

Nidwaldner Ofetori

[für 4 Personen]

Zutaten für 4 Personen

- 800 g Kartoffeln
- 30 g Butter
- 2 Eier
- 3 dl Milch (oder Milch/Rahm halb-halb gemischt)
- Salz
- Muskatnuss
- 200 Speck
- Butterflocken

Zubereitung

- 1) Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden, in leicht gesalzenem Wasser weichkochen und durch das Passevite streichen / mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken.
- 2) Mit Butter, Eiern und Milch (oder dem Milchrahm) zu einem luftigen Kartoffelstock verrühren und mit Salz und geriebener Muskatnuss würzen.
- 3) Die Masse auf ein ausgebuttertes Blech streichen oder in eine ausgebutterte Gratinform geben.
- 4) Den Speck in Streifen schneiden und den Kartoffelstock damit spicken. Die Streifen sollen ein wenig herausragen.
- 5) Die Butterflocken darüber verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 220° goldgelb überbacken.

Omas Kartoffelgemüse aus der Rhön (Mittelgebirge in Hessen)

[für 4 Personen]

Zutaten:

- 1kg Kartoffeln
- 2 Lorbeerblätter
- 8 Pfefferkörner
- 4 Nelken
- 2 Zwiebeln
- Essig
- Mehl

Zubereitung:

- 1) Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in Salzwasser gar kochen.
- 2) Gleichzeitig das Lorbeerblatt, die Pfefferkörner, die Nelken mit einem Schuss Essig (lieber etwas mehr als zu wenig) in einem viertel Liter Wasser köcheln lassen.
- 3) Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und in Butter anbraten. Etwas Mehl dazugeben und anbräunen lassen. Mit der Gewürzbrühe und der gleichen Menge Kartoffelbrühe ablöschen, aufkochen und abschmecken. Die Sauce sollte gut angedickt sein. Jetzt noch die Kartoffelscheiben dazu geben und kurz ziehen lassen.
- 4) Am besten schmeckt hierzu in der Pfanne kross angebratene Blutwurst oder auch Randen.

Kartoffel-Broccolimousse-Auflauf

[für 4 Personen]

Zutaten:

- 800 g Kartoffeln (ca. 9 mittlere Knollen)
- 400 g Broccoli (eine grosse Rose)
- Butter
- Bouillon
- Halbrahm
- Reibkäse
- Halbrahm

Zubereitung:

- 1) Kartoffeln zu «Gschwöuti» kochen, abkühlen, rüsten und in Scheiben schneiden,
- 2) die Hälfte der Scheiben in mit Butter bestrichene Gratin-Schale legen
- 3) mit ca. 40 g Reibkäse bestreuen und 0.5 dl Bouillon verrührt mit 0.5 dl Halbrahm darüber giessen,
- 4) Broccoli mit wenig Bouillonwasser weichkochen,
- 5) Broccoli zusammen mit 1 dl Halbrahm pürieren
- 6) Broccolimousse auf Kartoffelscheiben in Gratin-Schale streichen,
- 7) mit restlichen Kartoffelscheiben das Mousse bedecken,
- 8) erneut mit ca. 40 g Reibkäse bedecken,
- 9) mit weiterem 1 dl Halbrahm übergiessen,
- 10) 20 Min. in 220 °C vorgeheizten Backofen

Servieren:

Kann ohne weitere Beilagen als Menu serviert werden,
oder mit einem frischen, knackigen Salat,
wenn Fleisch gefragt ist: Schweinswürste oder Kalbsplätzli.