



Dingholzer Hofkiosk  
Renate & Klaus-H. Nissen

Dingholz 1  
24972 Quern  
Tel. 04632-7679  
mail@hofkiosk.de  
www.hofkiosk.de

---

## Die Dingholzer Rezeptesammlung

### **Kartoffeln gekocht:**

Kartoffelklöße	... Seite 1
Bechamelkartoffeln	... Seite 1
Kartoffel – Fischtopf	... Seite 2
Söote Kantüffeln (karamellierte Kartoffeln)	... Seite 2

### **Kartoffeln gebraten:**

Bratkartoffeln	... Seite 3
Kartoffelpfanne nach Bauernart	... Seite 3
Kartoffelpfanne vom Krabbenfischer	... Seite 4

### **Kartoffeln gebacken:**

Kartoffelauflauf	... Seite 4
Überbackene Kartoffeln	... Seite 5
Kartoffel - Gemüse – Pizza	... Seite 5
Kartoffel - Gratin	... Seite 6
Klassisches Kartoffelgratin	... Seite 6

### **Kartoffeln gegrillt:**

Folienkartoffel Linda	... Seite 7
-----------------------	-------------

### **Kartoffelsalate:**

Bunter Kartoffelsalat	... Seite 7
Kartoffelsalat mit Mais und Leberkäse	... Seite 8
Warmer Kartoffelsalat auf Brühebasis	... Seite 8
Warmer Kartoffelsalat auf Essig/Öl-Basis	... Seite 9

### **Kartoffelsuppen:**

Kartoffel Suppentopf	... Seite 9
Spargel - Kartoffelsuppe mit Krabben	... Seite 10

### **Kartoffel-Backrezepte:**

Kartoffeltorte	... Seite 10
Kartoffelbrötchen	... Seite 11
Kartoffelhörnchen	... Seite 11
Pikante Herrentorte	... Seite 12

### **Kartoffeldesserts:**

Kartoffelgrütze	... Seite 12
-----------------	--------------

## **Kartoffelklöße**

500g mehliges Kartoffeln schälen, in Salzwasser gar kochen und durch eine Presse drücken oder zerstampfen. Etwas abkühlen lassen, ohne dass die Masse eintrocknet. Mit 2 Eigelb und ca. 150g Mehl und Salz zu einem Teig verarbeiten, der nicht mehr klebt - dabei versuchen mit so wenig Mehl wie möglich auszukommen, damit der Teig besser schmeckt.

Der Teig wird zu Klößen geformt, ca. 10 Min. in leicht siedendem Salzwasser gegart und dann vorsichtig mit einer Schaumkelle herausgeholt. Auf einem Teller angerichtet können die Klöße noch mit zerlassener Butter oder ausgelassenem Schinken übergossen werden.

### **Unser Tipp:**

Für süße Varianten den Teig nur mit einer Prise Salz anrühren und mit Pflaumen oder Aprikosen füllen.

### **Zutatenliste:**

- 500g mehliges Kartoffeln
- 2 Eigelb
- 150g Mehl
- Salz
- Butter

[Rezept von: Dingholzer Hofkiosk, Dingholz]

---

## **Bechamelkartoffeln**

1kg festkochende Kartoffeln in Salzwasser gar kochen etwas abkühlen lassen und pellen. 100g Schinkenreste mit Fettrand klein schneiden und in einem großen Topf auslassen, evtl. mit den Schwarten, die aber wieder rausgenommen werden müssen.

2 Zwiebeln klein schneiden und andünsten 1 Stück Sellerieknolle, 1 kleine Möhre, und die Stengel von einem Bund Petersilie würfeln, mit andünsten, 50g Butter dazugeben und das Gemüse darin garen. 2 EL Mehl über das Gemüse stäuben, gut dünsten, dann nach und nach einen 0,5 L Milch dazufügen und gut verrühren.

Mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und ca. 30 min lang zu einer dicklichen Soße köcheln lassen. Nachdem die Soße durch ein Sieb gestrichen und wieder erhitzt wurde, werden die Kartoffeln in sehr dünne Scheiben direkt in die Soße geschnitten, so dass die Scheiben nicht aneinander kleben. Zum Schluss wird noch einmal vorsichtig umgerührt und abgeschmeckt.

### **Zutatenliste:**

- 1kg mehliges Kartoffeln
- 100g Schinkenreste
- 1 Stück Sellerieknolle
- 1 Bund Petersilie
- 50g Butter
- 2 EL Mehl
- 0,5 L Milch

[Rezept von: Dingholzer Hofkiosk, Dingholz]

---

## **Kartoffel – Fischtopf**

400g kleine Kartoffeln waschen, kochen, pellen und danach etwas abkühlen lassen. 2 Zwiebeln und 2 Möhren schälen und diese ebenso wie die 8-10 gehäuteten Tomaten würfeln. 125g frische Champignons in Scheiben schneiden. In einem großen Topf 2 EL Öl erhitzen und das Gemüse nach und nach zum Andünsten in den Topf geben - die Tomaten zuletzt.

Wenn alles kräftig gewürzt ist, bei geschlossenem Deckel 15 Min. garen lassen. In der Zwischenzeit 500g Fischfilet (z.B. Rotbarsch, Seelachs, Dorsch...) säubern, in Stücke schneiden und mit Zitrone beträufeln. Die Stücke zu dem Gemüse in den Topf geben und vorsichtig garen. Zum Schluss kommen die Kartoffeln dazu. Zum Servieren etwas frische Petersilie darüber streuen.

### **Zutatenliste:**

- 400g kleine Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 2 Möhren
- 8-10 Tomaten
- 125g frische Champignons
- 2 EL Öl
- 500g Fischfilet
- Zitrone
- Petersilie

[Rezept von: Dingholzer Hofkiosk, Dingholz]

---

## **Sööte Kantüffeln (karamellierte Kartoffeln)**

Kleine Kartoffeln mit höchstens 4 cm Durchmesser werden wie Pellkartoffeln gekocht und gepellt. Dann bräunt man Butter in einer großen Pfanne, gibt die noch warmen Kartoffeln dazu und überstreut sie mit viel Zucker. Alles zusammen wird unter schwenken der Pfanne karamellisiert.

In Schleswig-Holstein gehören diese Kartoffeln als unerlässlicher Bestandteil zu einem guten Grünkohllessen.

### **Zutatenliste:**

- kleine Kartoffeln
- Butter
- Zucker

[Rezept von: Dingholzer Hofkiosk, Dingholz]

---

## **Bratkartoffeln**

1kg festkochende Kartoffeln waschen, 25 - 30 Min. gar kochen. Die abgekühlten Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. 100g Speck würfeln und in der Pfanne auslassen. 2 gewürfelte Zwiebeln dazugeben und andünsten, bis sie glasig werden, dann beides aus der Pfanne nehmen.

Etwas Öl in der Pfanne erhitzen, die Kartoffelscheiben darin braun und kross braten, dabei mehrmals vorsichtig wenden. Speck und Zwiebeln dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Unser Tipp:**

Beschichtete Pfannen ermöglichen das Braten mit wenig Fett - oder auch fettfrei - sehr zum Wohl Ihrer Gesundheit.

### **Zutatenliste:**

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 100g Speck
- 2 Zwiebeln
- Öl
- Salz und Pfeffer

[Rezept von: Dingholzer Hofkiosk, Dingholz]

---

## **Kartoffelpfanne nach Bauernart**

100g festkochende Kartoffeln waschen, kochen und pellen. Die abgekühlten Kartoffeln in Scheiben schneiden. 125g Speck würfeln, in der Pfanne auslassen und die Würfel von 2 Zwiebeln darin andünsten. Kartoffelscheiben dazu geben, salzen, pfeffern und alles 10 Min. schön kross braten.

In der Zwischenzeit 4 Eier und 4 EL Mineralwasser mit Salz, Pfeffer und etwas Paprikapulver verquirlen. Dies nun über die Kartoffeln gießen und bei kleiner Flamme stocken lassen. Mit Petersilie oder Schnittlauch bestreuen und servieren.

### **Unser Tipp:**

Mineralwasser macht das Ei herrlich locker. Vegetarier können bei der Zubereitung einfach auf den Speck verzichten.

### **Zutatenliste:**

- 100g festkochende Kartoffeln
- 125g Speck
- 2 Zwiebeln
- 4 Eier
- 4 EL Mineralwasser
- Salz, Pfeffer und Paprikapulver
- Petersilie oder Schnittlauch

[Rezept von: Dingholzer Hofkiosk, Dingholz]

---

## **Kartoffelpfanne vom Krabbenfischer**

1kg Kartoffeln, möglichst festkochend, waschen, kochen (ca. 25 - 30 Min.) und pellen. Die abgekühlten Kartoffeln in Scheiben und 100g Speck in Würfel schneiden. Den Speck in der Pfanne anbraten und die Kartoffeln dazugeben, salzen, pfeffern und gut 10 Min. schön bräunen.

2 Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden und mit 250g Krabben zu den Kartoffeln in die Pfanne geben und abschmecken. 4 Eier nacheinander aufschlagen und direkt auf die Kartoffeln geben, salzen und bei kleiner Flamme gar werden lassen.

Mit Schnittlauch garniert wird das Gericht in der Pfanne serviert.

### **Zutatenliste:**

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 100g Speck
- 2 Gewürzgurken
- 250g Krabben
- 4 Eier
- Salz und Pfeffer
- Schnittlauch

[Rezept von: Dingholzer Hofkiosk, Dingholz]

---

## **Kartoffelaufbau**

750g Kartoffeln waschen, gar kochen, pellen und in Scheiben schneiden. 350g Möhren waschen, schälen, in Scheiben schneiden und gar kochen. 3 Zwiebeln schälen und fein würfeln, 250g Champignons waschen und vierteln. 300g Schnitzfleisch in mundgerechte Stücke schneiden, 1 El Öl in einer Pfanne erhitzen, dass Fleisch darin kurz anbraten, die Zwiebeln dazugeben und mit bräunen.

Danach die Pilze darunter rühren und alles kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln, das Fleisch und die Möhren in eine gefettete Auflaufform geben. Von 150g Blauschimmelkäse die Hälfte mit 250ml Sahne verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Kartoffeln gießen.

Der restliche Käse gewürfelt, zusammen mit 20g Butterflöckchen über dem Auflauf verteilen und im Ofen bei 180°C 35 Min. backen.

### **Unser Tipp:**

Frisch gehackte Kräuter, z.B. Majoran in der Soße schmecken sehr lecker.

### **Zutatenliste:**

- 750g Kartoffeln
- 350g Möhren
- 3 Zwiebeln
- 250g Champignons
- 300g Schnitzfleisch
- 1 EL Öl
- 150g Blauschimmelkäse
- 250ml Sahne
- Salz und Pfeffer
- Frische Kräuter

[Rezept von: Dingholzer Hofkiosk, Dingholz]

---

## **Überbackene Kartoffeln**

6 Kartoffeln a 150g sehr sauber waschen - die Schale wird mitgegessen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C auf einem Blech 45 Min. backen. 3-4 Thymianzweige waschen, trocken schütteln und fein schneiden, mit 50g Creme Fraiche, einem TL Senf, Pfeffer und Salz verrühren. Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen.

Der Ofen wird nun auf 220°C hochgeheizt. Während dessen schneidet man von der Längsseite der Kartoffeln kleine Deckel ab und höhlt sie vorsichtig mit einem Teelöffel aus. Das Kartoffelinnere wird in einer Schüssel mit einer Gabel fein zerdrückt und mit der Creme fraiche verrührt und abgeschmeckt. Die Kartoffeln werden mit der Masse gefüllt, mit etwas Käse bestreut und 15 Min. im Ofen überbacken.

### **Unser Tipp:**

Variationen mit anderen Kräutern und Gewürzen unbedingt ausprobieren

### **Zutatenliste:**

- 6x 150g Kartoffeln
- 3-4 Thymianzweige
- 50g Creme Fraiche
- 1TL Senf
- Salz und Pfeffer
- Käse
- Kräuter und Gewürze nach Geschmack

[Rezept von: Dingholzer Hofkiosk, Dingholz]

---

## **Kartoffel - Gemüse - Pizza**

1kg Kartoffeln waschen schälen, kochen und in 2-3 mm dicke Scheiben schneiden. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Kartoffeln darauf verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 100g Speck in feine Würfel schneiden und kurz anbraten, 3 Zwiebeln schälen und fein würfeln.

3 Stangen Porree gut waschen und schneiden, in der Pfanne kurz mit andünsten und über den Kartoffeln verteilen. 250g Champignons waschen, in Scheiben schneiden, ebenfalls andünsten und über die Pizza verteilen.

2 Päckchen Soße, 1 El Mehl, 1 Becher Schmand und 1 Becher Milch miteinander verrühren und über die Pizza gießen. 200g geriebenen Käse drüber streuen und 30 Min. bei 200°C im Ofen backen.

### **Zutatenliste:**

- 1kg Kartoffeln
- 100g Speck
- 3 Zwiebeln
- 3 Stangen Porree
- 250g Champignons
- 2 Päckchen Soße
- 1 EL Mehl
- 1 Becher Milch
- 200g geriebenen Käse
- Salz und Pfeffer
- Frische Kräuter

[Rezept von: Dingholzer Hofkiosk, Dingholz]

---

## **Kartoffel - Gratin**

1 kg Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Lassen Sie einen 1/2 Ltr. Sahne und einen 1/4 Ltr. Milch aufkochen, um dann verschiedene Käsesorten (am besten eignet sich Milkana Sahne Schmelzkäse) darin aufzuschmelzen. Schmecken Sie die Sahne-Käse-Sauce mit Salz und Pfeffer ab.

Die Kartoffelscheiben auf einem hohen Backblech schichten und mit der Sahne-Käse-Sauce übergießen. Nun das Ganze bei 200° für ca. 45 Minuten im Backofen backen. 10 Minuten vor Ende der Garzeit einfach etwas Käse überstreuen.

### **Zutatenliste:**

- 1kg Kartoffeln
- 1/2 Ltr. Sahne
- 1/4 Ltr. Milch
- verschiedene Sorten Käse
- geraspelten Käse zum Überstreuen

[Ein Rezeptvorschlag von Carola Erichsen aus Quern]

---

## **Klassisches Kartoffelgratin**

Für das Gratin ca. 1kg festkochende Kartoffeln der Sorte Edelstein schälen und waschen. Diese mit dem Gemüsehobel in hauchdünne Scheiben schneiden. Den Käse mit dem Gemüsehobel frisch raspeln. Eine feuerfeste Form dick ausbuttern.

Nun die Kartoffelscheiben schichtweise einfüllen. Die Scheiben sollen dabei am Formrand angelehnt und weiterhin hochstehend eingeschichtet werden. Jede Schicht salzen, pfeffern und mit Käse bestreuen.

Abschließend so viel Sahne hinzugeben, dass die Kartoffeln nicht ganz bedeckt sind.

Bei 200° im vorgeheizten Ofen ca. 60-70 Minuten goldbraun backen.

### **Zutatenliste für 4 Personen:**

- 1kg festkochende Kartoffeln der Sorte Edelstein
- 200g alter Gouda
- 1/2 l Sahne
- Butter für die Form
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer

[Rezept von: Dingholzer Hofkiosk, Dingholz]

---

## **Folienkartoffel Linda**

Nehmen Sie pro Person zwei große Kartoffeln der Sorte Linda. Die Kartoffeln sorgfältig waschen und bürsten. Alufolie auf der Innenseite einfetten und die Kartoffeln einzeln darin einwickeln.

Nun die Kartoffeln auf dem Grillrost im Backofen bei 220° C etwa 45 Minuten garen. Dann die Alufolie mit einem scharfen Messer einmal längs und einmal quer einschneiden.

Die Kartoffeln von unten etwas auseinander drücken und servieren. Unsere Folienkartoffel Linda sollte auf keinem Grillfest fehlen.

### **Unser Tipp:**

Dazu schmeckt besonders gut selbstgemachte Kräuterbutter. Nehmen Sie hierzu 250g Butter, eine kleine, sehr fein gehackte Zwiebel, eine zerdrückte Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, 1 TL Senfpulver, 1 EL gekörnte Brühe, je 1 TL fein gehackter Petersilie, Schnittlauchröllchen, Zitronenmelisse (oder etwas Zitronensaft).

### **Zutatenliste:**

- Pro Person zwei große Kartoffeln der Sorte Linda

[Rezept von: Dingholzer Hofkiosk, Dingholz]

---

## **Bunter Kartoffelsalat**

1kg Kartoffeln waschen, kochen und abkühlen lassen. Danach pellen und in Scheiben schneiden. 2 Zwiebeln schälen und ebenso wie 100g eingemachte Paprika fein würfeln. 2 Gewürzgurken und 150 g gekochten Schinken in feine Streifen schneiden 1 Apfel schälen, entkernen und kleine Scheiben schneiden.

4 El Mayonnaise mit 2 El Milch, 1 El Tomatenketchup verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alle Zutaten in einer Schüssel vorsichtig miteinander vermengen und im Kühlschrank mindestens eine Stunde ziehen lassen. Danach vor dem Servieren noch einmal abschmecken.

### **Unser Tipp:**

Mayonnaise gibt es auch als fettreduzierte Variante. Lecker schmeckt es auch, wenn man sie mit Joghurt verlängert.

### **Zutatenliste:**

- 1kg Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 100g eingemachte Paprika
- 2 Gewürzgurken
- 150g gekochter Schinken
- 1 Apfel
- 4 EL Mayonnaise
- 2 EL Milch
- 1 EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer

[Rezept von: Dingholzer Hofkiosk, Dingholz]

---

## **Kartoffelsalat mit Mais und Leberkäse**

1kg festkochende Kartoffeln der Sorte Triumph schälen, waschen und in Salzwasser garen. Eine Gurke schälen, der Länge nach halbieren und mit einem Teelöffel die Kerne herauskratzen. Nun das Fruchtfleisch in Streifen schneiden. Den Mais in einem Sieb abtropfen lassen. Ca. 250g Leberkäse würfeln.

Für die Marinade Essig und Orangensaft in einer Schüssel vermischen. Die Kräuter, Salz und Pfeffer einrühren, zuletzt das Öl kräftig unterrühren. Die Kartoffeln abgießen, abdampfen, abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. Nun alle vorbereiteten Zutaten mit der Marinade vermischen. Eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Unser Tipp:**

Durch einige in Streifen geschnittene Salatblätter erhält der Salat eine besonders knackige Note.

### **Zutatenliste für 4 Personen:**

- 1kg festkochende Kartoffeln der Sorte Triumph
- 1 Salatgurke
- 1 kleine Dose Gemüsemais
- 250g Leberkäse
- 4 EL Essig, 2 EL Orangensaft
- 2 Pck. Salatkräuter, frisch gemahlener Pfeffer
- 6 EL Öl

[Rezept von: Dingholzer Hofkiosk, Dingholz]

---

## **Warmer Kartoffelsalat auf Brühebasis**

1kg festkochende Kartoffeln waschen, kochen und pellen und sofort in Scheiben schneiden und in der Schüssel warm halten (z.B. im Wasserbad oder im Ofen bei 50°C) 150g durchwachsenen Speck würfeln und in der Pfanne bräunen.

