



Gekocht

Im Folgenden geht es um das Kartoffelkochen und um Gerichte, die man mit gekochten Kartoffeln zubereiten kann. Wir beginnen mit den Basics, denn Kartoffeln zu kochen lernt man in der Küche als Erstes (so sollte es zumindest sein). Eine der frühesten Erinnerungen, die ich an das Kartoffelkochen habe, stammt aus den 1970er-Jahren, als in Schweden eine Energiekrise herrschte. Meine Mutter garte die Kartoffeln damals so kurz wie möglich auf dem Herd, nur etwa 5 Minuten, wickelte dann den heißen Topf samt Inhalt in ein großes Badehandtuch, stellte den eingepackten Topf auf ein stabiles Holzbrett und ließ die Kartoffeln fertiggaren. Ich mag diese Idee der schonend gekochten Kartoffeln.

Wenn es um das Kartoffelkochen geht, gibt es aber noch viel mehr zu entscheiden. Es scheint zwar die einfachste Sache der Welt zu sein, aber die Sache ist doch ein wenig komplexer. Soll man Kartoffeln ...

... vor oder nach dem Kochen schälen?

Soll man sie kochen oder köcheln? Wie viel Salz gibt man zu? Wann sind die Kartoffeln fertig? Soll das Wasser kochen, bevor die Kartoffeln ins Wasser gegeben werden? Fragen über Fragen... Hier kommt das wichtigste Kapitel dieses Buchs.