



So schmeckt der Erdapfel

Meinl



1



2



3



4



5



6



7



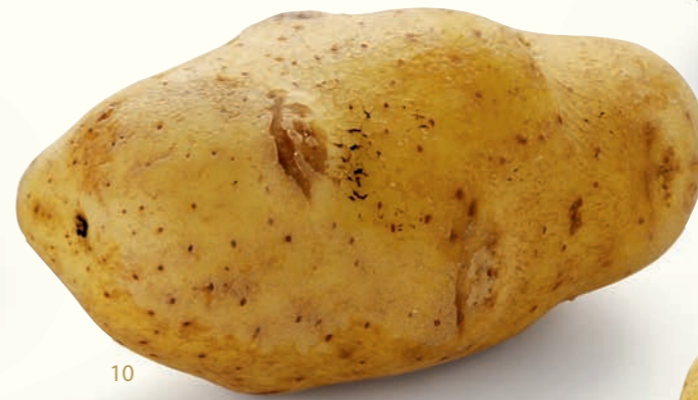
11



9



8



10



12



15



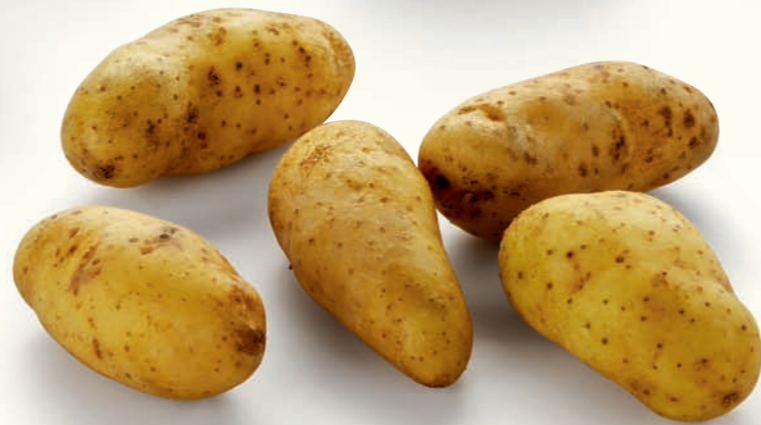
13



14



16



17



18



Julius Meinl
AM GRABEN

1. Ditta festkochend. Im Anbau weit verbreitet, gut lagerfähig und vor allem mit intensivem Kartoffelgeschmack ausgestattet hat sie viele Liebhaber gefunden. Die ovalen Knollen mit leicht genetzter Haut werden meist im September geerntet und kommen im Jänner auf den Markt. Verwendung als Salat, Röstkartoffel und Beilage.

2. Violetta vorwiegend festkochend. Die Knolle hat meist eine ovale Form, etwas tiefliegende Augen in der glatten dunkelvioioletten Schale. Aufgeschnitten erkennt man eine schöne violette Marmorierung mit mittlerer und am Rand verlaufender Aufhellung. Sie zeichnet sich durch eine lange Haltbarkeit aus.

3. Heidenreichsteiner Rote vorwiegend festkochend. Von Rosa bis rötlich zeigt sich die Schale dieser alten Sorte aus dem Norden des Waldviertels. Schneidet man sie auf oder reibt sie grob, um zum Beispiel ein rustikales „Gröstl“ oder Bräterdäpfel zuzubereiten, präsentiert sie ihr Inneres in einem leuchtenden Gelb.

4. Bamberger Hörnchen vorwiegend festkochend. Aus dem nördlichen Bayern stammt diese alte, wie lange Finger aussehende, Sorte. Der Anbau ist sehr aufwändig und der Ertrag gering. Belohnt wird man allerdings mit delikatem, leicht nussigem Kartoffelgeschmack und intensiver Fülle bei speckiger Konsistenz.

5. Barbara vorwiegend festkochend. Die violetten Einsprenkelungen an den Augen machen die aus Ungarn stammende Sorte unverwechselbar. Die großen, glattschaligen Knollen tendieren zu mehligem Konsistenz und sind daher mit ihrem weichen, intensiven Geschmack für Suppen geeignet.

6. Rosalinde festkochend. Manchmal findet man sie auch unter der Bezeichnung „Rosemarie“ oder „Schinkenkartoffel“, was auf eine dem Kochschinken ähnelnde Marmorierung und der rotfleischigen Farbe des Inneren dieser Kartoffelsorte zurückzuführen ist. Der Geschmack ist cremig und neutral.

7. Linzer Delikatess festkochend. In Linz beginnt's: diese Sorte wird mittlerweile europaweit angebaut. Die ovale bis hörnchenförmige Knolle gibt es in kleinen (mini) und mittelgroßen Varianten. Gleich bleibt jedoch der feine Geschmack, der besonders bei einem köstlichen Erdäpfelsalat zum Tragen kommt.

