



Bratkartoffeln

Jeder kennt sie, fast jeder mag sie: Die Bratkartoffeln. Neben Pommes Frites, Rösti, Kartoffelpuffer, Kartoffelplätzchen, Ofenkartoffeln oder Gnocchi sind sie ein weit verbreitetes Knollen-Highlight und haben sich in den letzten Jahrzehnten vom Resteessen zu einer beliebten Beilage gemauert.

Schritt 1: Die Kartoffeln mit einer Bürste unter kaltem Wasser waschen und ggfs. von Erde befreien. Dunkle Stellen und Triebe entfernen. In einen Topf mit sprudelndem Salzwasser (je nach Topfgröße 1-2 EL Salz) legen und 20 Minuten kochen. Wasser abgießen und die heißen Kartoffeln 10 Minuten mit geschlossenem Deckel im Topf ruhen lassen. Sie lassen sich dann später leichter schälen. Die Kartoffeln aus dem Topf nehmen, ca. eine halbe Stunde abkühlen lassen, und dann die Schale abziehen. Vollständig auskühlen lassen

Schritt 2: Zwiebeln schälen, in kleine Würfel schneiden und beiseite stellen. Speck oder Bacon in kleine Stücke oder Streifen schneiden und mit etwas Butterschmalz knusprig ausbacken. Darauf achten, dass der Speck nicht zu dunkel wird. Beiseite stellen.

Schritt 3: Die völlig ausgekühlten Kartoffeln in 7-8 mm dicke Scheiben schneiden. Dünnere als 7 mm sollten die Kartoffelscheiben auf keinen Fall sein, da sie beim Ausbacken sonst zu hart und trocken werden.

Schritt 4: 2 EL Butterschmalz in eine Eisenpfanne geben und bei höchster Stufe erhitzen. Die Kartoffelscheiben (ca. ein Drittel der Gesamtmenge) in die heiße Pfanne legen und darauf achten, dass alle Scheiben Bodenkontakt haben. Auf einer Seite goldbraun braten (dabei nicht schwenken!) und erst dann wenden. Die Hitze um die Hälfte reduzieren. Ca. eine Minute auf der zweiten Seite weiter braten.

Schritt 5: Ein Drittel der Zwiebelwürfel und des Specks hinzugeben und mitbraten lassen. Sobald die Zwiebeln beginnen Farbe anzunehmen, die Bratkartoffeln permanent schwenken und wenden. Wer mag, kann an dieser Stelle etwas Paprikapulver und Kreuzkümmel hinzugeben.

Schritt 6: Die Kartoffeln aus der Pfanne in ein Sieb schütten, so kann überschüssige Fett abtropfen. Gebrauchtes Fett auffangen und später entsorgen. Schritt 4 und 5 mit frischem Butterschmalz so oft wiederholen, bis alle Kartoffeln gebraten sind (je nach Größe der Pfanne braucht man 1-3 Durchgänge)

Schritt 7: Zum Schluss die fertigen Bratkartoffeln salzen und pfeffern, frisch gehackte Petersilie oder Oregano dazugeben, kurz durchschwenken und sofort auf Tellern anrichten.



Zutaten (für ca. 4 Personen)

- 8 mittelgroße Kartoffeln
- 1 große Gemüsezwiebel oder 8 Schalotten
- 50 g Speck oder Bacon
- ca. 250 g Butterschmalz / Ghee
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Salz für das Kochwasser
- nach Geschmack:
Kreuzkümmel,
Paprika,
frische gehackte Blatt Petersilie oder
frisch gerebelter Oregano

Zubereitungszeit: 30 Minuten
plus 1 Stunde Kühlzeit

Quelle: eigenes Rezept

