

Bratkartoffeln Rezepte

Bratkartoffeln - Grundrezept

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gemüse, Grundrezept, Kartoffel, Bratkartoffeln,

8	Gekochte Kartoffeln vom - Vortag (mittlere Größe); - bis 1/4 mehr 2 Essl. Öl; bis 1/2 mehr	Schmalz oder eine Mischung - aus beidem Pfeffer Salz
---	-----------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------

Stets daran denken: Bratkartoffeln brauchen ihre Zeit, gönnt man ihnen diese nicht, werden sie niemals gelingen! Die Kartoffeln pellen und in möglichst gleichmäßige Scheiben schneiden. Die Pfanne zunächst trocken erhitzen, erst dann das Fett zufügen. Sobald es flüssig geworden ist und kräftige Schlieren zieht, die Pfanne drehen und wenden, bis sie gleichmäßig vom heißen Fett überzogen ist.

Die Kartoffelscheiben hineingeben und gleichmäßig auf dem Boden verteilen. So lange auf mittlerem Feuer leise bräteln, bis die Scheiben an der Unterseite eine schöne Kruste entwickelt haben. Erst dann wenden, entweder mit einer flachen Bratschaufel oder, besser noch, indem Sie die Pfanne aus dem Handgelenk schwenken und die Kartoffeln in der Luft sich drehen lassen. So bleiben die Scheiben intakt und zerbröseln nicht.

Die Scheiben auch auf der anderen Seite bräunen, ihnen dabei ebenfalls Zeit lassen, damit sich eine schöne Kruste bilden kann. Nach der halben Zeit pfeffern, aber erst ganz zum Schluss salzen.