

Presseinformation

Silvester mit der tollen Knolle – Käsefondue und Raclette à la Kartoffel

Langsam und schnell: Zwei Klassiker zum Jahreswechsel neu interpretiert –
Rezepte für Käsefondue mit Speckkartoffeln und Raclette-Kartoffeln aus dem Ofen

Berlin, 30. Oktober 2020. Käsefondue und Raclette sind mit Silvester fast so untrennbar verbunden wie Feuerwerk und Wunderkerzen. Daher kommen die beliebten Klassiker am 31. Dezember in vielen Familien immer wieder gerne auf den Tisch. Wer sein Käsefondue in diesem Jahr einmal etwas anders zubereiten möchte oder an Neujahr nicht weiß, was er mit dem übriggebliebenen Raclettekäse vom Silvesterabend anfangen soll, findet mit den Rezepten der Kartoffel-Marketing GmbH zwei knollige Gerichtsideen für den Jahreswechsel.



*Sorgen am Silvesterabend für ein
Geschmacksfeuerwerk im Mund:
Speckkartoffeln getaucht in Käsefondue.
Quelle: KMG/die-kartoffel.de (bei
Verwendung bitte angeben)*

Geschmacksfeuerwerk: Käsefondue à la Kartoffel

Würzig zerlaufender Käse, knackiges Gemüse und feine Kartoffeln mit knusprigem Bacon – Käsefondue à la Kartoffel ist das ideale Gericht für gemütliche Abende zu Hause. Denn die herzhafte Speise lässt sich – gemeinsam mit der Familie oder auch zu zweit – lange am Tisch genießen und bietet somit eine schmackhafte Beschäftigung, bis es Zeit ist, auf das neue Jahr anzustoßen. Als Vorbereitung für das Essen werden zuerst kleine Kartoffeln gekocht und anschließend mit Bacon

umwickelt im Ofen für 20 Minuten gebacken. Während der Speck dort brutzelt, werden Lauch, Paprika, Karotten, Brokkoli und Blumenkohl gewaschen, in mundgerechte Stücke geschnitten und in einem Topf bissfest gedämpft. In das Käsefondue kommen Knoblauch, Wein, geriebener Gruyère-, Emmentaler- und Appenzeller-Käse, die sich dank Speisestärke zu einer sämigen Käsemasse verbinden. Wer mag, fügt der Käsemischung noch einen Schuss Kirschwasser hinzu. Damit die Masse schön flüssig bleibt, wird diese am besten in einem Fonduetopf mit Rechaud auf dem Tisch serviert. Beim gemeinsamen Silvester-Dinner können die Kartoffeln und das Gemüse dann nach Herzenslust in den cremigen Käse getaucht und verspeist werden.



*Schnell und einfach gelingen am Neujahrstag
Raclette-Kartoffeln aus dem Ofen. Zubereitet
wird die Leckerei mit Resten des
Silvesteressens. Quelle: KMG/die-kartoffel.de
(bei Verwendung bitte angeben)*

Schnelles Raclette für den Neujahrstag – Tipp gegen Käsegeruch im Kühlschrank

Wer kein Käsefondue aufischt, greift an Silvester oft zum Raclette. Und da es zum Jahreswechsel an nichts fehlen soll, sind beim Einkauf die Augen meist größer als der Magen. So bleiben am Neujahrstag nicht selten einige Reste des schmackhaften Käses und anderer Zutaten im Kühlschrank zurück. Ein schnelles, einfaches und leckeres Rezept zur Verwertung der übriggebliebenen Lebensmittel sind Raclette-

Presseinformation

Kartoffeln aus dem Ofen. Hierfür werden gekochte Kartoffeln einfach mit je einer Scheibe Schinken und einer Scheibe Raclette-Käse umwickelt und mit der Nahtstelle nach unten in eine Auflaufform gesetzt. Bereits nach 15 bis 18 Minuten im Ofen, bei 180 Grad Ober- und Unterhitze, ist das würzige Gericht bereit zum Verspeisen. Dazu passen ein knackiger Salat, Mixed Pickles aus dem Glas oder auch das restliche Gemüse vom vorabendlichen Raclette-Silvestermahl. Für alle, die den Käse vor oder nach Silvester in ihrem Kühlschrank aufbewahren möchten, hat Dieter Tepel, Geschäftsführer der Kartoffel-Marketing GmbH, einen Tipp: „Um unangenehme Gerüche von würzigem Käse im Kühlschrank zu verhindern, einfach eine rohe Kartoffel in Scheiben schneiden und in der Mitte des Kühlschranks auf einem kleinen Teller platzieren. Die Stärke der Knolle bindet Gerüche und sorgt so für einen neutralen Duft.“

Das Rezept für Käsefondue mit Speckkartoffeln inklusive Videoanleitung gibt es hier:

<https://www.die-kartoffel.de/suche/rezepte/kaesefondue-mit-speck-kartoffeln>

Das Rezept für Raclette-Kartoffeln aus dem Ofen inklusive Videoanleitung gibt es hier:

<https://www.die-kartoffel.de/suche/rezepte/raclette-kartoffeln>

Weitere Informationen, tolle Rezepte und Tipps rund um die Kartoffel unter: www.die-kartoffel.de

Die Kartoffel auf **Instagram**: [diekartoffel.de](https://www.instagram.com/diekartoffel.de)

Die Kartoffel auf **Facebook**: [DieKartoffel](https://www.facebook.com/DieKartoffel)

Zeichenanzahl (inkl. Leerzeichen, ohne Headline): 3.118

Keywords: Kartoffel, tolle Knolle, Silvester, Klassiker, Fondue, Käsefondue, Raclette, Rezept

Weitere Pressemitteilungen zur tollen Knolle finden sich hier: www.kartoffelmarketing.de/presse.

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 Fischer
E-Mail: fischer@agentur05.de
Tel.: 0221 925454-816
Sachsenring 81 | 50677 Köln



rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank