

Würzige Bratkartoffeln

Zutaten für etwa 4-6 Portionen:

1 kg kleine festkochende Kartoffeln
1 mittelgroße Zwiebel
neutrales Öl oder Butterschmalz
2 El Kokosflocken
brauner Zucker
1 Tl bis 1 El rote Würzpaste
Salz
feingeschnittene Kräuter z.B. Petersilie, Schnittlauch

Vorbereitung:

Rote Würzpaste (Vorrat): 50 g gemahlene Mandeln, 1 El Rosenparika, je ½ Tl Ingwer-, Chili- (Cayennepfeffer) und Zimtpulver, 80 ml Rapsöl.

Die Zutaten und 60 ml Öl fein mixen. In ein Schraubglas umfüllen und das restliche Öl auf die Würzpaste geben. Gefäß gut verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.

Kartoffeln mit der Schale nicht zu weich garen (etwa 15-20 Minuten).

Wenn möglich, noch heiß schälen und völlig erkalten lassen (möglichst am Vortag kochen).
Zwiebel schälen und fein würfeln.

Zubereitung:

1. Kartoffeln in 3-4 mm dicke gleichmäßige Scheiben schneiden.
2. In einer großen Pfanne das Fett erhitzen (es sollte Schlieren ziehen).
3. Kartoffelscheiben in die Pfanne geben und von der Unterseite braun braten lassen, erst dann die Kartoffeln wenden. Möglichst schwenken, nicht rühren.
4. Wenn die Kartoffeln beidseitig gebräunt sind, Zwiebelwürfel, Kokosflocken und eine Prise braunen Zucker zugeben.
Kurz weiter braten.
5. Rote Würzpaste über die Kartoffelmischung träufeln.
Geschnittene Kräuter zu den Bratkartoffeln geben, salzen und durchschwenken.

Damit alle Kartoffelscheiben gleichmäßig bräunen können, darf die Pfanne nicht überfüllt werden!