

Aus 1 mach 2, 3 oder 4



## Schalenskartoffelvarianten

*Schalenskartoffeln (Gschwellti) liebe ich heiss. Im Dampfkochtopf sind sie schnell zubereitet. Wie fein schmecken unsere Lokalkäse mit geschwellten Kartoffeln, etwas Butter und einer Kräuterquarksauce. Ich bereite aber immer mindestens 3 x die Menge Kartoffeln zu. Ob für Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Rösti, Kartoffelsalat, sie schmecken fein und sind schnell weiter verarbeitet.*

Ruth Fierz

### 1. Schalenskartoffelvariante: Pilzfrauerrösti

500 g Schalenskartoffeln vom Vortag  
2 EL Bratbutter  
300 g Pilze wie Champignons, Steinpilze, Eierschwämme oder Mischpilze aus dem Wald (aber kontrolliert)  
1 Zwiebel, gehackt  
Petersilie feingeschnitten  
2 EL Bratbutter  
Salz, Pfeffer

Kartoffeln an der Röstiraffel reiben, salzen. Pilze säubern und in mundge-

rechte Stücke schneiden. Zwiebel und Petersilie schneiden.  
Bratbutter in der Bratpfanne schmelzen, Pilze mit den Zwiebeln gut anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie dazugeben.  
Rösti in einer weiteren Bratpfanne in der Bratbutter beidseitig knusprig braten, anrichten und die Pilze auf der Rösti verteilen.  
Zusammen mit Salat servieren.

### 2. Schalenskartoffelvariante: Kartoffel-Lasagne

500 g Schalenskartoffeln vom Vortag  
500 g Rindshackfleisch  
1 Zwiebel, gehackt  
Pfeffer, Paprika, Salz  
1 EL Öl  
1 EL Tomatenpüree  
1 dl Bouillon  
1/2 dl Rotwein  
Parmesan, gerieben  
Butter

Eine Gratinform mit Butter ausfetten. Backofen auf 220 Grad vorwärmen. Zwiebel hacken.

Das Fleisch im heissen Öl anbraten, Zwiebel beifügen, würzen. Tomatenpüree beifügen. Mit Rotwein und Bouillon ablöschen.  
Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Tomaten in Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben und Hackfleisch abwechslungsweise in die vorbereitete Gratinform füllen. Tomatenscheiben darauf verteilen und mit Reibkäse bestreuen.

Im vorgewärmten Ofen ca. 20 Min. backen.

### 3. Schalenskartoffelvariante: Käse-Speck-Kartoffeln

800 g Schalenskartoffeln  
Pfeffer, Paprika  
250 g Raclettekäse, in Scheiben  
8 – 12 Specktranchen  
1 dl Bouillon

Backofen auf 220 Grad vorwärmen. Die Bouillon in die Gratinform geben.

Kartoffeln längs halbieren. Die Schnittflächen der halbierten Kartoffeln würzen, Käsescheiben zwischen je zwei Kartoffelhälften legen und mit den Specktranchen umwickeln.

In Gratinform geben und im Ofen während 10 – 15 Min. goldbraun backen.

