

Poutine neu gedacht: Kartoffelklassiker aus Kanada für den Sommer

Vegetarisch, würzig und perfekt für warme Sommertage



Der kanadische Klassiker Poutine wird in einer vegetarischen Variante neu interpretiert. Bildnachweis: KMG/die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)

Berlin, 8. Juli 2026. Sommerzeit ist Streetfood-Zeit. Ob auf Festivals, Märkten oder im eigenen Garten: Unkomplizierte Gerichte mit raffinierten Aromen stehen jetzt hoch im Kurs. Genau hier setzt die vegetarische Poutine mit scharfer Champignon-Paprika-Soße an. Sie verbindet den lässigen Charakter des nordamerikanischen Klassikers mit einer frischen, sommerlichen Note. Wie vielseitig und modern Streetfood heute sein kann, zeigt die Kartoffel-Marketing GmbH.

Ein Klassiker aus Québec erobert die Streetfood-Szene

Poutine hat ihren Ursprung in der kanadischen Provinz Québec und gilt dort längst als kulinarisches Kulturgut. Der Name wird häufig mit „Durcheinander“ oder „Chaos“ in Verbindung gebracht – passend zur scheinbar wilden Kombination aus Pommes, Käse und Soße, die geschmacklich jedoch perfekt harmoniert.

Seit ihrer Entstehung in den 1950er-Jahren hat sich Poutine weit über die Grenzen Kanadas hinaus verbreitet. Heute findet man sie weltweit in unterschiedlichsten Interpretationen: von klassischen Varianten an Streetfood-Ständen bis zu kreativen Neuinterpretationen in modernen

Restaurants. Gerade diese Wandlungsfähigkeit macht den besonderen Reiz des Gerichts aus. Die vegetarische Poutine mit Champignons und Paprika greift diesen Gedanken auf und übersetzt ihn in eine zeitgemäße, fleischlose Variante. Sie zeigt eindrucksvoll, wie sich ein traditionelles Gericht neu denken lässt, ohne seinen ursprünglichen Charakter zu verlieren.

Volle Energie, voller Geschmack

Neben ihrem intensiven Geschmack besticht die vegetarische Poutine auch durch die nahrhaften Eigenschaften der Kartoffel. Kartoffeln liefern komplexe Kohlenhydrate sowie Kalium und Vitamin C und sind damit eine ideale Grundlage für ausgewogene Sommergerichte. Gleichzeitig enthalten sie wichtige Vitamine und Mineralstoffe wie Kalium und Vitamin C.

In Kombination mit frischem Gemüse wie Paprika und Champignons entsteht ein ausgewogenes Gericht, das nicht nur sättigt, sondern auch eine leichtere Alternative zu klassischen, oft schwereren Streetfood-Angeboten darstellt. Die scharf-würzige Soße sorgt dabei für einen aromatischen Kick, ohne auf üppige oder fettige Zutaten angewiesen zu sein.

So wird aus einem traditionellen Wohlfühlgericht eine sommerliche Neuinterpretation eines internationalen Klassikers, der Genuss, Vielfalt und bewusste Ernährung auf unkomplizierte Weise vereint – perfekt für alle, die Streetfood neu entdecken möchten.

Presseinformation

Vegetarische Poutine mit scharfer Champignon-Paprika-Soße – Zutatenliste

10	mittelgroße Kartoffeln, vorwiegend festkochend
1 l	Frittieröl
1	Paprika, rot
1	Chilischote, rot
500 g	Champignons
1	Zwiebel
1 EL	Öl
400 ml	Gemüsefond
70 g	Tomatenmark
100 ml	Schlagsahne
	Salz und Pfeffer
1 TL	Kräuter der Provence
80 g	Cheddar, gerieben

Zubereitung:

Kartoffeln waschen und mit Schale in fingerbreite Spalten schneiden. Frittieröl erhitzen und Kartoffelspalten portionsweise frittieren, bis sie eine goldgelbe Farbe haben. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Soße Paprika waschen und würfeln. Chilischote putzen. Chili und Champignons in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln.

Zwiebeln in einer Pfanne mit Öl leicht anschwitzen. Champignons, Paprika und Chili dazugeben und kurz mitdünsten. Gemüsefond angießen, Tomatenmark und Sahne hinzugeben. Soße kräftig einkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence abschmecken.

Kartoffelspalten in tiefe Teller geben und mit der Champignon-Paprikasoße übergießen. Mit geriebenem Cheddar toppen.

Das Rezept gibt es auch online: [Vegetarische Poutine mit scharfer Champignon-Paprika-Soße](#)

Weitere Informationen, tolle Rezepte und Tipps rund um die Kartoffel finden Sie über diese Links:

[Website](#) | [Pressemitteilungen](#) | [Instagram](#) | [Facebook](#)

Zeichenanzahl (inkl. Leerzeichen, ohne Headline): 3.560

Keywords: Kartoffeln, Tolle Knolle, Rezeptidee, Rezept-Tipp, Poutine, Kanada, Sommer, Pommes, Streetfood, Poutine Rezept, Vegetarische Poutine, Kanadische Küche, Streetfood Rezept, Vegetarisches Streetfood, Pommes mit Soße, Festival Food, Sommerrezepte

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



Pressekontakt:

tts agentur05 GmbH | Linda Künzel | presse-kmg@agentur05.de |
0221 925454-817