8. Laura vorwiegend festkochend. Der Kampf um die rote Laura mit der netzartigen roten Schale ist gewonnen! Nach Zulassungsschwierigkeiten wird die beliebte Sorte wieder angebaut. Das kräftig gelbe Fleisch mit dem intensiven Geschmack eignet sich hervorragend zur Herstellung von Pommes frites.

9. Rotaugerl vorwiegend festkochend. Nomen est omen, hat doch diese alte, sehr rar gewordene Sorte immer leichte Rötungen um die „Augen“. Durch die leicht mehligem, aber dennoch feste Konsistenz der Knolle, eignet sie sich sehr gut als Bratkartoffel oder man reicht sie als Beilagenkartoffel.

10. Marabel XL vorwiegend festkochend. Diese Größe fordert geradezu unausweichlich die Zubereitung als klassische Ofenkartoffel. Die mehligem Konsistenz harmoniert mit pikanten Saucen und Aufstrichen ungemein gut. Trotz transportempfindlicher Schale wird sie immer öfter angebaut und zeigt sich sehr lagerfähig.

11. Blaue Elise vorwiegend festkochend. Diese relativ junge, in der Lüneburger Heide gezüchtete Sorte, erkennt man an der ovalen Knolle und der blauen Schale, die kaum tiefe Augen aufweist. Der angenehme kräftige Geschmack macht sich besonders gut in einem leicht lilafarbenen Kartoffelpüree.

12. Trüffelkartoffel vorwiegend festkochend. Wird auch Vitelotte oder Négresse genannt. Unter der dicken, dunkelblau-violetten Schale mit tiefen Augen findet man eine leicht erdig, fein nussig, angenehm würzig schmeckende, dunkel marmorierte Knolle, die weniger süß als die handelsüblichen Sorten ist.

13. Waldviertler Scheckel vorwiegend festkochend. Alte österreichische Sorte. Der Name kommt von den rötlichen Schecken, die sich bei der runden Knolle manchmal um die Augen entwickeln. Mit ihrem leicht lieblichem Geschmack und cremiger Konsistenz eignet sie sich wunderbar für Cremesuppen und Pürees.

14. Cyclame vorwiegend festkochend. Die intensiv dunkelrote Schale dieser Sorte verbirgt ein gelblich cremefarbiges Fleisch. Die Knollen sind rundlich und der Geschmack ist, für die mehligem Konsistenz, auffallend prägnant und vollmundig. Daher eignet sich die Sorte besonders gut für Waldviertler Erdäpfelknödel oder Püree.

15. Sieglinde festkochend. Erdäpfel des Jahres 2010! Ist eine der ältesten und bekanntesten Sorten in Österreich. Die feine, glatte Schale und das gelbe Fleisch sind ihre Kennzeichen, der Geschmack feinwürzig und leicht speckig. Aus dem Norden Deutschlands kommend hat sie im Handumdrehen den Wiener Erdäpfelsalat erobert.

16. Tosca vorwiegend festkochend. Bringt Ihren Gaumen zum Singen! Die rundovale gelbe Knolle mit dem mittelgelben Fleisch ist eine typische Vertreterin der „Runden“ und besonders geeignet für Pommes frites, Knödel und Püree. Beliebt ist sie wegen der gleichmäßigen Größensortierung und der guten Lagerfähigkeit.

17. Kipfler festkochend. „Der“ speckige Klassiker für einen guten Kartoffelsalat! Die finger- oder hörnchenförmigen Knollen können nicht maschinell geerntet werden und sind durch ihre unregelmäßige Form auch aufwändiger beim Schälen. Der köstlich-aromatische Geschmack entschädigt aber die Mühen.

18. Süßkartoffel – Fällt etwas aus dem Rahmen, weil sie ein Windengewächs ist und nicht in unseren Breiten wächst. Vitaminbombe! Hat doppelt so viel Vitamin C Gehalt wie eine Zitrone. Ist im Geschmack süßlicher als unsere Kartoffeln, lässt sich aber vielseitig (bis hin zum Grillen) verwenden. Ein Versuch lohnt sich.

