

Presseinformation

Oh du köstliche Knolle – darum gehören Kartoffeln zur Weihnachtszeit

Für Knödel-Fans: Rezept für Kartoffel-Rote-Bete-Knödel



Kartoffel-Rote-Bete-Knödel: Dank der roten Bete wird der Kartoffelknödel auch optisch zum Hingucker auf der Weihnachtstafel.

*Bildnachweis: KMG/die-kartoffel.de
(bei Verwendung bitte angeben)*

Berlin, 29. September 2022. Die Deutschen lieben die Kartoffel – auch zur Weihnachtszeit. Auf fast jeder Festtafel kann man sie in den unterschiedlichsten Varianten finden. Oft mit dabei: Der Kartoffelknödel. Die Kartoffel-Marketing GmbH verrät Knödel-Fans ein leckeres Rezept, das das Weihnachtsmenü geschmacklich und optisch zum Hingucker macht.

Kartoffeln und Weihnachten: ein Dream-Team

Nichts kommt an Weihnachten in Deutschland so häufig auf die Teller wie Kartoffeln¹. Die Tradition, an Heiligabend Kartoffeln zu essen, kommt daher, dass es eine zweite Fastenzeit bis 1917 in Deutschland gab, die von Mitte November bis zum ersten Weihnachtsfeiertag ging. Und die sättigende und nährstoffreiche Kartoffel war in der Fastenzeit ein ideales Nahrungsmittel – und anders als Fleisch, Fisch und Milchprodukte, erlaubt. Kein Wunder also, dass die Kartoffel auch in der Weihnachtszeit so beliebt bei den Deutschen wurde. Dieter Tepel, Geschäftsführer der Kartoffel-Marketing GmbH: „Aus etwas Zweckmäßigem, nämlich wohlschmeckende und zugleich sättigende Kartoffeln während der Winterfastenzeit zu essen, wurde eine Tradition, die bis heute in vielen Familien aufrecht gehalten wird“.

Der Knödel – ein deutscher Brauch?

Zu den Kartoffelklassikern an Heiligabend zählen neben dem Kartoffelsalat auch viele weitere Zubereitungsarten: Von Salzkartoffeln über Herzoginkartoffeln bis hin zu Knödeln – die Kartoffel ist die ideale Zutat für das Weihnachtsessen. Der Knödel beispielsweise ist in vielen Regionen ein absolutes Traditionsgericht. Doch wo genau diese Tradition ihren Ursprung hat, ist bis heute unklar. Thüringer Klöße gibt es nachweislich bereits seit ungefähr 1800. Das erste Knödel-Rezept aus Franken wurde vermutlich im Jahre 1850 gedruckt. Aus unserem Nachbarland Österreich ist das erste gedruckte Knödel-Rezept aus dem 16. Jahrhundert bekannt. Wer jedoch den allerersten Knödel gerollt hat, kann bis heute nicht nachgewiesen werden. So oder so: Heute ist der Kartoffelknödel nicht mehr aus der deutschen Küche wegzudenken.

¹ <https://www.lebensmittelverband.de/de/aktuell/20201221-weihnachtsessen-was-in-deutschland-an-heiligabend-und-weihnachten-auf-den-tisch-kommt>

Presseinformation

Rote Knödel als Hingucker für die Weihnachtstafel

Eine besondere Ergänzung zum Weihnachtsmenü oder auch als Hauptgang serviert einfach lecker sind Kartoffel-Rote-Bete-Knödel mit einer Füllung aus würzigem Blauschimmelkäse. Diese schmecken nicht nur fein-aromatisch, sondern ähneln dank ihrer roten Farbe, die sie von der Roten Bete erhalten, auch den weihnachtlichen Christbaumkugeln. Dieter Tepel verrät, worauf bei der Kartoffelauswahl zu achten ist: „Besonders gut gelingen Knödel mit mehlig kochenden Kartoffeln. Diese enthalten am meisten Stärke und werden daher weicher und trockener beim Kochen – eine ideale Grundlage für leckere Weihnachtsknödel.“

Kartoffel-Rote-Bete-Knödel: So wird's gemacht

Um die Knödel zuzubereiten, ein Kilogramm mehligkochende Kartoffeln gründlich waschen und in reichlich Wasser zum Kochen bringen und für 20 bis 25 Minuten kochen. Anschließend abgießen, pellen, ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Drei Eigelb und 50 Gramm Butter nach und nach einkneten. 75 Gramm Kartoffelmehl zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Mit Salz und Muskat abschmecken.

120 Gramm Blauschimmelkäse grob würfeln. Den Teig in jeweils drei Knödel pro Portion aufteilen. Mit feuchten Händen den Teig auf der Hand flach drücken und etwas Käse in die Mitte legen und diesen mit dem Teig umhüllen. 750 Milliliter Wasser mit 500 Milliliter Rote-Bete-Saft in einem Topf auf höchster Stufe zum Sieden bringen und portionsweise die Knödel hineingleiten lassen. Die Knödel in dem Wasser-Rote-Bete-Saft 15 bis 20 Minuten ziehen lassen, bis sie gar sind.

Tipp: Selbstgemachte Kartoffelknödel immer in siedendem Wasser ziehen lassen. Bei kochendem Wasser würden die Knödel zerfallen.

Das Rezept gibt es auch online: <https://die-kartoffel.de/kartoffel-rote-bete-knoedel/>

Weitere Informationen, tolle Rezepte und Tipps rund um die Kartoffel unter: www.die-kartoffel.de

Die Kartoffel auf **Instagram:** [diekartoffel.de](https://www.instagram.com/diekartoffel.de)

Die Kartoffel auf **Facebook:** [DieKartoffel](https://www.facebook.com/DieKartoffel)

Zeichenzahl (inkl. Leerzeichen, ohne Headline): 3.887

Keywords: Kartoffeln, Tolle Knolle, Winter, Weihnachten, Rezeptidee, Knödel, Rote Beete

Weitere Pressemitteilungen zur tollen Knolle finden sich hier: www.kartoffelmarketing.de/presse.

Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutsche Kartoffelwirtschaft. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Presseinformation

Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Carolin Ameskamp
E-Mail: presse-kmg@agentur05.de
Tel.: 0221 925454-819
Sachsenring 81 | 50677 Köln



rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank