüse, Milchprodukten, Fleisch und Fleischwaren sowie Eiern können auch einige Be- und Verarbeitungsprodukte das AMA-Gütesiegel tragen, beispielsweise Tiefkühlgemüse. Alle Richtlinien sind unter www.ama-marketing.at abrufbar.

Kontrollierte Qualität

Um die hohe Qualität auch in den nachgelagerten Stufen abzusichern, sind die Abpackbetriebe und die Verteilerzentren der Lebensmitteleinzelhändler im AMA-Gütesiegel-Programm eingebunden und unterliegen ebenso wie die Produzenten einer jährlichen Vor-Ort-Kontrolle durch unabhängige Kontrollstellen.

Sicher ist sicher!

Das AMA-Gütesiegel steht für:

- ✓ **ausgezeichnete Qualität**
- ✓ **nachvollziehbare Herkunft**
- ✓ **unabhängige Kontrollen**



Sicher ist sicher!



Vielfalt zum Genießen

Von raffinierten Vorspeisen über Suppen und Hauptgerichte bis zu Desserts – aus Erdäpfeln lässt sich Köstliches zaubern.

Köstlich in jeder Form

Die Vielseitigkeit von Erdäpfeln zeigt sich schon bei den unzähligen Möglichkeiten sie zuzubereiten: Sie eignen sich zum Kochen und Braten, fürs Backrohr oder den Grill, zum Hobeln, Schneiden und Pürieren.

So mancher Feinschmecker zieht es vor, Erdäpfel nur schonend zu dünsten und mit Butter zu genießen. Andere lieben sie als Salat. Wieder andere schwören auf die vielen Knödelvariationen, die man aus herrlich luftigem Erdapfelteig machen kann.

Wer es außergewöhnlich mag, lässt sich zu delikaten Kreationen wie der blauen Erdäpfelsuppe verführen oder schlägt die Brücke zu den Süßspeisen: zum Beispiel mit einem süßen Erdäpfel-Mohnstrudel.

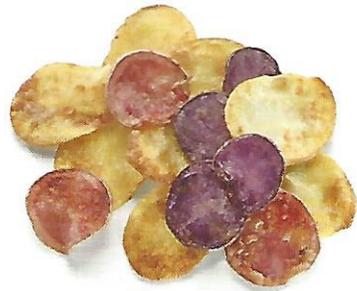
Eine Erfolgsgeschichte

Von den kulinarischen Höhenflügen, die der Erdäpfel heutzutage erlebt, konnten die Inkas vor mehr als 10.000 Jahren nur träumen. Sie suchten nach einer Pflanze, die im rauen Klima auf 4.000 Metern Höhe und mehr gut gedeiht. Mit der Erdäpfelpflanze wurden sie fündig und sicherten dadurch ihr Überleben.

Seither ist der Siegeszug der gehaltvollen Knolle nicht mehr aufzuhalten. Nachdem sie in Europa heimisch geworden war, entstanden allerorts neue Ideen für ihre Ver-

wendung. Die wohl bekannteste nennt sich „Pommes frites“ und stammt entgegen weitläufiger Annahme nicht aus Amerika. Die Amerikaner nennen sie, ja auch „french fries“, was ebenfalls nicht korrekt ist.

Dennoch genau genommen wurden die „Pommes frites“ in Belgien erfunden und dienten bereits vor knapp 200 Jahren als Ersatz für den beliebten frittierten Fisch.



WISSENSWERT

Im Gegensatz zu den Pommes frites wurden die Erdäpfel-Chips in Amerika erfunden, und zwar vom Koch des Hotels Moon Lake Lodge in Saratoga Springs. Sie wurden zunächst als Saratoga Chips auf die Speisekarte gesetzt und machten bald auf der ganzen Welt Furore.



Fest essen: die Festkochenden

Wie der Name schon sagt, bleiben die festkochenden Sorten aufgrund ihres Stärkegehalts beim Kochen fest und springen nicht auf.

Gerichte für Aufschneider!

Die Festkochenden lassen sich in ausgekühltem Zustand wunderbar in Scheiben schneiden. Damit empfehlen sie sich zum Beispiel für einen herzhaften Erdapfelsalat mit Zwiebeln und Kernöl.

Halbiert oder in Spalten geschnitten wandern die Festkochenden am besten in die Pfanne. Verfeinert mit Rosmarin oder Petersilie ergeben sie eine herrliche Beilage.

Wer möchte, kann sie auch selbst zum Hauptgericht machen: beispielsweise in einem Erdäpfel-Gröstl oder raffinierten Gratins. Und mit etwas Zucker karamellisiert bringen die Festkochenden sogar Naschkatzen ins Schwärmen.

Köstliche Sortenraritäten

- Vitelotte (Trüffel)

Violett-weiß marmorierter Erdapfel mit dunkelvioletter Schale.

- Linzer Delikatess

Feine Salatkartoffel mit ausgezeichnetem aromatischem Geschmack.

GEWÜRZ-TIPPS

Zu Salaten: Dill, Kresse, Senf, Wildkräuter, Zwiebel

Zu Braterdäpfeln: Kümmel, Majoran, Rosmarin, Petersilie

In Gratins: Knoblauch, Oregano, Muskatnuss, Kreuzkümmel

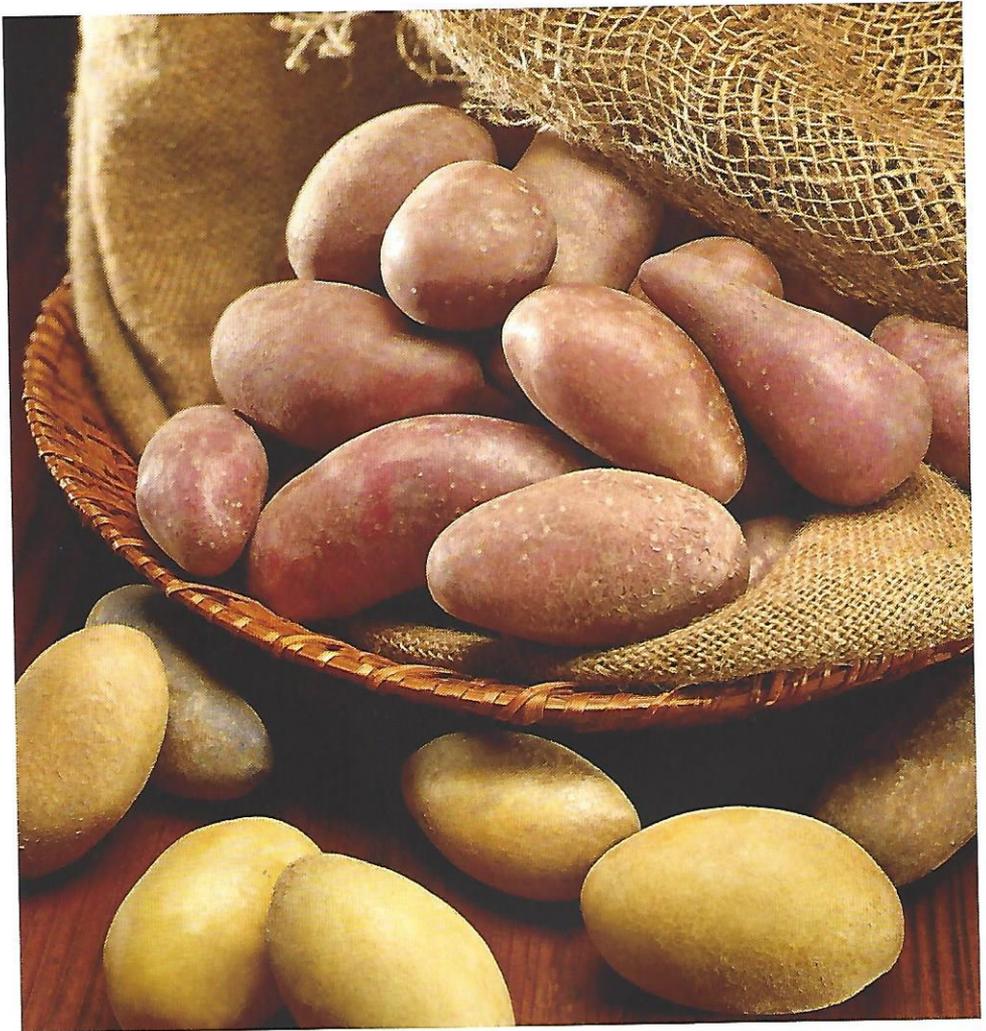
HITLISTE DER FESTKOCHENDEN SORTEN:

