

Presseinformation

Hausmannskost mit Kartoffeln: schmackhaft durch den Herbst

Woher der Begriff Hausmannskost kommt und warum sich die Mahlzeit vor allem mit Kartoffeln optimal zubereiten lässt – Rezept für Kartoffel-Shiitake-Suppe



Ein Klassiker neu interpretiert: Kartoffel-Shiitake-Suppe im Brotlaib.
Quelle: Kartoffel-Marketing GmbH (Bei Verwendung bitte angeben)

Berlin, 15. Oktober 2019. Wenn es im Herbst draußen stürmisch und nass wird, lädt das vertraute Heim zum gemütlichen Verweilen ein. Meldet sich dann auch noch der Hunger, ist Hausmannskost oft die richtige Wahl. Vor allem mit Kartoffeln versorgt die schmackhafte Mahlzeit den knurrenden Magen mit Energie und Wärme. Doch woher kommt eigentlich der Begriff der Hausmannskost? Das, und wie sich Hausmannskost mit einfachen Zutaten auch einmal anders zubereiten lässt, verraten die Experten der Kartoffel-Marketing GmbH.

Der Ursprung der Hausmannskost: Kräftige Mahlzeit für harte Arbeit

Unter Hausmannskost verstehen wir rustikale und deftige Gerichte, die richtig satt machen. Der Begriff war bereits im 16. Jahrhundert in Deutschland üblich und bezeichnete Mahlzeiten, die dem Herrn des Hauses gut schmeckten und ihn gesund hielten. Noch bis ins 20. Jahrhundert hinein war es üblich, dass der Hausherr mehr von dem Essen abbekam als die übrigen Familienmitglieder. Denn er war für die anstrengendsten Arbeiten zuständig und sorgte für den Unterhalt der Familie.

In einer Zeit, in der viel hart und körperlich angepackt wurde, durfte die Hausmannskost zudem kalorienreich ausfallen. Deswegen waren Fleisch und Fisch, Geräuchertes und Gepökeltes beliebte Sattmacher, die zusammen mit anderen Zutaten zu einer deftigen Mahlzeit verarbeitet wurden. Die Lebensmittel stammten in der Regel aus eigenem Anbau oder aus der Region und richteten sich nach der Jahreszeit – es wurde verarbeitet, was verfügbar war. Dabei durfte die Zubereitung nicht allzu viel Zeit in Anspruch nehmen, da sie neben anderer Hausarbeit und Arbeit auf dem Feld oder im Stall erledigt werden musste. Insofern waren Speisen und Zutaten beliebt, die man über mehrere Tage verarbeiten konnte. So zum Beispiel auch Kartoffeln.

Dieter Tepel, Geschäftsführer der Kartoffel-Marketing GmbH, weiß: „Kartoffeln sind ein typischer Bestandteil der deutschen Hausmannskost. Sie sind das ganze Jahr über verfügbar und lassen sich auch am nächsten oder übernächsten Tag noch zu nahrhaften Gerichten verarbeiten. Pellkartoffeln schmecken am Tag darauf zum Beispiel als Bratkartoffeln, aus übrig gebliebenem Püree wird am Folgetag eine herzhafte Kartoffelsuppe.“

Presseinformation

Lecker, deftig und herrlich würzig: Kartoffel-Shiitake-Suppe im Brotlaib

Auch heute noch wärmt deftige Hausmannskost an nasskalten Herbsttagen auf und gibt Kraft. Mit wenigen Zutaten lässt sich die einfache Mahlzeit außerdem schnell neu interpretieren. So etwa der Klassiker Kartoffelsuppe: Verfeinert durch Shiitake-Pilze und krossen Speck, erhält die Suppe ein kräftiges Aroma. Für die Zubereitung zunächst Zwiebeln anschwitzen und Shiitake-Pilze kurz anbraten. Danach aus Lauch, geschälten und gewürfelte Kartoffeln, Knoblauchzehen, Gemüsebrühe, Petersilie und Sahne eine cremige Suppe zubereiten. Als Suppenteller dient aufgeschnittenes und ausgehöhlt Brot, das mit geriebenem Käse gefüllt im Backofen nach fünfzehn Minuten schön knusprig ist. Abschließend die Suppe im noch warmen Brotlaib servieren und mit kross gebratenem Speck sowie Kresse dekorieren.

Wer seine Gäste mit der schmackhaften Kartoffel-Shiitake-Suppe im Brotlaib überraschen möchte, findet das Rezept hier: <https://www.die-kartoffel.de/suche/rezepte/kartoffel-shiitake-suppe-im-brotlaib>.

Mehr Informationen, vielseitige Rezepte und Tipps rund um die Kartoffel gibt es unter www.die-kartoffel.de. Weitere Pressemitteilungen zur tollen Knolle finden sich hier: www.kartoffelmarketing.de/presse.

Zeichenanzahl (inkl. Leerzeichen, ohne Headline): 3.077

Keywords: Kartoffel, Kartoffelsuppe, Klassiker, neu interpretiert, Hausmannskost, Rezept

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
Tel.: 0221 925454-816
Sachsenring 81 | 50677 Köln



rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank