

# KARTOFFELN...2019



Die 2019er Knollen wieder die gewohnt guten, leckeren und schmackhaften Kartoffeln geworden, die Sie von uns gewohnt sind. Die Kartoffeln wurden am 20.04.2019 gepflanzt und im September 2019 geerntet.

Die warmen Temperaturen im Frühjahr sorgten für ein schnelles „Auflaufen“ der Kartoffeln, bereits nach wenigen Wochen kamen die ersten Pflänzchen aus den Dämmern gekrochen. Trotz der ungewöhnlich hohen Temperaturen Ende Juni konnten sich die Knollen bei uns, verglichen mit anderen Regionen, sehr gut entwickeln. Auch in diesem Jahr konnten wir wieder eine ausreichende Menge schöner und vor allem schmackhafter Knollen nach Hause bringen.

Auch in diesem Jahr ist es und gelungen, unsere Kartoffeln in hervorragender Qualität am 07. Und 09. September 2019 zu ernten 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-11,-€  
12,5 kg-6,-€

## ANNALENA - *„Die Neue!“*

Die Kartoffelsorte „Annalena“ wird zu der Gruppe der „festkochenden“ Kartoffeln gerechnet. Annalena 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-11,-€  
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.



# Kartoffel- Rezepte

Hmmmmmm,  
lecker!!!



## Kartoffelcremesuppe mit Petersilie und gehacktem Ei

Zutaten (für 4 Personen) : 1 Eigelb, 3 hartgekochte Eier, 2 Zwiebel, 1 Bund Suppengrün, 1 EL Butter, 300 g Kartoffeln, ½ l Fleischbrühe, 1/8 l Milch, 1/2 Bund Petersilie, Pfeffer, Salz  
Zubereitung: Zwiebeln abziehen und würfeln. Suppengrün putzen, waschen und kleinschneiden. Butter erhitzen, Zwiebelwürfel und Suppengrün darin andünsten. Kartoffeln waschen, schälen, in Würfel schneiden und mit der Fleischbrühe zum Kochen bringen. Zwiebeln und Suppengrün dazugeben, gar kochen lassen und anschließend pürieren. Eigelb mit der Milch glatt verrühren und zur Suppe geben. Nochmals erhitzen, jedoch nicht zum Kochen bringen. Suppe mit Pfeffer und Salz würzen. Petersilie waschen, hartgekochte Eier schälen und beides kleinhacken. Suppe auf Tellern verteilen und mit Ei und Petersilie bestreut servieren. Zubereitungszeit ca. 30 Min. Kalorien: 241 kcal pro Person

**Kohlrabi-Kartoffel-Gratin** Zutaten (für 4 Personen) : 3-4 kleine Kohlrabi, 500 g Kartoffeln, 3-4 abgezogene Zwiebeln, 150 g Salami, 200 g Allgäuer Emmentaler, gerieben, 250 ml Milch, 125 ml Schlagsahne, 2 Eier, 2-3 EL Semmelbrösel, 1-2 EL Butter, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Paprika edelsüß  
Zubereitung: Die Blätter der Kohlrabi entfernen, anschließend schälen und waschen. Die Kartoffeln schälen und waschen. Kohlrabi, Kartoffeln, Zwiebeln und Salami in dünne Scheiben schneiden. Eine flache Auflaufform ausfetten, die Zutaten abwechselnd einschichten (die untere und die obere Schicht sollten aus Kartoffelscheiben bestehen). Kohlrabi- und Kartoffelschichten jeweils mit etwas Käse bestreuen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Milch mit Sahne und den Eiern verschlagen, mit Salz und Paprika würzen, anschließend über den Auflauf gießen. Den restlichen Käse mit zwei bis drei Eßlöffeln Semmelbrösel vermengen, über den Auflauf streuen. Butter zerlassen, darüber träufeln. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und bei 200° C (Gas: Stufe 3) etwa 45 Minuten überbacken. Den Auflauf nach etwa der Hälfte der Garzeit mit Pergamentpapier oder mit Alufolie abdecken, damit er nicht dunkel wird.

**Kartoffelsalat mit Thunfisch** Zutaten (für 4 Personen) : 500 g Kartoffeln, gekocht, 1 Paprikaschote, rot, 1 Bund Frühlingszwiebeln, 1 Tasse Erbsen (TK), 3 Eier, hartgekocht, 4 EL Weinessig, 6 EL Rapsöl, 2 Knoblauchzehen, 1 Dose Thunfisch (ohne Öl), Pfeffer, Salz  
Zubereitung: Kartoffeln noch warm pellen und in Scheiben schneiden. Paprikaschote und Frühlingszwiebeln in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit den TK-Erbsen (in kochendem Wasser kurz aufgetaut) unter die Kartoffelscheiben mischen. Die Eier achteln und vorsichtig untermischen. Alles mit einer Sauce aus Weinessig, Öl, Salz, reichlich Pfeffer und ausgepressten Knoblauchzehen übergießen. Zum Schluss den Thunfisch im eigenen Saft mit einer Gabel zerpfücken und unter den Salat ziehen. Zubereitungszeit ca. 30 Min.

## Kartoffelpizza mit Rote Bete-Karotten-Belag; Birnenkompott

Zutaten für 10 Kinder (4 bis 6 Jahre) Kartoffelpizza: 1 kg Kartoffeln, festkochend, geschält, 0,11 kg Saure Sahne, 10% Fett, 4 Eier, 100 g Gouda, Tilsiter, Edamer, 45% F.i.Tr., 10 g Schnittlauch, frisch, Brühe gekörnt, Jodsalz, Pfeffer, 25 g Olivenöl  
Belag: 0,6 kg Rote Beete, geputzt, 0,4 kg Karotten, geputzt, 0,2 kg Saure Sahne, 10% Fett, 0,4 kg Quark, Magerstufe, 50 ml Trinkwasser, Jodsalz, 0,15 kg Gouda, Tilsiter, Edamer, 45% F.i.Tr., 10 g Schnittlauch, Birnenkompott: 0,5 kg Birnen, geputzt, 0,25 l Trinkwasser, 50 g Zucker, weiß, Zimtstange, Gewürznelken, 15 ml Zitronensaft  
Zubereitung: Für die Kartoffelpizza die Kartoffeln grob raspeln. Mit saurer Sahne, Eiern, geriebenem Käse und geschnittenem Schnittlauch vermengen. Mit gekörnter Brühe, Jodsalz und Pfeffer abschmecken. Eine Auflaufform oder ein GN-Blech mit Olivenöl einfetten und den Teig gleichmäßig verteilen. Im Backofen bei 180°C (Umluft) 20 Minuten vorbacken. Für den Belag die geraspelten Rote Beten und Karotten bissfest blanchieren. Saure Sahne mit Magerquark, Wasser und Jodsalz verrühren. Mit dem Gemüse vermengen und die Masse auf den Kartoffelboden streichen. Den geriebenen Käse gleichmäßig auf der Pizza verteilen und diese bei 175°C (Umluft) weitere 20 bis 25 Minuten backen. Mit geschnittenem Schnittlauch bestreut servieren. Für das Birnenkompott die Birne in Stücke schneiden. Wasser mit Zucker, Zimtstange und Gewürznelken zum Kochen bringen, Birnenstücke zufügen, aufkochen lassen und in circa 10 Minuten weich garen. Gewürznelken und Zimtstange entfernen. Kompott mit Zitronensaft abschmecken.

Guten Appetit!



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