

# KARTOFFELN...2016



Die 2016er Knollen sind geerntet (02.+04.10.), so spät wie selten. Aber wir arbeiten eben mit der Natur und dem Wetter! Schön sind sie geworden. Die Kartoffeln wurden am 25.04.2016 gepflanzt und sind wieder die gewohnt leckeren Kartoffeln von Cromm's geworden.

„Schaltjahr- Kaltjahr!“ Kurz und knapp beschreibt die alte Bauernweisheit die Wachstumsbedingungen auf unseren Feldern im Jahr 2016. Die kühlen Temperaturen im Mai und Juni, kombiniert mit häufigen, teilweise ergiebigen Niederschlägen, sorgten für schwierige Wachstumsbedingungen. Trotzdem haben sich die Kartoffeln in diesem Jahr auf unserem Acker „In der Seelwoch“ wohl gefühlt, so dass wir eine ausreichende Menge schöner Knollen nach Hause bringen konnten.

Auch in diesem Jahr ist es und gelungen, unsere Kartoffeln in hervorragender Qualität und trocken ins Lager zu bringen! - Nach dem Einkauf sollten die Knollen möglichst dunkel, trocken und luftig bei 4 - 7°C gelagert werden. Für jeden Geschmack finden Sie bei uns die „Richtige“:

## BELANA - *Goldgelb und formstabil (Die No.1!)*

Unsere neueste Kartoffelsorte „Belana“ wird zu der Gruppe der „**festkochenden**“ Kartoffeln gerechnet. „Belana“ bleibt gut in Form, ob man sie kocht, brät oder backt. „Belana“ ist goldgelb und hat hervorragende Lagereigenschaften. „Belana“ eignet sich für alle Gerichte, bei denen ein auseinanderfallen der Knollen unerwünscht ist, wie bei Salz-, Pell- oder Bratkartoffeln. Belana ist einfach eine prima Kartoffel. Sie schmeckt am besten zwischen September und April.

25 kg-12,-€  
12,5 kg-7,-€

## KRONE - *„Unser erstklassiger Allrounder“*

Die Kartoffelsorte „Krone“ wird zu der Gruppe der „**Vorwiegend festkochenden**“ Kartoffeln gerechnet. Krone zählt dabei zur anpassungsfähigsten Ihrer Gattung. Krone lässt fast alles mit sich machen. Krone bleibt beim Kochen fest. Sie ist für die Herstellung von Rösti und Pommes frites ebenso geeignet, wie für Salz-, Pell- oder Grillkartoffeln. Wer also die weiche Konsistenz liebt, ohne auf den festkochenden Charakter verzichten zu wollen, der liegt mit Krone genau richtig. Krone schmeckt am besten zwischen September und März.

25 kg-10,-€  
12,5 kg-6,-€

## MONIQUE - *„Die Neue!“*

Die Kartoffelsorte „Monique“ wird zu der Gruppe der „**festkochenden**“ Kartoffeln gerechnet. Monique bleibt gut in Form, ob man sie kocht, brät oder backt. Als Nachfolgerin von Cilena wird sie wegen ihrer schönen, birnenartigen Form, der ausgeprägt gelben Fleischfarbe und Ihrer guten Konsistenz mit feinem, mildem Geschmack als Delikateß-Sorte bewertet.

25 kg-12,-€  
12,5 kg-7,-€

## AGRIA - *Die „Weiche“*

Die Kartoffelsorte „Agria“ wird zu der Gruppe der „**mehlig bis festkochenden**“ Kartoffeln gerechnet. Agria ist bekannt für Ihren hohen Anteil an Stärke, der dafür sorgt, dass Agria beim Kochen leicht zerfällt. Agria ist nicht zu übertreffen, wenn es um Pürees, Klöße oder Eintöpfe geht. Agria eignet sich für alle Gerichte, bei denen ein auseinanderfallen der Knollen erwünscht bzw. erforderlich ist. Agria hat zwar eine rauhe Schale, aber einen weichen Kern, der bedingt ist durch den hohen Stärkeanteil. Agria reift während der Lagerung heran, d.h. die Kartoffel baut im Lager Stärke ab und verändert dadurch Ihre Kocheigenschaft (kocht fester). Agria schmeckt am besten zwischen Dezember und April/Mai.

25 kg-10,-€  
12,5 kg-6,-€

## LAURA *Die „Roten“ kommen!*

Laura erkennt man sofort an ihrer roten Schale. Sie wird zu der Gruppe der „**Vorwiegend festkochenden**“ Kartoffeln gerechnet. Laura besitzt besonders gute Qualitätseigenschaften, ein ausgewogenes Kartoffelaroma und eine tiefgelbe, reine Fleischfarbe. Allerdings müssen rotschalige Kartoffel immer geschält werden, da sonst die roten Farbpigmente in das tiefgelbe Fleisch wandern. Mittel bis feste Konsistenz mit tiefgelben Fruchtfleisch und feinem, ausgeprägten Geschmack, das ist Laura! Laura schmeckt am besten zwischen September und Januar.

