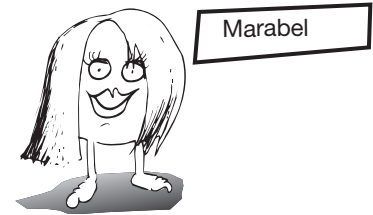
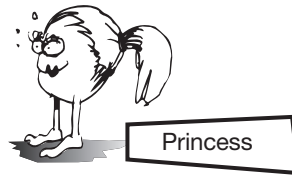


Klangvolle Knolle

Karlana, Princess, Marabel und Andante sind Bezeichnungen für einige der über hundert Kartoffelsorten, die in Deutschland auf dem Markt sind. Im Jahr 2006 wurden gut 10 Millionen Tonnen Kartoffeln in Deutschland geerntet – knapp die Hälfte davon in Niedersachsen. Mit seinen mageren sandigen Böden bietet die Lüneburger Heide den Kartoffeln gute Wachstumsbedingungen. Die Bandbreite an Kartoffelsorten und die Vielfalt der Kartoffelgerichte ist riesig.



Kartoffeln werden, je nachdem wann sie reif sind, als sehr frühe (ab Juni), frühe, mittelfrühe und mittelspäte Sorten (Oktober) angeboten. Außerdem haben die Knollen unterschiedliche Kocheigenschaften. Man unterteilt sie in:

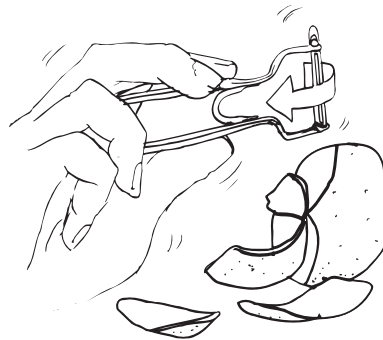
- mehligkochende (zerfallen nach dem Kochen leicht),
- vorwiegend festkochende,
- festkochende (behalten nach dem Kochen die Form) Sorten.

Salzkartoffeln kochen

A) Kartoffeln waschen.

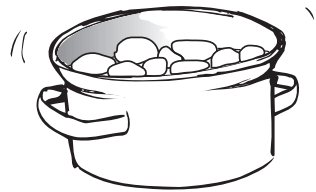


B) Mit dem Sparschäler schälen. Dabei grüne Stellen herauschneiden.



C) Kartoffeln kurz unter Wasser abspülen.

D) Große Kartoffeln einmal durchschneiden.



E) Kartoffeln in einen Topf geben und so viel Wasser einfüllen, dass die Kartoffeln nicht ganz bedeckt sind. Anschließend die Kartoffeln leicht salzen.

F) Topf auf den Herd stellen und zum Kochen bringen - etwa 20 Minuten kochen (mittlere Stufe).

G) Garkontrolle: Mit Gabel oder spitzem Messer einstechen.



Salzkartoffeln sind eine ideale Beilage für viele Gerichte. Ob zu Kräuterquark, zum Sonntagsbraten oder zum Gemüse – immer wieder lecker! Mach zur Abwechslung auch mal Pellkartoffeln, Backkartoffeln oder Kartoffelpüree selber. Das geht ganz leicht. Rezepte findest du im Internet oder in zahlreichen (Kartoffel-)Rezeptbüchern!