

Mach 'Kumpir' aus deiner Ofenkartoffel - 14 köstliche Rezepte



Füllung rein, glücklich sein! Unter diesem Motto genießen Kartoffelliebhaber in der Türkei die gelbe Knolle am liebsten. Wenn du an türkisches Fast-Food denkst, kommt dir spontan vermutlich als erstes der gute alte Döner in den Kopf. Kein Wunder, der hat sich in den letzten Jahren ja auch zu einem festen Bestandteil der deutschen Fast-Food-Kultur gemauert. Doch ich sage dir: Döner war gestern, heute gibt's *Kumpir Rezepte zum Nachmachen!* Hierzulande sind die gefüllten Ofenkartoffeln eher eine Rarität, dafür in der türkischen Esskultur umso beliebter. Und das vollkommen zu Recht!

Klar, auch wir Deutsche lieben Kartoffeln und kennen uns mit den gelben Erdäpfeln natürlich sehr gut aus. Auch die klassische Folienkartoffel mit Kräuterquark ist hierzulande nichts Neues. Kumpir allerdings heben die traditionelle Ofenkartoffel auf ein neues Genuss-Level:

Kumpir vs. Ofenkartoffel: Was ist der Unterschied?

Ursprünglich stammt die Kartoffel-Spezialität vom Balkan, wo sie traditionell in heißen Kohlen gebacken und mit Joghurt und Butter serviert wurden. Dann haben die Kumpir in der Türkei ein wahres „Geschmacks-Tuning“ erhalten und wurden zu echten Schlemmerknollen perfektioniert.

Mit 400 bis 450 Gramm sind traditionelle Kumpir wahre Kolosse – aber Kolosse voller Geschmack. **Traditionell werden die rohen Kartoffeln mit einer Gabel rundherum**

eingestochen, in Alufolie eingewickelt und in einem speziellen, dreistöckigen Ofen gebacken. In der unteren Etage werden sie heiß gegart, in den beiden oberen Stockwerken können sie nachziehen und warmgehalten werden. Eine Besonderheit bei der Zubereitung von Kumpir ist der Umgang mit dem Kartoffelinneren: **Die Kartoffel wird längs aufgeschnitten, das Innere mit einer Gabel etwas ausgekratzt, aufgelockert und mit Butter und meist mit geriebenem Käse vermischt.** Dieser cremige Kartoffelbrei ist die Grundlage guter Kumpir Rezepte.

Die Füllung: Das passt zur türkischen Ofenkartoffel

Mindestens genauso wichtig und Markenzeichen der türkischen Kartoffel: die Füllung! Denn erst durchs Füllen werden schlichte Ofenkartoffeln zu richtigen Charakterknollen und schnöde Folienkartoffeln zu wahren Kumpir.

Füllen darfst du ganz nach Lust und Laune: **Couscous, Gemüse, Feta, Rotkraut, gebratenes Fleisch, eingelegte Oliven oder getrocknete Tomaten.** Besonders cremig und lecker werden die riesigen Aromabomben mit verschiedenen **Saucen** on top. Mal mild mit **Quark**, mal würzig mit **Salsa** und **Sweet-Chilli-Sauce** oder noch besser, alles auf einmal. Auch hier herrscht absolute Narrenfreiheit. Ganz nach dem Motto: Hauptsache lecker!

So entstehen die verschiedensten Kreationen und gefüllte Prachtexemplare, die nur darauf warten, verputzt zu werden. Dabei heißt es, sich nach und nach vom mürben Rand der heiß dampfenden Kartoffel bis zum cremig, aromatischen Inneren vorzuarbeiten.

Kumpir im heimischen Backofen zubereiten

Na, ist dein Mund schon wässrig geworden? Wenn ja, habe ich eine gute Nachricht für dich: Du kannst dir die leckeren Kartoffeln ganz einfach im heimischen Ofen zubereiten. Ein original Kumpir-Ofen ist zwar toll, aber wirklich nicht nötig. Mit einem **normalen Backofen, 200 °C Umluft, einer Stunde Zeit, etwas Alufolie**, leckeren

Mach 'Kumpir' aus deiner Ofenkartoffel - 14 köstliche Rezepte

Zutaten und natürlich ein paar großen Kartoffeln, bist du für die Zubereitung perfekt ausgestattet.

