

Presseinformation

Einfach zubereiten, immer wieder genießen: Pellkartoffeln

Pellkartoffeln aus dem Kochtopf oder der Mikrowelle – Schälen, ohne sich zu verbrennen – Einfach haltbar machen im Einmachglas



Versetzen Genießer geschmacklich an das spanische Mittelmeer: Pellkartoffeln mit Salsa Verde.

Quelle: DKHV/Markus Basler (bei Verwendung bitte angeben)

Berlin, 5. Februar 2020. „Du Gipfel meines Entzückens“, schwärmte schon der deutsche Schriftsteller Joachim Ringelnatz 1934 von der Pellkartoffel in seinem Gedicht „Abschiedsworte an Pellka“. Kein Wunder, lassen sich die mit Schale gekochten Erdäpfel doch vielseitig genießen, zum Beispiel mit Salz, einer würzigen Soße oder zu frischem Kräuterquark. Wie Pellkartoffeln besonders gut gelingen und wie sie auch noch lange nach der Zubereitung schmackhaft bleiben, verraten die Experten der Kartoffel-Marketing GmbH.

Klassisch im Kochtopf

Die Wahl der passenden Kartoffelsorte ist leicht, denn prinzipiell eignen sich alle Sorten für die Zubereitung von Pellkartoffeln – hier kommt es eher auf den persönlichen Geschmack an.

Mehligkochende Kartoffeln werden schön weich und können viel Soße aufnehmen. Festkochende und vorwiegend festkochende bleiben hingegen relativ bissfest. Wichtig ist es lediglich, darauf zu achten, dass die Kartoffeln in etwa alle gleich groß sind – so erreichen sie gleichzeitig ihren Garpunkt.

Um Pellkartoffeln zuzubereiten, werden die Knollen zunächst gründlich unter fließendem Wasser gesäubert, in einen Kochtopf gegeben und mit so viel kaltem, gesalzenem Wasser übergossen, dass sie knapp bedeckt sind. Nach dem Aufkochen sollten sie 20 bis 30 Minuten köcheln. Mit einer Garprobe lässt sich feststellen, ob die schmackhaften Erdäpfel verzehrfertig sind. Hierfür wird ein Küchenmesser in die Kartoffeln gesteckt. Wenn sie direkt wieder herunterrutschen, sind sie fertig.

Schnell gepellt

Besonders gut lassen sich Kartoffeln im noch warmen Zustand pellen. Um sich dabei nicht die Finger zu verbrennen, hilft es, die Kartoffel mit einem Küchentuch oder einer Pellkartoffelgabel festzuhalten und die Schale mit einem Küchenmesser abzuziehen. Dieter Tepel, Geschäftsführer der Kartoffel-Marketing GmbH, hat für Pellkartoffelfans noch einen besonderen Tipp: „Um Pellkartoffeln schnell von ihrer Schale zu befreien, empfiehlt es sich, diese einfach vor dem Kochen in der Mitte rundherum einzuschneiden und mit kaltem Wasser abzuschrecken. Dadurch lässt sich die Schale anschließend ganz einfach nach links und rechts abziehen.“

Presseinformation

Für Eilige: Zubereitung in der Mikrowelle

Gerade, wenn es nach Feierabend zügig gehen muss, können Pellkartoffeln aber auch in der Mikrowelle zubereitet werden. Hierfür werden die Kartoffeln unter fließendem Wasser gesäubert und die noch nassen Knollen in einen Gefrierbeutel gefüllt. Damit dieser bei der Zubereitung nicht platzen kann, sollte er mit einem Bindfaden verschlossen und mit Löchern versehen werden. Anschließend kommen die verpackten Kartoffeln für fünf bis sechs Minuten bei 800 Watt auf den Mikrowellen-Drehteller. Nach der Hälfte der Zeit ist eine Garprobe fällig. Haben die Kartoffeln die gewünschte Konsistenz erreicht, können sie auf den Teller gelegt und, nach kurzer Abkühlzeit, gepellt werden.

Pellkartoffeln haltbar machen

Pellkartoffeln eignen sich übrigens auch hervorragend zum Einkochen. Dazu werden die Knollen erhitzt, bis sie halbgar sind, das Wasser abgegossen und die Kartoffeln in sterile Einmachgläser gefüllt. Salzwasser, auf die Kartoffeln gegeben, bis sie bedeckt sind, sorgt bei einer späteren Wiederverwertung der Pellkartoffeln für einen dezent-würzigen Geschmack. Anschließend lassen sich die geschlossenen Gläser, mit einem Küchentuch vom Topfboden getrennt, für 90 Minuten einkochen.

Die Pellkartoffeln sind in den Einmachgläsern bis zu mehreren Jahren haltbar und lassen sich gut weiterverarbeiten, zum Beispiel zu Kartoffelsuppe oder Bratkartoffeln. Wichtig ist es, darauf zu achten, dass der Deckel beim Öffnen der Gläser klickt und die Kartoffeln sich nicht verfärbt haben.

Auch mediterran lassen sich Pellkartoffeln genießen, zum Beispiel mit spanischer Salsa Verde. Das Rezept gibt es hier: <https://www.die-kartoffel.de/suche/rezepte/pellkartoffeln-mit-salsa-verde>.

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): 3.666

Keywords: Kartoffel, Pellkartoffel, Zubereitung, haltbar machen, Rezept

Presseinformation

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