



VERBAND WOHN-EIGENTUM SACHSEN-ANHALT e.V.

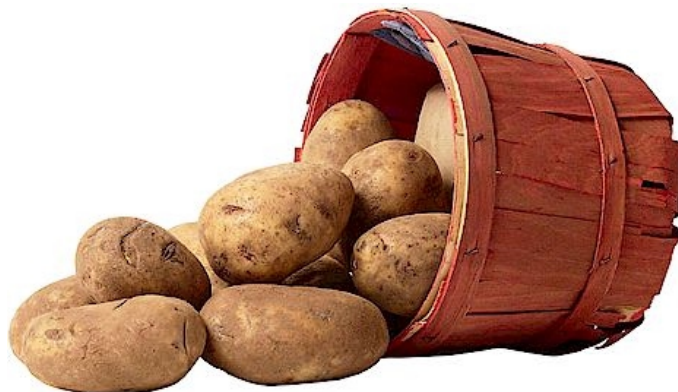


Schleiermacherstraße 15, 06114 Halle / Saale
Tel./Fax: (0345) 52 20 114
www.verband-wohneigentum-sachsenanhalt.de

Unsere Kartoffel

**Jetzt schlägt Deine schlimmste Stunde,
Du Ungleichrunde, Du Ausgekochte, Du Zeitgeschälte,
Du Vielgequälte, Du Gipfel meines Entzückens.
Jetzt kommt der Moment des Zerdrückens,
mit der Gabel - sei stark!
Ich will auch Butter und Quark oder Kümmel,
auch Leberwurst in Dich stampfen.
Musst nicht gleich so ängstlich dampfen.
Ich möchte Dich doch noch einmal erfreuen.
Soll ich Schnittlauch über Dich streun?
Oder ist Dir nach Hering zumut?
Du bist ein rührend junges Blut.
Deshalb schmeckst Du besonders gut.
Wenn das auch egoistisch klingt, so tröste Dich damit,
Du wundervolle Pellka, dass Du eine Edelknolle warst,
und dass Dich ein Kenner verschlingt.**

Ringelnatz



Die drei Kocheigenschaften:

Festkochend:

ideal für Kartoffelsalat, Schmor-, feste Salz-, Pell- und Bratkartoffeln, Gratin, Puffer und Rösti

vorwiegend festkochend:

ideal für Salz-, Pell-, Brat- und Grillkartoffeln, auch für Eintöpfe, Aufläufe und Suppen, Puffer und Rösti

mehligkochend:

ideal für mehligke Pell- und Salzkartoffeln, Püree, Klöße, Eintöpfe und Suppen.

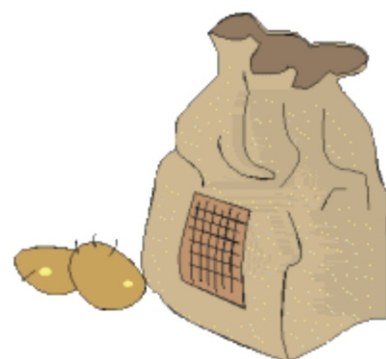
Das Gelingen eines Kartoffelrezeptes hängt also auch von der Wahl des richtigen Kochtyps ab. Es ist also ratsam, sich nicht allein auf eine "Lieblings"-Kartoffelsorte festzulegen, sondern sich für jede Zubereitungsart den "richtigen" Kochtyp herauszusuchen. Längliche Knollen zählen zu den festkochenden Sorten. Mit zunehmend runder Form sind die Sorten vorwiegend festkochend oder mehligkochend.

Bleibt die Kartoffel nach dem Kochen fest, bricht sie stark oder mäßig auf - je nach Ausprägung dieser Kocheigenschaft wird eine Kartoffelsorte vom Bundessortenamt als festkochend, vorwiegend festkochend oder mehligkochend eingestuft.

Das Gerücht,

Kartoffeln seien "Dickmacher", kann man getrost vergessen.

100 g enthalten nur 68 kcal.





Rezepte rund um die Kartoffel zum Problemlösen!



Typische Länderrezepte

Aus Deutschland: "Himmel und Erde" (4 Personen)

Zutaten:

700 g Birnen
700 g Kartoffeln
700 g Schweineschulter
3 El. Schmalz oder Öl
375 ml Wasser
Salz
Pfeffer
Kümmel

Zubereitung:

Das Fleisch kräftig mit Salz und Pfeffer einreiben und im Schmalz/Öl gut anbraten. Mit dem Wasser ablöschen und zugedeckt schmoren lassen.
Die Birnen und Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Die Birnen nach 60 Minuten zum Fleisch geben, die Kartoffeln 10 Minuten später.
Mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken. Sobald alles gar ist, offen in der Backröhre überbacken.

"Schwedischer Kartoffelauflauf"

(6 Personen)

Zutaten:

1 kg Kartoffeln
2 Dosen Anchovisfilets
(60 g)
5 Zwiebeln
0,5 l Sahne
2 El. Semmelbrösel
1 El. Butter
Butter für die Form

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, in 5 cm lange, dünne Stifte schneiden und in kaltes Wasser legen. Die Zwiebeln in sehr feine Scheiben schneiden. Die Anchovisfilets abtropfen lassen (das Öl dabei auffangen), abwaschen und zerkleinern.
Eine große, flache, feuerfeste Form mit Butter ausstreichen. Die Kartoffeln abgießen und trocken tupfen, die Hälfte mit den Zwiebelscheiben mischen und in die Form geben. Anchovisstückchen darauf verteilen, die restlichen Kartoffeln darüber geben und mit einem Bratenwender festdrücken. Etwas Anchovisöl darüber träufeln und die Sahne gleichmäßig darüber gießen. Mit Semmelbrösel bestreuen und die Butter in Flöckchen darauf verteilen.
Das Ganze auf mittlerer Schiene ca. 60 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad backen.

“Russischer Kartoffelsalat”

(6 Personen)



Zutaten:

900 g Kartoffeln
2 El. gehackte Zwiebeln
3 El. feingehackter,
frischer Dill
einige Zweige frischer Dill
6 El. gehackte, süßsaure
Gurken
6 in dünne Scheiben
geschnittene Radieschen

Zubereitung:

Kartoffeln garen, Wasser abgießen, abkühlen lassen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Zutaten für das Dressing in einer kleinen Schüssel gut mischen. Die Kartoffelscheiben, die Zwiebeln, den Dill, die Gurke und die geschnittenen Radieschen in eine Schüssel geben. Das Dressing unterheben und das Ganze ca. 30 Minuten kalt stellen. Mit den abgezupften Dillzweigen servieren.

Für Dressing:

175 ml Majonäse, 2 Tl Worcestershire-Sauce, 1 1/2 El. Ketchup, 2 El. Trockener Weißwein, 1 Tl. Meerrettichsoße

Aus Italien: “Kartoffel-Gnocchi, überbacken”

(4 Personen)

Zutaten:

500 g Kartoffeln
300 g Weizenmehl
2 - 3 Eier
2 Tl. Salz
100 g geriebener
Parmesan
100 g Butter
4 reife Tomaten

Zubereitung: s

Kartoffeln mit Schale gar kochen, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mehl, Eier, Salz, 2 El. Parmesan und 1 El. weiche Butter mit der Kartoffelmasse vermischen. Aus dem festen Teig lange, fingerdicke Rollen formen. Diese in 2 cm lange Stücke schneiden und portionsweise in kochendes Salzwasser geben. Bei schwacher Hitze garen lassen, bis sie oben schwimmen.

Die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, abschrecken, häuten, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die abgetropften Gnocchi mit der restlichen heißen Butter schwenken, mit den Tomatenwürfeln und dem Rest Parmesan bestreuen und in einer Auflaufform ca. 5 Minuten im vorgeheizten Grill überbacken.

Polnische Kartoffeln

Zutaten:

750 g mehlig Kartoffeln, Salz, 60 g Speck, 2 El Paniermehl, Petersilie **Zubereitung:**
Rohe, geschälte Kartoffeln werden geviertelt, in Salzwasser gekocht, abgeseiht, angerichtet und mit kleingewürfelten Speck, der mit Paniermehl geröstet wurde, übergossen und mit Petersilie bestreut. Beilage zu gebratenem Fisch.

Die Geschichte der Kartoffel

Die Inkas nannten die Kartoffeln "papas", was soviel heißt wie "Knollen". Auf ihrem Weg nach Europa, bekamen sie (wahrscheinlich) in Italien den Beinamen "Trüffel", italienisch: "tartufoli". Die weitere Abwandlung im Deutschen erfolgte über "Tartuffeln", "Artuffel", "Artoffel" bis zur Kartoffel. Der Botaniker Caspar Bauhin schließlich nannte die Knolle dann "solanum tuberosum esculentum", was soviel bedeutet wie "essbarer knolliger Nachtschatten". Für die Umgangssprache sah er den Namen Grübling (für Trüffel) vor, der sich - wie allgemein bekannt - nicht durchgesetzt hat.

