



MIT UNSEREM BELIEBTESTEN GRUNDNAHRUNGSMITTEL, DER KARTOFFEL, LÄSST SICH IN DER KÜCHE EINE VIELFALT VON GERICHTEN ZAUBERN. FINDEN SIE HIER DIE BESTEN WEINE ZU SNACKS, VORSPEISEN, HAUPTGERICHTEN, KLÖSSEN, PÜREE UND SOGAR SÜSSEM RUND UM DIE ERDIGE KNOLLE, AUSGESUCHT VON UNSERER WEINEXPERTIN

Fotos: Bettina Meister, Christopher Arnoldi; PR (9); StockFood/PhotoCuisine

FINGERFOOD

1 SÜFFIG

2021 Zweigelt Rosé feinfruchtig „ZR“ Remstalkellerei eG, Württemberg

Sortentypisches, ausgeprägtes Himbeeraroma, das wunderbar in das feine Süße-Säure-Spiel eingebettet ist. Ein herrlicher Rosé zu knusprigen Kartoffelrosen im Speckmantel (S. 15) und Strudelröllchen mit Kartoffel-Oliven-Füllung (S. 16). Um 6 Euro, etwa über www.remstalkellerei.de

2 EXOTISCH

2021 Heimlese, QbA trocken, Rheinhessen

HEIMLESE steht für die Familien Anthony, Brand, Geil, May, Schreiber und Schüßler – sechs Familienbetriebe, die Weingenuss auf höchstem Niveau erzeugen. Geprägt von Honigmelone und Litschi top zu Graved Lachs im Kartoffelnestchen (S. 12) und Kartoffelwaffeln mit Wasabi-Dip (S. 14). Um 4 Euro, zum Beispiel direkt bei **Aldi**

VORSPEISEN & BEILAGEN

3 FEINFRUCHTIG

2021 Hagnauer „Felchen“ Müller Thurgau trocken, Winzerverein Hagnau, Bodensee

Elegant, erfrischend belebend passt diese typische Rebsorte vom Bodensee mit heller Frucht und Muskatton perfekt zu Kartoffelkroketten in der Suppennudel-Panade (S. 24) und Kartoffelgratin à la Savoyarde (S. 24). Um 5 Euro, etwa über www.hagnauer.org

4 ANIMIEREND

2020 Cinquantino Bianco, Cantina Sampietrana, Apulien, Italien

Fiano ist eine autochthone Weißweinsorte Süditaliens mit Aromen von weißen Blüten, exotischen Früchten und dezenter Mandelnote – eine tolle Kombination zu Kalbsfilet auf Safrankartoffel-Carpaccio (S. 22) oder den Pommes de luxe (S. 25). Um 9 Euro, etwa über www.chateau-et-chocolat.de

HAUPTGERICHTE

5 PIKANT

2020 „Hand in Hand“ Welschriesling/Grüner Veltliner, Birgit Braunstein, Leithaberg, Österreich

Dieser vielschichtige würzige Weißwein passt mit seinem Aroma von Quitte und frischen Kräutern traumhaft zu Kartoffel-Steinpilz-Ravioli und Kalbsrückensteak (S. 33) oder Kartoffelstrudel und Feldsalat mit Senf-Vinaigrette (S. 35). Um 13,50 Euro, etwa über www.weingood.de

6 SAFTIG

2020 Beaujolais Origine Vieilles Vignes, Domaines Chermette, Frankreich

Viel dunkle Frucht, samtiger Gerbstoff und verspielte Leichtigkeit: Das zeichnet diesen Beaujolais der Extraklasse aus. Großartige Trinkfreude zur französischen Kartoffel-Galette (S. 36) oder auch dem indischen Kartoffel-Curry (S. 37). Um 12 Euro, etwa über www.gute-weine.de

PÜREES & KLÖSSE

7 ERFRISCHEND

2020 Silvaner trocken, Wilhelmsberg, Franken

Die klassische Rebsorte aus Franken ist mit ihrem Duft nach Birnen und Quitten und ihrer lebendigen frischen Säure wie gemacht für Kartoffelpüree à la Robochon (S. 44) und Brandade-Nocken auf Crostini (S. 45). Um 9 Euro, etwa über www.lebendigeweine.de

8 GESCHMEIDIG

2020 Vernatsch IGT s.l.m. 448, Cantina Giralan, Südtirol

Die Cantina Giralan wurde 1923 in einem historischen Bauernhof aus dem 16. Jahrhundert gegründet. Der Vernatsch ist mit feiner Kirschfrucht und dezenter Säure ideal zu Kartoffelklößen mit Salsiccia-Füllung (S. 46) und Kartoffelknödeln mit Wirsing-Pilz-Füllung (S. 47). Um 11 Euro, etwa über www.garibaldi.de

RESTEKÜCHE DE LUXE

9 FLORAL

2017 Pinot Blanc Les Princes Abbés, Domaines Schlumberger, Elsass, Frankreich

Der fruchtig-süffige Pinot Blanc aus dem traditionsreichen Haus Schlumberger geht mit seinem floralen Duft gerne die Verbindung ein mit Quetschkartoffeln mit Mimolette-Käse (S. 78) und Kartoffel-Sushi (S. 78). Um 11 Euro, etwa über www.hawesko.de

SÜSSES

10 PRICKELND

CIDRE FOURNIER - CIDRE DOUX, Normandie, Frankreich

Die Liebe zur Erde und zu den Obstgärten spiegelt sich in den Produkten der Familie Fournier wider. Der feine Apfelgeschmack vermischt mit Süße und angenehmer Perlage – ein echter Geheimtipp zu Kartoffel-Kürbis-Gugelhupf (S. 86) und Apfel-Kartoffel-Puffer auf Weinschaumsauce (S. 89). Um 6 Euro, etwa über www.vinatis.de