1 Zwiebel schälen, fein würfeln und kurz mit andünsten und zusammen zu den Kartoffeln geben. Das Ganze mit 1/4 L Gemüsebrühe und 5 El Essig übergießen und 30 Min. durchziehen lassen. 1/2 Bund Petersilie fein hacken.

Den fertigen Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken, Petersilie vor dem Servieren drüberstreuen.

### **Zutatenliste:**

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebeln
- 150g durchwachsenen Speck
- 1/4 L Gemüsebrühe
- 5 El Essig
- 1/2 Bund Petersilie
- Salz und Pfeffer

[Rezept von: Dingholzer Hofkiosk, Dingholz]

---

## **Warmer Kartoffelsalat auf Basis von Essig und Öl**

Kochen Sie ca. 500g Pellkartoffeln der Sorte Edelstein im Salzwasser. Die Kochzeit für unsere festkochende Edelstein beträgt ca. 20-25 Minuten.

Machen Sie die Gabelprobe um zu bestimmen ob die Kartoffeln gar sind, ist dies der Fall, die Kartoffeln dann warm pellen.

Die noch dampfenden Kartoffeln in dünne (ca. 5 mm) Scheiben schneiden. Mit Essig und ca. 1/8 Liter Wasser, einer Prise Zucker, Salz, weißem Pfeffer und gehackter Zwiebel pikant abschmecken und zuletzt mit Öl betropfen.

Nach Belieben mit gehackter Petersilie bestreuen. Je nach Wunsch mit gebratenen Speckwürfeln verfeinern.

### **Zutatenliste für 4 Personen:**

- 500g Kartoffeln Sorte Edelstein
- ca. 1/16 l Essig
- Zwiebeln
- 3 Esslöffel Öl
- Petersilie
- Zucker
- Weißer Pfeffer
- Salz
- Ggf. Speck

[Rezept von: Dingholzer Hofkiosk, Dingholz]

---

## **Kartoffel Suppentopf**

Nehmen Sie für 4 Personen ca. 500g Kartoffeln der Sorte Afra. Schälen Sie diese und schneiden sie in kleine Würfel. Sellerie, Lauch, Petersilienwurzel und Möhren putzen und ebenfalls fein würfeln.

Die Zwiebeln fein hacken und im Schweinschmalz glasig dünsten. Nun die Kartoffeln und das Gemüse dazugeben und mitdünsten und schließlich mit der Brühe auffüllen.

Die Suppe ca. ½ bis ¾ Stunden garen lassen. Nun die Tomaten überbrühen, abziehen, entkernen, würfeln und in den letzten 10 Minuten mitgaren. Den Speck würfeln, kross braten und zusammen mit der gehackten Petersilie über die Suppe streuen.

Als Suppenbeilage eignen sich verschiedene Würstchen (z.B. Carbanossi, Knoblauchwurst oder Bierwurst).

### **Zutatenliste für 4 Personen:**

- 500g Kartoffeln der Sorte Afra
- ½ Sellerieknolle (ca. 200g)
- 1 Stange Lauch
- 1 große Petersilienwurzel
- 3 Möhren
- 2 Zwiebeln
- 30g Schweineschmalz
- 1 l Fleischbrühe aus gekörnter Brühe
- 2 reife Tomaten
- 100g durchwachsenen Räucherspeck
- 1 Bund Petersilie

[Rezept von: Dingholzer Hofkiosk, Dingholz]

---

## **Spargel - Kartoffelsuppe mit Krabben**

250g Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. 250g grünen Spargel waschen und das untere Ende schälen, in kleine Stücke schneiden und zusammen mit den Kartoffeln in 1 L Salzwasser kochen.