Herkunft

Die Heimat der Kartoffel sind die Anden. Wahrscheinlich stammen sie aus der Gegend, die dem heutigen Peru und Bolivien entspricht. Dort verzehrte man die ersten Wildpflanzen bereits im 8 Jahrtausend v. Chr. Geschmacklich hatten die Knollen allerdings lange noch nicht die Qualität, die sie heute haben. Die Urkartoffeln schmeckten eher kratzig. Die Inkas stellten schließlich fest, dass in den Anden-Höhenlagen von 3000 bis 4000 Metern, in denen der sonst traditionell angebaute Mais nicht mehr gedieh, die Kartoffel noch durchaus brauchbare Erträge lieferte. Fortan wurde fleißig Kartoffelbau betrieben. Die Kartoffel diente aber nicht nur der Ernährung, sondern hatte auch kulturelle und religiöse Funktionen. So gab es damals sogar eine eigene Kartoffelgöttin (Aro-Mamma).

Verbreitung

Erst Mitte des 16. Jahrhunderts gelangte die Kartoffel über Spanien und England nach Europa. 1565 erhielt der spanische König Philipp der zweite eine Kiste mit indianischen Produkten, in der auch einige Kartoffelknollen waren. Der Weg in die Kochtöpfe führte allerdings erst einmal über die Ziergärten verschiedener europäischer Höfe. Die Kartoffel wurde nämlich weniger wegen ihres Geschmackes, sondern wegen ihrer schönen Blüten bewundert. Vielleicht waren es die Erfahrungen der spanischen Seefahrer, die erkannten, dass die Knollen die auf langen Seereisen oft auftretende Skorbut-Krankheit verhindern konnten, die der Kartoffel den Weg ebneten. So genau vermag man das heute nicht mehr zu sagen.

Tatsache, dass sie in Deutschland zum "Volksnahrungsmittel" wurde, ist erstaunlich, wenn man bedenkt, wie groß die Widerstände der Bevölkerung gegen die "Erdäpfel" waren. Zu verdanken ist diese Entwicklung Friedrich dem zweiten von Preußen, dem "Alten Fritz". Dieser erkannte die politische Bedeutung, die die Kartoffel in sich barg.

Kartoffelmarketing des Alten Fritz

In einer Zeit mit ständig wachsender Bevölkerung und mehrmaligen Hungersnöten durch Getreidemissernten war die Ernährung der Bevölkerung zunehmend schwieriger geworden. Doch die Bevölkerung stand der Kartoffel dennoch skeptisch gegenüber. Schließlich kommt das Sprichwort: "Was der Bauer nicht kennt, das isst er nicht", nicht von ungefähr. Das Ansehen der Kartoffel stieg erst, als der Alte Fritz zu einem ungewöhnlichen Mittel griff: Er ließ die Kartoffeln durch Soldaten bewachen. So erkannten auch die Preußen, dass die Knollen wohl etwas Besonderes sein mussten. Fortan standen Sie der Knolle weniger skeptisch gegenüber.

Warum aber erst diese Abneigung?

Warum hatten die Preußen eigentlich etwas gegen die Kartoffel, fragt man sich heute. Ein Grund war sicherlich die fehlende "Gebrauchsanweisung". Viele Menschen probierten die Kartoffeln roh und vielleicht noch unreif. Schließlich schmeckten aber auch die reifen Früchte damals noch nicht so gut wie heute, nachdem alle unerwünschten Inhaltsstoffe herausgezüchtet worden sind. Ein weiterer wichtiger Grund für die Abneigung war aber wohl die Umstellung der Anbaumethoden. Die Jahrhunderte lang praktizierte Dreifelderwirtschaft sollte nun wegen der neomodischen Kartoffel nicht mehr praktiziert werden? Im dritten Jahr, in dem der Acker normalerweise brach lag, sollte das Feld nun mit den Hackfrüchten bestellt werden? Das schien einer Revolution gleichzukommen. Schließlich setzte sich die Kartoffel aber dennoch durch und wurde zum Volksnahrungsmittel.

Die Erfindung von Pommes und Chips

Wenn man ehrlich ist, muss man sagen, dass man heute die Erfindung der sogenannten Veredelungsprodukte der Kartoffel, nämlich Pommes und Chips nicht mehr so genau rekonstruieren kann. Dennoch sollen hier einmal die gängigsten Versionen/Mythen vorgestellt werden.

