

Presseinformation

Rezeptidee für Silvester: Kartoffelsalatschnitten

Geschmacksfeuerwerk für das Silvesterbuffet: Klassiker meets Fingerfood mit diesem Kartoffelsalat auf Brot



*Kartoffelsalatschnitten zu Silvester: Schnell gemacht, lecker und für jeden Geschmack.
Bildnachweis: die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)*

Berlin, 6. Oktober 2022. An Silvester kommen wir mit Freunden, Bekannten oder der Familie zusammen – und jedes Mal treffen viele unterschiedliche Geschmäcker aufeinander. Buffets zum Jahreswechsel sind besonders beliebt, damit für jeden etwas dabei ist. Ein Klassiker, der gerne serviert wird, ist Kartoffelsalat. In diesem Jahr kann man mit dem Kartoffelsalat mal etwas Neues ausprobieren: Kartoffelsalat als Fingerfood. Dieser lässt sich auf besonders praktische Art auftischen: als snackfertiges Fingerfood. Wie das geht, und worauf bei der richtigen Wahl der Kartoffel zu achten ist, verrät die Kartoffel-Marketing GmbH.

Fingerfood – ein Fest für alle

Ob die Silvesternacht in gemütlicher Runde oder als wilde Party gefeiert wird, eins darf nie fehlen: Fingerfood. Dieses bietet nicht nur eine Auswahl für jeden Geschmack, sondern erspart den Gastgebern am nächsten Morgen auch lästige Geschirrberge.

Kartoffelsalatschnitte für jeden Geschmack

Das ideale Fingerfood für Silvester ist Kartoffelsalat auf Brot, denn das lässt sich von vegan bis fleischhaltig an jede Vorliebe anpassen.

Die Grundlage ist immer die gleiche: eine Scheibe Brot – Landbrot, Pumpernickel, Baguette oder was gefällt und am besten zum Belag passt, mit Kartoffelsalat. Das Topping kann individuell variiert werden: frisch belegt mit Gürkchen und Paprikastreifen, mit Tofu, Schinken, Salami, Fleischsalat oder Räucherfisch.

Für die Zubereitung empfiehlt Dieter Tepel, Geschäftsführer der Kartoffel Marketing GmbH (KMG):

“Für Kartoffelsalat eignen sich festkochende Kartoffeln am besten. Sie lassen sich auch nach dem Kochen noch besonders gut schneiden, ohne zu zerfallen. Mein Tipp: damit man am 31. Dezember noch mehr Zeit hat die Silvesternacht vorzubereiten, kann man die Kartoffeln schon am Vortag kochen. Wichtig nur: Die Kartoffeln sollten erst am Tag des Verzehrs geschält und verarbeitet werden – so bleibt das Kartoffelfleisch noch fester.“

Presseinformation

Kartoffelsalatschnitten mit Fleischsalat: So wird's gemacht

Traditionell werden die Kartoffelsalatschnitten mit Fleischsalat und verschiedenen Wurst- sowie Käsesorten zubereitet. Für eine vegane Variante diese Zutaten durch vegane Alternativen wie Gemüse, Fleischersatzprodukte oder Tofu ersetzen.

Für die traditionelle Variante ein Kilogramm festkochende Kartoffeln in Salzwasser garkochen. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln ausdampfen lassen. Danach die Kartoffeln pellen und in Würfel schneiden. Drei Essigurken und eine Zwiebel in Würfel schneiden.

Die Essigurkenwürfel und die Zwiebelwürfel gemeinsam mit zwei Esslöffeln Mayonnaise, zwei Bechern Fleischsalat mit je 250 Gramm zu den Kartoffelwürfeln geben. Alles gut durchmischen und den Kartoffelsalat mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Danach acht Scheiben jungen Gouda oder Emmentaler und acht Scheiben gekochten Schinken in der Mitte durchschneiden. Eine frische Gurke und vier Essigurken in feine Scheiben schneiden. Eine rote Paprika waschen, trocken tupfen und ebenfalls in feine Streifen schneiden.

Das Brot in dicke Scheiben schneiden und mit Butter beschmieren. Jede Scheibe mit ungefähr zwei Esslöffeln Kartoffelsalat bestreichen. Jede Kartoffelschnitte mit einer halben Scheibe Gouda, Schinken und Salami dekorieren und mit der Gurkenscheibe und den Paprikastreifen garnieren.

Das Rezept gibt es auch online:

<https://die-kartoffel.de/kartoffelsalatschnitten/>

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)

Zeichenanzahl (inkl. Leerzeichen, ohne Headline): 2.915

Keywords: Kartoffeln, Tolle Knolle, Silvester, Buffet, Rezeptidee, Kartoffelsalat

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.

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.

Presseinformation

Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Carolin Ameskamp

E-Mail: presse-kmg@agentur05.de

Tel.: 0221 925454-819

Sachsenring 81 | 50677 Köln

