

# ALLES KNOLLE

Das Kochbuch



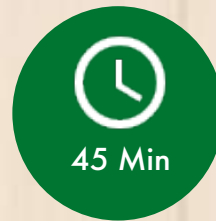
Hof Dahlhoff

## Zutaten

- 1000 g Porree
- 400 g mehlig Kartoffeln
- 1 gelbe Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 15 g Butter
- 200 g Sahne
- 50 g Schmand
- 200 g Milch
- 2 Eier
- 1 Prise Muskatnuss
- 1/2 TL Gemüsebrühpulver
- 250 g Bergkäse, alt
- Salz und Pfeffer



# KARTOFFEL AUFLAUF



Rezept von Hof Dahlhoff

## Zubereitung

1. Heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor.
2. Reinige den Porree, halbiere ihn und schneide sie dünn in Scheiben.
3. Schäle die Kartoffeln und schneide sie in Scheiben ca. 0,5 cm.
4. Die Zwiebel würfeln, den Knoblauch klein schneiden. Würfle den Käse.
5. Gare die Lauchstangen für ca. 20 Min vor.
6. Dünste nun die Zwiebeln und den Knoblauch in der Butter an.
7. Füge nun alle übrigen Zutaten bis auf den Käse hinzu.
8. Lasse alles bei mittlerer Hitze köcheln.
9. Nehme eine Auflaufform, fette diese leicht mit etwas Öl und schichte nun die Kartoffel- und die Porreescheiben mit den Käsewürfeln abwechseln in der Form.
10. Gieße nun die Sauce darüber und streue oben auf noch etwas Käse.
11. Schiebe die Form für ca. 40 Min in den Ofen.

## Zutaten

- 2 Kg Kartoffeln
- 4 Eier
- 2 EL Semmelmehl oder Haferflocken
- 2 Große Zwiebeln
- 2 TL Pariser Pfeffer oder ½ TL weißer Pfeffer
- 1 TL Paprika edelsüß
- ½ TL Muskat
- 1 ½ TL Salz
- 1/8 L süße Sahne



# REIBEPLÄTZCHEN



Rezept von Hof Crone

## Zubereitung

1. Kartoffeln fein reiben.
2. Zwiebeln in feine Würfel schneiden.
3. Alles gut zu einem glatten Teig vermengen.
4. In Rapsöl knusprig braten.
5. Dazu passen Apfelmus, Rübenkraut oder ein Kräuterdip.



# KARTOFFELSUPPE

---



## Zutaten

- 4 Dicke Kartoffeln
- 1 kleine Porree Stange
- 1 Möhre
- 1 EL Butter
- 1 L Gemüsebrühe
- ¼ L Sahne
- 1-2 Scheiben Lachs
- Salz und Pfeffer

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln und das Gemüse in Würfel schneiden und in der Butter andünsten
2. Mit der Brühe auffüllen und 20 Minuten kochen lassen.
3. Die Suppe mit dem Passierstab pürieren.
4. 1/8 L Sahne hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Den Lachs in Streifen schneiden und zur Suppe geben.
6. Lösche alles mit der Gemüsebrühe ab und lasse alles ca. 30 Min köcheln.
7. Die Suppe in Tassen geben.
8. Den Rest der Sahne steif schlagen und als Häubchen auf die Suppe geben.
9. Evtl. mit Kresse oder Schnittlauch bestreuen.

## Zutaten

- 500g Kartoffeln
- 500g Steckrüben
- 4 EL Rapsöl
- 2 EL Zucker
- ¾ L Wasser
- Salz Kümmel und Majoran



# KARTOFFEL EINTOPF



4 Personen



60 Min



Einfach

## Zubereitung

1. Scheide die Kartoffeln und Steckrüben jeweils in 1cm große Würfel.
2. Dünste die Steckrüben in Öl und Zucker kurz an gib die Kartoffeln dazu und füll das ganze mit dem Wasser auf.
3. Ca 20-30 Min gardünsten.
4. Mit Salz Kümmel und Majoran würzen.

Rezept von Hof Crone

## Zutaten

- 4 Große Kartoffel
- 1 Paprika
- 1 Bund Radieschen
- 1 Salatgurke Vesper
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Petersilie
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 350 g Magerquark
- 150 g Creme Fraiche
- 30 g Rapsöl
- 1/2 TL Kräutersalz
- Etwas Zitronensaft
- 1/2 TL Agavendicksaft
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl



# OFENKARTOFFEL



## Zubereitung

1. Heize den Backofen auf 180° C Umluft vor.
2. Reinige die Kartoffeln und pinsele sie mit Olivenöl ein.
3. Wickle die Kartoffeln jeweils einzeln in Alufolie und lege sie auf das Backfenrost.
4. Backe sie für 50 Min und prüfe mit einer Gabel, ob die Kartoffel durch ist.
5. Würfle die Paprika, die Radieschen und die Gurke und schneide den Schnittlauch, die Petersilie, die Zwiebel und den Knoblauch klein.
6. Vermenge den Quark mit den Zwiebeln, Knoblauch, Creme Fraiche, Rapsöl, Kräutersalz sowie Zitronensaft und Agavendicksaft. Füge nun die klein geschnittenen Kräuter und Gemüse hinzu und menge sie unter. Würze alles mit Pfeffer und Salz nach.
7. Hole die Kartoffeln aus dem Ofen und schneide sie ein.
8. Schneide die Frühlingszwiebeln klein und gib sie zusammen mit dem Kräuterquark auf die Kartoffeln. Fertig!

Rezept von Hof Dahlhoff

# KARTOFFEL-RINDERGULASCH EINTOPF



## Zutaten

- 500 g Rindergulasch
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehe
- 200 g Möhren
- 5 g Tomatenmark
- 40 g Olivenöl
- 1 Ei Schmand
- 1 EL Mehl
- 450 g Kartoffeln, festkochend (Annabelle, Cilena)
- 450 g Rinderfond
- 1 TL Paprika, rosenscharf
- 1 TL Majoran
- 1 EL Öl
- Salz und Pfeffer

## Zubereitung

1. Brate das Gulasch in einem Topf an und würze es mit Salz und Pfeffer.
2. Schneide die Zwiebeln, den Knoblauch und die Möhren klein.
3. Gib sie zum Gulasch in den Topf und füge noch das Tomatenmark und das Olivenöl hinzu.
4. Lasse alles bei mittlerer Hitze köcheln.
5. Verrühre das Mehl mit dem Schmand und gib es zusammen mit den Kartoffeln, dem Fond, den restlichen Gewürzen und etwas Salz in den Topf.
6. Lasse alles gut 40 Min köcheln.
7. Fertig!



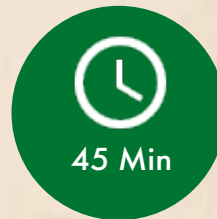


## Zutaten

- 1000 g Kartoffeln, mehlig
- 600 g Wasser
- 1 Ei
- 250 g Mehl
- 200 g Spinat
- 2 gelbe Zwiebeln
- 1 Pck. Chorizo Griller
- 1 Paprika, rot
- 1/2 EL  
Gemüsebrühpulver
- 150 g Cherrytomaten
- 30 g Olivenöl
- 300 g Wasser
- 200 g Kochsahne
- 3 Ei Mehl
- 100 g Parmesan
- Salz und Pfeffer



# GNOCHI MIT CHORIZO



## Zubereitung

1. Schäle die Kartoffeln und koche sie, bis sie gar sind. Presse sie anschließend durch eine Kartoffelpresse.
2. Verknete nun die Kartoffelmasse mit dem Ei, Mehl und etwas Salz. Forme daraus zwei längliche Rollen von ca. 2,5 cm und schneide 2 cm große Stücke ab. Gib etwas Mehl darauf und drücke sie mit einer Gabel leicht ein.
3. Bringe nun etwas gesalzenes Wasser zum Kochen und gib die geformten Gnocchi bei. Schöpfe die gegarten Gnocchi von der Oberfläche ab.
4. Brate nun die Chorizo in einer Pfanne oder auf dem Grill an und halte sie warm. Schneide die Zwiebeln und Paprika klein. Dünste die Zwiebeln und die Paprika in einer Pfanne an.
5. Mit Wasser und Sahne ablöschen und mit dem Gemüsebrühpulver würzen. 5 Min köcheln lassen und dann Spinat und die Cherrytomaten hinzufügen.
6. Binde alles mit dem Mehl, das du vorher in etwas kaltem Wasser anrührst.
7. Erwärme die Gnocchi darin und serviere alles zusammen mit den Würstchen.

