

Kartoffeln aus dem Ofen

Geeignete Kartoffelsorten

Charlotte, Granola, Ostara, Sirtema, Frühkartoffeln



Ofenkartoffeln

Beilage für 4–6 Personen

1 kg möglichst gleich grosse **Kartoffeln** beim Waschen gründlich bürsten, längs halbieren

- Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben
- Schnittfläche mit 1–2 Esslöffel **Olivenöl** oder **flüssiger Margarine oder Butter** bepinseln und mit wenig **Salz** würzen
- Nach Belieben frischen **Rosmarin, Kümmel, Sesam, Mohn, Leinsamen, Koriandersamen** oder **gepressten Knoblauch** darübergeben
- **Backen:** je nach Grösse, ca. 30–50 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens
- Kleine Frühkartoffeln ganz lassen, ringsum mit **Öl** oder **flüssiger Bratbutter** bepinseln und mit Salz bestreuen
- **Backzeit:** 20–30 Min.

Sour Cream – die beliebte Sauce zu Baked Potatoes

200 g **Sauerrahm** mit 2 Teelöffel **Dijon-Senf**, 3 Esslöffel **Milch**, 1 Bund **geschnittenem Schnittlauch**, wenig **Salz** und **Pfeffer** gut verrühren

- Nach Belieben **Meerrettichcreme** aus der Tube daruntermischen
- **Servieren:** Folie öffnen, Kartoffeln kreuzweise einschneiden
- Durch seitliches Drücken Kartoffel-Inneres etwas aufbrechen
- Sour Cream daraufgeben.

Tipps

- Gewürze (z. B. Kümmel) in einen kleinen Teller geben, die bepinselten Schnittflächen der Ofenkartoffeln zum Würzen leicht hineindrücken.
- Förmchen mit wenig Wasser neben die Kartoffeln aufs Backblech stellen: Dampf entsteht und lässt die Kartoffeln nicht austrocknen.
- Halbierete Ofenkartoffeln nach dem Backen mit Raclette- oder anderem Käse belegen. Im ausgeschalteten, noch heissen Ofen schmelzen lassen.
- Grosse, halbierte Ofenkartoffeln nach dem Backen etwas aushöhlen. Kartoffel-Inneres, mit wenig Sauerrahm oder Butter vermischt, wieder einfüllen.



Rohe, halbierte Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Schnittfläche mit flüssiger Margarine oder Butter bepinseln, und beliebige Gewürze oder Kräuter darüberstreuen.



Ofenfrites

Geschälte Kartoffeln in ca. 1½ cm dicke Stengel schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Öl bepinseln. **Backen:** ca. 20 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens, dann salzen.



Schlosskartoffeln

Geschälte Kartoffeln in Schnitzschneiden, portionenweise im Salzwasser 1–2 Min. blanchieren, abtropfen und auf einem Küchentuch gut trocknen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Öl bepinseln. **Backen:** 30–40 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Kartoffeln sollten leicht aufgebläht und hellbraun sein.



Baked Potatoes

4 grosse mehligkochende Kartoffeln (Bintje, Désirée) waschen, bürsten, Schale mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit wenig Öl bepinseln, einzeln, in Alufolie verpackt, aufs Blech legen. **Backen:** 40–50 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.