



#WIRKOCHEN
KARTOFFELPUFFER MIT:

BISTRO
*Plaaaacek,
Chrupiący* ;)



Inhaltsverzeichnis

EINLEITUNG

S. 4

INTERVIEW MIT WIKTOR SKÓRA

S. 6

KARTOFFELPUFFER

S. 10

KARTOFFELPUFFER AUF ALTPOLNISCHE ART

S. 12

KARTOFFELPUFFER BZIKU GZIK

S. 14

KARTOFFELPUFFER AUF POLNISCHE ART

S. 16

ANTONINS KARTOFFELPUFFER

S. 18

BISTRO PLAAAACEK CHRUPIĄCY - DAS KARTOFFEL- KÖNIGREICH

VON AUSSEN KNUSPRIG,
VON INNEN LOCKER -
DIE KARTOFFELPUFFER
AUS DIESEM
RESTAURANT ZERGEHEN
AUF DER ZUNGE UND
WERDEN SO MANCHEM
FEINSCHMECKER IN
ERINNERUNG BLEIBEN.



Neiße/Nysa in der Woiwodschaft Oppeln – genau hier befindet sich das kleine, gemütliche Bistro, das sich auf Kartoffelpuffer und andere Kartoffelgerichte spezialisiert hat. Besitzer Marek Krupowicz nennt es gern „Kartoffelbotschaft“. Die Bezeichnung mag ein bisschen hochgegriffen erscheinen, doch wer erst einmal eines der Gerichte probiert hat, weiß, es ist vollkommen berechtigt.

Dass die Stadt Neiße/Nysa Standort für dieses besondere Bistro sein würde, hätte sein Besitzer selbst nicht gedacht. Denn der unternehmungslustige Marek Krupowicz hat das Land an der Weichsel kreuz und quer bereist. Schließlich aber ist er in seine Heimat Neiße/Nysa zurückgekehrt. Zuerst hat er eine Weledie Bar „Krupniok“ geführt – bis er durch eine schwere Erkrankung den Boden unter den Füßen verliert. Als er schon fest davon überzeugt ist, dass es keine Hoffnung mehr gibt, weiter in der Gastronomie tätig zu sein, kommt Krupowicz wieder auf die Beine. Mit der Hilfe von Köchin Magda Gessler und der Kochshow „Kuchenne Rewolucje“ („Küchenrevolutionen“), die das Potenzial der Kartoffelpuffer erkennen, entsteht das Bistro „Plaaaacek Chrupiacy“.

WIESO KARTOFFELPUFFER?

Wiktor Skóra, Besitzer: Weil es nichts Besse- res auf der Welt gibt, als gute, knusprige und innen lockere Kartof- felpuffer. Jeder von uns kann sich an den Geschmack der Kartof- felpuffer erinnern, die unsere Oma gemacht hat – ein Gericht, das ohne großen Aufwand gemacht wurde.

SIE SIND ALSO ETWAS BESONDERES?

WS: Die Vorbereitung von Kartoffelpuffern ist nicht so einfach, wie es scheint. Aus- schlaggebend im gan- zen Prozess sind die richtigen Kartoffeln, die Eier, das Mehl, und die Brattemperatur. Auch

die Pfanne ist enorm wichtig! Die Suche nach den perfekten Zutaten war nicht einfach. Zum Glück gibt es in der Oppelner Woiwodschaft Kartoffeln von hervor- ragender Qualität.

WAS MACHT IHRE KARTOFFELPUF- FER SO AUSERGE- WÖHNLICH?

WS: Unsere Kartoffel- puffer sind einfach authentisch. In den heutigen Zeiten nehmen viele Menschen den kürzeren Weg, was damit endet, dass sie mäßige Produkte in eine schöne Packung legen und sie dann verkaufen. Bei uns ist das anders.

VIELE MENSCHEN GLAUBEN, DASS MAN

**KARTOFFELPUFFER
MIT SAHNE ODER
ZUCKER SERVIERT.**
WS: Bei den Kartoffel- puffern gibt es keine

geschmacklichen Be- grenzungen, obwohl ich zugeben muss, dass viele Menschen in der Mentalität der vergan- genen Zeiten stecken



Daniela Chodowieckiego 9
48-300 Nysa



Wir sprechen auch Englisch



Mo. 12:00-18:00
Di. 12:00-20:00
Mi. 12:00-20:00
Do. 12:00-19:00
Fr. 12:00-22:00
Sa. 12:00-21:00
So. 12:00-18:00



Parkplatz vor dem Eingang
Barrierefrei



KARTOFFELPUFFER

sind in Polen sehr beliebt. Sie machten eine rasante Karriere in den 50er Jahren und waren aus dem Menü einer guten Milchbar nicht mehr wegzudenken. Kartoffelpuffer sind günstig, schnell und einfach zuzubereiten und vor allem lecker – kein Wunder, dass sie so populär geworden sind. Die Kartoffeln kamen im 16. Jahrhundert dank König Johann III. Sobieski nach Polen.

geblieben sind, als man Kartoffelpuffer nur mit saurer Sahne oder Zucker aß. Unser Restaurant ist ein gutes Beispiel dafür, dass die Kartoffelpuffer nur der Anfang sind. Wie wir sie servieren, hängt von unserer Fantasie ab.

gebot für Kinder.

WAS FINDEN WIR NOCH IM MENÜ?

WS: Im Bistro „Plaaaaacek Chrupiacy“ bieten wir nicht nur Kartoffelpuffer an. Dieser Ort ist vielmehr eine Botschaft der Kartoffel, in der man Kartoffeln auf unterschiedlichste Weise probieren kann. Zum Beispiel die Creme-

suppe aus weißem Gemüse, gekocht auf Rindschwänzen mit geräuchertem Speck.

IM BISTRO HERRSCHT EINE HERZLICHE UND FAMILIÄRE ATMOSPHÄRE, MAN FÜHLT SICH HIER WIE ZU HAUSE. AUCH DANK DER INNENGESTALTUNG.



WIRD DIESE IDEE AUCH AUF DIE PRODUKTE ÜBERTRAGEN, DIE SIE VERWENDEN? KOMMEN SIE VON LOKALEN ZULIEFERERN?

WS: Auf jeden Fall. Um beispielsweise die Pilzsoße vorzubereiten, kaufen wir jeden Morgen frische Pilze, die im Wald gesammelt wurden. In unsere Soße kommen Maronenpilze, Steinpilze, Champignons und die unverwechselbare Schlagsahne aus einer lokalen Molkerei. Auch die Kartoffeln sind von hier.

KANN MAN SICH IN DIE KARTOFFELPUFFER SO RICHTIG VERLIEBEN?

WS: Bestimmt. Wir haben einige Stammgäste, die alles für unsere Kartoffelpuffer tun würden. Bei manchen haben wir die Essgewohnheiten auf den Kopf gestellt: und sie quasi monopoliert. Jetzt platziieren sich unsere Kartoffelpuffer ganz oben auf ihrer Liste der Lieblings- speisen.

KAM SCHON DER BERÜHMTE KARTOFFELPUFFER- FEINSCHMECKER JOHNNY BRAVOBEI IHNEN VORBEI?

WS: Noch nicht, aber ich sah ihn schon, als er sich als Hecke verkleidet hinter dem Baum versteckt hatte. Er wird bestimmt bald angreifen.

Kartoffelpuffer

Basis für weitere Kochrezepte



für 2 Personen

ZUTATEN

6 mittelgroße Kartoffeln
1 Ei
3 Löffel Mehl
2 Löffel Sahne
Salz
Pfeffer
Öl

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln schälen und auf einer Reibe mit mittelgroßen Löchern reiben.
2. Dazu Salz und Pfeffer geben und danach mit Ei und Sahne mischen.
3. Warten, bis die Kartoffeln das Wasser ablassen. Einen Teil davon abgießen.
4. Dazu Mehl geben und mischen.
5. Pfannkuchen in stark erhitztem Öl braten.



ZUTATEN

40 g frische oder gefrorene Maronenpilze

40 g frische oder gefrorene Steinpilze

100 g Champignons

200 ml Schlagrahm

½ Zwiebel

Mehl für Mehlschwitze

Prise grob gemahlenen Pfeffer

Prise Salz

Plaaaacek Chrupiący Kartoffelpuffer auf altpolnische Art



für 2 Personen

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel auf heißem Öl leicht anbraten.

2. Champignons in kleine Scheiben schneiden, zur Zwiebel geben und anbraten, bis sie Wasser freisetzen.

3. Waldpilze waschen und in 8 Stücke schneiden, zu den Pilzen geben und so lange braten, bis sie Wasser freisetzen.

4. Alles aufkochen lassen, Sahnerahm dazu geben und so viel Wasser dazugeben, bis die Pilze komplett bedeckt sind.

5. Alles aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Mehlschwitze vorbereiten. Dafür ein Löffel Mehl mit ein wenig Wasser mischen. Die fertige Mehlschwitze zu der kochenden Soße geben, mischen und aufkochen.



Kartoffelpuffer Bziku Szik



ZUTATEN

40 g Magerquark

150 g Hüttenkäse

frischer Dill

2 Steckzwiebeln

Gemahlener Kreuzkümmel

1 Teelöffel Schlagrahm

Salz

Pfeffer

VORBEREITUNG

1. Magerquark 2 Mal mahlen. Dazu Hüttenkäse und ein wenig Schlagrahm geben.
2. Dill und Steckzwiebeln hacken, zu dem Rest geben und mischen.
3. Alles mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer abschmecken.



ZUTATEN

200g Gulaschfleisch
(z.B. Nackenfleisch)

½ Packung süßer Paprika
(10g)

½ Packung süßer,
geräucherter Paprika (10g)

½ Zwiebel

Salz

Pfeffer

Mehl für Mehlschwitze

Öl für Mehlschwitze

Plaaaacek Chrupiący
**Kartoffelpuffer
auf polnische
Art**

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel goldbraun
anbraten.

2. Fleisch in kleine Würfel
schneiden, zur Zwiebel
geben und so lange bei
großer Hitze anbraten

3. Süße und geräucherte
Paprika auf Schmalz in
einer anderen Pfanne
anbraten.

4. Sobald das Wasser vom
Fleisch verdunstet, die
zuvor gebratene Paprika
dazugeben und so lange
braten, bis es anfängt
leicht am Topfboden zu
kleben.

5. Das Fleisch mit
Wasser bedecken und
aufkochen.

6. Dunkle Mehlschwitze
zubereiten. Dafür Mehl
in Öl in einer anderen
Pfanne braten. So
lange rühren, bis eine
einheitliche Masse
entsteht.

7. Die Mehlschwitze zum
Fleisch geben und
mischen.



Plaaaacek Chrupiący

Antonins Kartoffelpuffer



für 2 Personen



ZUTATEN

40 g Äpfel

1/2 Packung kandierter
Orangenschale (ca. 50 g)

Zucker

Zimt

½ Tafel dunkler Schokolade
90%

ZUBEREITUNG

1. Äpfel schälen, auf
einer Reibe mit kleinen
Löchern reiben und
anbraten, bis das
Wasser verdunstet.

2. Eine Prise
Zucker, kandierte
Orangenschale und
zerbröckelte dunkle
Schokolade dazugeben
und mischen.





DAS E-BOOK ENTSTAND
IN ZUSAMMENARBEIT MIT

POLEN
Journal.de