Rezept von Hof Dahlhoff

## Zutaten

- 400 g geschälte und gekochte Kartoffeln
- 4 EL Paniermehl
- 50 g Speck
- 100 g geriebenen Käse
- 1 EL kleingehackte Petersilie
- Salz und Pfeffer
- 4 Eigelb
- Paniermehl zum Bestreuen



# GEFÜLLTE KARTOFFELN



## Zubereitung

1. Zerstampfe die Kartoffeln und vermische sie mit dem Paniermehl, dem Speck, etwa der Hälfte vom Käse sowie der Petersilie und schmecke das Ganze mit Salz und Pfeffer ab. Forme dann vier Fladen aus der Kartoffelmasse und bestreue sie mit etwas Paniermehl.
2. Drücke mithilfe eines kleinen Glases eine Mulde in jeden Fladen.
3. Verteile den restlichen Käse auf die Mulden und gib in jede ein Eigelb. Backe das Ganze dann anschließend für 15 Minuten bei 180 °C Umluft – fertig sind die gefüllten Kartoffelnester.

Rezept von Hof Freisendorf



# KOHLRABI - KARTOFFEL GRATIN

---



## Zutaten

- 500g Kartoffel
- 500g Kohlrabi
- 2-3 Zwiebeln
- 500g Gehacktes
- Für die Sauce:
- 200g geriebener Emmentaler
- ¼ l Milch
- 1/8 l Sahne
- 2 Eier
- 20g Butter
- Salz, Pfeffer, Paprika pulver
- Semmelbrösel

## Zubereitung

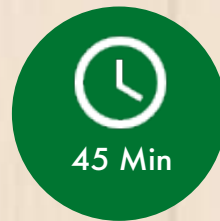
1. Kartoffeln vorkochen und in schein schneiden.
2. Kohlrabi in Streifen schneiden und vorgaren.
3. Zwiebeln in Streifen schneiden.
4. Kohlrabi, Kartoffeln, Zwiebeln und Gehacktes lagenweise in eine gefettete Auflaufform schichten und mit dem Verrührten übergießen.
5. Im Backofen bei 200 Grad bei 45-60 Minuten backen.

## Zutaten

- Für die Bällchen:
- 400 g geschälte, gekochte Kartoffeln
- 50 g gewürfelte Zwiebeln
- 180 g Semmelbrösel
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Kreuzkümmel
- 1 EL frischen, gehackten Koriander
- 1/2 TL geriebenen Ingwer
- 1 EL Mehl
- 1 EL Chiliflocken
- Öl zum Braten
- Für den Dip:
- 100 g Naturjoghurt
- 1 EL frischen, gehackten Koriander
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 3 EL Mayonnaise



# KARTOFFEL BÄLLCHEN



## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200°C vorheizen.
2. Die Zucchini waschen, der Länge nach einmal mittig durchschneiden, aushöhlen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Das Innere der Zucchini in kleine Würfel schneiden. Die Paprika durchschneiden, entkernen und ebenfalls klein würfeln. Die Pilze säubern und mit einem Pilzschneider in Scheiben schneiden. Nun die Pilze in der Pfanne kurz anbraten, den Frischkäse und etwas Milch dazugeben und verrühren. Die Zucchini- und Paprikawürfel hinzugeben, mischen und alles schmoren lassen, bis die Soße leicht sämig ist. Gelegentlich umrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Mischung auf die Zucchini-Hälften verteilen und mit dem Gouda und Parmesan bestreuen.
4. Alles ca. 25 Minuten im Ofen backen.

Rezept von Hof Freisendorf

## Zutaten

- Ca. 1kg Kartoffeln
- 1 Zucchini
- 1 Zwiebel
- 500g Pilze
- 1 Aubergine
- 2-3 Möhren
- 200g Kirschtomaten
- 2 Paprika



# OFEN GEMÜSE



4 Personen



60 Min



Einfach

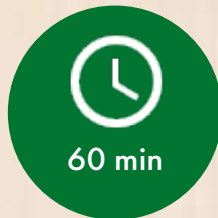
## Zubereitung

1. Alles in fingerbreite Würfel schneiden und in einer Schüssel mit Balsamico Essig, Distelöl, Salz, Pfeffer und Estragon würzen. Kräftig durchmischen und mit der Hand auf das Backblech geben. (Nicht den ganzen Sud mit dazugeben, sonst wird das Gemüse nicht knusprig!)
2. Das Ganze ca 45min bei 180 Grad Umluft backen.
3. Dazu schmeckt sehr gut Gegrilltes oder Lachs.

Rezept von Hof Vinnemann

# SCHWEDISCHE OFENKARTOFFELN

---



## Zutaten

- Ca. 1,5kg mittelgroße Kartoffeln
- 1 Bund Dill
- 2-3 EL Öl, Salz, Pfeffer
- 150g Käse (je nach Geschmack: Emmentaler, Greyerzer- oder für die, die es mild mögen: Gouda)
- 150g Saure Sahne
- 200g Schlagsahne

## Zubereitung

1. Kartoffeln gründlich abbürsten (schälen geht natürlich auch) und auf einem Löffel dicht an dicht dünn einschneiden (aber nicht durchschneiden!)
2. Eine feuerfeste Form mit Öl ausstreichen und Kartoffeln mit den Einschnitten nach oben in die Form setzen. Mit Salz bestreuen und mit restlichem Öl beträufeln (wirklich nicht zu viel! Die Kartoffeln dürfen nicht in Öl schwimmen, sonst werden sie pappig.) Das ganze 20min im Backofen bei ca 160 Grad Umluft backen.
3. Käse fein reiben.
4. Sahne und Saure Sahne verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Das ganze über die Kartoffeln gießen und den Käse darüber streuen.
5. Das ganze weitere 40min backen und zum Schluss mit etwas gehacktem Dill garnieren.
6. Schmeckt gut zu Fisch!





## Zutaten

- 500g Corned Beef
- 3 Große Zwiebeln
- 1,5kg Kartoffeln
- Lorbeerblätter
- Zwiebelschmalz
- Milch



# LABSKAUS



## Zubereitung

1. Corned Beef mit Zwiebeln anbraten, Lorbeerblätter anschließend zugeben und ziehen lassen.
2. Währenddessen Kartoffeln schälen und kochen. Stampfen, nochmal mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Lorbeer aus dem Corned Beef entfernen, zu den gestampften Kartoffeln geben. Alles mit ein bisschen Milch vermengen. Einen Stich Zwiebelschmalz unterrühren.
3. Spiegeleier, Saure Gurken und Rote Beete als Beilage runden das Gericht ab.

Rezept von Hof Vinnemann

Das Kochbuch ist in Zusammenarbeit mit folgenden Höfen entstanden:

## Hof Crone



Hof Crone  
Dössel 1  
58791 Werdohl

02392 2227  
post@hof-crone.de  
www.hof-crone.de

## Hof Dahlhoff



Hof Dahlhoff  
Burgstr. 5  
58730 Fröndenberg

0160 91047760  
info@landwirt-sebastian-becker.de  
www.hof-dahlhoff.de

## Hof Freisendorf



Hof Freisendorf  
Im Dorf 29  
44532 Lünen

02306 43843  
friedhardtfreisendorf@web.de  
www.hof-freisendorf.de

## Hof Vinnemann



Hof Vinnemann  
Zur Schafsbrücke 22  
59399 Olfen

02595 / 223  
info@hof-vinnemann.de  
www.hof-vinnemann.de

Copyright: Alle Texte und Bilder unterliegen einem allgemeinen Urheberrecht. Die auszugsweise Weitergabe von Texten und/oder Bildern aus dieser PDF in analoger (Print) oder digitaler Form ist untersagt. Sie dürfen aber gern die gesamte Datei, komplett analog oder digital weiter geben. Für die Inhalte dieses e-Book kann keine Haftung übernommen werden. Die Daten sind nach bestem Wissen und Gewissen zusammengestellt. Bildrechte: Hof Crone, Hof Dahlhoff, Hof Vinnemann, Hof Freisendorf, Studio Steinhoff, Adobe Stock - kab-vision, Dar1930, juefraphoto, Fischer Food Design, VICUSCHKA, voltan, annabel2012, mizina, marysckin, azurita, ricka\_kinamoto, O.B., HLPhoto, Carmen Steiner, karepa, lilechka75, Sea Wave, petrrogoskov, iullia\_n, juefraphoto, M.studio



Hof Dahlhoff

Unsere Kochbücher



QR Code scannen und kostenlos das Kochbuch downloaden

# KOMM UNS BESUCHEN!

## Anfahrt

Hof Dahlhoff  
Burgstr. 5  
58730 Fröndenberg



## Kontakt

0160 91047760  
info@landwirt-sebastian-becker.de  
www.hof-dahlhoff.de