Das Erdäpfel Einmaleins



Kartoffelgratin am besten mit vorwiegend festkochenden Sorten

Kartoffelwedges mit festkochenden Sorten

Pommes frites mit vorwiegend festkochenden Sorten

Kartoffelchips mit festkochenden Sorten

Kartoffelpuffer mit festkochenden Sorten

Kartoffelkroketten mit mehligkochenden Sorten

Kartoffelpüree mit mehligkochenden Sorten

Salzkartoffel mit vorwiegend festkochenden Sorten

Die **festkochenden** Sorten bleiben, wie der Name bereits verrät, auch nach dem Kochen schön fest und eignen sich für:

- Kartoffelsalat
- Bratkartoffeln
- Kartoffelpuffer
- Rösti

Die **vorwiegend festkochenden** Sorten eignen sich für fast alle Gerichte:

- Salzkartoffeln
- Petersilkartoffeln
- Kartoffelauflauf
- Bratkartoffeln
- Pommes frites

Die **mehligkochenden Sorten** enthalten besonders viel Stärke und zerfallen leicht beim Kochen. Ideal für:

- Kartoffelpüree
- Kartoffelknödel
- Kartoffelsuppe
- Kartoffeleintopf

Gratiniertes Kartoffelpüree mit Fontinakäse und weißer Trüffel

REZEPT



Zutaten für 6 Portionen

- Weiße Trüffel*
- 200 g mehlig Kartoffeln
- Salz
- 100 g Butter
- Milch
- 100 g Fontinakäse
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 125 ml Schlagobers (Sahne)

Zubereitung

Trüffel putzen: Anhaftende Erde oder Sand mit einem kleinen Messer abschaben und Sand und Erde auch aus allen Ritzen, Furchen und Höhlungen der Knolle entfernen. Unschöne Stellen sparsam ausschneiden. Weißen Trüffel möglichst nicht waschen, weil er dabei an Aroma verliert.

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser weichkochen. Kartoffeln abseihen, ausdampfen lassen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken oder durch eine Kartoffelpresse drücken. Butter und so viel heiße Milch einarbeiten, dass ein cremiges Püree entsteht. Käse kleinwürfelig schneiden oder fein reiben und unter das Püree heben. Püree mit Salz, Pfeffer und einem Hauch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Obers steif schlagen. Püree auf Teller verteilen und eine Obershaube darauf setzen. Teller in den vorgeheizten Backofen schieben und das Püree bei starker Oberhitze farbigend überbacken.

Teller zu Tisch bringen (Vorsicht: heiß!), Trüffel mit Hilfe eines speziellen Hobels hauchdünn und so reichlich wie es das Budget erlaubt auf das Püree hobeln.

Anmerkung: Außerhalb der Trüffelsaison und wenn das Gericht nicht ganz so exklusiv werden soll, kann man statt der Trüffel auch knackige Steinpilze auf das Püree hobeln.



Das **große Julius Meini Kochbuch** ist im Brandstätter Verlag erschienen und bei Julius Meini am Graben, im gut sortierten Buchhandel, sowie auf www.meinlamgraben.at erhältlich. Format 21 x 26 cm, 224 Seiten, ca. 200 Abbildungen, Hardcover.

Weißer Trüffel - Dieser Pilz, der unter der Erde wächst, gehört zu den teuersten Genussmitteln der Welt, wobei der Preis einerseits vom Angebot und andererseits von der Größe und Qualität der Ware abhängt. Besonders schön entwickelt die Trüffel ihr Aroma in Verbindung mit Butter oder Eidotter (Eigelb). Zu den klassischen Zubereitungsarten zählen daher Trüffelomelett oder Trüffelnudeln, wobei die rohe Trüffel in hauchdünnen Scheiben über die Gerichte gehobelt wird. Weißer Trüffel lässt sich nur kurz aufbewahren. Am besten in Küchenpapier wickeln und in einem luftdicht verschließbaren Glas im Gemüsefach des Kühlschranks lagern.

Fontina - Dieser Almkäse aus Italien wird aus Rohmilch von Kühen hergestellt und reift in Stollen, die eine gleichmäßig kühle Temperatur gewährleisten. Je nach Alter hat der Käse einen anderen Charakter. So präsentiert er sich in der Jugend mit feinem Milch Aroma, schmelzendem Teig und einem an Wiesenkräuter erinnernden Duft. Mit zunehmendem Alter wird der Teig härter, der Geschmack nussiger und das Aroma gewinnt an Würze. Fontina-Käse ist eine geschützte Bezeichnung, die die Herkunft aus dem italienischen Aostatal garantiert.

Öffnungszeiten: Mo - Fr 8.00 - 19.30, Sa 9.00 - 18.00 • Wien • Tel. +43(0)1 532 33 34 • Fax +43(0)1 532 33 34 2090
Julius Meini am Graben, Graben 19, A-1010 Wien • office@meiniamgraben.at • www.meiniamgraben.at



Julius Meini
AM GRABEN



Julius Meini
AM GRABEN



IMPRESSUM - für den Inhalt verantwortlich: Julius Meini am Graben GmbH, Wien | Fotos & Text: Herbert Lehmann | AD, Grafik & Layout: Andreas Wastan | Druck: W. Astoria Druckzentrum GmbH