

Ofenkartoffeln neu aufgelegt: Frisch trifft auf würzig

Eine ungewöhnliche Kombination aus Sauerkraut und Merguez schickt die Geschmackssinne um die Welt



Die Ofenkartoffel mit Sauerkraut und Merguez sorgt für ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Bildnachweis: KMG/die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)

Berlin, 26. Oktober 2023. Die Kartoffel ist ein vielseitiges Lebensmittel – ob gegart, gebraten oder gestampft, sie kann auf unterschiedliche Arten zubereitet und gegessen werden. Besonders beliebt ist die Ofenkartoffel. Wer sich auf ein einzigartiges Geschmackserlebnis einlassen möchte, sollte eine besondere Kombination ausprobieren: Merguez und Sauerkraut. Was Kartoffel, Sauerkraut und Merguez gemeinsam haben, erklärt die Kartoffel-Marketing GmbH.

Vom Mittelmeer in den Norden

Sowohl die Ofenkartoffel als auch die Merguez kommen ursprünglich aus südlicheren Gebieten. Dieter Tepel, Geschäftsführer der Kartoffel-Marketing GmbH, weiß: „Die Ofenkartoffel ist ein beliebtes Gericht aus der Türkei und wird dort auch als ‚Kumpir‘ angeboten. Die Kartoffel wird frisch aus dem Ofen der Länge nach aufgeschnitten und mit unterschiedlichen Zutaten gefüllt.“ Als besonderes Topping für die Ofenkartoffel eignet sich beispielsweise die Merguez, die ursprünglich aus der maghrebinischen Küche stammt. In Europa verbreitet wurde die würzige Bratwurst durch die Franzosen, die sie aus Nordafrika mitbrachten. Heutzutage ist sie zu einem beliebten Grillgut in ganz Europa geworden.

Typisch Deutsch! Oder doch nicht?

Sauerkraut hat wohl schon längst den Status eines deutschen Nationalgerichtes erlangt. Doch vermutlich hat auch Sauerkraut eine Weltreise hinter sich: Es ist nicht bekannt, woher die beliebte Beilage ursprünglich kommt, allerdings wird der Ursprung in China vermutet. Dort diente die Kombination aus Reis und eingelegtem Kohl als stärkende Nahrung für die schwer arbeitende Bevölkerung.¹ Traditionell wird Sauerkraut mithilfe von Milchsäuregärung, eine der ältesten Konservierungsmethoden, aus Weißkohl hergestellt. Gemeinsam mit der Merguez entsteht mit

¹ <https://info.bml.gv.at/themen/lebensmittel/trad-lebensmittel/speisen/sauerkraut.html>

Presseinformation

Sauerkraut und der Ofenkartoffel nicht nur eine Kombination aus Frische und Würzigkeit, sondern auch eine kleine kulinarische Weltreise.

Einmal um die Welt: Ofenkartoffel mit Merguez und Sauerkraut

Backofen vorheizen (Umluft: 200 °C). Kartoffeln mit Schale unter fließendem Wasser gut abspülen und abtrocknen, anschließend mit einer Gabel ringsherum einstechen.

Kartoffeln auf Backpapierzuschnitte setzen und pro Kartoffel mit 1 Esslöffel Rapsöl und Salz würzen. Kartoffel anschließend im Backpapier einwickeln, die beiden Enden mit Küchengarnt zubinden und auf ein Backblech setzen.

Kartoffeln im unteren Drittel des Ofens 45 Minuten auf einem Gitter backen.

Für die Toppings in der Zwischenzeit die Schalotte schälen, halbieren und in 1 Zentimeter dicke Halbmonde schneiden. Merguez in etwa 2 Zentimeter breite Stücke schneiden.

Oliveöl in einer Pfanne erhitzen. Schalotte und Merguez dazugeben und 10 Minuten unter mehrfachem Wenden bei mittlerer Temperatur anbraten.

Sauerkraut aus der Dose in ein Sieb geben, etwas auspressen und abtropfen lassen. Sauerkraut mit Joghurt, Zucker, Kümmel und Chiliflocken in einer Schüssel vermengen. Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken.

Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und kurz auskühlen lassen. Mit dem Messer einen tiefen Schnitt mittig in das Backpapier setzen und Kartoffeln auseinander drücken. Anschließend mit Sauerkrautsalat befüllen, mit Merguez und Petersilie garnieren und servieren.

Das Rezept gibt es auch online: [Ofenkartoffeln mit Merguez und Sauerkraut](#)

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): 3.303

Keywords: Kartoffeln, Tolle Knolle, Rezeptidee, Ofenkartoffel, Sauerkraut, Merguez

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

Presseinformation

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.

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



gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank