

## Frühkartoffeln (Info)

Kategorien: Information, Gemüse, Wissen

Zutaten für: 1 Text

1

Info

### Anleitung:

Vom "Armen Leute-Gemuese" zur "Tollen Knolle" - ein so grosser Imagewandel ist nicht alltaeglich. Verdient hat ihn die Kartoffel allemal. Wertvolle Inhaltsstoffe und vielfaeltige Zubereitungsarten erfreuen sowohl Ernaehrungswissenschaftler als auch Geniesser. Ganz besonders beliebt bei den Feinschmeckern sind die Fruehkartoffeln. Sehnsuechtig werden ab Ende Mai / Anfang Juni die neuen Ernten erwartet, denn Fruehkartoffeln, frisch aus dem Boden sind ein unvergleichlicher Genuss. Zur Freude aller Koeche muss man sie auch nicht unbedingt schaelen, da ihre Haut hauchduenn ist.

Einziges Wermutstropfen - Fruehkartoffeln sind nicht lagerfaehig, sondern fuer den sofortigen Verbrauch bestimmt. Sie keimen und schrumpeln schnell und sollten daher moeglichst innerhalb von 2 Wochen verbraucht werden.

Da sie wasserhaltiger sind als die Lagerkartoffeln eignen sie sich auch nicht fuer alle Zubereitungsarten. Kartoffelpueree, Schupfnudeln oder Kroketteen gelingen mit Lagerkartoffeln deutlich besser.

Rezepte: Provençalischer Kartoffelsalat Kartoffeln in Krauterrahm Rosmarinkartoffeln aus dem Backofen