KARTOFFELN

Unter besten Boden-bedingungen erzeugen wir umweltbewusst und achten auf eine vielseitige Fruchtfolge.

Beim Überschreiten von Schadschwellen werden geeignete Pflanzenschutz-Maßnahmen durchgeführt, um Qualität und Ertrag zu gewähren.

Schonende Ernte, kurze Wege zwischen Ernte, Lagerung und Verkauf.

Gute Lagerung im Kühlen und Dunkeln in Kartoffel-Großkisten, stets frische Sortierung sowie Abpackung in 2,5kg, 5kg, 12,5kg und 25kg-Säcke.

HIER FINDEN SIE BESTIMMT DIE RICHTIGE!

Achten Sie bei der Auswahl auf die drei Kochtypen:

festkochend: für Kartoffelsalat, als feste Brat-, Pell- und Salzkartoffel, sowie für Gratins

vorwiegend festkochend: für Brat-, Pell- und Salzkartoffel, als Beilage mit Sauce/Dip, für Suppen und Eintöpfe, Rösti

mehlig kochend: für Knödel, Klöße, Kartoffelbrei, Kartoffelpuffer, Gnocchi, Kroketten

Unsere Kartoffel-Sorten auf einen Blick:

Sorte	Kochtyp	Eigenschaften
Annabell	festkochend	frühe Ernte, länglich
Princess	festkochend	frühe Ernte, rund
Cilena	festkochend	frühe Ernte, länglich
Nicola	festkochend	gut lagerfähig
Selma	festkochend	gut lagerfähig
Belana	festkochend	gelbfleischig, lagerfähig
Finka	vorw.festkochend	frühe Ernte
Solara	vorw.festkochend	frühe Ernte, rund
Laura	vorw.festkochend	rote Schale
Granola	vorw.festkochend	gut lagerfähig
Afra	mehlig kochend	gut lagerfähig

KREATIVE KARTOFFEL- GERICHTE

Südfranzösisches Kartoffel-Hackfleisch-Gratin:

750 g vorw. festkochende Kartoffeln- entweder gekocht vom Vortag oder frisch geschält in dünnen Scheiben
500 g Hackfleisch, 1 Dose geschälte Tomaten, etwas Mehl,
1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe – klein gehackt oder gepresst
1 Zucchini, 1 Paprika,1 Aubergine, 2 Karotten – alles würfeln
¼ l Gemüsebrühe, 100 g Kräuter-Schmelzkäse, etw.Rotwein
Salz, Pfeffer, Paprika, Provence-Kräuter, 200 g ger. Käse

Hackfleisch mit Zwiebel und Knoblauch im Fett andünsten, mit Mehl bestäuben und mit Rotwein ablöschen, klein gewürfeltes Gemüse hinzugeben, kurz kochen lassen, würzen, Gemüsebrühe und Schmelzkäse hinzugeben
Auflaufform fetten, Kartoffeln in Scheiben hineinschichten, Hackfleisch-Gemüse-soße darübergeben, mit Käse bestreuen
Bei 200°C 1 Std. bei rohen Kartoffeln, 15-20 Min. bei gekochten Kartoffeln im Backofen backen. Guten Appetit!

Backofen-Kartoffeln mit Meersalz und Kräutern

750 g festkochende Kartoffeln oder kleinere Frühkartoffeln
2 EL frische Kräuter (Thymian, Rosmarin, Oregano, Salbei...)
8 EL Öl, 3 TL feines Meersalz

Kartoffeln waschen, evtl. schälen (Frühkartoffeln mit Schale lassen), größere Kartoffeln halbieren, mit der Schnittfläche auf ein Backblech legen. Kräuter, Öl und Salz mischen und darüber geben, sodass alle Kartoffeln mit der Öl-Marinade benetzt sind.
Bei 200°C ca. 45-60 Minuten (je nach Größe der Kartoffeln) knusprig backen und evtl. mit Frischkäse-Dip oder als Beilage zu Grillfleisch oder Würstle sehr zu empfehlen!!!
Guten Appetit!

HOFLADEN

In unserem Hofladen gilt **Selbstbedienung** – gerne beraten wir Sie aber auch bei Ihrem Einkauf.
Geöffnet ist täglich - außer Sonntags.
Neben unseren Kartoffeln gibt es noch Schnaps, Dosenwurst, Eier, Nudeln & Honig zu kaufen.

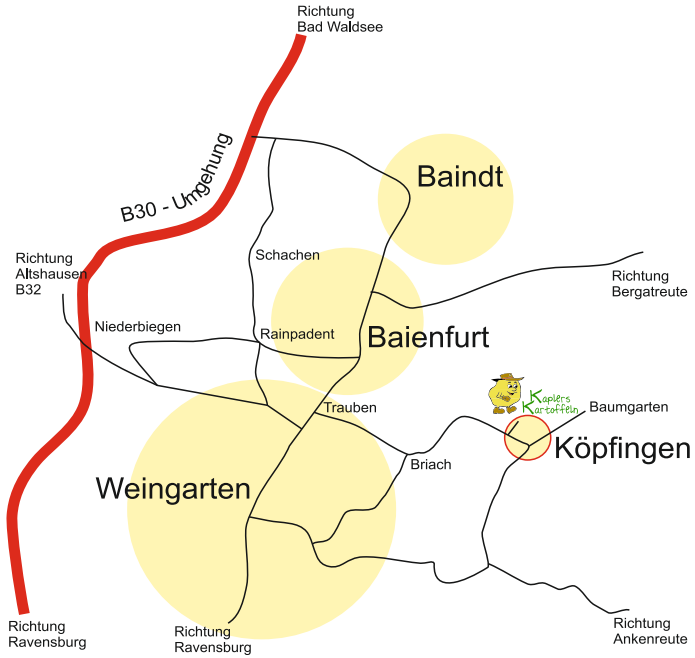
Gaststätten, Metzgereien, Hofläden sowie der Lebensmitteleinzelhandel im nahen Umfeld werden von uns frei Haus beliefert.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

KONTAKT

Kaplers Kartoffeln
Familie Joachim & Doris Kapler
Köpfingen 29
88255 Baienfurt
Fon 0751/42877
Fax 0751/5579021
info@kaplers-kartoffeln.de
www.kaplers-kartoffeln.de

Und so finden Sie uns:



Kaplers Kartoffeln

Mit Herz, Hand & Verstand

Joachim & Doris Kapler, Köpfingen 29, 88255 Baienfurt,
0751/42877, info@kaplers-kartoffeln.de, www.kaplers-kartoffeln.de