- Ditta
- Erika
- Anuschka
- Agata
- Annabelle
- Evita
- Belana
- Allians
- Nicola
- Kipfler



WISSENSWERT

Erdäpfel sollten möglichst schonend zubereitet werden. Am besten nur kurz waschen und dann mit der Schale dünsten oder dämpfen. Auch bei der Weiterverarbeitung gilt: Kochplatte oder Backofen sollten maximal 180°C heiß sein.



Immer gut: vorwiegend Festkochende

Die vorwiegend festkochenden Sorten haben ein gröber strukturiertes Fleisch als die Festkochenden. Sie springen daher beim Kochen etwas auf.

Echte Alleskönner!

Mit ihrem mittleren Stärkegehalt erweisen sich die vorwiegend Festkochenden als Allrounder in der Küche. Ihre Konsistenz ist jener der Festkochenden ähnlich, sie haben aber eine angenehm mehlig Struktur.

Wer zum Zeitpunkt des Einkaufs noch nicht weiß, welches herrliche Gericht aus den Erdäpfeln gezaubert werden soll, kann mit den vorwiegend Festkochenden nichts falsch machen. Sie eignen sich zum Schneiden, aber auch dazu, einen Kartoffelteig herzustellen.

Für Letzteren werden sie idealerweise am Vortag gekocht und am nächsten Tag gepresst oder passiert. Dann bilden sie die Basis für köstliche „Mehlspeisen“ von Erdäpfelnudeln über Erdäpfelknödel bis zu extravaganter Rouladen.



GEWÜRZ-TIPPS

In Suppen: Bohnenkraut, Dill, Estragon, Kapern, Schnittlauch

In Aufläufen: Knoblauch, Koriander, Lorbeer, Thymian, Zwiebel

In Desserts: Vanilleschote, Zimt, Ingwer

HITLISTE DER VORWIEGEND FESTKOCHENDEN SORTEN:

- *Tosca*
- *Marabel*
- *Arielle*
- *Romina*
- *Impala*
- *Friesländer*
- *Gala*
- *Laura*
- *Belmonda*

Köstliche Sortenraritäten

- Rote Emma

Rot durch und durch: Die Rote Emma punktet mit roter Schale und rotem Fleisch.

- Blauer St. Galler

Eine Augenweide: blaufleischiger Erdapfel mit blau-brauner Schale.

WISSENSWERT

Die Suppe versalzen? Wer einen rohen Erdapfel in Stücke schneidet und zehn Minuten mitkochen lässt, kann der Suppe das „Zuviel an Salz“ wieder entziehen.



Mit voller Stärke: die Mehligten

Grob in ihrer Struktur und reich an Stärke werden die Mehligten beim Kochen weich. Das macht sie ideal für die Weiterverarbeitung.

Himmmlisch!

Ob „Knnödel“ oder „Nnnockerl“ – bereits die Worte zergehen auf der Zunge und machen deutlich, welch herrliche Köstlichkeiten man aus mehligem Erdäpfeln zubereiten kann.

Ob pikant mit Fleisch gefüllt oder süß mit frischen Früchten, Erdäpfelknödel setzen sich gekonnt in Szene und sind ein würdiges Hauptgericht. Sehr beliebt im Alpenraum sind auch Mohnnudeln, verfeinert mit zerasener Butter.

Ein echter Klassiker ist hierzulande das Erdäpfel-Püree, nicht zuletzt deshalb, weil es auch zu den Klassikern der heimischen Küche gereicht wird: zu Tafelspitz und Butterschnitzel, ja sogar zum Filetsteak.

