

GAUMEN- SCHMAUS



ZUTATEN

Zutaten für 4 Personen

800 g Kartoffeln (siehe Tipps)

4 EL Olivenöl oder Rapsöl

1 TL "Gaumenschmaus"

Die besten Bratkartoffeln – aus rohen Kartoffeln

Die Kartoffeln so sauber waschen, dass Sie später auch die Schalen mitessen können. Knapp 1,5 cm groß würfeln, mit 3 EL Rapsöl in einer Pfanne, die nicht klebt, bei mittlerer Hitze 15 Minuten braten. Dabei einen Deckel so auflegen, dass er nicht ganz schließt, so dass die Kartoffeln zwar im eigenen Dampf gleichmäßig garen, aber trotzdem mehr braten als dünsten. Immer wieder durchschwenken oder umrühren.

Den Deckel abnehmen, die Kartoffeln mit "Gaumenschmaus" würzen und noch ein paar Minuten knusprig braten – oft schwenken oder wenden.

Tipps:

- Kartoffeln: in der Regel nimmt man vorwiegend festkochende Sorten, aber auch mehligere oder festkochende Sorten haben ihre Vorzüge, im Frühjahr bieten sich die eher festkochenden neuen Kartoffelsorten an – es gibt keine festen Regeln, die Wahl der Kartoffelsorte ist Geschmackssache.
- Die Pfanne soll nicht kleben. Edelstahl ist ungünstig. Am besten verwendet man eine schwere Pfanne, die die Hitze sehr gleichmäßig verteilt. Beschichtete Pfannen, gut eingebratene Eisenpfannen oder Gusseisen eignen sich gut. Je größer, desto besser. So liegen die Kartoffeln nebeneinander in direktem Kontakt zu Pfanne und Öl, und werden schön knusprig.
- Zwiebeln machen Bratkartoffeln weich, es kommt zu viel Feuchtigkeit aus den Zwiebeln. Wer Zwiebeln und knusprige Bratkartoffeln mischen will, kann beides separat braten und erst im allerletzten Moment zum Servieren mischen.
- Viel Kartoffelgeschmack steckt in den Schalen, wenn also die Schalen frisch aussehen: am besten dranlassen.