Nach 8-10 Min. die Spargelköpfe und einige kleine Stücke Spargel aus dem Wasser holen und den Rest weitere 10 Min. gar kochen. Anschließend einen Schuss Sahne dazugeben und alles pürieren.

Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf vier vorgewärmte Teller verteilen und den Spargel und 100g Krabben zur Suppe geben. Mit etwas Dill verziert bekommen Sie eine festliche Vorsuppe.

### **Zutatenliste:**

- 250g Kartoffeln
- 250g grünen Spargel
- 100g Krabben
- Sahne
- Salz und Pfeffer
- Dill

[Rezept von: Dingholzer Hofkiosk, Dingholz]

---

## **Kartoffeltorte**

350g Kartoffeln vom Vortag pellen und gut stampfen oder durch die Presse drücken. 3 Eier trennen, das Eiweiß zu Schnee schlagen, das Eigelb mit 150g Zucker schaumig rühren.

Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone mit den Kartoffeln und den anderen Zutaten verrühren, den Eischnee unterheben und den Teig in eine gefettete und mit Mehl ausgestreute Springform geben.

Im Ofen bei 200°C etwa 50 Min. backen. 1/2 Glas Aprikosenmarmelade und 1 El Orangensaft verrühren und damit den abgekühlten Kuchen bestreichen.

### **Variationen:**

Orangenmarmelade nehmen, 1 Ei mehr nehmen, Zitrone durch Vanillearoma ersetzen und dann unter den Teig 100g gemahlene Haselnüsse mischen - anstelle der Marmelade Torte mit Sahne verzieren.

### **Zutatenliste:**

- 350g Kartoffeln
- 3 Eier
- 1 Zitrone
- Mehl
- Backfett
- 1/2 Glas Aprikosenmarmelade
- 1 El Orangensaft

[Rezept von: Dingholzer Hofkiosk, Dingholz]

---

## **Kartoffelbrötchen**

350g Kartoffeln waschen, kochen und durch eine Presse drücken. 400g Weizen - Vollkornmehl und 100g Roggenmehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde machen.

1 Würfel Hefe und 1 El Zucker in 100 ml lauwarmem Wasser auflösen und in die Mulde geben, mit Mehl verrühren, und 20 Min. gehen lassen.

25g zerlassene Butter, Kartoffeln und ein TL Salz mit dem Mehl zu einem geschmeidigen Teig kneten, bei Bedarf noch etwas Wasser dazugeben. Zugedeckt 30 Min. im Warmen gehen lassen und noch mal kräftig kneten. Teig teilen und 12 gleichgroße Brötchen formen.

Die Brötchen auf ein Blech legen, mit warmem Wasser bestreichen und zugedeckt noch mal 20 Min. gehen lassen. Im Ofen bei 200°C 20 Min. backen bis sie schön golden sind.

### **Zutatenliste:**

- 350g Kartoffeln
- 400g Weizen - Vollkornmehl
- 100g Roggenmehl
- 1 Würfel Hefe
- 1 El Zucker
- 100 ml lauwarmes Wasser
- 25g Butter
- 1 TL Salz

[Rezept von: Dingholzer Hofkiosk, Dingholz]

---

## **Kartoffelhörnchen**

250g mehliges Kartoffeln schälen, kochen und gut zerstampfen. Abgekühlt mit 250g Mehl 1 Ei, 125g Zucker, 1 Vanillezucker, 40g Butter und einem Päckchen Backpulver in eine Schüssel geben und gut verkneten.

Den Teig in zwei Teile teilen und nacheinander zu einem Kreis ausrollen, in etwa so groß wie eine Kuchenform für Tortenböden. Diesen in 8 Tortenstücke teilen, die von der breiten Seite her aufgerollt und zu Hörnchen gebogen werden.

Mit etwas Milch bestreichen und bei 200°C ca. 15-20 Min. lang backen, bis sie goldbraun sind.

### **Variationen:**

Die Hörnchen lassen sich gut füllen indem man auf die ersten 2-3 cm der Breitseite vor dem Aufrollen z.B. Marmelade oder Nuss Nougatcreme streicht. Für salzige Varianten lässt man den Zucker weg und rollt Käse oder Schinken mit ein.

### **Zutatenliste:**

- 250g mehliges Kartoffeln
- 250g Mehl
- 1 Ei
- 125g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 40g Butter
- 1 Päckchen Backpulver
- Milch

[Rezept von: Dingholzer Hofkiosk, Dingholz]

---

## **Pikante Herrentorte**

750g Tomaten kurz mit kochendem Wasser überbrühen und die Haut abziehen, in Scheiben schneiden, Kerne entfernen und die Tomaten würfeln. Dabei allerdings einige Scheiben ganz belassen, mit denen soll die Torte garniert werden. 5 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe schälen, fein würfeln und in 2 El Olivenöl andünsten.

Die Tomaten dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Kräutern nach belieben (z.B. Petersilie, Oregano, Basilikum...) abschmecken und 5 Min. kochen lassen. 1 frische Peperoni entkernen, fein hacken und mit 400g Hackfleisch zu dem Tomaten geben. Nochmals abschmecken und unter rühren garen. 750g Kartoffeln, waschen, kochen, pellen und in Scheiben schneiden.

Die Hälfte in eine gefettete Springform geben. 2 Eier und 2 El Sahne hinzugeben, verrühren, salzen, pfeffern und die Hälfte über die Kartoffeln gießen. Darauf wird die Tomaten-Hackmasse mit der verbliebenen Hälfte Kartoffeln geschichtet und mit den restlichen Tomatenscheiben belegt.

Zum Schluss wird alles mit dem Rest der Eiersahne begossen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C 15-20 Min. gebacken.

### **Zutatenliste:**

- 750g Tomaten
- 750g Kartoffeln
- 5 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 El Olivenöl
- 1 frische Peperoni
- 400g Hackfleisch
- 2 Eier
- 2 El Sahne
- Salz, Pfeffer und Kräuter nach belieben

[Rezept von: Dingholzer Hofkiosk, Dingholz]

---

## **Kartoffelgrütze**

1kg mehlig kochende Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. In Salzwasser 20 Min. garen und das Wasser abgießen - wichtig: dabei ca. 0,5 Liter auffangen! Die Kartoffeln durch die Presse drücken oder zerstampfen und das Ganze mit dem Kochwasser und einem Löffel Butter verrühren.

Die Grütze ist etwas kräftiger im Geschmack als Püree und schmeckt auch lecker nur mit Milch oder als Zutat zu Spiegeleiern und sauren Gurken.

### **Unser Tipp:**

Mit dem Pürierstab oder Mixer pürierte Kartoffeln werden eher fester als schön cremig.

### **Zutatenliste:**

- 1kg mehlig Kartoffeln
- 1 Löffel Butter
- Salz

[Rezept von: Dingholzer Hofkiosk, Dingholz]

---

**Liebe Leserin, lieber Leser,**

Sie kennen weitere traditionelle Kartoffelgerichte aus Schleswig-Holstein?  
Teilen Sie diese doch mit Ihren Verwandten, Freunden und Bekannten ganz einfach über unsere  
Internetseite. Zum lesen online, zum ausdrucken oder auch zum downloaden, bequem und einfach.

Unter der Adresse <http://hofkiosk.de> können Sie bequem und einfach Ihren Rezeptvorschlag an uns senden.  
Alle Einsendungen werden unter Nennung von Namen und Ort veröffentlicht.

Wir freuen uns auf Ihre Beteiligung an Ihrer Rezeptesammlung.

Ihre Familie Nissen

-----  
Stand: Mai 2006