

# Wirklich gute Bratkartoffeln

Ich verwende nur fest kochende Kartoffeln (z.B. Bellana, Linda, rote Laura). Sie werden zu  $\frac{3}{4}$  gar gekocht. Das hat den Vorteil, dass sie als Pellkartoffel weniger Garzeit benötigen und dadurch auch wenig Fett aufnehmen, jedoch beim Braten nicht gänzlich auseinander fallen.

Pro Portion benötige ich neben den gekochten und erkalteten Kartoffeln:

- ca. 4 Essl. Sonnenblumenöl
- eine kleinere, weiße Zwiebel (von der Größe einer kleinen Klementine)
- durchwachsenden Speck (von der Größe einer Streichholzschachtel)
- 1 Tel. schwarz gemahlener Pfeffer

Die gepellten Kartoffeln werden in walnussgroße, dünne Scheiben geschnitten und in einer mit dem Öl vorgeheizten, unbeschichteten Pfanne (idealerweise Gusseisen, sonst Stahl – ich nehme oft einen Stahlwok) gegeben, nachdem zuvor das größere Stück durchwachsenden Speck ausgelassen und kross gebraten wurde. Wenn sich erste Röststoffe gebildet haben, wird die Zwiebel in Form haudünn geschnitten  $\frac{1}{2}$  - Ringe dazugegeben und mit dem Pfeffer bestreut.

Nun muss das Ganze bei größerer Hitze knusprig und goldgelb gebraten werden. Es empfiehlt sich, keinen Pfannenwender zu verwenden, da dieser die Kartoffeln zu schnell beschädigen kann. Mit nur wenig Übung kann man eine gute Pfanne schwenken.

Vor dem Servieren werden die Speckstücke aus der Pfanne genommen und entsorgt. Der Geschmack ist nun in der Bratkartoffel, ohne dass man auf harten Stücken herumkauen muss. Nachdem das Fett abgegossen wurde, kann man - je nach Geschmack, durch ein kurzes Weiterbraten noch zusätzliche Bräunung erreichen.

Guten Appetit!