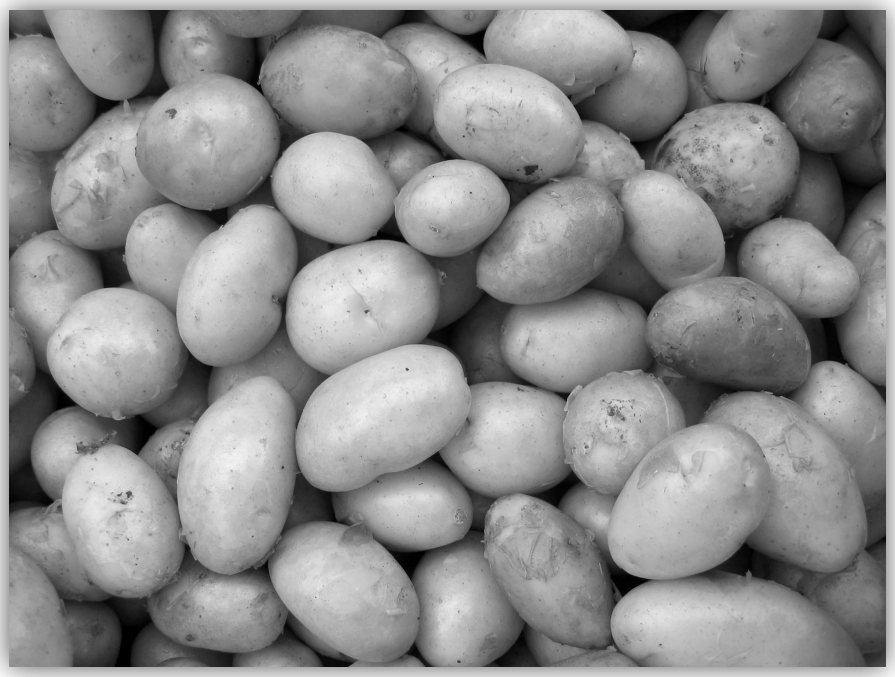
Kartoffel kaputt!

Ja aber: Hallo!
Ich möchte hier niemandem beleidigen und „Du hast wohl die Kartoffel kaputt!" an den Kopf werfen.
Ich möchte dir vielmehr zeigen, wie du leckere Kartoffeln im Ofen machen kannst. Und dies mit „kaputten" oder auch „zerquetschten" Kartoffeln.



Zu deinen kaputten Kartoffeln kannst du alles essen:

- Mayo
- Ketchup
- beides zusammen
- (Kräuter-) Quark
- einen Dip, welcher dir schmeckt …

Der Trick bei diesen Kartoffeln ist, dass du sie, brutal wie du sein kannst, einfach auf dem Backblech zerquetschen und plattmachen kannst. - Aber dazu mehr weiter unten.

Dies brauchst du für zwei Portionen *„Kartoffel kaputt":*

- ein Kilogramm Drillinge
- zwei bis vier Zehen Knoblauch
- acht Esslöffel Olivenöl

Was sind denn Drillinge, wo ich noch nicht einmal Zwillinge kenne, geschweige denn, kaputtmachen darf?

„Als Drillinge, auch Kleinsortierung oder Feldware genannt, bezeichnet man Kartoffeln einer speziellen Größensortierung, unabhängig von der Kartoffelsorte. Nach der Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für Speisekartoffeln von 1985 müssen Speisekartoffeln beim Inverkehrbringen nach der Größe sortiert sein." *Wikipedia*

Drillinge sind also kleine Kartoffeln. Das steht auch auf der Verpackung drauf und am besten nimmst du mehlig-kochende davon, dann sind sie, wenn sie fertig sind, am leckersten.

Wie lange dauert es, bis ich die Kartoffeln essen kann?
Du brauchst insgesamt ungefähr 45 Minuten bis zu einer Stunde.

Und wie mache ich jetzt kaputte Kartoffeln?

- Zuerst solltest du den Ofen (mit Hilfe deiner Eltern oder älteren Geschwister) auf 200 Grad Ober-/Unterhitze oder 180 Grad Umluft vorheizen.
- Die ungeschälten Kartoffeln müssen jetzt für zehn Minuten in gesalztem Wasser kochen. Lass diene Eltern oder (älteren) Geschwister ausprobieren, ob sie fertig sind und zwar, wenn man in sie widerstandslos mit einem Schälmesser hineinstechen kann.
- Während die Kartoffeln kochen, kannst du in Begleitung den Knoblauch kleinhacken und dann im Olivenöl kurz anbraten, ohne dass er zu dunkel wird!
- Jetzt das Öl getrennt vom Knoblauch (absieben oder rausfriemeln) für einen weiteren Schritt bereithalten.
- Jetzt könnten schon die Kartoffeln fertig sein!
- Bitte erstmal abtropfen und ein wenig abkühlen lassen!

Jetzt wird´s brutal und geht endlich los!

Denn jetzt werden die armen Kartoffeln nicht nur auf einem oder zwei Backblechen verteilt, sie werden auch zerquetscht!

Das Quetschen geht am besten mit einem Kartoffelstampfer. Wenn du aber keinen hast, kannst du auch eine breite Tasse oder vielleicht ein Marmeladenglas nehmen.

Hauptsache, es quetscht!

Am besten lässt du die armen Kartoffeln aber noch ein bis zwei Zentimeter dick! Sie sollten aber mindestens noch ein wenig zusammenhängend bleiben.

Jetzt kannst du noch mit einem Pinsel das bereitgestellte Öl auf den Kartoffeln verteilen.

Tipp:
Die Kartoffeln bitte erst salzen, wenn sie wieder aus dem Ofen kommen. - Wie bei allen gebackenen, gebratenen oder frittierten Kartoffeln gilt:
Immer erst am Schluss salzen, sonst werden sie nicht richtig knusprig!

- Ist alles soweit ok und die Kartoffeln meckern nicht? Dann für ungefähr 40 Minuten in den Ofen damit.
- Du solltest aber schon nach 20 Minuten das erste Mal in den Ofen schauen, wie die Kartoffeln ausschauen. – Je brauner, desto knuspriger! – Ausprobieren und wenn nötig, vielleicht auch mal von den Eltern wenden lassen (die Kartoffeln)!

Und? Fertig?

Jetzt kannst du die erlösten Kartoffeln (Vorsichtig: Heiß!) auf die Teller geben. Wenn du magst, kannst du auch den Knoblauch aus dem Öl drüberstreuen. Und salzen und pfeffern kannst du jetzt auch.

Mahlzeit!

Probier´s doch mal aus und sag uns, wie es dir geschmeckt hat!