GEWÜRZ-TIPPS

In Suppen: Crème fraîche, Zwiebel

In Pürees: Muskatnuss, Salbei,

Schnittlauch, Thymian

Zu Nudeln: Petersilie, Rosmarin,

Parmesan

HITLISTE DER MEHLIGEN SORTEN:

- *Agria*
- *Hermes*
- *Melody*
- *Lilly*
- *Asterix*



WISSENSWERT

Spitzenköche empfehlen bei der Zubereitung von Erdäpfel-Püree die Kartoffeln ausschließlich zu „stampfen“. Keinesfalls einen Mixer oder eine Küchenmaschine verwenden, da sonst die Stärke frei wird und das Püree zu kleben beginnt.



Ungeheuer zart: die Heurigen

Sie nehmen eine Sonderstellung ein – auch in kulinarischer Hinsicht:
die Frühkartoffeln, auch „Heurige“ genannt.

Kuli-narrisch?

Die „Heurigen“ haben einen unvergleichlich zarten, leicht nussigen Geschmack und eine ganz feine Konsistenz.

Bereits Ende Mai werden sie geerntet und von Gourmets sehnsüchtig erwartet. Dann geraten die anderen Zutaten oft zur Nebensache.

Wahre Kartoffel-Liebhaber schätzen es, die Heurigen nur mit etwas Butter zu genießen, da ihr zartes Aroma so am besten herauszuschmecken ist. Und natürlich mit Schale – diese ist ebenfalls noch zart und gehört zum Hochgenuss dazu.



Was die Heurigen von anderen Erdäpfeln unterscheidet:

Geschmack:

Leicht nussig

Schale:

Kann mitgegessen werden

Saison:

Ende Mai bis Ende Juli

Lagerung:

Aufgrund ihres Wassergehalts nur kurz möglich

GEWÜRZ-TIPPS

Heurige würzt man am besten mit grobem Meersalz, frischem Rosmarin oder Thymian.

WISSENSWERT

Als frühe Sorten sind die Heurigen immer festkochend oder vorwiegend festkochend. Deshalb eignen sie sich ideal für gemischte Frühlingsalate, die mit einem feinen, nicht zu wuchtigen Dressing abgemacht werden. Auch mit frischer Petersilie sind sie ein Hit.

Schau drauf!

Das AMA-Gütesiegel dient zur Kennzeichnung von qualitativ hochwertigen Lebensmitteln. Es ist ein behördlich anerkanntes Gütezeichen, das die AMA-Marketing vergibt.

Sicherheit mit Brief und Siegel

Gerade bei Lebensmitteln spielt Qualität eine wichtige Rolle. Die AMA-Marketing ist die einzige staatlich anerkannte Organisation für Qualitätssicherung von Nahrungsmitteln in Österreich. Das AMA-Gütesiegel garantiert

- ✓ **ausgezeichnete Qualität**
- ✓ **nachvollziehbare Herkunft**
- ✓ **unabhängige Kontrollen**

Ausgezeichnete Qualität

Für AMA-Gütesiegel-Produkte gelten Qualitätsanforderungen, die über die gesetzlichen Bestimmungen hinausgehen. Die Kriterien sind in den AMA-Richtlinien festgelegt und werden mit objektiven Methoden überprüft. Obst und Gemüse darf nur dann mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet werden, wenn es der höchsten Güteklasse entspricht, also sauber, frisch, ausgereift, sorgfältig gepflückt und frei von Schäden ist. Alle Richtlinien sind unter www.ama.info.at abrufbar.

Bei Obst und Gemüse setzen die AMA-Bauern auf ressourcenschonende Landwirtschaft, die sogenannte gute Agrarpraxis. Eckpfeiler dieser Art der Bewirtschaftung sind gezielter Pflanzenschutz und die exakte, lückenlose Aufzeichnung der Anwendungen. Sind Pflanzenschutzmittel notwendig, dann verwenden AMA-Obst- und Gemüsebauern eine sparsame und effiziente Technik bei der Ausbringung.

