

Hier und heute



Mamas Bratkartoffeln mit buntem Paprikasalat und Röstzwiebeln

Knusprige Bratkartoffeln sind Wohlfühlessen. Lars Middendorf verrät Mamas Geheimrezept und serviert dazu einen bunten Paprikasalat.

Zutaten

- 1,2 kg festkochende Kartoffeln
- 4 weiße Zwiebeln
- 3 EL Butterschmalz
- Paprika edelsüß Gewürz
- Salz, Pfeffer
- Majoran getrocknet
- 2 rote Spitzpaprika und 2 gelbe Paprika
- 1 EL Dunkler Balsamico
- 2 EL Olivenöl
- 1 rote Zwiebel
- 1 TL Senf
- ½ Gurke

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden, dann in kaltes Wasser geben und gründlich waschen. Anschließend gut abtropfen lassen.

Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Scheiben bei mittlerer Hitze langsam darin braten. Da die Kartoffeln roh sind, benötigen sie ca. 35 Minuten, um zu garen. Während dieser Zeit immer wieder durchschwenken, so werden die Kartoffeln rundherum schön braun.

Die weißen Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. In einer separaten Pfanne mit etwas Butterschmalz stark braun braten. Sobald sie richtig dunkel geröstet sind, mit etwas Mehl bestäuben, so werden sie noch knuspriger. Dann auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Paprika putzen und die rote Zwiebel schälen. Beides in feine Streifen schneiden. Die Gurke vierteln, entkernen und feinblättrig schneiden.

Gurke, Paprika und Zwiebel in eine Schüssel geben und kurz vor dem Servieren mit Senf, Balsamico, Salz, Pfeffer und Öl marinieren. Den Salat abschmecken und nur kurz ziehen lassen.

Die knusprigen Bratkartoffeln in der Pfanne mit Paprikapulver und Majoran würzen, die Gewürze aber nur kurz mitbraten, damit sie nicht verbrennen.

Die Bratkartoffeln mit den Röstzwiebeln obenauf anrichten und mit dem frischen Paprikasalat servieren. Als Dip eignet sich frischer Kräuterquark.

Guten Appetit!