

KARTOFFELN...2026



Wieder ein schwieriges Jahr mit positivem Ausgang: Am 18. April kamen unsere Setzkartoffeln in die Erde am Ambacher Weg. Dass auf diesem Feld in den vergangenen 25 Jahren keine Kartoffeln angebaut wurden, brachte viele Vorteile: Keine Kartoffelkäfer, keine Krautfäule, kein Drahtwurm usw. Schnell kamen die „Neuen“ aus den feinen, gut abgesetzten Dämmen gekrochen - ganz akkurat dank neuer Technik! Der Hagel am 21. Juni und die Dürre im Juli haben trotzdem Spuren hinterlassen: Durch den Hagel mitten in der Blüte wurden deutlich weniger Tochterknollen gebildet als sonst. Das hat den Kartoffeln über die lange Trockenphase geholfen und es wurden trotzdem ansehnlich große Kartoffeln ausgebildet – eben nur weniger. Auch in diesem Jahr ist es uns gelungen, unsere Kartoffeln in hervorragender Qualität und trocken ins Lager zu bringen. Geerntet wurde am 12. und 13. September bei kühlen und trockenen Temperaturen. Nach dem Einkauf sollten die Knollen möglichst dunkel, trocken und luftig bei 4 - 7°C gelagert werden. Das Leben wird teurer: wir halten die Preise stabil: Für jeden Geschmack finden Sie bei uns die „Richtige“ zum gleichen Preis:

25 kg: 18,-€

12,5 kg: 10,-€

5 kg: 5 €

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

Unsere altbekannte 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. Gemischte Sortierung: Pellkartoffeln und groß fallende in einem Sack.

ANNABELLE – *„Die festkochende Alternative“*

Die Kartoffelsorte „Annabelle“ wird zu der Gruppe der „**festkochenden**“ Kartoffeln gerechnet. Annabelle bleibt gut in Form, ob man sie kocht, brät oder backt. Geliebt wird sie wegen ihrer schönen, länglichen Form, der ausgeprägt gelben Fleischfarbe und Ihrer festen Konsistenz mit feinem, mildem Geschmack. Deshalb wird sie auch als Delikatess-Sorte bewertet. Fällt groß aus.

GALA - *Die „aromatischer Allrounderin“*



Knollos Tipp:
Ideal für Pommes!

„Gala“ wird zu der Gruppe der „**Vorwiegend festkochenden**“ Kartoffeln gerechnet. Mit ihrer runden Form zählt Gala dabei zur anpassungsfähigsten Ihrer Gattung. Gala 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 Gala genau richtig. Gala schmeckt am besten zwischen September und Februar.

AGRIA - *Die „Weiche“*

Knollos Tipp: Ideal für
Kartoffelsuppe & Folienkartoffeln!

Die Kartoffelsorte „Agria“ wird zu der Gruppe der „**vorwiegend festkochenden bis mehlig**en“ 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 schmeckt am besten zwischen November und April

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. Laura schmeckt am besten zwischen September und Januar.



KARTOFFELN UND MEHR...

25 kg Säcke: Abholung nach Absprache unter 06471/41289.

5 kg und 12,5 kg Säcke jederzeit 24/7 im KNOLLO!

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 Bete 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.

Beachten Sie unser saisonales Angebot im Knollo, den erntefrischen Kartoffelautomaten

Guten Appetit!



Mehr leckere Rezepte
rund um die Kartoffel
unter
www.bauer-cromm.de