Speziallabors untersuchen Blätter und Früchte regelmäßig auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln. Die Genauigkeit ist enorm und liegt bei einer Nachweisgrenze von 0,01 Milligramm pro Kilo. Dieses Verhältnis entspricht einer Erbse unter 100 Millionen Erbsen. Die Laborergebnisse zeigen, dass sich die Landwirte an die Bestimmungen halten und Pflanzenschutzmittel äußerst sparsam eingesetzt werden. Überschreitungen der gesetzlichen Höchstwerte werden so gut wie nie festgestellt.

Sowohl die Betriebe, in denen das Obst und Gemüse sortiert und verpackt wird, als auch der Lebensmittelhandel sind in das AMA-Gütesiegel-Programm eingebunden. Für sie gelten

strenge Richtlinien hinsichtlich Lagerung, Hygiene und Kennzeichnung. Auch diese Betriebe werden regelmäßig überprüft.

Unabhängige Kontrollen

Alle Stufen der Produktion – also vom Feld bis in den Handel – werden kontrolliert. Neben den verpflichtenden Selbstchecks der Betriebe überprüfen externe, staatlich akkreditierte Kontrollstellen die Einhaltung der einzelnen Kriterien.

Nachvollziehbare Herkunft

Im internationalen Handel werden Waren und Dienstleistungen über Ländergrenzen hinweg ausgetauscht. Das AMA-Gütesiegel-Programm ist von der EU anerkannt und steht daher allen Mitgliedsstaaten offen.

Der Ursprung der Lebensmittel lässt sich mit der Herkunftsangabe im Gütesiegel und anhand der Länderfarben deutlich ablesen. Die Herkunftsangabe bezieht sich auf einen Staat (z. B. Österreich) oder eine Region (z. B. Alpenregion, EU). Mehr als 99 Prozent aller Lebensmittel mit dem AMA-Gütesiegel tragen die rot-weiß-rote Version und weisen damit auf die österreichische Herkunft hin.



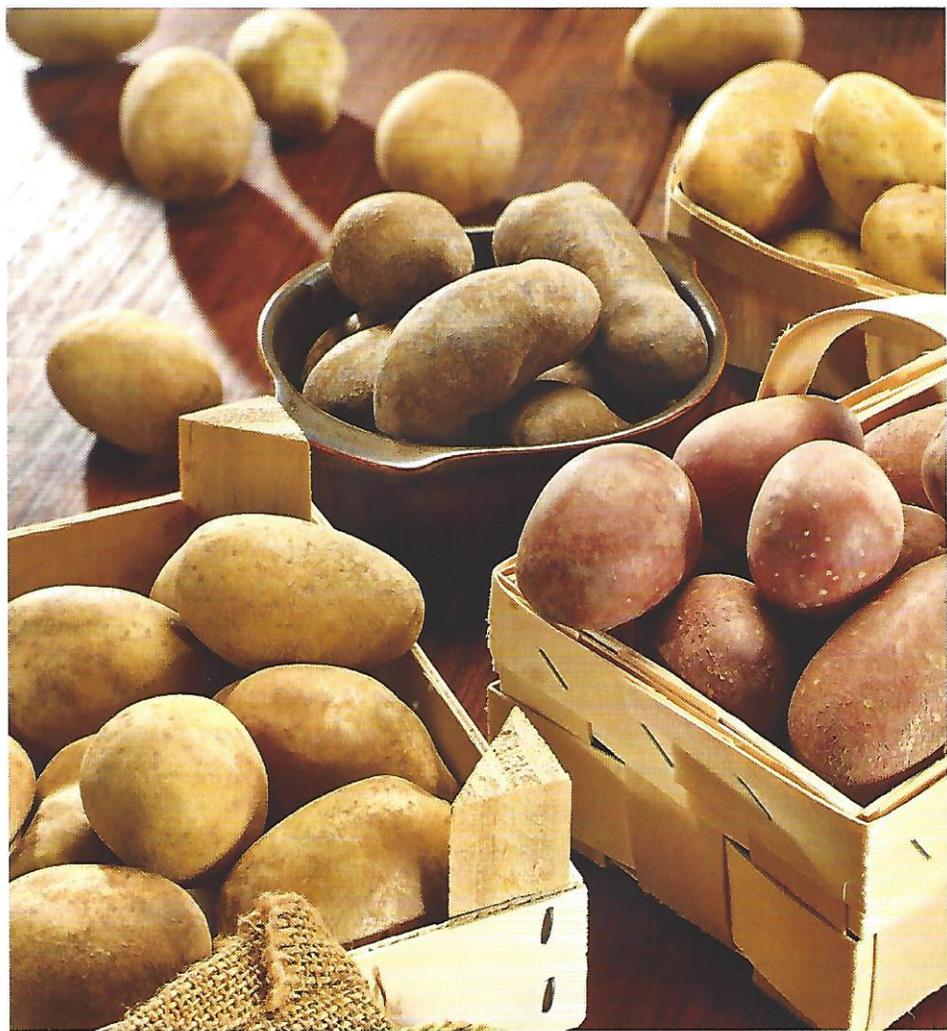
Obst, Gemüse und Erdäpfel, die mit dem rot-weiß-roten AMA-Gütesiegel und der Herkunftsangabe AUSTRIA ausgezeichnet sind, werden auf heimischen Feldern, in Plantagen oder im geschützten Anbau gepflanzt, geerntet und in Österreich sortiert und verpackt.



Die blau-weiße Version ALPENREGION wird für einige wenige Lebensmittel – derzeit nur außerhalb des Obst- und Gemüsesektors – verwendet.



Diese Version ist zum Zeitpunkt der Erstellung der Broschüre nicht im Lebensmittel Einzelhandel vertreten.



Erdäpfel richtig einkaufen und lagern

Mit Ausnahme der frühen Sorten sind Erdäpfel echte „Lagerspezialisten“, die uns das ganze Jahr über zur Verfügung stehen.

Auf die Probe gestellt

Da Erdäpfel rein äußerlich nicht immer ihre Qualität zu erkennen geben, sollte man beim Einkauf am besten auf das AMA-Gütesiegel achten. Hat man den Erdäpfel einmal vor sich, lässt sich seine Qualität auch mit ein paar Tests herausfinden:

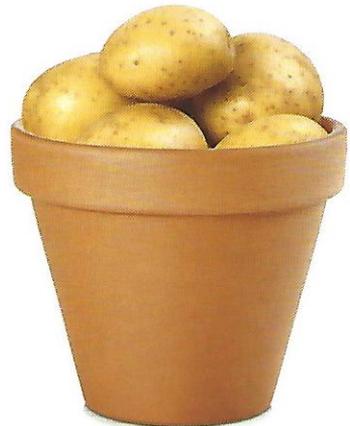
1. Reibeprobe (mehlige Erdäpfel): Reibt man die beiden Hälften eines rohen Erdäpfels aneinander, sollten diese zusammenkleben und an den Rändern sollte sich Schaum bilden.
2. Druckprobe: Beim Druck auf einen rohen, angeschnittenen Erdäpfel darf kein Wasser freigesetzt werden.
3. Kochprobe: Erdäpfel müssen beim Kochen „durch und durch“ weich werden.

HEURIGE AUFBEWAHREN

Da die frühen Sorten nicht lange lagerfähig sind, lassen sie sich nur ein paar Tage bei ca. 4 °C im Kühlschrank aufbewahren. Am besten lichtgeschützt und ohne Folie in einem Tongefäß.

TIPPS ZUM EINLAGERN

1. *Nur mittelspäte bis späte Sorten einlagern, die ab Mitte September geerntet werden.*
2. *Die Erdäpfel sollten erdfrei, aber ungewaschen eingelagert werden. Dazu müssen sie trocken und unbeschädigt sein.*
3. *Der Lagerraum sollte eine Temperatur von 4 bis 8 °C aufweisen und ca. neunzig Prozent Luftfeuchtigkeit haben.*
4. *Ideal ist ein dunkler, luftiger Kellerraum oder eine vergleichbare Lagerstätte.*





ZUTATEN

- 300 g rohe violette
Erdäpfel, geschält
- 1 rote Zwiebel,
geschält
- Öl zum Anschwitzen
- Salz
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Prise Kreuzkümmel,
gemahlen
- 1 l Gemüsefond oder
Wasser

Blaue Erdäpfelsuppe

Erdäpfel klein schneiden. Zwiebel ebenfalls fein schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel darin kurz anschwitzen. Erdäpfel und Lorbeerblatt dazugeben, mit Gemüsefond aufgießen, weich kochen. Wenn die Erdäpfel weich sind, Lorbeerblatt entfernen, mit Stabmixer pürieren und mit Salz und Kreuzkümmel abschmecken.



Erdäpfel-Palatschinken

Erdäpfel klein schneiden und in Salzwasser weich kochen. Abseihen, gut abtropfen lassen, auf einem Backblech verteilen und bei 170°C im Backrohr ca. 5 Minuten ausdämpfen lassen. Erdäpfel noch heiß durch ein Sieb drücken und mit den restlichen Zutaten vermischen. Abschmecken, in Palatschinken streichen und einrollen. Als Beilage Salate oder Sauerkraut servieren.

ZUTATEN

Fülle

- 400 g rohe mehlig oder vorwiegend festkochende Erdäpfel, geschält
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- Muskatnuss, gerieben
- 1 EL klein geschnittener Schinken oder gekochtes Gemüse
- Pfeffer
- 8 fertige Palatschinken



ZUTATEN

- 8 bis 10 kleine festkochende Erdäpfel
- 300 g kleine geputzte Eierschwammerl
- 1 Zwiebel, klein geschnitten
- Salz
- Pfeffer, weiß
- 1 TL gehackte Petersilie
- 1 TL geschnittener Schnittlauch
- Öl zum Braten

Erdäpfel-Eierschwammerl-Gröstl

Erdäpfel kochen, schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Langsam in etwas Öl anbraten. Wenn sie rundherum gebräunt sind, aus der Pfanne nehmen. Eierschwammerl und Zwiebel in der Pfanne anrösten und mit Salz und Pfeffer würzen. Erdäpfel dazugeben, durchschwenken und mit gehackter Petersilie und Schnittlauch bestreuen.



Erdäpfelgulasch

Zwiebel in Öl hellbraun anrösten. Knoblauch, Kümmel und Majoran kurz mitrösten, Paradeisermark und Paprikapulver unterrühren, mit Weißwein ablöschen und mit etwas Wasser aufgießen. Würzen, 5 Minuten kochen lassen. Erdäpfel dazugeben, eventuell noch mit Wasser knapp bedecken und auf kleiner Flamme weich kochen. Anrichten und mit einem TL Sauerrahm und Thymian garnieren.

ZUTATEN

500 g vorwiegend festkochende Erdäpfel, geschält

250 g Zwiebeln, klein geschnitten

2 Knoblauchzehen, klein gehackt

Kümmel, gemahlen

Majoran, getrocknet

Schwarzer Pfeffer, gemahlen

Salz

Thymian

1 TL Paradeisermark

1 EL Paprikapulver, edelsüß

Öl zum Anrösten

Spritzer Weißwein oder Essig

1 TL Sauerrahm



ZUTATEN

500 g vorwiegend fest-
kochende oder mehlig
Erdäpfel, am Vortag
gekocht

1 kleine Zwiebel

250 g Sauerrahm

150 g Topfen 10 %

Salz

Pfeffer, gemahlen

Kümmel, gemahlen

1 EL Petersilie,

fein gehackt

½ TL Senf

Erdäpfelkas

10 Personen

Erdäpfel schälen und grob reiben. Zwiebel schälen und fein schneiden. Alle Zutaten vermischen und abschmecken. Eine Stunde bei Zimmertemperatur stehen lassen. Erdäpfelkas mit Schwarzbrot servieren.



Erdäpfelpuffer

Erdäpfel grob in ein Sieb reiben. Salzen und ca. 10 Minuten stehen lassen, dann gut ausdrücken. Mit den restlichen Zutaten gut vermischen. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, Erdäpfelmasse mit einem Löffel in der Pfanne zu kleinen Puffern formen und langsam beidseitig knusprig braten. Auf einer Küchenrolle abtropfen lassen, mit Sauerrahm servieren.

