



Albula Bergkartoffeln in der Küche

Für Raclette und Gschwellti

Blauschalige Bristen, Blaue St.Galler, Corne de gattes, Patate Verrayes, Désirée, Ditta, Erdgold, Fläckler, Frühe Prättigauer, Heiderot, King Edward, Ostara, Parli, Röseler, Rote Emmalie, Safier, Weisse Lötschentaler

Für Bratkartoffeln

Blaue St.Galler, Blauschalige Bristen, Corne de gattes, Patate Verrayes, Désirée, Ditta, Erdgold, Frühe Prättigauer, Fläckler, Heiderot, King Edward, Lila Uetendorf, Parli, Röseler, Rote Emmalie, Weisse Lötschentaler

Für Salzkartoffeln

Désirée, Ditta, Frühe Prättigauer, Fläckler, Lila Uetendorf, Heiderot, Weisse Lötschentaler

Für Rösti

Blaue Österreich, Désirée, Early Roses, Erdgold, Frühe Prättigauer, Lila Uetendorf, Maikönig, Ostara, Safier, Weisse Lötschentaler

Für Stock, Schäume und Süppchen

Blaue Österreich, Blaue St.Galler, Désirée, Early Roses, Erdgold, Heiderot, King Edward, Maikönig, Mulberry Beauty, Ostara, Röseler, Safier

Für Gratin

Blaue St.Galler, Désirée, Ditta, Early Roses, Erdgold, Frühe Prättigauer, Heiderot, King Edward, Mulberry Beauty, Ostara, Rote Emmalie

Für Salat

Blaue St.Galler, Blauschalige Bristen, Corne de gattes, Ditta, Heiderot, Patate Verrayes, Lila Uetendorf, Rote Emmalie

Für Kartoffelteige

Blaue Österreich, Blaue St.Galler, Désirée, Heiderot, King Edward, Maikönig, Mulberry Beauty, Ostara, Parli, Röseler, Safier

Für Pommes, Chips & Co

Blauschalige Bristen, Désirée, Ditta, Early Roses, Frühe Prättigauer, Fläckler, Heiderot, Mulberry Beauty, Weisse Lötschentaler

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

Albula Bergkartoffeln: Kocheigenschaften

Bei handelsüblichen Kartoffeln wird meist zwischen „festkochend“ und „mehligkochend“ unterschieden. Doch die Albula Bergkartoffeln passen in keine dieser Kategorien – und genau das macht sie so besonders!

Was zeichnet unsere Kartoffeln aus?

Sie besitzen eine höhere Anzahl an intakten Zellwänden (Trockenmasse) und haben dadurch während des Wachstums weniger Wasser eingelagert. Das hat nicht nur einen positiven Einfluss auf den Geschmack, sondern auch auf die Kocheigenschaften und den Sättigungswert.

Ein weiteres Highlight: Rote und blaue Kartoffeln behalten nach dem Kochen ihre lebendige Farbe – im Grunde sind alle unsere Kartoffeln wahre Allrounder in der Küche!

Um euch dennoch einen Anhaltspunkt zu geben, in welche Richtung die Kocheigenschaften tendieren, haben wir einige Hinweise für euch zusammengestellt:

Eher festkochend:

Blauschalige Bristen, Corne de gattes, Ditta, Frühe Prättigauer, Fläckler, Heiderot, Patate Verrayes, Rote Emmalie, Weisse Löttschentaler

Eher mehligkochend:

Blaue St.Galler, Blaue Österreich, Désirée, Early Roses, Erdgold, Granola, King Edward, Lilaschalige Uetendorf, Mulberry Beauty, Ostara, Parli, Röseler, Safier, Weisse Löttschentaler

Mehr zu den einzigartigen Kocheigenschaften findet ihr in der Rubrik „Kochtipps“ bei den Rezepten.

*Freddy Christandl
Kartoffel-Romantiker & Mensch
Herbst 2024*