

Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln

Knusprige Bratkartoffeln sind der absolute Klassiker auf jedem Teller, aber sie gelingen nicht immer auf Anhieb. Mit festkochenden Kartoffeln, etwas Geduld in der gut vorgeheizten Pfanne und dem richtigen Timing für Zwiebeln und Speck verhinderst du, dass sie weich werden. So wird die traditionelle Beilage garantiert goldbraun und perfekt.

Kochutensilien

- Sparschäler
- Pfanne
- Airfryer
- Sieb

Zutaten

- 800 g Kartoffeln festkochend
- 1 Zwiebel
- 100 g geräucherter Speck (kein Bacon!)
- Butterschmalz
- Petersilie
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Methode 1: Klassisch in der Pfanne (aus rohen Kartoffeln)

Die Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Scheiben (ca. 3–4 mm dick) oder feine Würfel schneiden. Nach Wunsch kurz in kaltem Wasser waschen, um überschüssige Stärke zu entfernen, und anschließend vollständig trocken tupfen.

Das Butterschmalz in einer schweren Eisen- oder Gusseisenpfanne erhitzen. Die Kartoffeln hinzugeben, sodass sie möglichst großflächigen Bodenkontakt haben.

Bei mittlerer Hitze mit gelegentlichem Wenden anbraten, bis sie eine leichte Farbe annehmen und im Kern weich werden (ein Deckel hilft in den ersten Minuten).

Den Deckel abnehmen, die Hitze etwas erhöhen und die Kartoffeln unter regelmäßigem Wenden goldbraun und knusprig ausbacken. (Falls Speck und Zwiebeln verwendet werden: Speck nach der Hälfte der Zeit dazugeben; feine Zwiebeln erst in den letzten 7 Minuten mit anbraten).

Die Bratkartoffeln erst ganz am Ende mit Salz bestreuen. Nach dem Braten mit frisch gemahlenem Pfeffer und Kräutern verfeinern und servieren.



Methode 2: Modern im Airfryer / Heißluftfritteuse (aus rohen Kartoffeln)

Die Kartoffeln schälen, in gleichmäßige Scheiben oder Würfel schneiden, kurz waschen und vollständig trocken tupfen.

Die rohen Kartoffelscheiben in einer Schüssel mit 1 bis 2 Esslöffeln Öl vermengen, sodass jede Scheibe einen hauchdünnen Film hat.

Die Kartoffeln in den Korb der Heißluftfritteuse geben und bei ca. 190–200 °C für etwa 20 bis 25 Minuten garen.

Wichtig: Alle 5 Minuten den Korb kräftig durchschütteln, damit sie von allen Seiten gleichmäßig knusprig werden.

Nach dem Garen in eine Schüssel geben, nach Geschmack mit Speck oder Kräutern mischen und erst jetzt mit Salz und Pfeffer würzen.

Methode 3: Die schnelle Variante (aus gekochten Kartoffeln / vom Vortag)

Am besten greifst du zu gekochten Kartoffeln vom Vortag, die vollständig abgekühlt und im Kühlschrank gelagert wurden. Die kalten Kartoffeln in ca. 4–5 mm dicke Scheiben schneiden.

Das Butterschmalz oder Öl in einer Pfanne stark erhitzen. Die Kartoffelscheiben hineingeben.

Da die Kartoffeln bereits gar sind, können sie bei mittlerer bis hoher Hitze direkt von Anfang an goldbraun und knusprig ausgebacken werden. Regelmäßig wenden.

Nach Wunsch in den letzten Minuten gewürfelten Speck oder Zwiebeln dazugeben.

Erst am Ende der Bratzeit mit Salz und Pfeffer würzen, kurz durchschwenken und servieren.