

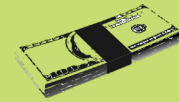


GSCHMACKSACH

KALENDERWOCHE 13

27.3. - 2.4.2023

GROßMARKT NÜRNBERG



UND DIE PREISE?

Rucola, Blumenkohl, Auberginen, Gurken, Zucchini, Tomaten und versch. Beeren werden kommende Woche günstiger.

Zwiebeln, Karotten, Weiß- und Rotkohl werden hingegen teurer.

NEWS FÜR DIE KÜCHE



Diese Woche beginnen wir mit erstem grünen **Spargel** aus Spanien. Darüber hinaus starten wir mit den ersten Mengen **Cherrytomaten** und **Strauchtomaten** aus den Niederlanden. Bei Rhabarber ist bereits die erste Ware aus den Niederlanden auf dem Markt. Bei **Paprika** gehen wir in Kalenderwoche 14 und 15 von Spanien auf Holland und Belgien über.

SCHLAUMEIER DER WOCHE



Weltweit gibt es rund 5000 Sorten von Kartoffeln. Häufig stellt sich uns die Frage: Welche Kartoffelsorte ist für welches Gericht die richtige Wahl? Fest, vorwiegend fest oder mehlig. Lesen Sie hier, welche Sorte sich für welche Gerichte eignet:

SIEHE SEITE 2!

OBST DER WOCHE:



GEMÜSE DER WOCHE:



ZAHL DER WOCHE:

59,4

GERICHT DER WOCHE:





GSCHMACKSACH

KALENDERWOCHE 13

27.3. - 2.4.2023

GROßMARKT NÜRNBERG



WOHER KOMMT DIE KARTOFFEL?

Die Kartoffel stammt aus den südamerikanischen Anden. Dort lernten die Spanier in der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts von den Inkas die neue Frucht Patata kennen - der englische Name potatoes oder der französische Spitzname patate erinnern noch heute daran.

SCHLAUMEIER DER WOCHE



Die Kartoffelsorten unterscheiden sich bezüglich ihrer **Inhaltsstoffe**, vor allem im Stärkegehalt. Je mehr Stärke in einer Kartoffel, desto weicher wird diese durch das Kochen. Kartoffeln werden ebenfalls anhand des **Reifezeitpunkts**, also ob Früh- oder Spätkartoffeln und ihrem **Kochverhalten** unterschieden. Sie werden in drei Kategorien unterteilt.

Festkochend: Diese Kartoffeln sind eher lang bis lang-oval. Sie springen beim Kochen nicht auf, sind fest, feinkörnig und feucht. Da nach dem Kochen das Kartoffelinnere schön fest und auch schnittfest bleibt, eignen sie sich besonders für Kartoffelsalat, Gratin, Salz- und Pellkartoffeln. Bekannte festkochende Sorten sind Linda und Annabelle.

Vorwiegend festkochend: Diese Kartoffelsorte ist mittelfest bis mehlig und springt beim Kochen ein wenig auf. Sie ist für Salz-, Pell- und Bratkartoffeln geeignet. Hier sind die Sorten Marabel und La Bonotte die Bekanntesten.

Mehligkochend: Hier findet sich ein hoher Stärkegehalt. Beim Kochen zerfallen diese Kartoffeln bereits im Kochtopf und werden mehlig und trocken. Daher sind sie besonders gut für Kartoffelpüree, Kartoffelpuffer, Kroketten, Klöße und Suppen geeignet. Bekannte Sorten sind hier Augusta und Adretta.