ZUTATEN

800 g rohe festkochende
Erdäpfel, geschält

Salz

1 Prise Muskatnuss

1 Knoblauchzehe, fein
gehackt

2 Eier

1 EL Petersilie,
fein gehackt

1 TL Stärkemehl

Sauerrahm



ZUTATEN

Für den Teig

300 g mehlig-e Erdäpfel,
am Vortag gekocht

100 g glattes Mehl

25 g zerlassene Butter

1 Eidotter

1 Prise Salz

1 Prise Zimt, gemahlen

Mehl zum Ausrollen

Für die Fülle

1/8 l Milch

40 g Zucker

2 EL Honig

30 g Brösel

120 g Mohn, gerieben

1 EL Rum

2 EL Rosinen

Zimt, gemahlen

Gekochter Erdäpfel-Mohnstrudel

Teig: Erdäpfel passieren und mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie einwickeln, kühl 30 Minuten rasten lassen.

Fülle: Milch, Honig und Zucker aufkochen lassen. Brösel und Mohn dazugeben. Kurz kochen lassen, vom Herd nehmen. Rosinen, Zimt und Rum unterrühren. Teig ca. 3 mm dick rechteckig ausrollen. Mit Fülle bis knapp zum Rand bestreichen. Der Länge nach einrollen, in Alufolie wickeln, Enden gut zusammendrehen und verschließen. In kochendes Wasser einlegen, beiseite stellen und ca. 25 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen, auswickeln, aufschneiden und mit Kompott servieren.



Heurige aus dem Ofen

Backrohr vorheizen auf 200°C. Heurige in ½ cm dicke Scheiben schneiden, Backpapier auf ein Backblech oder Gitter legen, Erdäpfelscheiben darauf verteilen. Mit Olivenöl leicht bestreichen, mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen. Im Backrohr ca. 20–25 Minuten backen. Aus dem Rohr nehmen und sofort mit dem Paprikapulver bestreuen. Sauerrahm mit Salz, Pfeffer und Knoblauch verrühren und als Dip servieren.

ZUTATEN

8 große Heurige,
gewaschen

Salz

Pfeffer, frisch gemahlen

Rosmarin

Paprikapulver, geräuchert

Olivenöl

250 g Sauerrahm

1 Knoblauchzehe,
zerdrückt



Heurige im Speckmäntelchen

ZUTATEN

- 8 mittelgroße Heurige
- 1 EL Kümmel
- Salz
- 3 dag Butter
- Pfeffer
- einige Salbeiblätter
- 4 Scheiben Bergkäse
- 8 lange, dünne Scheiben Speck

Heurige waschen, mit dem Kümmel im Salzwasser ca. 20 Minuten kochen, abgießen und der Länge nach halbieren. Butter schmelzen lassen, die Erdäpfelhälften damit bepinseln, mit Pfeffer und Salz bestreuen. Die Käsescheiben halbieren und auf die Erdäpfelhälften eine Scheibe Käse und zwei Salbeiblätter legen. Die Hälften zusammensetzen und jede Knolle mit einem Speckstreifen umwickeln, die Enden mit einem Holzstäbchen fixieren. Die Erdäpfel auf ein Blech setzen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 10 Minuten braten, bis der Speck gebräunt ist und der Käse zu schmelzen beginnt. Dazu passt ein grüner Salat mit Radieschen und Tomaten.



Rahmerdäpfel mit Gurkerln

Erdäpfel in dickere Scheiben schneiden. Essiggurkerl ebenfalls in dickere Scheiben schneiden und beiseitestellen. Erdäpfel in einen Topf geben und mit Gemüsesuppe knapp bedecken. Aufkochen lassen, auf kleiner Flamme weich kochen. Sauerrahm mit Mehl verrühren, in die gekochten Erdäpfel einrühren und noch 3 Minuten weiterkochen lassen. Essiggurkerl dazugeben, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Kümmel abschmecken.

ZUTATEN

- 800 g rohe festkochende Erdäpfel, geschält
- 6 Essiggurkerl, abgetropft
- 200 g Sauerrahm
- 1 EL. glattes Mehl
- Salz
- Pfeffer, gemahlen
- Lorbeerblätter
- Kümmel, gemahlen
- Muskat
- Wasser oder Gemüsesuppe