Kartoffelverwertung

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **65 (1992)**

Heft 4

PDF erstellt am: **26.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Immer aktuell: Kartoffelgerichte

Der Schweizer liebt vor allem Bintje und Urgenta. – 1991 war ein gutes Kartoffeljahr: Die Inlandversorgung mit qualitativ einwandfreien Speise- und Veredlungskartoffeln ist gewährleistet.

(EAV) Kaum eine andere Kulturpflanze hat einen solchen Sortenreichtum anzubieten wie die Kartoffel. Zu den wichtigsten Speisesorten in der Schweiz gehören Sirtema, Christa, Ostara, Palma, Urgenta, Bintje, Granola, Charlotte, Agria und Nicola. Natürlich haben sie nicht alle gleichzeitig Saison und sind nicht immer erhältlich. Zudem eignet sich nicht jede Sorte für jedes Gericht. Hierzulande führen Bintje und Urgenta wegen ihrer vielseitigen Verwendbarkeit die Beliebtheitsliste an. Da für beide Sorten bei der Produktion und Lagerung verschiedene Pflanzenschutzmittel eingesetzt werden müssen, empfiehlt es sich, vermehrt auch andere Kartoffelsorten zu berücksichtigen.

Kartoffeln sind lichtempfindlich

Die geeignete Lagertemperatur im Keller liegt zwischen 4 und 8 °C. Bei höheren Temperaturen keimen die Knollen rasch aus, bei niedrigen werden sie süsslich. Ausserdem müssen die Kartoffeln im Dunkeln liegen: Sind sie längere Zeit dem Licht ausgesetzt, werden sie grün und ungeniessbar.

Keine Dickmacherin

Ernährungswissenschaftlich gesehen zählt die Kartoffel wegen ihrer idealen Zusammensetzung zu den wertvollen Nahrungsmitteln. Zu Unrecht wurde sie in den letzten Jahren als Dickmacherin verpönt: 100 g haben nur 80 Kalorien oder 334 Joule. Eine fettreiche Zubereitung lässt die Kalorienzahl allerdings rasch in die Höhe schnellen.

Weitere Informationen zur Kartoffel sowie diverse Publikationen mit Kartoffelrezepten können bei der Eidg. Alkoholverwaltung, Länggassstrasse 31, 3000 Bern 9 bezogen werden.

Die Kartoffel ist ein Dauerbrenner

Nach üppigen Mahlzeiten und viel Süssigkeiten ist es eine Wohltat, zur guten alten Kartoffel zurückzukehren.

klu. Stellen Sie sich vor, Sie müssten das ganze Jahr hindurch jeden Tag oder zumindest öfters pro Woche Weihnachtsguetzli essen. Das würde dem Gaumen schnell einmal verleiden! Die Kartoffel hingegen hat das keine Probleme. In unterschiedlichem Kleid, aber unverkennbar im Geschmack kommt sie auf den Tisch, kaum einer beklagt sich: «Schon wieder Kartoffeln!» Und wenn doch, bereiten Sie sie ungewohnt neu zu, zum Beispiel so (Fouriere im Dienst finden ebenfalls geeignete und abwechslungsreiche Gerichte im Regl 60.5 «Menüvorschläge» und 60.6 «Kochrezepte»):

Hamburger Kartoffeln

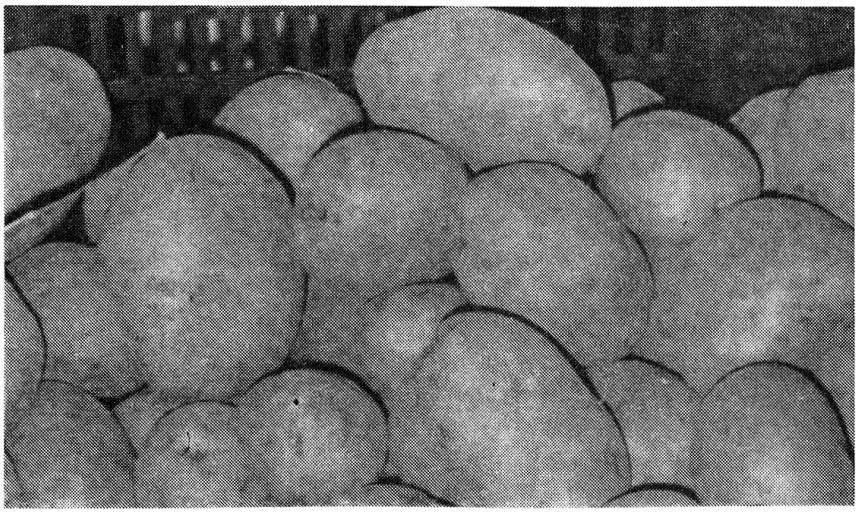
Für 4 Personen

8 mittelgrosse Kartoffeln, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Esslöffel Butter, 350 g gehacktes Rindfleisch, 1 Büschel Petersilie, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Thymian, Paprika, 8 grosse Specktranchen.

