

## Kartoffeln

### Festkochende Kartoffelsorten: Linda, Annabelle und mehr

Festkochende Kartoffeln enthalten weniger Stärke als mehligkochende und sind daher fester und schnittfester. Sie eignen sich besonders gut für Kartoffelsalat, Bratkartoffeln oder Pellkartoffeln.

Eine der beliebtesten festkochenden Kartoffeln ist die Sorte **Linda**. Sie zeichnet sich durch ihren nussigen Geschmack und ihre feine, gelbe Schale aus. Sie behält beim Kochen ihre Form und eignet sich ideal für Gerichte wie Gratins, Bratkartoffeln oder Ofenkartoffeln. Fun Fact: Linda war 2004 in Deutschland eigentlich schon vom Markt verschwunden, doch durch den Einsatz vieler Fans und Bauern schaffte sie es zurück in den Handel.

Die **Annabelle** ist eine relativ junge Sorte, die schnell an Popularität gewonnen hat. Sie ist besonders früh reif und wird oft schon im Frühjahr angeboten. Sie hat eine längliche Form und eine glatte, dünne Schale, die sich leicht schälen lässt. Durch ihre zarte, vorwiegend festkochende, Konsistenz eignet sie sich besonders gut für Gerichte, bei denen die Kartoffelstruktur im Vordergrund steht - zum Beispiel Pommes, Pellkartoffeln oder Kartoffelsalat. Ihr Geschmack ist mild mit einer leicht süßlichen Note.

Für Pell- und Bratkartoffeln sowie Salate eignet sich Sieglinde bestens. Sie ist eine der ältesten deutschen Sorten und war die erste Kartoffelsorte mit Sortenschutz. Sie ist früh reif, festkochend und im Geschmack aromatisch und kräftig.

Das **Bamberger Hörnchen** ist eine regionale Spezialität aus Franken und gehört zu den historischen Kartoffelsorten. Die länglichen, gekrümmten Knollen sind klein und gelblich und haben eine dünne Schale. Sie sind festkochend, würzig und leicht buttrig - und damit ideal für Salate, Bratkartoffeln und als Beilage. Ihr intensiver Geschmack macht sie besonders beliebt bei Feinschmeckern.

**La Ratte** ist eine alte, französische Sorte mit einer festen, leicht cremigen Konsistenz und einem einzigartigen, leicht nussigen Geschmack. Sie hat eine lange, schmale Form. Besonders gut eignet sie sich für Gratins, Kartoffelsalate und Ofenkartoffeln. Ihr feiner Geschmack kommt in einfachen Gerichten besonders zur Geltung.

**Laura** ist eine vorwiegend festkochende Sorte mit roter Schale und einem gelben Inneren. Aufgrund ihrer intensiven Farbe und ihrer Vielseitigkeit ist sie bei vielen Hobbyköchen beliebt. Geschmacklich ist Laura kräftig und leicht süßlich. Sie eignet sich gut für Bratkartoffeln, Kartoffelspalten oder Ofenkartoffeln und ist mit ihrer roten Schale ein echter Blickfang.

Die Sorte **Gala** gehört zu den beliebtesten Speisekartoffeln in Deutschland und ist eine ertragreiche, robuste Sorte. Sie ist vorwiegend festkochend bis leicht mehlig und im Geschmack mild und cremig. Sie zerfällt beim Kochen leicht und lässt sich gut zerdrücken, weshalb sie sich hervorragend für Pürees und cremige Beilagen macht. Zudem ist sie eine gute Wahl für Kartoffelsuppen, da sie für eine sämige Konsistenz sorgt.

### Mehlige Kartoffelsorten: Christa, Agria, Ackersegen und Co.

Je mehr Stärke eine Kartoffel enthält, desto lockerer wird sie durch das Kochen. Mehligkochende Kartoffeln zerfallen viel mehr als festkochende. Sie eignen sich daher gut für Kartoffelbrei, Knödel oder Gnocchi.

Die **Agria** ist die Universal-Kartoffel unter den mehligkochenden Kartoffeln. Sie eignet sich aufgrund ihrer sämigen Konsistenz besonders gut für Pommes und Rösti. Zudem bildet sie beim Frittieren eine knusprige Kruste. Im Geschmack ist sie mild und leicht erdig.

**Blaue Schweden** ist eine alte, besonders auffällige Sorte mit blauem Fruchtfleisch und Schale. Diese Kartoffeln sind nicht nur optisch ein Highlight, sondern haben auch einen kräftigen, leicht erdigen Geschmack. Sie sind mehlig bis vorwiegend festkochend und eignen sich für Pürees, Chips und als Ofenkartoffeln. Die blaue Farbe bleibt auch beim Kochen erhalten.

Bei **Ackersegen** handelt es sich um eine mittelspäte Kartoffelsorte mit runden Knollen in typisch gelber Färbung. Die Kartoffeln haben einen hervorragend buttrigen Geschmack und eignen sich gut als Püreekartoffel.

Die relativ junge Sorte **Melody** ist wegen ihrer Vielseitigkeit und leicht süßlichen Note beliebt. Ihre mehligke Textur verleiht ihr beim Kochen eine angenehm weiche Konsistenz, wodurch sie sich gut für cremige und sämige Gerichte wie Suppen, Pürees, Eintöpfe oder Aufläufe eignet. Auch in Kartoffelknödel sorgt sie für eine samtige Struktur.

From:

<https://wiki.moppert.de/> - Familien Wiki

Permanent link:

<https://wiki.moppert.de/doku.php?id=rezepte:kartoffeln&rev=1758094272>

Last update: **2025/09/17 07:31**

