



FEINE KARTOFFELSUPPE

Zutaten (für 4 Personen)

600 g Kartoffeln; 1 Zwiebel; 1 Knoblauchzehe; 1 Stange
Lauch; 2 Karotten; 2 EL Butter; 750 ml Gemüsebrühe;
100 g Schmelzkäse (mit Kräutern); Salz und Pfeffer;
Muskat; Majoran

Zubereitung (Arbeitszeit: ca. 20 Min.)

Die rohen Kartoffeln waschen, schälen und würfeln.
Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Lauch
und Karotten waschen und in Ringe schneiden. Die Butter
erhitzen und das Gemüse darin andünsten. Brühe auf-
gießen und alles ca. 15 Minuten kochen lassen, bis die
Kartoffeln gar sind. Etwas abkühlen lassen und mit dem
Stabmixer pürieren. Dann den Schmelzkäse in die Suppe
geben, aufkochen lassen und mit Muskat, Majoran, Salz
und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Mit knusprigem Baguette und frischer Kresse
servieren.



Weitere Informationen erhalten Sie unter:
www.gq-bayern.de



Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

www.alp-bayern.de

GUT ZU WISSEN, WAS AUF DEN TISCH KOMMT!



1. Auflage, 10/2013, Best.-Nr. 1265 · alp Bayern, Agentur für Lebensmittel-Produkte aus Bayern · Bayerisches Staatsministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten, Ludwigstraße 2, 80539 München, E-Mail: info@alp-bayern.de, www.alp-bayern.de · Bildnachweis: Bayerisches SMELF,
gettyimages, shutterstock · Gestaltung: LessingvonKlenze Kommunikationsberatung GmbH · Druck: Druck + Verlag Ernst Vögel GmbH



SPEISEKARTOFFELN



„GEPRÜFTE QUALITÄT – BAYERN“ FÜR SPEISEKARTOFFELN

Wenn Sie bei Speisekartoffeln auf Geschmack und Qualität Wert legen und wissen wollen, woher sie kommen, dann achten Sie auf **das staatlich verliehene Qualitäts- und Herkunftszeichen „Geprüfte Qualität – Bayern“!**

DIESES ZEICHEN STEHT FÜR:

HERKUNFT VON BAYERISCHEN BAUERN UND ERZEUGERN

- ◆ Kartoffeln zu 100% in Bayern erzeugt
- ◆ Kartoffeln zu 100% in Bayern verarbeitet, gelagert und abgepackt
- ◆ Stufenübergreifender Herkunftsnachweis



MEHR SICHERHEIT DURCH EIN DREISTUFIGES KONTROLLSYSTEM

- ◆ Eigenkontrollen auf allen Produktionsebenen
- ◆ Betriebskontrollen durch zugelassene externe Prüfeinrichtungen
- ◆ Staatliche Systemkontrolle



GUT ZU WISSEN, WAS AUF DEN TISCH KOMMT ...

MEHR TRANSPARENZ

- ◆ Aufzeichnungspflicht und Kontrolle bei landwirtschaftlichen Betrieben, Händlern, Abpackern, Be-/Verarbeitern
- ◆ Eindeutige Kennzeichnung der GQ-Bayern-Ware
- ◆ Stufenübergreifende Rückverfolgbarkeit



KURZE WEGE UND MEHR QUALITÄT

- ◆ Aus der Region – für die Region
- ◆ Verbot der Klärschlammasbringung
- ◆ Festgelegte Höchstnitratgehalte
- ◆ Festgelegter Mindestgehalt für Stärke
- ◆ Vorgabe spezifischer Lagertemperaturen



Ausführliche Infos zum Programm: www.gq-bayern.de

KARTOFFEL-SCHMARRN

Zutaten (für 4 Personen)

600 g mehligkochende Kartoffeln;
4 Eier (L); Salz; 200g Sahne; Pfeffer;
Muskatnuss; 1 EL Speisestärke; 2 Schalotten (fein gewürfelt); 20g Butter; 20g Butterschmalz

Zubereitung (Arbeitszeit: ca. 40 Min.)

Die Kartoffeln mit Schale kochen. Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Sahne einmal aufkochen und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Die Kartoffeln noch warm schälen, mit der gewürzten Sahne zerstampfen und mit Eigelb und Stärke vermengen. Etwas Eischnee unterrühren, dann den restlichen Eischnee locker unterheben. Die Schalotten in einer Pfanne in der heißen Butter andünsten und unter die Kartoffelmasse heben. Dann den Butterschmalz in einer ofenfesten Backform erhitzen, die Kartoffelmasse hineingeben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten 15–18 Minuten bei 190 Grad backen. Den Kartoffel-schmarrn in gleich große Stücke schneiden und servieren.

Tipp: Mit frischem Rhabarberkompott servieren.

1 kg Rhabarber klein schneiden, mit 4 EL Zucker mischen und ziehen lassen. In einen Topf geben und unter Rühren erhitzen. Etwa 5 Minuten köcheln lassen, mit Zucker abschmecken und lauwarm servieren.