



REZEPTE

Rezepte Kloßteig

Kartoffelknödel „Bayerische Art“

Aus dem kochfertigen Kartoffelteig Knödel formen und geröstete Brotwürfel in die Mitte geben. Knödel in kochendes Salzwasser legen und ca. 20 Minuten kochen bzw. ziehen lassen.

Reiberdatschi

Kloßteig mit rohen Eiern und etwas Wasser vermengen und in heißem Fett goldbraun braten.

Variationen: - gehackte Zwiebeln in den Teig geben und mit Muskatnuss abschmecken
- Quark und etwas Haferflocken dem Teig begeben
- Reiberdatschi mit Apfelmus, Zimt und Zucker servieren

Kloßteig-Cordon-Bleu

Zwischen zwei dünnen Kloßteigfladen je eine Scheibe Schinken und Käse legen und in heißem Fett goldbraun braten.

Variation: Kloßteig-Cordon-Bleu panieren

Kloßteigpizza

Kloßteig auf einem gefetteten Backblech gleichmäßig verteilen, flachdrücken und mit Öl bestreichen. Nach Wunsch belegen und bei 200°C ca. 20 Minuten backen.

Kloßteig-Fleisch-Taler

Kloßteig mit gehacktem Fleisch (Schinken, Geräuchertem, Bratwurstgehäck) und einem rohen Ei vermengen. Mit Kräutern und Gewürzen abschmecken, zu Talern formen und in heißem Fett goldbraun braten.

Kloßteig-Gemüse-Taler

Kloßteig mit rohen Eiern und etwas Quark vermengen. Geraspeltetes Gemüse nach Wahl zugeben, zu Talern formen, und in heißem Fett goldbraun braten.

Variation: Käse und Champignons in den Teig geben

Fischfilets im Kloßteigmantel

Fischfilets vorbereiten, mit Kloßteig umhüllen, und in heißem Fett goldbraun braten.

Rezepte Eierspätzle

Eierspätzle nach Hausfrauen Art

Spätzle in kochendem Salzwasser kurz aufwallen lassen, abseihen, und mit Butter vermengt servieren.

Käsespätzle

Spätzle in eine feuerfeste, gefettete Form geben, mit Butterflocken und geriebenem Käse im Ofen überbacken. Dazu geröstete Zwiebelringe reichen.
Gericht kann auch in einer Pfanne zubereitet werden.

Geröstete Spätzle mit Ei

Spätzle in heißem Fett unter Wenden goldbraun anrösten. Eier, Salz und Petersilie verquirlen, über die Spätzle geben und stocken lassen.

Spätzlepfanne

Zutaten nach Belieben (z.B. Paprika, Zwiebeln, Bauchspeck, Schinken, Champignons, Tomaten, Zucchini, Broccoli, Erbsen, Mais, Karotten) würfeln und in einer Pfanne andünsten. Spätzle zugeben, ein paar Minuten schwenken, und mit Kräutern abschmecken.

Kräuterspätzle

Spätzle in eine feuerfeste, gefettete Form geben. Eier mit Milch, Salz, geriebenem Käse und fein gehackten frischen Kräutern verquirlen und über die Spätzle geben. Im Backofen erst zugedeckt, dann offen stocken lassen.

Schwabentopf

Gewürzte Filets in einer Pfanne anbraten und in eine feuerfeste Form geben. Paprika, Lauch, Champignons im Bratfett andünsten, mit Sahne ablöschen und aufkochen lassen. Spätzle und Gemüse dem Fleisch zugeben, mit Käse überstreuen und im Backofen bei 180°C ca. 10 Minuten backen.

