



KAROLINE KINDLEIN

LandFrau aus Halle/Saale

Oma Mariannes

Kartoffelsalat

„Dieser Salat, mit erntefrischen Zutaten aus dem Garten, gelingt immer. Meine Oma Marianne hat der Familie ein schmackhaftes und schnelles Gericht auf den Tisch gezaubert. Dazu passen Rühreier oder ein einfacher Gurkensalat.“

OMA MARIANNES KARTOFFELSALAT

von Karoline Kindlein
LandFrau aus Halle/Saale



für 2-3 Personen

- | | |
|--|--|
| 1,5 kg Kartoffeln,
Salz
Kümmel | waschen und ungeschält circa 20-25 min kochen. Etwas
und
ins Wasser geben |
| 1 kleine Zwiebel,
1 Apfel (süß-sauer)
1/3 Gurke
1-2 EL Essig,
Salz und Pfeffer | und
in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

dazugeben und zugedeckt ziehen lassen. Die Kartoffeln abgießen
und kurz abschrecken. Die Kartoffeln pellen, solange sie noch
warm sind. Anschließend mundgerecht schneiden und in eine
Schüssel geben. Die Apfel-Zwiebel-Gurke-Mischung zu den
Kartoffeln geben und gut umrühren und für ca. 20 Minuten
ziehen lassen. |
| 30 ml Mayonnaise
15 ml Remoulade | und
unterrühren und mit Gewürzen abschmecken. |

A woman with blonde hair, wearing a light blue button-down shirt and a beige cardigan, is sitting at a wooden table. In front of her is a white bowl filled with a yellow soup, garnished with green herbs. The background shows a kitchen with white cabinets and a sink. The image is framed by a white border.

UTE ROHLFING

LandFrau aus Liederstedt

Kartoffel-

Cremesuppe

„Zu unterschiedlichen Anlässen, wie z.B. zu einem Herbstfest, kochen wir traditionell unsere Kartoffelcremesuppe. Die Suppe wird jedes Jahr zum Herbst- und auch zum Kartoffelfest gekocht. Wenn wir in Kitas oder Grundschulen LandFrauen-Projekte durchführen, ist die Suppe auch immer sehr beliebt- jeder kann mitschnippeln! Das Rezept ist schon vor vielen Jahren beim gemeinsamen Kochen mit meiner Schwiegermutter entstanden.“

KARTOFFEL- CREMESUPPE

von Ute Rohlfing

LandFrau aus Liederstedt



für 4-6 Personen

- | | |
|---------------------|--|
| 1,5 kg Kartoffeln | schälen. |
| 3 Möhren, | |
| 1/2 Sellerie, | |
| 1 Stange Porree, | |
| 1 Petersilienwurzel | putzen und in grobe Würfel schneiden. In einem großen Topf mit ausreichend Wasser und zum Kochen bringen. Etwa 30 Minuten köcheln lassen. Von der Herdplatte nehmen, |
| 2 TL Gemüsebrühe | zufügen und pürieren. Ist die Suppe zu dick, noch etwas Wasser oder Brühe hinzufügen. Mit |
| Crème fraîche | und evtl. etwas Gemüsebrühe abschmecken. Vor dem Servieren darüber streuen. |
| Salz und Pfeffer | |
| frische Petersilie | |



URSULA DUCHROW-BUHR

LandFrau aus Niederndodeleben

Kartoffelpuffer mit
Holunderblütengelee

„Als ich klein war, kochte mein gutgelaunter Vater dieses Gericht gern am Monatsende (wenn das Geld knapp wurde) gemeinsam mit uns Kindern. Mit knusprigen Kartoffelpuffern verbinde ich unbekümmerte Fröhlichkeit und Wohlbehagen. Meine Mutter schälte die Kartoffeln und Zwiebeln, die in der Speisekammer lagerten. Meine Schwester und ich rieben die Kartoffeln und Zwiebeln in grobe Stückchen mit Hilfe einer Kartoffelreibe die am stabilen Küchentisch festgeschraubt wurde. Mein Vater komplettierte dann die Teigmasse mit einem Ei, einer guten Prise Salz und Zucker. Sein Geheimnis war, es mussten genauso viele Zwiebeln wie Kartoffeln sein. Beim Braten in Butterschmalz duftete es herrlich im ganzen Haus.

Jedes Mal, wenn ich heute Kartoffelpuffer zubereite, kommt mir dieses Kindheitserlebnis in den Sinn - auch nach über sechzig Jahren. Mein Vater verstarb als ich acht Jahre alt war. Aber diese schöne Erinnerung ist mir zeitlebens geblieben.“

KARTOFFELPUFFER MIT HOLUNDER- BLÜTENGELEE

von Ursula Duchrow-Buhr
LandFrau aus Niederndodeleben



für 4 Personen

4-6 große Kartoffeln	und
4 große Gemüsezwiebeln	schälen und grob reiben. Mit
1 Ei,	
3 EL Mehl,	
Salz	und
3 EL Holunderblütengelee	vermischen.
Butterschmalz	erhitzen und die Masse zu knusprigen Puffern backen. Mit
Holunderblütengelee	auf Tellern sofort servieren.

A woman with long grey hair and glasses, wearing a white t-shirt and a green scarf, is seated at a wooden table. In front of her is a white bowl filled with a light-colored soup, garnished with fresh herbs. To her right is a large stainless steel pot. On the table, there are also some fresh vegetables, including green pears and onions. The background shows a wooden wall and a kitchen cabinet with various items on the shelves.

MICHAELA ONEBEIT

LandFrau aus Gohre in der Altmark

Christkindsuppe

„Dieses Rezept stammt aus einem Kochkurs mit den LandFrauen. Einfach mal Wintergemüse, welches nicht so häufig zum Kochen verwendet wird, kulinarisch erleben. Daher kam Knollensellerie mit Birnen als Suppe in unserem Weihnachtsmenü vor. In Vorbereitung des Kochkurses dachten wir nicht, dass es so lecker werden würde. Die Suppe koche ich in der Vorweihnachtszeit ein bis zwei Mal.“

CHRISTKIND- SUPPE

von Michaela OneBeit

LandFrau aus Gohre
in der Altmark



für 4-6 Personen

150 g Gemüsezwiebeln,
300 g Knollensellerie
400 g Birnen
Rapsöl
2 EL Salz,
Saft einer Zitrone
1/4 Zimtstange,
je 1 Messerspitze gemahlener Kardamon
und Zimt,
1 kleiner Sternanis,
2 Messerspitzen Chilipulver
2 TL Rohrzucker oder Honig
125 ml Weißwein
600 ml Gemüsefond
500 ml Sahne

und
putzen und in kleine Würfel schneiden.
erhitzen und alles anschwitzen.

und

dazugeben. Mit
ablöschen und anschließend
und
hinzugeben. Die Suppe ca. 30 Minuten köcheln lassen, bis das
Gemüse weich ist. Die Suppe pürieren und durch ein Sieb
passieren.