Die Kartoffeln schälen, der Länge nach halbieren und die Kartoffelhälften mit einem Teelöffel sorgfältig aushöhlen. Das ausgehöhlte Kartoffelfleisch für eine Suppe verwenden.

Die Kartoffelhälften in Salzwasser 10 Min. verkochen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in der Butter hellgelb andämpfen, dann in eine Schüssel geben und mit dem Hackfleisch und der feingehackten Petersilie vermischen. Die Fleischfüllung mit Salz, Pfeffer, Thymian und Paprika würzen und zu 8 Kugeln formen. Die Fleischkugeln in eine Kartoffelhälfte geben und eine zweite Kartoffelhälfte daraufsetzen, mit Specktranchen umwickeln. Eventuell mit Hölzchen fixieren. Die Kartoffeln in einer Gratinform im vorgeheizten

Foto: Heidy Wagner-Sigrist



Backofen bei 180 °C 40 Min. backen. Ab und zu mit Bratfett übergiessen.

Ostfriesicher Kartoffelkuchen

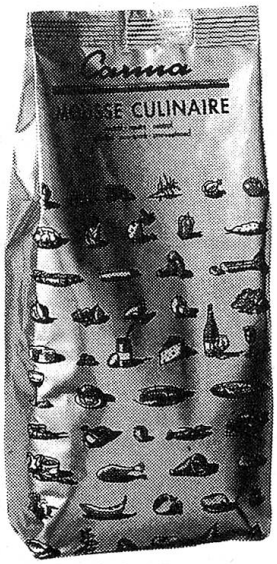
Für 4 Personen
1 kg Kartoffeln, 4 Eier, 2 Zwiebeln, 1 Bund Schnittlauch, 1 Büschel Petersilie, 4 Esslöffel Milch, 2 Esslöffel Mehl, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 150 g dünne Speckscheiben, Bratbutter.
Die Kartoffeln schälen und an einer Bircherraffel in eine Schüssel reiben. Die Eier und die ebenfalls an der Bircherraffel geriebenen Zwiebeln und die feingehackten Kräuter sowie die Milch und das Mehl dazurühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Speckscheiben in feine Streifen schneiden, ohne Fettzugabe in einer beschichteten Pfanne leicht anrösten und zur Kartoffelmasse geben. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen und die Masse in die Pfanne geben. Auf beiden Seiten ca. 5 Min. backen. Heiss servieren.
Tip: Mit einen knackigen, grünen Salat servieren.

Ofenkartoffeln

Für 4 Personen
1,5 kg Kartoffeln, 150 g Speckwürfeli, 1,5 dl Bouillon, 40 g Butter, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 2 bis 3 Zwiebeln.
Die Kartoffel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Diese in ein beschichtetes Kuchenblech legen. Die Speckwürfeli darüber verteilen und die Bouillon darübergiessen. Mit Butterflöckli belegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 30 Min. schmoren, dann die in feine Ringe geschnittenen Zwiebeln darüber verteilen und weitere 15 Min. backen, bis die Oberfläche leicht Farbe annimmt. Heiss servieren.
Tip: Mit Spiegeleiern servieren!

Rahmkartoffeln mit Dill

Für 4 Personen
1 kg festkochende Kartoffeln, 5 dl Gemüsebouillon, 2,5 dl Rahm, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, frischer oder getrockneter Dill.
Die Kartoffeln schälen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben in der Gemüsebouillon knapp weichkochen. Die Kochflüssigkeit abgiessen. Der Rahm in eine breite Pfanne geben und mit Salz, schwarzem Pfeffer und Dill würzen. Die Kartoffelscheiben in die Sauce geben und vorsichtig erwärmen.



Carma
MOUSSE CULINAIRE
neutral - neutre - neutral
ungesüsst - non-sucré - unsweetened

GASTGEWERBESCHULE LUZERN GSL
Berufsbegleitende Wirtekurse seit 1974
Mit dem nächsten Wirtekurs können Sie jetzt im Gastgewerbe aufsteigen oder selbständig werden. Verlangen Sie unverbindlich das Anmeldeformular und das Schul- und Prüfungsreglement.
GASTGEWERBESCHULE LUZERN GSL
Wesemlinstrasse 72, 6006 Luzern
Telefon 041/36 36 85 • Telefax 041/36 36 65

"Wo Berge sich erheben, da soll man Hilfe geben!"
Schweizer Berghilfe
Verlangen Sie unseren Einzahlungsschein
Telefon 01/710 88 33