

Zubereitungsarten von Kartoffeln (alphabetisch)

Zubereitungsart	Kurzbeschreibung
Aloo Tikki	Würzige, vegane Kartoffelfrikadellen aus Indien.
Annakartoffeln	Gebackene Kartoffelscheiben in Butter geschichtet.
Bäckerinkartoffeln	Mit Zwiebeln geschichtet und in Brühe gebacken.
Baked Potatoes	Ganze Ofenkartoffeln mit Butter oder Füllung serviert.
Berner Rösti	Grob geriebene Kartoffeln, in der Pfanne gebraten.
Berny-Kartoffeln	Kroketten mit Trüffel und Mandelsplittern frittiert.
Bouillonkartoffeln	In Gemüsebrühe gegarte Kartoffelwürfel.
Bratkartoffeln	Gebratene Scheiben mit Zwiebeln und Speck.
Chips (Pommes Chips)	Dünne, frittierte Kartoffelscheiben, knusprig gewürzt.
Dauphinoise-Gratin	Kartoffelgratin mit Milch, Sahne und Knoblauch.
Dauphinkartoffeln	Frittierte Kroketten aus Püree und Brandteig.
Dampfkartoffeln	Schonend im Dampf gegarte Kartoffeln.
Elsäßer Kartoffeln	Mit Speck und Zwiebeln gebratene Würfel.
Gefüllte Kartoffeln	Gebackene Kartoffeln mit Gemüse-, Käse- oder Fleischfüllung.
Gnocchi di Patate	Italienische Kartoffelklößchen, kurz gegart.
Gratinerter Kartoffelstock	Überbackenes Kartoffelpüree mit Käse und Butter.
Hash Browns	Amerikanische Kartoffelrösti zum Frühstück.
Hasselback-Kartoffeln	Fächerförmig eingeschnitten, goldbraun gebacken.
Herzogin-Kartoffeln	Püree-Rosetten, goldgelb gebacken.
Jacket Potatoes	Britische Ofenkartoffeln mit Füllung serviert.
Kartoffelauflauf	Geschichtete, gebackene Kartoffeln mit Käse.
Kartoffelbällchen vegan	Vegane Kartoffelbällchen aus Ofen oder Fritteuse.

Kartoffel-Burgerpatties	Pflanzliche Patties aus Kartoffeln und Gemüse.
Kartoffel-Emulsion	Cremige, aufgeschlagene Kartoffelcreme mit Öl.
Kartoffelgalette	Gebackene, goldene Kartoffelscheibe aus der Pfanne.
Kartoffel-Gemüse-Curry	Veganes Curry mit Kartoffeln und Kokosmilch.
Kartoffelgratin Savoyard	Mit Brühe und Knoblauch im Ofen gegart.
Kartoffelknödel	Klassische Klöße aus rohen oder gekochten Kartoffeln.
Kartoffelkrapfen	Gebackene oder frittierte Kartoffelbällchen mit Füllung.
Kartoffel-Kokos-Suppe	Cremige Suppe mit Kokosmilch und Kartoffeln.
Kartoffelpuffer (Latkes)	Geriebene Kartoffeln, knusprig gebraten.
Kartoffelpüree	Klassisches cremiges Püree mit Butter und Milch.
Kartoffelrösti modern	Rösti mit Kräutern oder Süßkartoffeln.
Kartoffelsalat	Klassischer Salat mit Brühe oder Mayonnaise.
Kartoffelsoufflé	Luftig gebackenes Kartoffelpüree im Ofen.
Kartoffelstock gratiniert	Überbackenes, cremiges Püreegericht.
Kartoffel-Taler	Gefüllte Taler aus Kartoffelmasse und Gemüse.
Kartoffelterrine	Geschichtete, kalt servierte Kartoffelterrine.
Kartoffelchips aus Schalen	Knuspriger Zero-Waste-Snack aus Kartoffelschalen.
Kroketten	Püree-Rollen paniert und frittiert.
Kronprinzessin-Kartoffeln	Frittierte Kugeln aus Püree und Brandteig.
Lyonnaise-Kartoffeln	Gebratene Scheiben mit karamellisierten Zwiebeln.
Lorettekartoffeln	Frittierte Kartoffel-Käse-Masse, knusprig außen.
Macaire-Kartoffeln	Gebratene Püree-Küchlein mit Kruste.
Maxime-Kartoffeln	Buttergebratene Kartoffelwürfel, goldbraun.
Mignonkartoffeln	Sehr feine, kurz frittierte Kartoffelstäbchen.
Neue Kartoffeln	Zarte Frühkartoffeln, in Butter geschwenkt.
Niedertemperatur-Kartoffeln	Langsam gegarte Kartoffeln bei 80–90 °C.

