

Kartoffellaibchen



Für die Laibchen **mehlige Kartoffeln** (ca 1kg) im Druckkochtopf 10-15 min kochen, schälen und dann durch die Kartoffelpresse drücken (wenn so etwas nicht vorhanden ist, dann Stampfer nehmen oder mit Gabel zerdrücken). Zu dieser Masse nun **Mehl** hinzufügen (ca 1/8 -1/4 l), ordentlich **salzen, pfeffern** und mit weiteren Gewürzen und Kräutern nach Lust und Laune würzen. **Muskatnuss** passt z. B. sehr gut und auch frische **Petersilie**.

Aus diesem Teig Laibchen formen, in der Pfanne kurz auf beiden Seiten anbraten und mit frischem grünen Salat servieren.

Kartoffelsuppe



Nach Belieben **Zwiebel** und **Knoblauch** schälen, klein schneiden und in wenig Fett anbraten. Währenddessen **Kartoffeln** schälen (bei Bio-Erpfis nicht notwendig) und in Scheiben oder Würfel schneiden. Wenn Zwiebel und Knoblauch etwas Farbe haben, Kartoffeln dazugeben, kurz mitrösten und dann mit Wasser aufgießen.

Gewürzt wird mit **Salz**, **Pfeffer** (viiiiiel) **Majoran** und wer Lust hat, kann noch Lorbeerblatt und Liebstöckl dazugeben. Im Druckkochtopf 5 Minuten, ohne Druck 15 Minuten köcheln lassen und danach nach Bedarf binden („Fixeinbrenn“ selbstgemacht oder Biokartoffelpüreepulver). Wer will, kann noch mit Sojacuisine oder Sojarahm verfeinern („auffetten“).