

Bratkartoffel Rezepte

Rohe Bratkartoffeln

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Beilagen, Gemüse, Kartoffel

5	Kartoffeln, mittelgroß	Pfeffer
2	Essl. Öl (Schmalz oder - ausgelassener Speck	nach Belieben Majoran Salz

Die Scheiben müssen hier schön dünn und besonders gleichmäßig sein, sonst ist die eine Hälfte der Scheibe gar, während die andere noch glasig ist. Sie werden locker auf dem Pfannenboden ausgebreitet, müssen dann ausreichend lange zunächst einmal Kruste annehmen, also alles Wasser abgeben, bevor man am besten mit einem Schwung an der Pfanne die Scheiben umzudrehen versucht. Trotzdem sollte man die rohen Kartoffelscheiben zunächst einmal im heißen Fett umwenden, am besten durch Schwenken der Pfanne, damit sie von einem Ölfilm umhüllt werden, der verhindert, dass sie aneinander kleben. Dann aber eine Weile im heißen Bratfett liegen lassen, nichts tun! Nicht umwenden, nicht schütteln, auch wenn's schwer fällt! Übrigens: Weil rohe Kartoffeln noch mehr Platz brauchen, lässt sich in einer normal großen Pfanne nicht mehr als eine für zwei Personen ausreichende Menge braten. Sollen die Kartoffeln für mehr Gäste reichen, am besten in zwei Pfannen arbeiten. Die Kartoffeln schälen, auf einem Gurkenhobel in dünne Scheibchen schneiden, am besten direkt in die Pfanne, in der bereits das Fett erhitzt ist. Darauf achten, dass die Scheiben möglichst nebeneinander auf dem Pfannenboden liegen. Die Hitze jetzt so regulieren, dass die Kartoffeln leise simmern, sozusagen "singen". Sobald sich der Ton ändert, es in der Pfanne zu knistern beginnt, die Pfanne schütteln. Jetzt sollten sich die Kartoffeln vom Pfannenboden lösen, schwenken, dabei die Scheibchen wenden. Wem das nicht gelingt, der muss die Bratschaufel nehmen. Jetzt, in der Mitte der Bratzeit, kann man mit Pfeffer und Majoran würzen. Die Kartoffeln so lange braten, dabei immer wieder schwenken und wenden, bis alle Scheibchen goldbraun leuchten - dann sind sie auch gar. Allerdings braucht man dafür Geduld: Es dauert mindestens 20 bis 30 Minuten. Gesalzen wird erst ganz zum Schluss. Variationen: Zwiebelringe mit braten, zum Schluss frische Kräuter (Kerbel, viel krause, sehr fein gehackte Petersilie, auch frischer Majoran ganz am Schluss). Mit Muskat oder Muskatblüte würzen, ein Hauch Cayennepfeffer passt immer, und im Mörser zerstoßener Piment gibt einen exotischen Duft.
Beilage: Hausgemachte Buletten.