

Informationen zur Sendung vom 13.03.2026

Bäckerinkartoffeln

Von Ulla Scholz

Zutaten (4 Portionen)

750 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
100 g Zwiebeln
250 ml Brühe (Hühner-, Rindfleisch- oder Gemüsebrühe)
2 Knoblauchzehen
3 Thymianzweige
Etwas Muskat
1 Lorbeerblatt
2 EL Gänseschmalz oder Butter für die Form
Salz
Pfeffer

Außerdem
150 g Speckwürfel (optional)

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch schälen. Die Zwiebeln halbieren, in halbe Ringe teilen und den Knoblauch fein würfeln.

Eine passende Form mit Butter oder Schmalz einfetten. Falls mit Speck verfeinert wird, die Würfel vorher leicht anbraten. Nun wird geschichtet: Zunächst den Boden mit Kartoffelscheiben belegen und ein wenig salzen und pfeffern. Danach mit Zwiebeln, etwas Knoblauch und einigen Speckwürfeln bestreuen. Das Schichten wiederholen, bis alle Zutaten verbraucht sind. Zwischen den Schichten neben Salz, Pfeffer und Muskat auch mit den Lorbeerblättern und etwas Thymian würzen.

Die Brühe erhitzen und bis zu zwei Drittel bis zum Rand der Form angießen. Auf der Oberfläche einige Butterflocken verteilen.

Die Bäckerinkartoffeln in den vorgeheizten Backofen geben. Zwischendurch kontrollieren, ob noch genug Flüssigkeit vorhanden ist. Ansonsten etwas Brühe nachgießen. Bei 180-190 Grad circa eine Stunde garen. Die Kartoffelstücke sollten weich und die Oberfläche appetitlich golden gebräunt sein.

Anrichten

Je nach Anlass als Beilage zu Fleisch oder Fisch reichen oder als Hauptgericht mit einem grünen Salat servieren.

Informationen zur Sendung vom 13.03.2026

Bäckerinkartoffeln

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Der Einkauf

750 g Kartoffeln zu 0,80 Euro; 100 g Zwiebeln zu 0,20 Euro; 250 ml Brühe zu 2,50 Euro; 2 Knoblauchzehen zu 0,10 Euro; 2-3 Thymianzweige, Muskat, Lorbeerblätter, Salz und Pfeffer pauschal zu 0,20 Euro; Gänseschmalz oder Butter zu 0,25 Euro; 150 g Speckwürfel zu 1,50 Euro.

Pro Portion als Hauptgericht 1,38 Euro.

Pro Portion als Beilage 0,92 Euro.

In Gemüsebrühe geschmort und ohne Speckzugabe werden beide Portionen noch preiswerter.

Fleischbrühe kochen

Zutaten

500 g Hähnchenflügel oder 1-2 Beinscheiben
100 g Karotten
100 g Lauch am Stück
100 g Sellerie
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
3 Thymianzweige
2 Lorbeerblätter
5 Wacholderbeeren
2 Nelken
5 Pimentkörner
1 EL Sojasauce
Salz

Zubereitung

Das Fleisch in einen passenden Topf legen. Möhren, Knoblauch und Sellerie in großen Stücken zugeben. Mit Thymian, Nelken, Lorbeerblättern, Piment, Wacholder, Sojasauce und etwas Salz würzen. Alles mit Wasser auffüllen, bis Gemüse und Fleisch gut bedeckt sind.

Die Zwiebeln abwaschen, halbieren und die Schnittflächen in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Zwiebel mit Schale und einem Stück Lauch ins Kochwasser gegeben. Alles circa eineinhalb bis zwei Stunden sanft köcheln lassen. Schaum, der sich anfänglich bildet, wird mit einer Lochkelle abgeschöpft. Die Brühe für die Bäckerinkartoffeln durch ein Sieb passieren und circa 300 Milliliter abschöpfen. Die restliche Brühe, das Gemüse und das

Informationen zur Sendung vom 13.03.2026

Bäckerinkartoffeln

Von Ulla Scholz

gekochte Fleisch zu einem anderen Gericht – zum Beispiel zu einem Gemüseeintopf – weiterverarbeiten.

Bäckerinkartoffeln mit Brühe, brauner Sauce oder vegetarisch?

Bäckerinkartoffeln wurden früher von Region zu Region und Familie zu Familie immer etwas anders zubereitet. So sind Rezepte überliefert, wo die Kartoffelscheiben in einer braunen Sauce gebacken werden. Das schmeckt besonders aromatisch, macht aber etwas Arbeit, da dafür vorher Knochen und Gemüse im Backofen kräftig geröstet werden, bevor mit Brühe aufgegossen wird.

Wer kein Fleisch mag, gießt Gemüsebrühe an. Die vorher auch selbst kochen, damit das Kartoffelgericht nicht nach Brühwürfel und Fertigwürze schmeckt.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!