



# KARTOFFEL

## Experiment: Die schwebende Kartoffel



Materialien:

- Kanne mit Wasser
- eine wasserlösliche Farbe
- 3 EL Salz
- 1 Glas
- 2 Löffel
- 1 Kartoffel

- Das leere Gefäß zur Hälfte mit Wasser füllen.



- ➔ Die Kartoffel sinkt.



- 3 EL Salz ins Gefäß geben und umrühren.

- ➔ Die Kartoffel schwimmt.



# KARTOFFEL

## Experiment: Die schwebende Kartoffel



- Das verfärbte Wasser "liegt" auf dem Salzwasser.
- Die Kartoffel ins Wasser legen.

➔ Die Kartoffel schwebt im Wasser.



- Das restliche Wasser mit der Lebensmittel färben und umrühren.
- das verfärbte Wasser über den Löffel ins Gefäß gießen.



- Die Kartoffel "liegt" auf dem schweren Salzwasser und auf dem Grund des Süßwassers.
- Das Salzwasser ist schwerer als die Kartoffel, aber sie ist schwerer als das Süßwasser.





# KARTOFFELSUPPE



- Die Kartoffeln schälen.
- Zwiebeln würfeln und in Öl anbraten.



- Kartoffeln und Möhren würfeln.



- Lauch in Ringe schneiden und zu den Zwiebeln geben.



- Zusammen mit der Gemüsebrühe ca. 30 Minuten köcheln.

- Gewürze dazu und abschmecken.

- Zum Schluss pürieren und mit Sahne verfeinern.



# KARTOFFELPUFFER

- Die Kartoffeln schälen und fein reiben.
- Dann in ein Küchentuch geben und ausdrücken.



- Zwiebeln klein hacken.
- Kartoffeln, Zwiebeln, Haferflocken und Salz mischen.



- Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen.



- die Kartoffelpuffer bei mittlerer Hitze portionsweise ausbacken. Das dauert ca. 5 Minuten pro Seite.

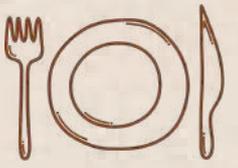
## Rezept:

- 800 g festkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 80 g Haferflocken
- 1 TL Salz





# KARTOFFEL

Festmahl 



Kartoffelsuppe

Kartoffelpuffer



Kroketten & Kartoffelchips