25 kg-12,-€  
12,5 kg-7,-€



# Kartoffel- Rezepte

Hmmmmmm,  
lecker!!!



## **ROSENKOHL-KARTOFFELTOPF MIT ENTENBRUSTFILET**

### **Zutaten für 4 Personen**

500 g Rosenkohl, 1 l Hühnerbrühe, 750 g **KRONE**-Kartoffeln, vorwiegend festkochend, 2 EL Rapsöl, 400 g Entenbrustfilet, Salz, Pfeffer, 1 Bd. Schnittlauch, 200 g Sahne

Rosenkohl putzen, waschen, Stielansatz kreuzweise einschneiden. In Brühe 5 Min. garen. Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden, zum Rosenkohl geben, weitere 10 Min. garen. Inzwischen Öl erhitzen. Entenbrust in Scheiben schneiden, ca. 2 Min. je Seite braten, salzen, pfeffern. Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden, mit Sahne unter Eintopf rühren, mit Salz, Pfeffer abschmecken. Eintopf mit Entenbrustscheiben mit Schnittlauch bestreut servieren.

## **METTKRUSTEL-KARTOFFELN ZU SCHMORGURKEN**

### **Zutaten für 4 Personen**

1 kg **KRONE**- Kartoffeln, 2 Schmorgurken (ca. 1 kg) 3 EL Rapsöl, 300 ml Instant-Cemüse-brühe, 400g Mett, 200 g Pfifferlinge 1 Bund Lauchzwiebeln, 2-3 EL heller Soßenbinder, 200g Schmand, Salz, Pfeffer, Frischer Majoran, Frischer Koriander

Kartoffeln in Schale ca. 25 Min. kochen. Gurken schälen, entkernt in Stücke schneiden in 2 EL Öl kurz schmoren. Mit Brühe ablöschen, aufkochen, ca. 10 Min. garen. Restliches Öl in Pfanne erhitzen, Mett zerpfücken, krümelig braten. Pilze putzen, Lauchzwiebeln in Scheiben schneiden, zu Gurken geben. Soßenbinder in kochende Flüssigkeit streuen, aufkochen lassen. Schmand unterrühren, mit Salz, Pfeffer abschmecken. Majoran- und Koriander-Blättchen zufügen, warmhalten.

## **KARTOFFEL-CREMESUPPE MIT FENCHEL, DILL UND SPECK**

### **Zutaten für 4 Personen**

750 g **Agria**-Kartoffeln, 2 Zwiebeln, 3 EL Butterschmalz, 1 l Fleischbrühe, 1/4 l trockener Weißwein, Salz, Pfeffer, 1 TL Curry, 100 g Creme fraiche, 2 Eigelb, 100 g Frühstücksspeck, 1 Fenchelknolle, Dill

Kartoffeln, Zwiebeln schälen, würfeln, Butterschmalz erhitzen, Zwiebeln andünsten, Kartoffeln kurz mit anbraten. Mit Brühe, Weißwein ablöschen. Gewürze zufügen, 20 Min. garen. Kartoffeln stampfen (einige Stücke ganz lassen), Creme fraiche unterrühren. Etwas heiße Suppe mit Eigelb verquirlen, in Suppe rühren. Speckstreifen ausbraten. Fenchel halbieren, ohne Strunk in dünnen Scheiben im Fett 2 Min. braten, Suppe mit Fenchel, Speck, Dill servieren.

## **BAUERNFRÜHSTÜCK**

### **Zutaten für 4 Personen**

1 kg gekochte kleine fest kochende Kartoffeln (Cilena/Belana), 125 g durchwachsener Speck, 2 geschälte Zwiebeln 3 Eier, 3 EL Milch, 1 Prise Salz, 1 Prise frisch gemahlener Pfeffer, 1 Bund Schnittlauch, 1 Tomate.

### **Zubereitung**

Die gekochten Kartoffeln pellen, erkalten lassen und würfeln. Durchwachsenen Speck und Zwiebeln würfeln und in einer Pfanne glasig dünsten. Kartoffelwürfel dazu geben und alles gut durchbraten. Die Eier mit der Milch verquirlen, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen, über die Kartoffeln geben und bei geringer Hitze stocken lassen. Ab und zu mit einem Pfannenmesser am Rande etwas lockern, damit die Eiermilch gleichmäßig stockt. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen und mit Tomatenscheiben garnieren.

> Dazu passt gemischter Salat mit Gurkenscheiben und geraspelten Mohren

Nährwerte pro Portion

Energie: 338 kcal, Fett 13 g, Kohlenhydrate 39 g, Eiweiß 14,6 g

Mehr leckere Rezepte  
rund um die Kartoffel  
unter  
[www.bauer-cromm.de](http://www.bauer-cromm.de)

Guten Appetit!

