

# Der Nützing



## EINLAGERUNGSAKTION bei Zwiebeln & Erdäpfel

Passend zum Herbstbeginn gibt es jetzt wieder unterschiedliche Erdäpfel und Zwiebeln gelb zum Einlagern für die kalte Jahreszeit!

### Die Intensive

**Erdäpfel „Agria“ | mehligkochend | 10 kg Sack**

Sehr mehlig kochende, gelbfleischige Sorte mit intensivem Erdäpfelaroma. Die oft große Knolle haben eine raue Schale. **Verwendung:** für Püree, Erdäpfelteig, Gnocchi, Kroketten, Erdäpfelgulasch, Erdäpfelsuppe, uvm

### Die Harmonische

**Erdäpfel „Luna Rossa“ | halbfest | 10 kg Sack**

Halbfeste Sorte mit gelben Fruchtfleisch und roter Schale. Sie begeistert mit einem sehr harmonischen, cremigen Geschmack und **eignet sich gut für** Beilagen wie Braterdäpfel, Ofenerdäpfel und Erdäpfelsalat.

### Die Zarte

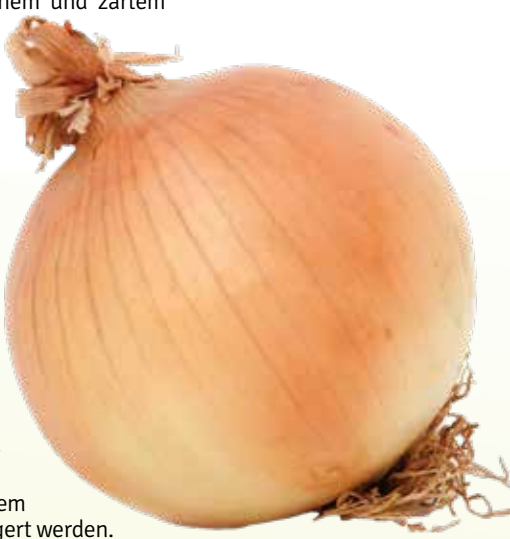
**Erdäpfel „Ditta“ | festkochend | 10 kg Sack**

Festkochende, gelbfleischige und wohlschmeckende Sorte mit feinem und zartem Geschmack. **Verwendung:** Sie eignet sich sehr gut für Erdäpfelsalat,

### Die Verlässliche

**Zwiebel gelb | 10 kg Sack**

Verlässlich verleiht sie Gerichten eine würzige Note. Küchenzwiebeln sind relativ scharf, verlieren aber beim Anrösten oder Blanchieren etwas von ihrer Schärfe.



NEU

**aus eigener Landwirtschaft:** toskanischer Schwarzkohl und Catalogna  
**aus Italien:** Oregano, Minze  
**aus Frankreich:** Maroni

AKTION

**Mini Kiwi** aus Österreich  
**Radicchio** aus eigener Landwirtschaft

**EINLAGERUNGSAKTION** Zwiebel, Erdäpfel

## TIPPS ZUM RICHTIG LAGERN:

**für Erdäpfel:** Erdäpfel lassen sich, je nach Sorte, bis weit ins Frühjahr lagern. Sie lieben es luftig, dunkel und kühl. Die optimale Lager-temperatur liegt bei 6 - 8°C und 90% Luftfeuchtigkeit.

**Aber aufgepasst:** Zu frostige Temperaturen führen zur Umwandlung von Stärke in Zucker - sie schmecken dann süß. Schrumpelige Schalen kommen von zu trockener Luft. Keime und grüne Stellen werden durch Licht und Wärme verursacht - diese Erdäpfel produzieren giftiges Solanin und werden ungenießbar.

**für Zwiebel:** Zwiebel sollten in absoluter Dunkelheit und bei Temperaturen von 0-1°C, am besten in einem Tongefäß mit Löchern gelagert werden. Die Luftfeuchtigkeit sollte wie bei Erdäpfel mind. 70% betragen. **Tipp:** Zwiebel nicht mit anderen Früchten wie Äpfel aufbewahren - das bewirkt einen schnelleren Austrieb der Knollen.

## CATALOGNA

Catalogna ist eine Zichorienart, dessen Bitterstoffe günstig auf Verdauung und Blutgefäße wirken. Um sie zu mildern, kann er in Salzwasser gelegt werden; aber nur kurz, da sonst die Vitamine verloren gehen.

Zum Marinieren als Salat eignet sich heiße Suppe und Senf. Zum Garnieren Apfel-, Ananas- und Orange stückchen oder auch Kokosflocken. Catalogna kann aber auch warm zubereitet werden.



**REZEPTTIPP:** „Catalogna in Senfsauce“ auf der Website

## MARONI

Unter der harten Schale der Maroni verbirgt sich ein sehr nahrhaftes Fruchtfleisch. Es enthält viel Stärke, weswegen die Maroni früher zu den Hauptnahrungsmitteln gehörte. Heutzutage wird sie eher als Delikatesse bezeichnet und passt hervorragend zu Wild- und Gänsefleisch.



**Gut zu wissen:** Das angenehm nussige und leicht mehliges Aroma entfaltet sich erst beim Garen oder Rösten im Ofen oder über Feuer.

**Verarbeitung:** Vor dem Rösten werden die Maroni an der runden Seite bis zum Fruchtfleisch mit einem scharfen Küchenmesser kreuzweise eingeritzt. Dies ist notwendig, damit die Maroni im Ofen nicht platzen und sich anschließend gut schälen lassen.

