



BERGKARTOFFELGEHEIMNISSE

Fast täglich bin ich dabei, die unzähligen Sorten (45 sind es dieses Jahr), in meiner eigenen Küche und in den Küchen vieler Bergkartoffelköche zu entdecken. Gerne gebe ich Ihnen auf diesem Weg meine Erfahrungen weiter, damit auch Sie immer wieder die richtigen Knollen finden.

Aktuell - unsere Frühsorten

Diese Sorten wurden bereits vor 4-5 Wochen geerntet, was ein weiterer Grund dafür ist, dass sich Geschmack und Kocheigenschaften hier schon sehr gut entwickelt haben.

Apache

Als **Kartoffelstock** ist diese Sorte schon jetzt so gut zu verarbeiten, wie es in der Regel erst nach 3-4 Monaten Lagerung der Fall ist. Zudem ist sie geschmacklich schon auf dem **Höhepunkt** und überzeugt farblich mit ihrem **gelben Fruchtfleisch!**

Blauschalige Bristen

Wirklich was ganz Besonderes!

Die **Konsistenz** der Bristen ist **einmalig**. Sie ist festkochend, unterscheidet sich jedoch sehr von einer gewöhnlichen Kartoffel. Als Bratkartoffel erinnert das Gaumengefühl z.B. mehr an eine **Maroni**, als an eine Kartoffel.

Röseler

Mit ihnen hat die Ernte in diesem Sommer begonnen, so ist sie von allen Sorten schon am **längsten vorgereift**. Nun ist sie bereits jetzt perfekt für alle **Teige** und **Massen**. Doch natürlich auch einen luftigen Kartoffelstock oder Kartoffelschaum (Espuma) bzw. für vorzügliche Geschwellti oder Bratkartoffel.

Lila Uetendorf

Gekocht schmeckt sie zurzeit nach Mais. Doch vor allem ist sie schon jetzt eine **grossartige Röstikartoffel**, die im Butterschmalz gebacken, **unheimlich knusprig** wird. Die grossen Knollen dieses Jahr, machen zudem das Handling sehr einfach, und die Kartoffeln lassen sich sogar kalt ganz einfach schälen.

Weitere Rezepte findet ihr auf bergkartoffeln.ch

Freddy Christandl – Herbst 2018





Bergkartoffeln aus dem Albulatal

Für Raclette und Gschwellti

Apache, Blaue St.Galler, Blaugelber Stein, Corne de gattes, Patate Verrayes, Désiree, Ditta, Erdgold, Fläckler, Frühe Prättigauer, Guarda, King Edward, Lauterbrunnen, Lila Uetendorf, Odenwälder Blaue, Parli, Röseler, Rote Emmalie, Safier, Weisse Lötschentaler

Für Bratkartoffeln

Blaue St.Galler, Blaugelber Stein, Blauschalige Bristen, Corne de gattes, Patate Verrayes, Désiree, Ditta, Erdgold, Fläckler, Frühe Prättigauer, Guarda, King Edward, Lauterbrunnen, Lila Uetendorf, Parli, Prima, Röseler, Rote Emmalie, Weisse Lötschentaler

Für Salzkartoffeln

Désiree, Ditta, Fläckler, Frühe Prättigauer, Guarda, Lila Uetendorf, Rote Emmalie, Weisse Lötschentaler

Für Rösti

Apache, Blaue Österreich, Désiree, Early Roses, Erdgold, Fläckler, Frühe Prättigauer, Guarda, Lauterbrunnen, Lila Uetendorf, Maikönig, Safier, Weisse Lötschentaler

Für Stock, Schäume und Süppchen

Apache, Blaue Österreich, Blaue St.Galler, Blaue Schweden, Désiree, Early Roses, Erdgold, King Edward, Lauterbrunnen, Maikönig, Odenwälder Blaue, Röseler, Rote Emmalie, Safier, Voran

Für Gratin

Blaue St.Galler, Désiree, Ditta, Early Roses, Erdgold, Fläckler, Frühe Prättigauer, Guarda, King Edward, Lila Uetendorf, Rote Emmalie, Voran

Für Salat

Blaue St.Galler, Blauschalige Bristen, Corne de gattes, Patate Verrayes, Ditta, Fläckler, Guarda, Lila Uetendorf, Prima, Röseler, Rote Emmalie

Für Kartoffelteige

Apache, Blaue Österreich, Blaue St.Galler, Désiree, King Edward, Lauterbrunnen, Maikönig, Odenwälder Blaue, Parli, Röseler, Rote Emmalie, Safier, Voran

Für Pommes, Chips & Co

Désiree (gut gewässert), Ditta, Early Roses, Fläckler, Frühe Prättigauer, Guarda, Prima, Rote Emmalie, Weisse Lötschentaler, Voran

Freddy Christandl Birrenstrasse 41, 8834 Schindellegi freddy@bergkartoffeln.ch
www.bergkartoffeln.ch
Telefon 044 786 41 72