

## Presseinformation

### Kartoffeln schneller schälen

So rückt man den Knollen mühelos an die Pelle



*Mit der richtigen Technik ist jede Knolle schnell von ihrer Schale befreit.*

*Quelle: KMG (bei Verwendung bitte angeben)*

**Berlin, 18. September 2018.** Ob gebraten, gekocht, gestampft oder gefüllt – die meisten Kartoffeln sollten vor der Zubereitung geschält werden. Doch wie befreit man die Knollen eigentlich am besten von ihrer Schale?

#### **Gekochte Kartoffeln schnell gepellt**

Manchen Küchenmeistern geht während des Kartoffelschälens viel Zeit verloren und gerne auch einmal das ein oder andere leckere Knollenstück. Wer gekochte Kartoffeln schnell schälen möchte, dem hilft dagegen ein einfacher Trick: die Rundschnitt-Technik. Hierfür die Schale der rohen Kartoffel mit einem scharfen Messer in der Mitte rundherum einritzen. Dabei sollte man darauf achten, nicht zu tief in die Kartoffel zu schneiden. Die Kartoffeln anschließend ganz normal im Salzwasser kochen, abgießen und direkt mit kaltem Wasser ordentlich abschrecken. Von der noch warmen Kartoffel lässt sich die Schale danach ganz einfach links und rechts per Hand abziehen.

#### **Welche Klinge ist für rohe Kartoffeln die richtige?**

Wer rohe Kartoffeln schälen möchte und daher nicht den Rundschnitt-Trick nutzen kann, greift zum Kartoffelmesser oder Sparschäler. Die gerundete Klinge von speziellen Kartoffelmessern eignet sich hervorragend, um Kartoffeln einfach von ihrer Schale zu trennen. Ist hier jedoch nicht gerade ein Schälprofi am Werk, verlieren die Knollen oft nicht nur ihre Schale, sondern teilweise auch einen großen Teil des Fruchtfleisches. Ein Sparschäler ist dann meist die bessere Wahl. Richtig angewendet, entfernt er nur die oberste Schicht der Schale und passt sich beim Schälen leicht an die Rundungen der Kartoffel an. Damit das Kartoffelschälen einfach von der Hand geht, sollten Köche und Köchinnen stets darauf achten, ihre Klingen in einem guten Zustand zu halten. Es empfiehlt sich, die Schälmesser von Hand zu reinigen, da die oft scharfen Reiniger in der Spülmaschine die Klingen angreifen und stumpf machen können. Mit etwas Pflege und der richtigen Ausrüstung ist das Kartoffelschälen im Handumdrehen erledigt und man kann sich alsbald dem Genuss der leckeren Erdäpfel widmen.

## Presseinformation

Weitere Informationen, tolle Rezepte und Tipps rund um die Kartoffel erhalten Sie auch unter [www.die-kartoffel.de](http://www.die-kartoffel.de).

### Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutschen Speisekartoffelproduzenten und die Kartoffelhändler. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

### Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

### Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Christina Heibach  
E-Mail: [heibach@agentur05.de](mailto:heibach@agentur05.de)  
Tel.: 0221 925454-816  
Sachsenring 81 | 50677 Köln



**rentenbank**  
gefördert von der  
Landwirtschaftlichen Rentenbank