INHALT

6 VORWORT

DIE REZEPTE

10 Suppenglück

Wenn Kartoffeln sich in einem Topf treffen, kommt meist etwas Gutes heraus: Samtige Cremesuppen, ein üppiger Eintopf, ein kühlendes Süppchen aus Frankreich oder deftiges Burgenländer Kartoffelgulasch: Magenschmeichler zum Löffeln und Lieben!

36 Pures, Püree und mehr

Schlicht, einfach und gut: Für die besten Kartoffelgerichte braucht es nicht viel – oder nur ein wenig dazu: ein paar schöne Dips zur Pellkartoffel, knusprige Röstzwiebeln zu Brei, Gnocchi mit Salbeibutter oder vielleicht nur ein bisschen Soß zum Kloß.

60 Bratkartoffelverhältnisse

Hier brodelt und zischt es nur so in Pfanne und Fritteuse, wenn die Leidenschaft für klassische Bratkartoffeln, Fish 'n' Chips oder Gröstl mit Koriander-Gremolata neu entflammt. Oder lassen Sie sich mit Karamellkartoffeln mit Früchten zu süßen Sünden verführen...

84 Gerieben und geschupft

Hier wird richtig gearbeitet: Geraspelt, gehobelt, geknetet und gerollt. Dabei läuft die gute alte Knolle zur Hochform auf – in Puffern mit Lachstatar, Kroketten, Rösti mit Geschnetzeltem, deftigen Sauerkraut-Schupfnudeln oder süßen Mohnnudeln.

108 Ofenfreuden

Nicht nur an Wintertagen wärmen Kartoffeln wohlig von innen. Die besten für Magen und Seele kommen aus dem Ofen: Gratin und Ofenkartoffel, deftige Schusterpfanne oder Schwedischer Heringsauflauf, Kartoffelpizza sowie süßer Auflauf.

132 Gekühlt und gemischt

Ein üppiger Kartoffelsalat macht sich auf jedem Büfett gut. Aber auch mit anderen feinen kalten Kartoffelgerichten lässt sich bei der nächsten Party sicher punkten, wie z. B. Kartoffel-Frittata, Sülze mit Kartoffeln und Tafelspitz oder scharfer Kartoffelbutter.

155 REZEPTREGISTER

160 IMPRESSUM