

Bratkartoffeln

01.02.2021

Bratkartoffeln schmecken am besten, wenn man sie roh in die Pfanne legt. Dazu sollten die Scheiben ca. 5mm dick sein und mit viel Öl bei mittlerer Hitze gebraten werden.

Währenddessen darauf achten, dass alle Scheiben durchgaren, bei Bedarf einzeln umdrehen und zusammenklebende trennen. Das funktioniert nur, wenn die Pfanne groß genug ist. Man braucht eigentlich immer eine größere Pfanne als man denkt.

Das Braten dauert lange, aber es lohnt sich. Die Kartoffelscheiben sollten am Ende von mindestens einer Seite knusprig sein, mit der Gabel kann man testen, ob sie noch roh sind.

Wenn man zu heiß brät, werden die Kartoffeln gleichzeitig knusprig-verbrannt und roh. Bei zu kleiner Hitze werden sie zwar gar, aber nicht knusprig, außerdem dauert das dann 2 Stunden.

Empfehlung: Am Ende noch 1-2 Eier in die Pfanne geben