

## Revolutionärer Kartoffel-Trick: So schälst du sie im Handumdrehen!

Entdecken Sie effektive Tricks zum Kartoffelschälen und erfahren Sie, wie lokal angebaute Kartoffeln nachhaltig sind.



**NRW, Deutschland** - In deutschen Küchen sind Kartoffeln eine beliebte Beilage, doch das Schälen kann oft zeitaufwändig sein. Ein äußerst hilfreicher Trick, der das Leben erleichtert, beinhaltet das Anritzen der Schale. Laut **Ruhr24** sollten Sie vor dem Kochen mit einem Messer einmal rundum die Schale anritzen, ohne die Kartoffel zu beschädigen. Dieser einfache Schritt ermöglicht es, die Schale nach dem Kochen mit kaltem Wasser abzuschrecken, sodass sie sich fast von allein ablöst.

Besonders effektiv ist diese Methode für größere Kartoffeln, während kleinere Exemplare oft ohne Anritzen gereinigt werden können. Das Abkochen und anschließend Abschrecken macht es in beiden Fällen deutlich einfacher, die Schale zu entfernen.

## **Lagerung und Haltbarkeit**

Um die Kartoffeln langfristig frisch zu halten, empfiehlt es sich, sie kühl, dunkel und trocken zu lagern. Ideale Temperaturen liegen zwischen 4 und 8 Grad Celsius. Ein regelmäßiger Check auf mögliche Schäden ist unerlässlich, um Verderb zu vermeiden. Außerdem ist das Einfrieren roher Kartoffeln als ungeeignet anzusehen, da es die Haltbarkeit nicht erhöht. Vor der Zubereitung sollte darauf geachtet werden, grüne Stellen und Keime zu entfernen, da diese gesundheitsschädliches Solanin enthalten können.

Die Verbraucherzentrale NRW betont, dass beim Kauf auf regionale Produkte geachtet werden sollte. Diese sind nicht nur ökologisch nachhaltiger, sondern lassen sich meist auch besser lagern.

## **Die Kunst des Kartoffelanbaus**

Um die Qualität der Kartoffeln zu gewährleisten, ist der Anbau ebenfalls entscheidend. Landwirtin Josi zeigt in einem Video auf dem YouTube-Kanal von Hundert Hektar Heimat, wie der Anbau von Kartoffeln funktioniert. Josi ist eine professionelle Acker-Bäuerin und bewirtschaftet einen Betrieb von 18 Hektar, der sich auf den Anbau von Kartoffeln spezialisiert hat. Dabei werden acht unterschiedliche Kartoffelsorten kultiviert, und die Ernte findet im Herbst statt.

Im Rahmen ihres Videos führt Josi die Zuschauer durch den gesamten Prozess, der von der Saat bis zur Ernte reicht. Sie demonstriert essenzielle Schritte wie das Kartoffel-Legen, Striegeln und wichtige Maßnahmen zum Pflanzenschutz. Ein wichtiger Aspekt bei der Ernte ist auch die Beantwortung von Fragen zur Ertragslage, insbesondere bezüglich der Ernte 2022. Teile ihrer Ernte finden ihren Weg in den Supermarkt, während andere auf dem eigenen Hof verkauft werden.

Der Kartoffelanbau ist somit nicht nur ein landwirtschaftlicher

Prozess, sondern auch eine wichtige Grundlage für die köstlichen Gerichte, die in den Küchen zubereitet werden. Wer diese Tipps und Tricks beachtet, kann sowohl beim Kochen als auch beim Einkauf und der Lagerung von Kartoffeln einiges an Zeit und Mühe sparen.

Für weitere Informationen zum Kartoffelanbau und den verschiedenen Sorten können Sie auch **Agrarheute** besuchen.

| Details        |   |
|----------------|---|
| <b>Ort</b>     | NRW, Deutschland  |
| <b>Quellen</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="http://www.ruhr24.de">www.ruhr24.de</a></li><li>• <a href="http://www.agrarheute.com">www.agrarheute.com</a></li></ul> |

**Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](http://n-ag.de)**