



Slow Food® Karlsruhe

Rezepte zum Geschmackserlebnis „Vielfalt der Kartoffel“ am 18.10.2014 im PRINZIP

Kartoffelpüree mit Gewürztraminersauce und Blutwurst

Zutaten:

70 g Rosinen,
2 Glas Gewürztraminer,
3 kl. Schalotten,
200 g Butter,
Salz, Pfeffer, Muskat, Zitronensaft, Zucker ;
700 g festkochende Kartoffeln,
100ml Sahne,
4-5 Blutwürstchen

Zubereitung:

Sauce: 70g Rosinen in 1 Glas Gewürztraminer einweichen

3 kl. Schalotten fein würfeln und in etwas Butter andünsten, Rosinen und Wein dazugeben, einkochen.

Nach und nach die kalte Butter (insges. ca 100 g) einrühren, mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Zitrone abschmecken.

Kartoffelpüree: Kartoffeln schälen, kleinschneiden und weichkochen, dann abgiessen und durch die Presse geben.

100g Butter, 75ml Sahne Muskat und Salz erhitzen, diese dann langsam zu der Kartoffelmasse geben, bis ein luftiges Püree entstanden ist. Ggfls. noch einen Schuss Gewürztraminer dazugeben!

Frische Blutwürstchen in heissem Wasser 15 Min. garziehen lassen.

Alternative: anstelle von Blutwurst kann auch Fischfilet (Skrei) verwendet werden.

(Rezept beigesteuert von A. Uhlig)

**Slow Food
Karlsruhe**

Conviviumsleitung
Jens Herion
Yorckstr. 23
76185 Karlsruhe

fon 0721 856047

karlsruhe@slowfood.de
www.slowfood.de

**Ein Convivium von Slow Food
Deutschland e.V.**

Vereinsregister
Münster VR 4429



Slow Food® Karlsruhe

Kartoffelschiffchen mit Pilzkastanienfüllung und Tomaten-Rucolasauce

Zutaten:

4 grosse Kartoffeln,
100 g Schmand,
100g Pilze,
2 Schalotten,
1 Handvoll gekochte Kastanien;
2 Fleischtomaten,
1 Bd Rucola
ev. geriebener Käse, Salz, Pfeffer, Olivenöl

Zubereitung:

Ganze Kartoffeln in Folie ca. 40 Min in Backofen, dann halbieren und aushöhlen.
Pilze putzen, kleingehackte Schalotten Butter dünsten, dann Pilze und geschälte, gehackte Kastanien dazugeben
Wenn die Pilze fast gar sind, ca.100g Schmand, Salz, Pfeffer dazugeben und einkochen lassen, bis das ganze eine sämige Konsistenz hat. Evtl. kann auch etwas von der ausgehöhlten Kartoffelmasse noch verwendet werden.
Dann die Kartoffeln damit füllen evtl. mit Käse bestreuen und in den vorgeheizten Ofen für ca. 10 Min.
2 Fleischtomaten in kleine Würfel, 1 -2 Schalotten würfeln, in Olivenöl dünsten, Salz, Pfeffer dazu
Dann noch kurz kleingeschnittenen Rucola dazu und zu den Kartoffelschiffchen reichen.

(Rezept beigesteuert von A. Uhlig)

Zwetschgenknödel aus dem Ofen

Zutaten:

60 g Butter
4 Eier
1 kg entsteinte Zwetschgen
500 g Mehl Typ 405
2 kg Kartoffeln mehlig
1 TL Salz
500 ml Sahne
Zucker nach Bedarf

Zubereitung:

Aus gekochten, noch heiß gepressten Erdäpfeln, Mehl, Eier, Butter und Salz einen Teig bereiten.
Kleine Teigstücke flachdrücken, mit je einer Zwetschge zu Knödeln formen.
Eine Kassarolle mit Butter gut austreichen, Knödel einlegen und bei 170°C etwa 45 Minuten backen, bis die Knödel schön braun sind.
Schlagobers mit Zucker verrühren und über die Knödel gießen. 15 Minuten fertig backen und heiß servieren.

(Rezept beigesteuert von N. Ziegler)