



## KARTOFFELSUPPE MIT KARAMELLISIERTEM APFEL

4 Zwiebeln, 100 g Sellerie, ¼ Stange Lauch  
500 g mehlig kochende Kartoffeln, 2-3 EL Öl  
75 ml Apfelsaft, 1 Lorbeerblatt,  
800 ml Gemüsebrühe, 1 säuerlicher Apfel,  
50 g Zucker, 1-2 EL Butter, 2 Zweige Majoran  
50 g frischer Meerrettich, 2 Scheiben Brot  
½ Bund Petersilie, 100 g Schmand,  
Salz, Pfeffer, etwas Sahne (50 ml)

Gewaschenes/ geschältes Gemüse und Kartoffeln würfeln und in Öl andünsten. Mit Apfelsaft ablöschen. Lorbeerblatt, Gemüsebrühe zugeben, 20 min köcheln. Apfel in Spalten schneiden. Zucker und Apfel in Pfanne karamellisieren, abkühlen lassen. Butter, Majoran in Pfanne schmelzen, Meerrettich raspeln, Brot würfeln. Beides zugeben, anbraten, würzen. Petersilie waschen, hacken. Schmand mit Petersilie mischen. Lorbeerblatt entfernen, Suppe pürieren, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Sahne abschmecken. Zum Anrichten die karamellisierten Äpfel und Croutons auf der Suppe verteilen, 1 EL Petersilien-Schmand daraufsetzen.



Landkreis  
Emmendingen



Forum · ernähren  
bewegen · bilden  
BREISGAU-HOCHSCHWARZWALD



Gefördert  
durch



Baden-Württemberg  
MINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG, LÄNDLICHEN RAUM  
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

# DIE (T)OLLE KNOLLE

## SCHÜCHTERNES NACHTSCHATTENGEWÄCHS IM RAMPENLICHT

78 kg Lebensmittel im Jahr werfen wir in Deutschland als Konsument\*innen durchschnittlich weg, doch nur wenige wissen, dass gerade Kartoffeln vom Acker zum Teller aufgrund der Qualitätsansprüche verloren gehen. Rund 1,5 Millionen Tonnen Kartoffeln finden nicht den Weg in die Supermärkte bzw. den Handel. Das entspricht 60.000 LKW-Ladungen.

Die Verarbeitung von Kartoffeln ist vielfältig. Aufgrund ihrer verschiedenen Kocheigenschaften (fest-, mittelfest-, mehlig kochend) können Sie gebraten, frittiert, gebacken oder gepresst werden.

Sie können zu verschiedenen Produkten wie zum Beispiel Pommes-Frites, Gratin, Püree, Gnocchi oder Schupfnudeln verarbeitet werden – die Auswahl an Kartoffelprodukten ist riesig. Verarbeitete Kartoffeln lassen sich bis zu drei Monate gut einfrieren.

Veranstaltungsreihe



Mehr Infos:

