

Rezepte aus dem Hessenpark



Ofenkartoffeln

Ofenkartoffeln eignen sich sowohl als Beilage, als auch als Hauptgericht. Werden die Kartoffeln als Beilage gereicht, rechnet man vier kleine oder eine große Kartoffel pro Person. Für ein Hauptgericht benötigt man mindestens die doppelte Menge. Damit sich die Garzeiten nicht zu stark unterscheiden, sollte man entweder nur kleine oder nur große Kartoffeln verwenden.

Die Kartoffeln werden, am besten am Vortag, gekocht. Allerdings nur etwa halb so lang wie die übliche Garzeit. Zur weiteren Verarbeitung werden die Kartoffeln geschält und der Länge nach halbiert. Die großen Kartoffeln werden zusätzlich noch geviertelt. Die Stücke legt man mit der gewölbten Seite nach oben auf ein leicht geöltes Backblech und streicht sie mit Öl ein. Am besten eignet sich Sonnenblumen-, Oliven-, Erdnuss-, Sesam-, Keim- oder Rapsöl.

Je nachdem, was man zu den Ofenkartoffeln reicht, werden sie mit Gewürzen (Salz, Pfeffer, Paprika, Chili, Curry, Kümmel), Kräutern (Rosmarin, Thymian, Oregano, Salbei, Dill), Sesamkörnern, Kreuzkümmel oder einer Mischung aus diesen Zutaten bestreut.

Im Anschluss werden die Kartoffeln bei 180° Umluft im Backofen 30 bis 45 Minuten gebacken. Danach macht man am besten eine Garprobe. Die Ofenkartoffeln passen zu gebratenem Gemüse, gebratenen Pilzen, gedünstetem oder gebratenem Geflügel, Fleisch oder Fisch. Man kann sie auch mit Käse überbacken oder mit Kräuterschmand oder Kräuterquark servieren.