Nusskartoffeln	Kleine, runde, frittierte Kartoffelbällchen.
Ofenkartoffeln	Ganze, ungeschälte Kartoffeln im Ofen gebacken.
Ofenkartoffeln vegan	Mit pflanzlicher Sour Cream serviert.
Pariser Kartoffeln	Butterglacierte Kugeln, zart und glänzend.
Parmentier-Kartoffeln	Frittierte Kartoffelwürfel, klassisch französisch.
Patatas Bravas	Frittierte Kartoffeln mit scharfer Tomatensauce.
Pommes frites	Klassische, frittierte Kartoffelstäbchen.
Pommes Pont-Neuf	Dicke, doppelt frittierte Pommes aus Paris.
Pommes Sarladaises	In Entenfett gebratene Kartoffeln mit Knoblauch.
Pommes soufflées	Doppelt frittierte, aufgeblasene Kartoffelscheiben.
Pommes vapeur	Gedämpfte, zarte Kartoffeln als Beilage.
Pommes Anna	Gebackene Kartoffelschichten mit Butter.
Pommes dauphine	Frittierte Kartoffelbällchen aus Brandteig.
Pommes gaufrettes	Waffelförmig geschnittene, frittierte Kartoffeln.
Pommes noisettes	Kleine, runde, frittierte Kartoffelbällchen.
Pommes pailles	Feine, frittierte Kartoffelstreifen als Garnitur.
Pommes risolées	Gebratene Würfel mit goldener Kruste.
Pommes boulangères	Geschichtete Kartoffeln mit Brühe und Zwiebeln.
Pommes chateau	Tourniert und in Butter gebraten.
Pommes dauphinoise	Sahne-Kartoffelgratin, goldbraun gebacken.
Pommes en bouillon	In klarer Brühe gegarte Kartoffeln.
Pommes lyonnaise	Gebratene Scheiben mit Zwiebeln und Petersilie.
Pommes macaire	Gebratene Püree-Küchlein, außen knusprig.
Pommes noisettes	Frittierte, kleine Kartoffelbällchen.
Pommes vapeur	Schonend gedämpfte Kartoffeln.
Purple Potatoes	Violette Kartoffeln mit nussigem Geschmack.
Rahmkartoffeln	In Sahnesauce erhitzte Kartoffelscheiben.
Risolée-Kartoffeln	Würfelig geschnitten und in Butter gebraten.

Rösti (modern)	Schweizer Klassiker mit neuen Varianten.
Salzkartoffeln	In Salzwasser gekochte Kartoffeln.
Samosas	Frittierte Teigtaschen mit Kartoffelfüllung.
Smashed Potatoes	Zerdrückt und knusprig im Ofen gebacken.
Schlosskartoffeln	Tourniert, gekocht und in Butter gebraten.
Schmelzkartoffeln	Geschichtet und in Brühe weich gebacken.
Schaumkartoffeln	Luftiges, cremiges Kartoffelpüree mit Sahne.
Sous-vide-Kartoffeln	Im Vakuumbeutel gegarte Kartoffeln.
Stäbchenkartoffeln	Dünne, frittierte Kartoffelstäbchen.
Streichholzkartoffeln	Dünne, knusprige Frittierstäbchen.
Strohkartoffeln	Sehr feine, frittierte Julienne-Streifen.
Sweet Potato Fries	Süßkartoffelpommes, außen kross, innen weich.
Veganes Kartoffelgratin	Pflanzliches Gratin ohne Milchprodukte.
Veganes Kartoffelpüree	Püree mit pflanzlicher Milch und Öl.
Vitelotte-Gerichte	Violette Kartoffelgerichte mit Farbwirkung.
Waffelkartoffeln	Waffelförmige, knusprige Kartoffelchips.