

Varianten von Bratkartoffeln

Alexander Herrmann:

Für 2 Portionen:	400 g kleine Kartoffeln	2 Stangen Frühlingslauch
6 Scheiben Frühstücksspeck	1 EL Butter	2 EL Sahnemeerrettich
2 EL Crème-fraîche	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Mario Kotaska:

Für vier Personen:	600 g Kartoffeln, La-Ratte	2 Zwiebeln, rot
Pfeffer, Sonnenblumenöl	Muskatnuss, Kümmel, Salz	

Horst Lichter:

Für vier Portionen:	1 Zwiebel, rot	1 Knoblauchzehe
600 g Pellkartoffeln, fest	2 Zwiebeln	3 EL Butterschmalz
50 g Schinkenspeck	1 Prise Kümmel, gemahlen	Salz, Pfeffer, schwarz

Tim Mälzer:

Für 4 Personen:	1 Zwiebel	2 El Butterschmalz
80 g Speckwürfel	400 g Pellkartoffeln, fest	Salz, Pfeffer
2 El gehackte Petersilie		

Alexander Herrmann: Kartoffeln waschen und in einem Topf mit gesalzenem Wasser, bei schwacher Hitze gar ziehen lassen. Anschließend abgießen, vollständig abkühlen lassen und halbieren. Frühstücksspeck nebeneinander auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und im Backofen bei 160 Grad Umluft circa 10 bis 12 Minuten knusprig zu „Speckchips“ backen. Anschließend auf Küchenkrepppapier abtropfen lassen. Den Frühlingslauch waschen und in Ringe schneiden. Sahnemeerrettich mit Crème-fraîche verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten in eine große, beschichtete Pfanne legen und mit wenig Olivenöl knusprig, braun braten. Anschließend durch schwenken, Butter zugeben, aufschäumen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Frühlingslauch zugeben, kurz mit anschwenken, nochmals abschmecken und aus der Pfanne nehmen. Mit der Meerrettich-Crème-fraîche je einen breiten, geschwungenen Streifen auf zwei Tellern ziehen, die Bratkartoffeln darauf anrichten, Speckchips hineinstecken und die Schnittlauchspitzen dekorativ darauf verteilen.

Mario Kotaska: Die Kartoffeln mit Kümmel und Salz in der Schale kochen und anschließend in Scheiben schneiden. In Sonnenblumenöl anbraten, nicht oft schwenken; die Kartoffeln sollen wirklich braten! Wenn die Kartoffeln schön gebräunt sind, kommen die in Streifen geschnittenen Zwiebeln hinzu und alles zusammen wird kross weitergebraten. Nun mit Salz und Muskat würzen. Vor dem Servieren die Kartoffeln auf Küchenpapier geben und entfetten.

Horst Lichter: Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Anschließend die fertigen Kartoffeln gut abkühlen lassen, pellen und in dünne Scheiben schneiden. Das Butterschmalz in einer Pfanne auslassen und die Kartoffeln zufügen. Mit Salz, Pfeffer und etwas gemahlenem Kümmel würzen. Bei mittlerer Hitze die Kartoffeln goldgelb und knusprig braten. Die Zwiebel schälen, zusammen mit dem Schinkenspeck in Würfel schneiden, alles mit in die Pfanne geben und weiter braten.

Tim Mälzer: Zwiebel würfeln. 1 El Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, 80 g Speckwürfel darin kurz anbraten, Zwiebel zugeben und glasig dünsten. Beides aus der Pfanne nehmen. Kartoffeln pellen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. 1 El Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Kartoffeln bei mittlerer Hitze rundherum knusprig braten. Dabei nicht rühren, sondern die Kartoffeln nur vorsichtig wenden. Nach ca. 20 Min. Speck und Zwiebeln zugeben; 2 Min. mitbraten, salzen, pfeffern und 2 El gehackte Petersilie untermischen.

NN am 08. Oktober 2017