



Kartoffeln samt Schale pressen, © R. Burger

Wie eine versalzene Speise retten?

Einer von Omas Geheimtipps in der Küche waren Erdäpfelstücke, wenn einmal etwas versalzen war. Geschnitten oder gerieben in die Suppe oder Soße gegeben und knapp 10 Minuten köcheln lassen, entziehen sie wie ein Schwamm einen Teil des Salzes. Passen Kartoffeln nicht zum Gericht, so können Sie größere Stücke dazugeben und vor dem Servieren wieder entfernen.

Kartoffel samt der Schale pressen

Frisch gekochte, noch heiße mehlig Erdäpfel für Püree oder Erdäpfelteig zu schälen, ist mühsam.

Unser Tipp: Stecken Sie die halbierte Kartoffel mit der Schale nach außen in die Kartoffelpresse. Die Schale bleibt in der Presse zurück und Sie sparen sich noch dazu einen Arbeitsschritt.

Kartoffeln und ihre Schalen lassen sich auch für andere Zwecke verwenden.

Klicken Sie hier um die Datenschutzerklärung zu akzeptieren und das Youtube-Video zu aktivieren





Rostflecken entfernen

Eine rohe, halbierte Kartoffel und etwas Backpulver oder Natron auf der Schnittstelle entfernt Rostflecken auf dem Grill oder Backofenrost. Dafür sorgt die in Erdäpfeln enthaltene Oxalsäure.

Erdäpfel gegen Fettflecken Frische Fettflecken mit etwas roher Kartoffel abreiben. Die enthaltene Stärke absorbiert das Fett. Danach trocknen lassen und ausbürsten oder waschen.

Die Schalen zum Reinigen verwenden

Mit der Innenseite der Schale (alternativ einer halbierten Kartoffel) lassen sich Edelstahlflächen (z.B. das Waschbecken in der Küche) abreiben und anschließend mit einem feuchten Tuch nachwischen. Diese Methode eignet sich auch für Leder.

Selbst Rückstände in Thermoskannen lassen sich mit Kartoffeln entfernen. Dazu Kartoffelschalen in die Thermoskanne geben und mit Wasser auffüllen, verschließen und kräftig schütteln. Nach einer Viertelstunde die Reste entfernen und mit sauberem Wasser spülen.

Kochwasser verwenden

Wer die Erdäpfel ohne Salz kocht, kann das restliche Kochwasser zum Düngen seiner Pflanzen verwenden. Es enthält wertvolles Kalium.

Links:

wir-leben-nachhaltig.at: [Lifehacks für einen nachhaltigen Alltag](#)

wir-leben-nachhaltig.at: [Erdmiete zur Gemüselagerung](#)