Die Erfindung der Pommes frites

Die Pommes frites stammen, anders als der Name vermuten lässt, nicht aus Frankreich, sondern aus Belgien. Soweit ist man sich einig. Einer Erzählung nach sollen sie in einem Jahr mit ausgesprochen schlechtem Fischfang erfunden worden sein. Die Belgier bevorzugten ihren Fisch normalerweise in reichlich Fett ausgebacken. Aus Ermangelung an Fisch probierten sie die Beilage zu frittieren und legten so, ohne es zu ahnen, den Grundstein für die Entwicklung des Fast-Food.

Die Erfindung der Chips

Erfinder der Chips soll der Amerikaner George Crum gewesen sein. Dieser bereitete in einem Ferienhotel in New York Pommes frites zu, die damals schon bei den Amerikanern sehr beliebt waren. An einem Tag nun, beschwerte sich ein Gast darüber, dass die Pommes frites zu dick geschnitten seien, woraufhin Crum eine neue Portion dünner geschnittener Pommes frites zubereitete. Aber auch die waren dem Gast zu dick. Die nächste Portion schnitt Crum nun aus Verärgerung so dünn und frittierte sie so knusprig, daß der Gast sie nicht mehr mit der Gabel aufspießen konnte. Doch statt sich zu beschweren, war der Gast begeistert und bald waren die dünnen Kartoffelchips der Renner. Kurze Zeit später wurden sie dann schon abgepackt verkauft.

...und 1817 macht der Kaufmann und Branntweinbrenner Johann Heinrich Leberecht Pistorius aus Weißensee bei Berlin eine folgenschwere Entdeckung: Er hat ein einfaches Verfahren entwickelt, mit dem man aus Kartoffeln Schnaps brennen kann. Das am 21. März erteilte Patent bezieht sich auf das „ausdrückliche Recht zur Anwendung und Fertigung eines eigenthümlichen Brenn-Apparats.“ Mit dieser Erfindung erobert der preußische Sprit den Weltmarkt, Berlin wird Zentrum des Schnapshandels.

Der „Pistoriussche Brennapparat“ revolutioniert in kurzer Zeit die Landwirtschaft in Brandenburg-Preußen. Überall beginnen die Junker und Domänenpächter mit ihrem Kapital und dem Geld, das sie von den Kleinbauern und Ackerleuten für den Freikauf aus der Gutsuntertänigkeit erhalten haben, Schnapsbrennereien zu errichten. „Die Brennerei macht Freude!“ - dieser Ausruf eines beglückten Gutsherren wird in dieser Zeit zum geflügelten Wort. Überall auf den Gütern, Domänen und Höfen rauchen die Schornsteine der Schnapsfabriken. 1831 gibt es in der Provinz Brandenburg mehr als 1400 Brennereien. Schon 1818 beginnt Carl August Ferdinand Kahlbaum mit der Spiritreinigung und Likörfabrikation und legt damit den Grundstein für die Schnapsfabrik Kahlbaum. Pistorius verdient genug Geld, um sich das Rittergut in Weißensee kaufen zu können, um nun selbst Kartoffeln anzubauen und Schnaps zu brennen.

Die bekanntesten Kartoffelzubereitungen

Außer Pommes und Chips gibt es noch eine Reihe weiterer Kartoffelzubereitungen, die schon viel älter sind. Allen gleich ist, dass sie interessante Namen haben.

Annakartoffeln (Pommes Anna)

Rohe Kartoffeln lagenweise mit Butter in eine Form gegeben und dann im Backofen knusprig gebraten.

Herzogin-Kartoffeln (Pommes duchesse)

Pürierte Salzkartoffeln mit Butter, Muskat und Eigelb verrührt, auf ein Backblech gespritzt und dann goldgelb gebacken.

Marquise-Kartoffeln (Pommes marquise)

Gleicher Teig wie bei den Herzoginkartoffeln, nur wird in die Mitte noch ein Klecks Tomatenconcasse gesetzt.

Kronprinzessin-Kartoffeln (Pommes dauphine)

Krokettenmasse mit Brandteig vermischt, meist zu kleinen Birnen geformt, paniert und in Fett ausgebacken..

Schlosskartoffeln (Pommes Château)

Taubenei- oder halbmondförmig geschnittene Kartoffeln, die kurz (ca. 5 min) gegart werden und dann in Butter goldgelb gebraten werden.

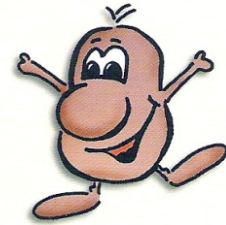
Macaire-Kartoffeln (Pommes macaire)

Kartoffelbrei mit Butter und Eigelb vermennt und dann (wie Pfannekuchen) von beiden Seiten gebraten.

Mignon-Kartoffeln (Pommes Mignon)

Rohe, geschälte und in feine Streifen geschnittene Kartoffeln, die in eine Form gegeben und im Backofen gebacken werden.

Noch mehr Kartoffel:



Folienkartoffeln

Zutaten:

8 große mehligkochende Kartoffel, 160 g Butter oder Kräuterbutter, Salz

Zubereitung:

Gleichmäßig große, runde Kartoffeln werden mit der Schale peinlichst sauber gewaschen, jede in ein genügend großes Stück Alufolie eingewickelt und auf dem Backblech im Rohr 45 bis 60 Minuten, je nach Größe, gebacken. Beim Anrichten die Folie auf der Oberseite kreuzweise aufschneiden und aufklappen, ebenso die Schale der Kartoffel. Schließlich das Ganze salzen und mit einem Stück Butter belegen. Gut zu gedünsteten Gerichten.

Omelett auf Bauernart

Zutaten:

200 g Kartoffeln, 100 g Schinkenspeck, Salz, weisser Pfeffer, 50 g Sauerampfer

Für die Omeletts: 8 Eier, Salz, 40 g Butter

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und waschen. In einem Küchentuch abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden. Den Schinkenspeck fein würfeln und in einer Pfanne auslassen. Kartoffeln reingeben, mit Salz und Pfeffer würzen und unter ständigem Wenden in 7 Minuten hellbraun braten. Sauerampfer abspülen und abtropfen lassen. Mit kochendem Wasser überbrühen und 5 Minuten blanchieren. Abtropfen lassen und grob hacken. Kartoffeln und Sauerampfer mischen und warm stellen. Für die Omeletts jeweils 2 Eier in einer Schüssel mit Salz verquirlen. 10 g Butter in einer Pfanne rauchheiss erhitzen. Pfanne vom Herd nehmen. Eier reingeben. Ein Viertel der Kartoffelmasse darüber verteilen. Pfanne wieder auf den Herd setzen. Eimasse stocken lassen. Pfanne dabei schräg halten, damit die flüssige Masse nach unten fließen kann. Die gestockte Masse dann mit einer Gabel nach oben schieben. Pfanne hin und wieder rütteln, damit das Omelett nicht anhängt. Wenn die Unterseite fest ist, das Omelett mit der Gabel zusammenklappen und sofort auf einen Teller gleiten lassen und servieren. Die restlichen Omeletts genauso zubereiten.

Im Jahre 1723 brachte Alexander Christoph von Beulwitz, kurfürstlicher Oberfortsmeister auf Schloß Schlettau, die Kartoffel ins Erzgebirge. Da man sich wieder mehr der Gerichte von damals erinnern sollte, findet derzeit einmal im Jahr auf Schloß Schlettau die Tage der Erzgebirgischen Kartoffelkochkunst statt. Hier werden die köstlichen Kartoffelgerichte der Bauern des Mittelgebirges von Küchenmeister Thomas Vogel zubereitet. Wer diese Gerichte einmal zu Hause ausprobieren möchte, für den hat der Küchenmeister einige Rezepte für Sie verraten:

Kienischwaller Ardäppelsup

Königswalder Kartoffelsuppe: 3 Pfund geschälte Kartoffeln kochen und pürieren; Rinderbrühe, gekochten Sellerie sowie Möhrenstückchen dazugeben; mit 150 g ausgelassenen Speck, Salz, Pfeffer, Majoran sowie Glutamat würzen. Zuletzt gebratene Blutwurst- und Semmelwürfeln obenaufgeben und mit herzhaften frischen Kräutern abschmecken.

Ardäppelsup "Silbernes Erzgebirg"

Kartoffelsuppe "Silbernes Erzgebirg": 2 1/2 Pfund Kartoffeln, 1/2 Pfund Möhren sowie Sellerie und Kohlrabi in Würfeln schneiden; in Fleischbrühe kochen; mit 150 g ausgelassenem Speck, Salz, Pfeffer würzen. 10 min vor dem gar werden 50 g gehackten Knoblauch und 300 g frische Waldpilze dazugeben. wenn die ersten Kartoffelstücke abkochen, das Ganze mit frischem Majoran und Frieslich (Petersilie) abrunden.