



Oktober

Kartoffel

In Deutschland wird die Kartoffel erst seit 1621 angebaut. „Papa“, so der peruanische Name, kommt ursprünglich aus den Hochtälern der südamerikanischen Anden. In Italien erhielt sie den Namen „Tartufulo“, weil sie dem Trüffelpilz ähnelte. Daraus wurde dann in Deutschland der Name Kartoffel.

Unterteilt wird die Kartoffel in:

- festkochende Sorten, z. B. „Hansa“, „Sieglinde“, eignen sich für Pellkartoffeln, Bratkartoffeln, Salat oder Pommes”
- vorwiegend festkochende Kartoffeln, z. B. „Clivia“, „Grata“, „Hell“, eignen sich für Pell- und Bratkartoffeln, aber auch für Suppen
- mehlig kochende Sorten, z. B. „Datura“, „Irmgard“, eignen sich für Klöße, Aufläufe, Suppen und Kartoffelpuffer

Kartoffeln sollten nach dem Einkauf kühl, trocken und dunkel lagern. Nehmen Sie die Kartoffel aus dem Beutel oder Sack, damit Luft herankommt, sonst faulen sie. Licht sollte nicht an sie kommen, da sie sonst zu schnell keimen.

Zutaten:

15 Kartoffeln

6 Eier

2 EL Mehl

1 EL Haferflocken

1½ EL Hart-Weizen-Grieß

1 Löffel Salz

1 l Öl

Apfelmus

Butter

Info

Pickert ist ein sehr typisches Essen in Ostwestfalen und Lippe. Ihn gibt es als „Kastenpickert“, „Pfannenpickert“ und „Lappenpickert“, süß oder herzhaft. Allen gemeinsam ist die Ausgangsbasis eines Kartoffel-Weizenmehl-Teigs. Das pfannkuchenartige Gericht, das heute als Spezialität gilt, war früher ein „Arme-Leute-Essen“, weil fast jeder sich die Zutaten leisten konnte. Früher wurde der Pickert auf einer gusseisernen „Pickertplatte“ gebraten, die noch in so mancher Küche steht.



Westfälischer Pickert

Zubereitung:

- die Kartoffeln schälen und fein reiben
- 2/3 der geriebenen Kartoffeln auf ein Sieb geben, abtropfen lassen
- den Kartoffelsaft 30 Min. stehen lassen
- die geriebenen Kartoffeln mit Eiern, Mehl, Haferflocken, Grieß, Salz zu einem Teig vermengen
- vom Kartoffelsaft das Wasser abgießen
- die übriggebliebene Stärke dem Teig hinzufügen
- auf einer großen Pickertplatte oder in einer Pfanne
- mit viel Öl etwa handgroße Pickert knusprig backen
- dazu Apfelmus und Butter

Günter Lücking, CVJM-Westbund e. V.



Zutaten:

$\frac{1}{3}$ (z. B. 250 g) gekochte Kartoffeln
vom Vortag, gepresst

$\frac{2}{3}$ (z. B. 500 g) rohe Kartoffeln,
gerieben

2–3 Eier

$\frac{1}{8}$ l Saure Sahne o. ä.

2–3 fein zerbröselte Zwiebäcke

Salz, weißer Pfeffer

Muskatnuss gerieben

2 geräucherte Mettendchen

nach Belieben Schinkenspeckwürfel

ggf. eine Handvoll Rosinen

Vegetarische Variante

- Schinkenspeckwürfel
weglassen
- statt Mettendchen Möh-
ren oder Porree verwenden

Tipp

Serviert mit Rübengraut,
sehr westfälisch.

Im Sauerland ist das
Rezept unter dem Namen
„Potthucke“ bekannt.



