


Richard Rauch
Katharina Seiser

H

Die Jahreszeiten
Kochschule
HERBST

Brandstätter 



Mohnnudeln
S. 174

Erdäpfelbrot
S. 230

Wie lagern?

Erdäpfel gehören vollkommen lichtgeschützt und kühl bei idealerweise ca. 4 °C (darüber beginnen sie nach einigen Wochen zu keimen), aber nicht im Kühlschrank gelagert. Beides sorgt dafür, dass die Erdäpfel nicht austreiben und Solanin (grüne Stellen) ausbilden. Triebe kann man beim Waschen einfach abbrechen und die Erdäpfel trotzdem verwenden. Grüne Stellen sollte man großzügig entfernen, Solanin ist giftig.

Wer größere Mengen Erdäpfel länger als eine oder zwei Wochen lagern möchte: Unbedingt ungewaschene, sprich erdige Erdäpfel besorgen, sorgfältig durchsortieren (um beschädigte, die schimmeln oder faulen könnten, vorab zu entdecken) und luftig – am besten in Holzkisten – lagern.

Und wenn was übrig bleibt?

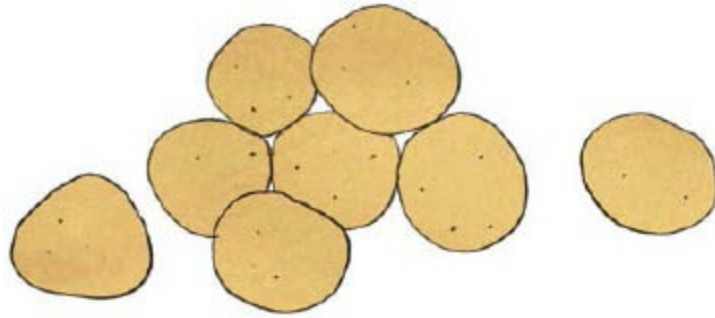
Das ist der Plan! Wir kochen gern ein paar Erdäpfel mehr, um evtl. am nächsten Tag Erdäpfelteig oder ein spontanes Gröstl zubereiten zu können.

Was wir nicht empfehlen, ist z.B. Petersilerdäpfeln aus bereits am Vortag gekochten Erdäpfeln zu machen. Einmal im Kühlschrank gelagert, verändert sich ihr Geschmack, was bei puristischen Zubereitungsmethoden nicht zu ihrem Vorteil gereicht, bei der Weiterverarbeitung mit anderen Zutaten/Gewürzen jedoch kein Problem ist.

Fertigen Erdäpfelteig sofort verarbeiten, er zieht sonst Feuchtigkeit, wird grau und lässt sich nicht mehr gut handhaben.



Annabelle



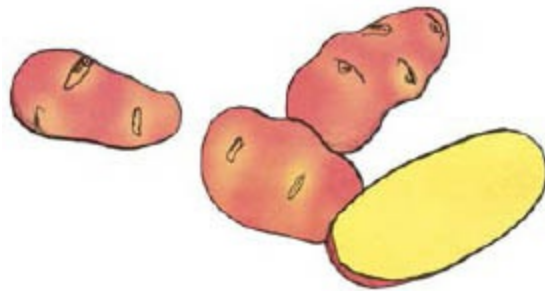
Babykartoffeln



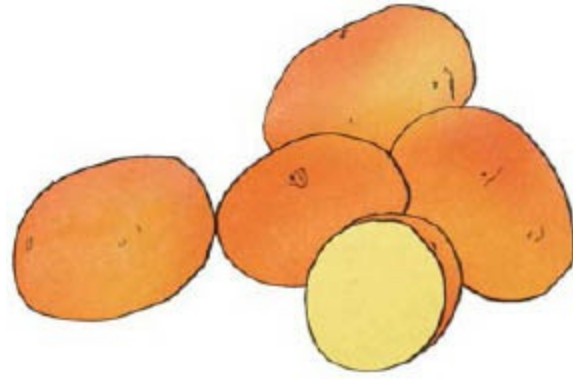
Double Fun



Kiptler



Mayan Twilight



Pinky

Erdäpfelkas kalt & warm

Gehört in oberösterreichischen und Salzburger Jausenwirtschaften aufs Brett wie in Niederösterreich der [Liptauer](#). Die warme Variante gibt's auch auf Christkindlmärkten – aber warum nur dort?

