

Bratkartoffeln

Für zwei Personen

400 g festk. Kartoffeln 1 Schalotte $\frac{1}{2}$ Bund frischer Schnittlauch
75 g Butterschmalz Salz Pfeffer

Die rohen Kartoffeln schälen und in feine Scheiben hobeln. 5 Minuten in kaltes Wasser legen. 150 ml Wasser in der Pfanne erhitzen und die Kartoffeln hineingeben. Das Wasser verkochen lassen und die Kartoffelscheiben wieder herausnehmen. Nun Butterschmalz in der Pfanne erhitzen. Schalotte schälen, kleinschneiden und dazugeben.

Kartoffelscheiben ebenfalls hineingeben und in der Pfanne von beiden Seiten goldbraun braten, bis sie gar und knusprig sind. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen und die Bratkartoffeln auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Schnittlauch abbrausen, kleinhacken und über die Bratkartoffeln geben.

Profi-Tipp von Björn Freitag:

Die besten Bratkartoffeln und auch Pommes macht man, wenn man die Kartoffeln vor dem Braten kurz blanchiert, denn dadurch treten Stärke-Schichten heraus. Wenn man die Kartoffeln dann kross brät, entsteht die Kruste, die man haben will.

Dominik Eisenschmidt am 27. Januar 2021