Amandine Kartoffel

Appnal ist ein Verband von Kartoffelproduzenten mit dem Ziel hochwertige Kartoffeln anzubauen und zu vermarkten, um den Produzenten zu einer guten Wertschöpfung mit ihren Produkten zu verhelfen und eine umweltfreundliche Landwirtschaft zu fördern. Auf der Suche nach einer Kartoffelsorte mit aussergewöhnlichen Eigenschaften stiess Appnal auf die aus der Bretagne stammende Amandine Kartoffel. Ab 1998 wurde sie versuchsweise in der Nähe des Genfersees angebaut. Sie überzeugte auch in der neuen Umgebung mit hervorragenden Eigenschaften.

Die Amandine hat eine längliche, sehr regelmässige Form und eine sehr dünne, makellose Schale und kann daher gut mit der Schale genossen werden. Das Fleisch ist sehr hell und von ganz feiner Textur, was auf ihren geringen Stärkegehalt zurückzuführen ist. Das zeichnet sie ideal als festkochende Sorte aus. Als Salzkartoffel zubereitet fühlt sie sich auf der Zunge schon fast buttrig an. Sie schmeckt leicht und frisch wie eine Frühkartoffel.

Die Amandine wird mehrmals jährlich angebaut und geerntet und ist damit übers ganze Jahr in der Qualität einer Frühkartoffel verfügbar. Erhältlich ist sie z.B. in der Migros als Vertriebspartner von Appnal.

Ein Rezept:
Amandine trifft Jersey blue - Kartoffeln mit Blauschimmelkäse