

Presseinformation

Putzige Kartoffel-Hasen zum Osterfest

Warum bringt der Hase die Ostereier? Niedliche Rezeptidee für kleine und große Osterhasen-Fans



*Fast zu niedlich zum Aufessen:
Kartoffel-Häschen sind eine Augenweide
für jede Ostertafel und lassen nicht nur
Kinderherzen höherschlagen.
Bildnachweis: KMG/die-kartoffel.de (bei
Verwendung bitte angeben)*

Berlin, 20. Januar 2022. Was war zuerst da: das Ei oder der Hase? Als Symbol für neues Leben kommt dem Ei im Christentum zu Ostern eine bedeutsame Rolle zu. Sicherlich mag zur Popularität des Eis auch beigetragen haben, dass es in kargen Zeiten hartgekocht gut haltbar war. Rot eingefärbt wurde es im Mittelalter zum Sinnbild für das Blutvergießen Christi. Die Tradition des Eierfärbens ist bis heute geblieben. Wer diesen Job übernimmt? Der Osterhase! Er hat sich gegen harte Konkurrenz durchgesetzt und wird als Dankeschön zu Ostern in zahlreichen Varianten zubereitet und anschließend

verspeist. Als Kartoffel-Hase auf einem fluffigen Kräuterquark-Bett kann sich das Tier jedoch entspannt zurücklehnen und auf dem Tisch nicht nur Kinder beim alljährlichen Osterfest erfreuen.

Die Idealbesetzung zu Ostern

Der Hase war nicht schon immer die Nummer eins an Ostern. Fuchs, Storch und Kuckuck – zahlreiche Tierarten lagen in den vergangenen Jahrhunderten im Rennen um den Status als Symboltier. Im 19. Jahrhundert schließlich setzte sich der Hase durch. Fruchtbarkeit und sein Verhalten in freier Natur machten ihn letztlich zur Idealbesetzung: Still an einer Stelle verharrend hoppelt der Hase erst davon, wenn Gefahr droht. Sieht das nicht so aus, als habe er in dieser Zeit ein Ei versteckt?

Dieter Tepel, Geschäftsführer der Kartoffel-Marketing GmbH: „In zahlreichen Rezepturen kommt der Hase heute traditionell auf den Ostertisch. Eine pflanzliche, originelle und besonders bei Kindern beliebte Variante für den Osterbrunch sind Kartoffel-Hasen auf einem Kräuterquark-Bett.“

Wenn der Kartoffel-Hase ins Kräuterquark-Bett hoppelt

Um die lustigen Kartoffel-Hasen zuzubereiten, den Ofen auf 200 Grad (Umluft) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Vier große vorwiegend festkochende Kartoffeln waschen und von vorne nach hinten mit einem scharfen Messer in Abständen von etwa fünf Millimetern zu drei Vierteln einschneiden. Die Knollen sollten noch gut zusammenhalten. Die Kartoffeln auf das Backblech setzen und mithilfe eines Messers jeden zweiten Zwischenraum mit Butter füllen.

Presseinformation

Die Kartoffeln mit Salz bestreuen und etwa 45 Minuten im Ofen backen. Achtung: Je kleiner die Kartoffeln sind, desto kürzer die Garzeit. Bei größeren Kartoffeln muss die Backzeit entsprechend verlängert werden.

Während die Kartoffeln backen, einige Salbeiblätter vom Stiel abtrennen, unter fließendem Wasser waschen und trocken tupfen sowie eine kleine Karotte waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Aus den Scheiben jeweils vier Dreiecke ausschneiden. Die Dreiecke dienen als Nasen der Kartoffel-Hasen, die Karottenscheiben als Blumen für das Kräuterquarkbett. Auf die Vorderseite der Kartoffeln mit einem Zahnstocher ein Loch stechen und vorsichtig ein Karottenstück in das Loch drücken. Für die Kaninchenohren jeweils zwei gleichgroße Salbeiblätter in einen der vorderen Zwischenräume setzen.

Auf vier Tellern jeweils ein gleichgroßes Bett aus Kräuterquark anrichten und je ein Kartoffel-Häschen darauflegen. Das Kräuterquark-Bett mit den Karotten-Blumen und ein paar Schnittlauch-Halmen dekorieren. Und jetzt nur noch die Gäste dazu überreden, diese niedlichen Tierchen auch zu verspeisen.

Das Rezept inklusive Videoanleitung gibt es hier: <https://die-kartoffel.de/kartoffel-hasen/>

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): 3.190

Keywords: Kartoffeln, Kartoffel-Hase, Ostern, Osterei, Osterhase, Osterbrunch, Rezeptidee, Kinder

Weitere Pressemitteilungen zur Kartoffel 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 deutschen Speisekartoffelproduzenten und die Kartoffelhändler. 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.

Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Christina Fischer

E-Mail: fischer@agentur05.de

Tel.: 0221 925454-816

Sachsenring 81 | 50677 Köln



rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank