

Presseinformation

Kartoffel international: So wird die tolle Knolle in anderen Ländern gegessen

Pizza auf Japanisch: Rezept für Okonomiyaki mit Kartoffeln, Lachs und Kresse

Berlin, 12. Mai 2022. Die Kartoffel gehört zu Deutschland wie kaum ein anderes Lebensmittel. Neben Bratkartoffeln, Kartoffelsalat oder Reibekuchen gibt es viele weitere Gerichte mit Kartoffeln, die sich in der typisch deutschen Küche finden. Doch die tolle Knolle ist nicht nur hierzulande ein Hit. Auch in anderen Ländern der Welt werden zahlreiche beliebte Speisen mit dem vielfältigen Nachtschattengewächs zubereitet.



Japan meets Germany: Die klassische „japanische Pizza“ Okonomiyaki lässt sich auch mit Kartoffeln einfach zubereiten und bringt internationalen Flair auf den Tisch. Bildnachweis: KMG/die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)

Mit der Knolle Richtung Osten

Das aus der Türkei stammende Gericht „Kumpir“ erfreut sich auch in Deutschland immer größerer Beliebtheit und ist von Streetfood-Märkten mittlerweile nicht mehr wegzudenken. Kumpir besteht aus gegarten mehligkochenden Kartoffeln, aus denen das Kartoffelinnere herausgeschabt, mit Butter sowie geriebenem Käse vermischt und anschließend wieder zurück in die Kartoffelschale gegeben wird. Toppen lässt sich der Leckerbissen nach Geschmack, zum Beispiel mit Krautsalat, Pilzen oder Schafskäse.

Auch in der abwechslungsreichen und vielfältigen indischen Küche ist die Kartoffel zu Hause. Neben orientalischen Elementen finden sich hier die Einflüsse der Kolonialmächte wieder. Wenn etwa die Knolle auf ein Feuerwerk an Gewürzen wie Kreuzkümmel, Koriander, Kurkuma und Ingwer trifft, wird daraus das schmackhafte Kartoffelcurry „Aloo Masala“.

Kartoffelgerichte aus Süd- und Nordamerika

In Südamerika hat die Kartoffel ihren Ursprung. Kein Wunder also, dass sie auch in den lateinamerikanischen Ländern eine große Rolle spielt. In Ecuador lässt beispielsweise eine spezielle Art von Reibekuchen die Herzen von Kartoffelfans höherschlagen: die landestypischen „Llapingachos“. Sie sind eine Art Kartoffelpuffer mit Käse gefüllt und werden mit Erdnusssauce serviert – ein echter Leckerbissen. Im nordamerikanischen Kanada hingegen bevorzugt man die Kartoffel als „Poutine“. Übersetzt bedeutet der Name etwa „Durcheinander“ oder „Chaos“. Diese unordentliche, aber durchaus populäre Fast-Food-Spezialität besteht aus Pommes frites sowie Käsebruch und wird mit Bratensauce übergossen serviert.

Presseinformation

So schmecken Erdäpfel in Asien

In asiatischen Ländern ist Reis immer noch die Hauptzutat für Gerichte. Dennoch lassen sich auch hier einige schmackhafte Kartoffel-Rezepte mit langer Tradition finden. So ist in Thailand etwa das Massaman-Curry, bestehend aus einer speziell zubereiteten Curry-Paste, Kokosmilch, Kartoffeln und weiteren Zutaten, ein beliebtes Gericht. Der thailändische König Rama II. (1768-1824) war von diesem Gericht und den Kochfähigkeiten einer seiner Frauen sogar so beeindruckt, dass er darüber ein Gedicht schrieb. Das Gedicht gehört heute noch in thailändischen Schulen zu den Standardwerken und wird bereits von Grundschülerinnen und -schülern auswendig gelernt.

Eine Interpretation der Pizza, die erst einmal nichts mit Kartoffeln zu tun hat, findet man in Japan. Die sogenannte „japanische Pizza“ wird „Okonomiyaki“ genannt und traditionell aus Wasser, Weißkohl, Mehl, Ei und Dashi (einem japanischem Fischsud) und weiteren Zutaten nach Belieben zubereitet. Dieter Tepel, Geschäftsführer der Kartoffel-Marketing GmbH: „Japanische Okonomiyaki lassen sich auch mit Kartoffeln ganz hervorragend kombinieren und einfach zubereiten. Am besten gelingt das Gericht mit festkochenden Kartoffeln.“

Kartoffel-Pizza auf Japanisch

Um japanische Okonomiyaki mit Kartoffeln, Lachs und Kresse für zwei Portionen zuzubereiten, 100 Gramm festkochende Kartoffeln und 50 Gramm Karotten gründlich waschen und schälen.

Anschließend 80 Gramm Weißkohl sowie eine Frühlingszwiebel waschen, abtrocknen und putzen. Die Kartoffeln, den Kohl und die Karotten danach grob in eine Schüssel reiben, die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und dazugeben.

In einer weiteren Schüssel 125 Gramm Mehl, zwei Esslöffel Panko, eine Prise Salz, zwei Eier und 50 Milliliter Wasser vermengen. Das geriebene Gemüse und die Frühlingszwiebel hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

Zum Braten Öl in eine Pfanne geben und portionsweise den Teig in der Pfanne ausbacken. Das gelingt am besten bei mittlerer Hitze, je Seite drei bis fünf Minuten und anschließend auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Serviert werden die Kartoffel- Okonomiyaki mit einer Koriandersauce. Hierfür 50 Milliliter Milch in ein hohes Gefäß geben. Einen Bund Koriander waschen, trocken schütteln und den trockenen Stielansatz abschneiden. Anschließend Koriander mitsamt Stielen zur Milch geben und mit dem Pürierstab langsam mixen. 100 Milliliter Sonnenblumenöl nach und nach zugießen bis eine cremige Sauce entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss rund 50 Gramm Räucherlachs über die Kartoffel-Okonomiyaki verteilen, mit der Koriandersauce beträufeln und mit etwas Gartenkresse servieren. Dann heißt es vor dem Essen nur

Presseinformation

noch: „Itadakimasu!“ Mit diesem Ausdruck bedankt man sich für die Speise und die Arbeit des Kochs in Japan.

Das Rezept gibt es auch online: <https://die-kartoffel.de/ekonomiyaki-mit-kartoffeln-und-lachs/>

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): 4.841

Keywords: Kartoffeln, Tolle Knolle, Gerichte aus aller Welt, Rezeptidee, Japan, Okonomiyaki

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 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