Ich selber konnte natürlich auch nicht widerstehen und habe direkt mal einige Kumpir Rezepte ausprobiert. Für etwas Abwechslung sind auch ein paar Kreationen mit Süßkartoffeln dabei. Den Springlane-Geschmackstest von mir und meinen lieben Kollegen haben sie allesamt mit Bravour bestanden!

14 köstliche Kumpir Rezepte

Kumpir mit Sauerkrautfüllung und Pumpernickel-Crumble

Türkische Kartoffel trifft auf deutsche Füllung: Diese Kumpir wird mit herzhaftem Rahmsauerkraut und Gouda gefüllt. Mit etwas Honig und Schmand fühlt sich das säuerlich, cremige Kraut in der Knolle so richtig wohl. Das Beste an dieser Kombi: Oben drauf gibt's gerösteten Pumpernickel-Crumble mit Haselnüssen. [Zum Rezept](#)



[Kumpir mit Sauerkrautfüllung und Pumpernickel-Crumble](#)

Vegane Ofenkartoffel mit Rote Bete und Feldsalat

Kumpir ohne Tier: Für eine gute gefüllte Kartoffel braucht es weder Fleisch noch Butter, Käse oder Quark. Ebenso lecker wird es für alle veganen Kartoffel-Fans mit Roter Bete, Feldsalat und cremigem Mandelmus. [Zum Rezept](#)



[Vegane Ofenkartoffel gefüllt mit Rote Bete und Feldsalat](#)

Ofenkartoffel mit Hähnchen-Gemüse-Füllung und Cashew-Topping

Die „Fitnesskartoffel“ unter den Kumpir Rezepten mit einer Füllung aus zart gebratener Hähnchenbrust, knackigen Möhrchen und frischen Frühlingszwiebeln. Für den Schlemmerfaktor sorgen milder Kräuterquark und würzige Sweet-Chilli Sauce. Diese Knolle ist gesund, lecker und ein super Energielieferant. [Zum Rezept](#)



[Ofenkartoffel mit Hähnchenfüllung und Cashew-Topping](#)

Kumpir mit gebratenen Pilzen und Ricotta-Creme

Besonders lecker für deine heiße Kartoffel: Eine rustikale Füllung aus gebratenen Pilzen und fluffiger Ricotta-Creme, mit viel Schnittlauch und Petersilie. Genau das Richtige, um sich nach einem Spaziergang an kühlen Tagen von innen wieder aufzuwärmen. [Zum Rezept](#)

Mach 'Kumpir' aus deiner Ofenkartoffel - 14 köstliche Rezepte



Kumpir mit gebratenen Pilzen und Ricotta-Creme

Ofenkartoffel „Pizza-Style“ mit Tomate-Mozzarella-Füllung

Bei dieser Variante kommen Pizza-Fans auf ihre Kosten. Zur „Margherita-Kumpir“ wird die gefüllte Kartoffel mit reichlich frischen Tomaten, grünem Basilikum und schmelzendem Mozzarella. Heiß überbacken und mit echten Käsefäden – fast wie beim Italiener. [Zum Rezept](#)



Ofenkartoffel "Pizza-Style" mit Tomate-Mozzarella-Füllung

Ofensüßkartoffel mit mediterraner Füllung

Frisch aus dem Ofen und prall gefüllt mit mediterranen Köstlichkeiten, kann sich diese Süßkartoffel sehen lassen. Oliven, Feta, getrocknete Tomaten und Oregano, dazu ein erfrischend würziger Quark-Dip mit Ziegenfrischkäse. Ein heißer, würziger Gaumenschmaus. [Zum Rezept](#)



Ofensüßkartoffel mit mediterraner Füllung

Kumpir deluxe: Gefüllte Süßkartoffel mit Rucola und pochiertem Ei

Süßkartoffel-Freunde: Mehr geht nicht! Diese Deluxe-Variante der Kumpir Rezepte haut jeden Genießer von den Socken. Weiche Kidneybohnen und nussiger Rucola lassen den würzigen Brie inmitten der heißen, orangefarbenen Knolle dahinschmelzen. Die Krönung: Ein pochiertes Ei mit flüssigem Dotter on top. Kumpir für wahre Genießer. [Zum Rezept](#)



Gefüllte Süßkartoffel mit Rucola und pochiertem Ei

Klein, aber oho: Gefüllte Mini-Ofenkartoffeln mit Couscous und Rotkraut

Kumpir für den kleinen Hunger: Geballte Kartoffelpower gibt's mit diesen kleinen Mini-Kumpir. Eine ganze Mannschaft voller Geschmack, die den Großen in nichts

Mach 'Kumpir' aus deiner Ofenkartoffel - 14 köstliche Rezepte

nachsteht. Orientalischer Couscous und knackiger Rotkohl geben den Minis farblich und geschmacklich den besonderen Kick. Mit einem Happs sind die im Mund ... Naja ... fast. [Zum Rezept](#)



[Gefüllte Mini-Ofenkartoffeln mit Couscous und Rotkraut](#)

Ofenkartoffel mit Radieschen-Gurken-Dip

Die dollen Knollen aus dem Ofen sind so heiß, dass du dir leicht die Zunge verbrennen kannst, wenn du nicht aufpasst. Wie gut, dass hier ein kühler Dip gleich mit dabei ist und sich mild mit knackigen Gemüsestückchen im Mund ausbreitet. [Zum Rezept](#)



[Ofenkartoffel mit Radieschen-Gurken-Dip](#)

Ofenkartoffel mit Sour Cream und Krabben

Moin Moin! Auch wenn du nicht im hohen Norden zuhause bist, bringen dich diese Ofenkartoffeln mit Krabben und einem Klecks Sour Cream in der Füllung in

Nordsee-Stimmung. [Zum Rezept](#)



[Ofenkartoffel mit Sour Cream und Krabben](#)

Gefüllte Süßkartoffel mit Kichererbsen und Spinat

Auch Kumpir Rezepte machen Urlaub, hier ist der Beweis: Diese Knolle war auf einen kurzen Abstecher in der Karibik. Mit exotischer Kokosnote passt die Füllung aus Kichererbsen und Spinat perfekt zur butterweichen Süßkartoffel aus dem Ofen. Urlaubsfeeling für den Gaumen. [Zum Rezept](#)



[Gefüllte Süßkartoffel mit Kichererbsen und Spinat](#)

Gebackene Ofenkartoffel mit Cheddar und Speck

Gib's zu, auch du spielst manchmal gern mit deinem Essen. Lieblingsspiel, das Mama damals verrückt gemacht hat: Kartoffeln zermantschen, bevor sie auf die Gabel kommen. Hach, wie gut, dass du in deinen eigenen vier Wänden den Spieltrieb ganz ausleben kannst - solange du

Mach 'Kumpir' aus deiner Ofenkartoffel - 14 köstliche Rezepte

Cheddar und Speck teilnehmen lässt. [Zum Rezept](#)



[Gebackene Ofenkartoffel mit Cheddar und Speck](#)



[Gefüllte Süßkartoffel mit Halloumi und Kräuterbutter](#)

Ofenkartoffel mit gebratenem Lachs und Joghurtcreme

In dieser Knolle erwartet dich zartes, gebratenes Lachsfilet und ein Mix aus griechischem Joghurt und frischen Kräutern. Kein Schickimicki, kein Superfood, einfach nur echte Wohlfühlküche. [Zum Rezept](#)



[Ofenkartoffel mit gebratenem Lachs und Joghurtcreme](#)

Gefüllte Süßkartoffel mit Halloumi und Kräuterbutter

Kumpir Rezepte verlangen nach Käse, also sollen sie ihn auch bekommen. Für diese Kreation wird der milde Halloumi sogar gegrillt und darf gemeinsam mit frischen Tomaten und Zwieben in der süßen Kartoffel platz nehmen. Aromatisches Feuer bringt die selbstgemachte Kräuterbutter mit ordentlich Chili. Nicht nur für die Butter zum Dahinschmelzen. [Zum Rezept](#)