Presseinformation

Kartoffelpuffer – das perfekte Gericht für die Apfelernte

Knusprige Rösti mit Apfelkompott: Tipps zur perfekten Zubereitung

Kartoffelpuffer mit Apfelkompott: Mit diesen Tipps gelingt der Klassiker. Bildnachweis: KMG/die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)

Berlin, 25. Mai 2023. Kartoffelpuffer, Reibekuchen oder Rösti – Das beliebte Kartoffelgericht hat viele Namen und erfreut sich großer Beliebtheit. Ab August wird es noch leckerer, denn dann startet die Apfelernte und frische Äpfel lassen sich perfekt mit den knusprigen Puffern kombinieren. Woher die vielen Namen kommen und worauf es bei der Zubereitung ankommt, verrät die Kartoffel Marketing GmbH.

Ein Gericht, so viele Namen

Rösti, Kartoffelpuffer, Reibekuchen oder Reiberdatschi – sie alle meinen dasselbe Gericht. Die unterschiedlichen Namen des Kartoffelgerichts haben regional historische Gründe. So werden beispielsweise in Norddeutschland Kartoffelpuffer oft als Reibekuchen bezeichnet, während in der Schweiz und im Elsass der Begriff Rösti genutzt wird. In Amerika werden sie „Hash Browns" genannt. Aber egal, wie man es nennt, das Gericht ist immer ein Genuss.

Ein Gericht, so viele Zubereitungen

Ob die Kartoffeln roh verarbeitet oder zuvor gekocht werden, ist ebenfalls von Region zu Region ein wenig unterschiedlich. Auch werden in den Kartoffelfladen nicht immer Zutaten wie Zwiebeln, Eier oder Mehl verarbeitet. Dieter Tepel, Geschäftsführer der Kartoffel Marketing GmbH, erklärt: „Für Kartoffelpuffer eignen sich am besten vorwiegend festkochende Kartoffeln. Dank ihres mittleren Stärkegehalts von 15 Prozent bleiben sie beim Braten innen noch al dente." Für besonders knusprige Puffer ist es außerdem empfehlenswert, rohe Kartoffeln zu nutzen. Denn so besteht die Möglichkeit, mit einem Tuch das überschüssige Wasser aus den Kartoffeln zu drücken – das sorgt für die Extraportion Knusprigkeit.

Ein Gericht für jeden Geschmack

Kartoffelpuffer kann man auf so vielfältige Art und Weise zubereiten, dass wirklich für jeden Geschmack etwas dabei ist: Mit Speck und Kräutern, Hash-Brown-Auflauf mit Sucuk und versunkenem Spiegelei, die klassischen Schweizer Rösti, Gemüse-Rösti oder als Röstirolle mit Frischkäse und Schinken. Aber die wohl beliebteste Version des Kartoffelgerichts ist der Klassiker

mit Apfelkompott. Das Grundrezept ist eine typisch süße Variante und versetzt jede Hobbyköchin und jeden Hobbykoch direkt zurück in Omas Küche.

Kartoffelpuffer mit Apfelkompott

Für die Puffer 500 Gramm vorwiegend festkochende Kartoffeln schälen, waschen und mit einer Gemüsereibe reiben. Eine kleine Zwiebel schälen und zu den Kartoffeln reiben. Zwei Eier, einen Esslöffel Mehl, einen Teelöffel Salz, etwas Pfeffer und Muskat hinzugeben und gut verkneten. Den Kartoffelteig beiseitestellen.

Für das Kompott 400 Gramm Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Eine halbe Zitrone heiß waschen, abtrocknen, halbieren und Saft auspressen. Äpfel und Zitronensaft mit 200 Milliliter Wasser, einem Teelöffel Zimt und einem Esslöffel Zucker verrühren. Kompott bei niedriger Temperatur 15 bis 20 Minuten köcheln lassen. Bei Bedarf etwas Wasser zugeben.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Aus der Kartoffelpuffermasse kleine Puffer formen, dabei Flüssigkeit ausdrücken. Puffer in der heißen Pfanne von beiden Seiten 4 bis 5 Minuten goldbraun braten. Anschließend mit einem Küchenpapier das überschüssige Fett abtupfen.

Kartoffelpuffer mit Apfelkompott anrichten.

Tipp: Wer eine vegane Variante möchte, kann die Eier weglassen. Das Mehl ist ausreichend für eine gute Bindung.

Das Rezept gibt es auch online: https://die-kartoffel.de/kartoffelpuffer-mit-apfelkompott/.

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

Die Kartoffel auf **Instagram**: diekartoffel.de
Die Kartoffel auf **Facebook**: DieKartoffel

Zeichenanzahl (inkl. Leerzeichen, ohne Headline): 3.353
Keywords: Kartoffeln, Tolle Knolle, Rezeptidee, Kartoffelpuffer, Rösti, Reibekuchen

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 deutsche Kartoffelwirtschaft. 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.

Presseinformation

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 | Linda Künzel
E-Mail: presse-kmg@agentur05.de
Tel.: 0221 925454-817
Sachsenring 81 | 50677 Köln

rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank