



## „Hoagsottene“ – rustikal royal

Menge	Zutaten
1 kg	Frühkartoffel/festkochend
2 Stck	Lorbeerblätter
1 EL	Kümmel
Prise	Salz und Pfeffer
	<i>für das Dip:</i>
1 Bund	verschiedene, frische Kräuter
150 g	Sauerrahm
50 g	Topfen (Quark)
1 EL	Olivenöl
	Speckwürfel
	<i>für den Hauch „Royal“:</i>
	Verschiedene Käsesorten
	Salami zb. Hirschsalami
	Radiesschen
	Paprika
	echte Bauernbutter
	<i>und alles was euch so schmeckt</i>

---

### Zubereitung:

1. Wenn du Pellkartoffeln kochst, bleibt die Schale dran (so bleiben auch mehr Vitamine erhalten) – du kannst sie sogar, so wie ich, mit der Schale essen.  
Kartoffeln samt der Haut vor dem Kochen gründlich waschen (z.B. mit der rauen Seite eines Schwamms)
2. Gesäuberte Erdapfel in einen Kochtopf geben, mit kaltem Wasser übergießen, bis sie knapp bedeckt sind.  
Etwas salzen, Lorbeerblatt und Kümmel dazugeben. Aufkochen und zugedeckt ca. 20-30 Minuten garen.
3. Während die "Hoagsottenen" kochen, kannst du schon den Kräuterdip vorbereiten.  
Zuerst die Speckwürfel anbraten und beiseitelegen. Zwiebel und Knoblauch schälen, feinhacken, in eine Schale geben und mit heißem Wasser übergießen – ca .5 Minuten ziehen lassen (das mache ich damit, die Schärfe nicht so intensiv ist – ist aber Geschmackssache).  
Kräuter waschen, trockentupfen und feinhacken. Den Sauerrahm und den Quark glattrühren, Speck, Kräuter und Gewürze wie Salz, Pfeffer, Muskatnuss unterheben. Zwiebel und Knoblauch



abseihen und auch daruntermischen.

Alles zusammen im Kühlschrank ziehen lassen bis die Kartoffeln fertig sind.

4. Du kannst inzwischen auch ein schönes Holzbrett anrichten - mit Käse, Radieschen, Salami und was dir noch so schmeckt.
5. Mache zwischendurch bei Kartoffeln immer die Garprobe:  
Stich mit einem Messer in die Kartoffeln. Wenn sie wie Butter runterrutschen, sind sie fertig.  
Danach das Wasser über dem Waschbecken abgießen.
6. Jetzt kann das Pellen beginnen!  
Das geht am einfachsten, wenn die Kartoffeln noch warm sind. Einfach mit einer Gabel oder, wer genug Hornhaut auf dem Fingern hat, festhalten und die Schale mit einem kleinen Küchenmesser abziehen. Nach Belieben mit Butter, Salz, Speck oder Kräuterdip schlemmen!

***Das war mein Rezept für das kleine Glück!***

***Ich wünsche Euch guten Appetit und lasst es mich unbedingt wissen, wie es euch geschmeckt hat!  
Schreibt mir auch, auf welche andere Art ihr die Kartoffeln zubereitet.***

***Liebe Grüße eure Lucina***



## **Lucina's Tipps:**



Zum Pellkartoffeln-Kochen eignen sich am besten kleine, junge oder festkochende Kartoffeln.

Besondere Werkzeuge zum Pellen sind nicht notwendig.

Eine herkömmliche Gabel und ein kleines Küchenmesser reichen aus. Schon kann es losgehen!



*Ich wünsche euch gutes Gelingen und  
guten Appetit!!*

*Eure Lucina Cucina*

Rezept von Lucina-Cucina auf

<http://www.lucina-cucina.com/index.php/de/rezepte/vor-kurzem-auf-unserem-teller/hoagsottene-rustikal-royal/78>