Westfälischer Kastenpickert

Zubereitung:

- gekochte Kartoffeln vom Vortag pressen
- rohe Kartoffeln reiben, die Flüssigkeit gut ablaufen lassen
- Kartoffeln, Eier, Zwiebäcke und Saure Sahne vermengen (der Teig soll nicht zu flüssig sein, ggf. mehr Zwieback hinzufügen)
- mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss abschmecken
- Schinkenspeckwürfel unter den Teig mischen (oder/und Rosinen)
- den Backofen mit Ober- und Unterhitze auf 175°C vorheizen
- eine mittlere Kastenform mit Backpapier auslegen, mit Butter einpinseln und mit Semmelbrösel ausstreuen
- die Hälfte der Teigmasse in die Form füllen, die beiden Mettendchen darauf legen, die andere Hälfte der Teigmasse darüber geben, glatt streichen
- auf mittlerer Schiene ca. 60–70 Min. backen
- auf einen Rost stürzen, abkühlen lassen

Am nächsten Tag den Pickert in ca. gut 1 cm dicke Scheiben schneiden, in der Pfanne in Butter knusprig braten und heiß servieren.

Zutaten:

7 kg Pellkartoffeln (Bio-Kartoffeln
können mit Schale gegessen werden)

Für den Kräuterquark:

12 Lauchzwiebeln

4 Knoblauchzehen

2 kg Quark (kein Magerquark)

4 Becher Crème fraîche
oder Schmand

ca. 400 g Remoulade

2 TL Zucker

Petersilie oder Kräuter
(auch tiefgekühlt möglich)

Salz, Pfeffer

Rezept für 10–15 Personen



Pellkartoffeln der Soester Börde mit Kräuterquark

Zubereitung:

- die Kartoffeln mit Schale kochen
- Lauchzwiebeln in Ringe schneiden
- den Knoblauch klein schneiden
- die anderen Zutaten miteinander verrühren
- mit Salz, Pfeffer und Kräutern abschmecken

Johanna Dülberg, Ev. Kirchengemeinde Ense



Zutaten:

1 kg Pellkartoffeln

ca. 100 g Räuchertofu

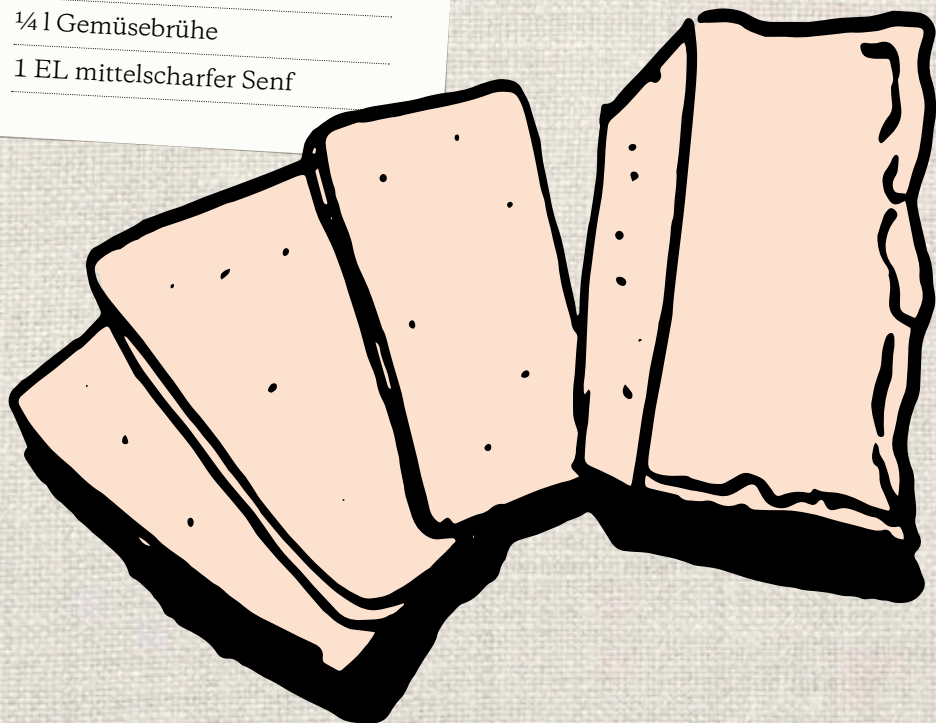
1 große Zwiebel

20 g Margarine

4 gestrichene EL helles Mehl

$\frac{1}{4}$ l Gemüsebrühe

1 EL mittelscharfer Senf



„Gequalle – Geschdalle“ eine Siegerländer Pellkartoffelspezialität

Zubereitung:

- Tofu fein würfeln und in der Margarine kross anbraten
- Hitze reduzieren, Zwiebel zugeben, goldgelb anschwitzen
- Mehl dazu geben und anrösten
- mit Gemüsebrühe ablöschen, Hitze reduzieren
- Senf einrühren
- ebenso Pfeffer aus der Mühle
- geschnittene Pellkartoffeln unter die Soße heben und vorsichtig erwärmen
- mit Schnittlauch servieren

Heike Dreisbach, Ev. Erwachsenenbildung, Kirchenkreis Siegen

Tipp Camembert panieren, goldgelb braten und dazu servieren.

Zutaten:

1 kg Kartoffeln

½ l Milch

1 kg Mehl Typ: 1050

1 Würfel Hefe

2 EL Salz

Tipp

Mit Rübenkraut, Apfelmus
oder Kräuterquark servieren.





„Riewekooche“ Siegerländer Reibekuchen (Kartoffelbrot)

Zubereitung:

- Kartoffeln fein reiben
- ½ l Milch erhitzen, über die Kartoffelmasse schütten
- in die lauwarme Masse Hefe und Salz geben
- nach und nach Mehl unterarbeiten
- Kastenform ausfetten
- Teig hineingeben und ca. 40–50 Min gehen lassen
(Teig sollte sich verdoppeln)
- Ofen auf 190° vorheizen
- 45–50 Min. backen
- „Riewekooche“ erkalten lassen
- in Scheiben schneiden
- mit gesalzener Butter bestreichen

Heike Dreisbach, Ev. Erwachsenenbildung, Kirchenkreis Siegen

Zutaten:

4 Kartoffeln

Olivenöl

500 g Quark

50 ml Sahne

Salz

Pfeffer

2 Bund glatte Petersilie

ein Bund Minze

6 Knoblauchzehen

2 EL Granatapfelsirup

Rezept für 4 Personen



Ofenkartoffelscheiben mit weißer und grüner Crème

Zubereitung:

- Kartoffeln in Scheiben schneiden
- salzen und auf einem mit Olivenöl bestrichenen Backblech ca. 30 Min. backen
- den Quark mit wenig Sahne glattrühren (Masse muss eher fest als flüssig sein!)
- mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Petersilie, Minze und Knoblauch zunächst hacken, dann im Mörser zerstoßen und mit dem Granatapfelsirup verrühren
- auf eine Kartoffelscheibe einen Klecks weiße Crème, dann ein Klecks grüne Crème geben

Elke Samake, Ev. Friedens-Kirchengemeinde Münster



Beide Crèmes können gut
tags zuvor vorbereitet werden.

Zutaten:

5 kg geschälte Kartoffeln

4,5 kg Suppengemüse

12,5 l Wasser

Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran

1250 g Crème fraîche

2 kg Pfifferlinge

12 kleine fein gewürfelte
Zwiebeln

250 g Margarine

gehackte Kräuter

Rezept für

100 Portionen



Alt-Schwelmer Kartoffelsuppe

Zubereitung:

- Kartoffeln und Gemüse würfeln
- mit Gewürzen und Wasser 20 Min. köcheln lassen
- pürieren
- Zwiebeln in Fett dünsten
- Pfifferlinge zugeben und anbraten
- mit den Kräutern und Crème fraîche in die Suppe geben
- mit Salz, Pfeffer aus der Mühle abschmecken

Silke Nockemann, Ev. Kirchengemeinde Schwelm



Statt Wasser
Gemüsebrühe verwenden.