Rezepte Garkartoffeln

Pikante Kartoffeln vom Blech

Garkartoffeln nach Belieben würzen (z.B. Pommes frites Gewürz, Rosmarin) und auf einem mit Öl bestrichenem Backblech verteilen. Bei 180°C ca. 20 Minuten backen und mit Kräuterquark servieren. Variation: Speck und Zwiebeln oder Sesam darübergeben

Kartoffelgulasch

Garkartoffeln, Paprika, Tomaten, Speck und Zwiebeln würfeln. Knoblauch fein hacken und Lauch in Scheiben schneiden.
Speck und Zwiebeln in einer Pfanne anbraten. Garkartoffeln zugeben und mitbräunen. Restliches Gemüse beimengen. Nach Belieben mit Salz, Pfeffer, Petersilie, Majoran, Paprika und Kümmel würzen. Mit etwas Brühe aufgießen und 15 – 20 Minuten schmoren lassen. Etwas Essig und Schmand unterrühren; mit gehackter Petersilie servieren.

Rezepte Garkartoffeln in Scheiben

Kartoffelgratin klassisch

Garkartoffeln in Scheiben in eine gefettete Auflaufform schichten. Sahne und Ei verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen, und darübergeben. Mit geriebenem Käse und Butterflocken bestreuen und bei 200°C ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Buntes Kartoffelgratin

Gewürfelte Paprika und Spinat in einer Pfanne andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen, und abwechselnd mit Garkartoffeln in Scheiben in eine gefettete Auflaufform schichten. Speck und Zwiebeln fein würfeln, anbraten, darauf verteilen, und mit geriebenem Käse bestreuen. Bei 200° C ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Kartoffel-Auberginen-Gratin

Auberginenscheiben in einer Pfanne anbraten. Abwechselnd mit Garkartoffeln in Scheiben in eine gefettete Auflaufform schichten. Mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen. Knoblauch fein würfeln, in Butter andünsten, mit passierten Tomaten vermengen und darübergeben. Mit geriebenem Käse bestreuen und bei 200°C ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Kartoffel-Champignon-Gratin

Champignons in Scheiben schneiden. Abwechselnd mit Garkartoffeln in Scheiben in eine gefettete Auflaufform schichten. Milch oder Sahne mit Salz und Pfeffer würzen und darübergeben. Mit geriebenem Käse bestreuen und bei 200°C ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Kartoffel-Zucchini-Tomaten-Gratin

Zucchini- und Tomatenscheiben, abwechselnd mit Garkartoffeln in Scheiben in eine gefettete Auflaufform schichten. Eigelb und Sahne verquirlen, zusammen mit gewürfeltem Speck darübergeben, und mit Salz, Pfeffer, Oregano und Thymian würzen. Mit geriebenem Käse bestreuen, und bei 200°C ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Kartoffel-Lauch-Hackfleisch-Gratin

Lauch in Scheiben schneiden. Hackfleisch mit Zwiebeln und Knoblauch anbraten. Mit Sahne, Ketchup, Salz, Pfeffer, Chili, Majoran, Thymian, Petersilie und Schnittlauch kräftig würzen. Abwechselnd mit Garkartoffeln in Scheiben und Lauch in eine gefettete Auflaufform schichten, mit geriebenem Käse bestreuen und bei 200°C ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Bauernfrühstück

Speck und Zwiebeln würfeln und in einer Pfanne anbraten. Garkartoffeln in Scheiben zugeben und mitbräunen. Eier und Milch (pro Ei einen EL Milch oder Sahne) mit Salz, Pfeffer, Paprika, Schinkenwürfel und Muskatnuss vermengen. Masse über die Kartoffeln geben und ca. 10 Minuten stocken lassen.

Kartoffeltortilla

Garkartoffeln in Scheiben in einer Pfanne anbraten. Gehackte Zwiebeln und Peperoni (rot,grün) mitdünsten. Eier mit Salz verquirlen, über die Kartoffeln geben und stocken lassen. Beide Seiten goldgelb braten.

Variation: Einige Esslöffel Spinat begeben

Kartoffelpizza

Für den Pizzaboden Hefeteig vorbereiten und auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Zutaten nach Wunsch (Tomaten, Champignons, Schinken°) und Garkartoffeln in Scheiben gleichmäßig darauf verteilen. Mit Öl bestreichen, nach Belieben würzen und mit geriebenem Käse bestreuen. Bei 200°C ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Wollen auch Sie Ihr spezielles Rezept mit unseren Produkten hier sehen?
Schicken Sie es an: feinkost@kramlich.de