Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

VZS-name

VZS-str
VZS-plz
VZS-tel
info@verbraucherzentrale.it

Worin unterscheiden sich festkochende und mehlige Kartoffeln?

Mon, 09/30/2019 - 10:25

Essen, Trinken und Genuss – hätten Sie's gewusst?

Kartoffeln für Bratkartoffeln sollten beim Braten nicht zerfallen, solche für ein Püree beim Zerstampfen dagegen schon. Daher wird zwischen festkochenden, vorwiegend festkochenden und mehligen Kartoffelsorten unterschieden. „Je höher der Stärkegehalt, desto weicher werden die Kartoffeln beim Kochen“, erklärt Silke Raffeiner, Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Südtirol. „Festkochende Kartoffelsorten enthalten zwischen 10 und 12 Prozent Stärke, vorwiegend festkochende Sorten zwischen 12 und 14 Prozent, mehlige Sorten zwischen 15 und 16,5 Prozent. Im Handel überwiegen die festkochenden und vorwiegend festkochenden Kartoffeln – vermutlich, weil diese sehr vielseitig einsetzbar sind.“ Festkochende Kartoffeln sind besonders gut für Bratkartoffeln, Kartoffelsalat, Kartoffelgratin und Kartoffelspalten aus dem Ofen geeignet, da sie nach dem Kochen schnittfest bleiben. Vorwiegend festkochende Kartoffeln sind beinahe „Alleskönner“. Sehr beliebt sind sie für Pommes frites, Pell- und Salzkartoffeln, aber auch für Eintöpfe und Rösti. Mehlige Kartoffeln sind ideal für die Zubereitung von Kartoffelpüree, Cremesuppe, Kartoffelkroketten, Gnocchi und Knödel aus Kartoffelteig.

Zu den festkochenden Sorten zählen unter anderem Annabelle, Sissi und Ditta. Vorwiegend festkochend sind beispielsweise Agria und Desiree, mehlig sind Cicero, Kennebec und Majestic. Die optimale Lagertemperatur für Kartoffeln liegt übrigens zwischen vier und sechs Grad Celsius.