

MARKT & PRODUKTE

Fingerfood zum Oktoberfest



Die Shoestring Fries aus Süßkartoffeln von Lamb Weston / Foto:
Lamb Weston

Zur Wiesn nicht fehlen dürfen deftige Speisen wie Haxn mit Knödeln, Leberkäse oder Weißwurst. Als Abwechslung zu den Beilagenklassikern empfiehlt Lamb Weston Sweet Potato Fries zum Dippen mit süßem Senf.

Kulinarikberater Christian Schramm: „Die Kombination überrascht im ersten Moment, überzeugt aber schon beim zweiten Bissen.“ Drei Varianten der Sweet Potato Fries bietet das Unternehmen an. Neben den Crispy Fries sind seit letztem Jahr auch extra schmal geschnittene Shoestring Fries und die CrissCuts erhältlich.

Die Kartoffeln werden extra für das Unternehmen angebaut und bis zu den Produktionsstätten sind die Wege möglichst kurz. So können lange Lagerzeiten vermieden werden. Mithilfe des patentierten Water Gun Knife wird die Süßkartoffel durch 130 Stundenkilometer schnelles Wasser in die gewünschte Schnittform gebracht. Das Verfahren minimiert den Verschnitt, gleichzeitig den Energieaufwand und ist deshalb ressourcenschonend.

„Bei Lamb Weston versuchen wir, die Kartoffel immer wieder neu zu interpretieren und den Kollegen in der Küche neben erstklassigen Produkten auch kreative Rezepte mit an die Hand zu geben. Schließlich stehen sie jeden Tag vor der Herausforderung, ihre Gäste mit etwas Neuem zu begeistern“, sagt Christian Schramm, der selbst ausgebildeter und erfahrener Koch ist. „Oftmals genügt es schon, bekannte Gerichte neu zu interpretieren. Zum saftigen Brathendl passen unsere Shoestring Fries bestens. Dazu gibt es Mole Poblano zum Dippen. Die mexikanische Sauce wird aus Zartbitterschokolade, Chili, Hühnerbouillon und weiteren

Gewürzen hergestellt und harmoniert durch die süße Schärfe perfekt mit dem Geflügel und den Süßkartoffelpommes.?

Zu den Sweet Potato CrissCuts empfiehlt Schramm fein gezupftes Schweinefleisch, das mit einer würzigen BBQ-Sauce getoppt wird. ?Dieses Gericht kommt als Snack zum Bier besonders gut bei den Gästen an?, so der Vertriebsleiter. ?Für eine größere Gruppe eignen sich solche Gerichte bestens zum Teilen. Plate-Sharing ist gerade sehr gefragt. Dabei teilt eine Gruppe sich am Tisch entweder mehrere, kleinere Snacks oder gleich eine große Snack-Platte.?