

Kartoffeln Rezepte

Anna Kartoffeln

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Beilagen

1 kg Kartoffeln
250 g Geklärte Butter

Etwas Salz
Etwas Pfeffer

1. Den Ofen auf 220° C (Gasherd. Stufe 3-4) vorheizen. Kartoffeln schälen und zurechtschneiden, dann mit einem scharfen Messer oder einem auf 2 mm eingestellten Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden, diese bis zum Kochen in Wasser legen,

2. Die Kartoffelscheiben unter kaltem Wasser abspülen, dann trocken tupfen. 60 g Butter in einer Antihaf beschichteten Bratpfanne bei mittlerer Temperatur zerlassen. Ein paar Kartoffelscheiben hineingehen - nur so viele, dass man sie problemlos in der Pfanne bewegen kann. Einige Minuten wenden, bis sie gut eingebuttert sind. Die Kartoffeln in ein Sieb und die abgetropfte Butter zurück in die Pfanne geben. Portionsweise mit den restlichen Kartoffelscheiben so verfahren. 5 Minuten abkühlen lassen.

3. Den Boden einer feuerfesten Bratpfanne mit 60 g Butter bestreichen. Bei niedriger Temperatur Kartoffelscheiben leicht überlappend in Kreisen anordnen. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann eine zweite Schicht Kartoffeln darüber anordnen, wobei die Scheiben sich diesmal in entgegengesetzter Richtung überlappen. So fortfahren, bis alle Scheiben verwendet sind. Nach jeder Schicht würzen. Die verbleibende Butter darüber träufeln, dann das Ganze im Ofen 30 Minuten garen.

4 Überschüssige Butter abgießen. Eine Platte oder einen Teller auf die Pfanne legen und diese mit einer einzigen Bewegung umdrehen. Sofort servieren. Dieses Gericht geht auf eine vornehme Dame zur Zeit Napoleons III. zurück und wird traditionellerweise in einer runden Backform zubereitet.

Anmerkung: schmeckt gut, nur ist es ziemlich aufwändig mit dem auslegen. Und das aus der Pfanne nehmen, üben wir noch mal!