

KÜCHENRATGEBER

ANNA WALZ

CRISPY SNACKS



G|U

dritteln, sodass zwölf kleine Scheiben entstehen. Alle Scheiben auf einer Seite mit Butter bestreichen.

2 Eine beschichtete Pfanne erhitzen, drei Brotscheiben mit der Butter nach unten hineinlegen. Nacheinander je die Hälfte Preiselbeeren, Käse und gehackte Frühlingszwiebel darauf verteilen. Je eine Scheibe Brot mit der Butterseite nach oben darauflegen, gut andrücken. Unterseite bei mittlerer Hitze knusprig bräunen. Wenden und die andere Seite bräunen, dabei ab und zu mit dem Pfannenwender andrücken. Herausnehmen. Die Hälfte des beiseitegestellten Käses in drei Häufchen (in Form der Toasts) in die Pfanne geben. Die Brote daraufsetzen, Käse goldgelb bräunen. Aus den übrigen Zutaten ebenso Toasts zubereiten. Mit dem Käse nach oben servieren.



KARTOFFELPUFFER

Für 20 Stück

50 Min. Zubereitung

15 Min. Kochen

Pro Stück ca. 110 kcal

2 g E

7 g F

11 g KH

WINTER-REZEPT

FÜR DAS KOMPOTT

500 g Birnen

2 Zweige Thymian
4 EL Zitronensaft

FÜR DIE PUFFER

1,2 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln
1 Zwiebel
2 Eier
2 EL Speisestärke
Salz, Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss
6-8 EL Butterschmalz

AUSSERDEM

1 sauberes Küchentuch

KOMPOTT: Die Birnen schälen und vierteln, die Kerngehäuse herausschneiden. Die Birnenviertel in feine Würfel schneiden. Den Thymian waschen. Birnen und Thymian mit dem Zitronensaft in einem Topf kurz aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze in 15 Min. weich kochen. Die Thymianzweige entfernen. Die Birnen mit einem Kartoffelstampfer zermusen, nach Belieben grob oder fein.

PUFFERMASSE: Die Kartoffeln schälen, waschen und fein reiben. In ein sauberes Küchentuch geben. Die Enden des Tuchs über den Kartoffeln zusammenfassen und fest eindrehen, um so viel Flüssigkeit wie möglich aus den Kartoffeln zu pressen (die Kartoffelmasse sollte trocken sein). Die Zwiebel schälen und ebenfalls fein reiben. Mit Kartoffeln, Eiern und Stärke in einer Schüssel gut vermischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen.

BRATEN: Das Butterschmalz in einer breiten Pfanne erhitzen. Pro Puffer 1 ½-2 EL Kartoffelmasse hineingeben, leicht flach drücken und auf jeder Seite in 3-4 Min. goldbraun ausbacken. Auf einem mit Küchenpapier belegten Kuchengitter abtropfen lassen. Mit dem Birnenkompott servieren.

AUFBEWAHRUNGS-TIPP

Das Birnenkompott kann man sehr gut vorbereiten und in einem luftdicht verschlossenen Vorratsbehälter 3-4 Tage im Kühlschrank aufbewahren.



POMMES FRITES

*Für 2 Personen
45 Min. Zubereitung
30 Min. Ruhen
Pro Portion ca. 360 kcal
4 g E
25 g F
30 g KH*

KLASSIKER

*500 g mehligkochende Kartoffeln
Salz*

AUSSERDEM

*1,5 l Frittieröl
Küchenthermometer*

1 Die Kartoffeln schälen und in pommegroße, dünne Stifte schneiden. Die Kartoffelstifte 15 Min. in kaltes Wasser legen. Abgießen und nochmals kalt

abspülen. Zwischen Küchenpapier gut trocken tupfen, damit beim Frittieren kein Wasser ins heiße Öl tropft.

2 Das Öl in der Fritteuse oder einem Topf auf 135° erhitzen, im Topf die Temperatur dafür mit dem Küchenthermometer kontrollieren. Die Kartoffelstifte portionsweise 6 Min. vorfrittieren, dabei zwischendurch immer wieder die Temperatur kurz kontrollieren. Die vorfrittierten Pommes mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier 15 Min. ruhen lassen.

3 Das Öl auf 175° erhitzen und die vorfrittierten Pommes darin portionsweise in 3-4 Min. goldbraun frittieren. Mit einer Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen und eventuell nochmals kurz auf Küchenpapier legen. Mit etwas Salz mischen und heiß genießen.