

Bratkartoffeln knusprig braten

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

500 g fest kochende Kartoffeln (bereits gekocht)
1 Esslöffel Butterschmalz
4 Zweig(e) Petersilie
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Beschichtete Pfanne oder Gusseisenpfanne
Food Processor

Ich bin ein Freund von **Bratkartoffeln**. Wenn aus simplen Zutaten und ein paar Gewürzen eine herzhaftere, wärmende Mahlzeit entsteht, bin ich zufrieden. Da Bratkartoffeln diese Punkte erfüllen, ist die **gelbe Knolle** ein willkommener Gast in meiner Bratpfanne. Das deftige Gericht ist simpel, bodenständig und zweckerfüllend – nämlich sättigend.

Als ehemalige Studentin kann ich sagen: Bratkartoffeln sind eine preiswerte Möglichkeit, seinen Gaumen zu verwöhnen und den Magen lange still zu halten. Außerdem gibt es die Knollen ganzjährig und in jedem beliebigen Supermarkt um die Ecke, eine erfreuliche Tatsache und nebenbei sehr bequem.

Hast du noch Pellkartoffeln vom Vortag über? Prima, in

Scheiben geschnitten und in der Pfanne gebraten, erleben sie ihr Comeback und schmecken auch pur, nur mit ein bisschen Salz und Pfeffer gewürzt. Ansonsten sind Bratkartoffeln aber auch nicht wählerisch und vertragen sich mit vielen Zutaten. Ob Speck, Zwiebeln, frische Kräuter, Eier oder Pilze – dein Kühlschrank gibt bestimmt einiges her, was den Kartoffeln gerne Gesellschaft in der Pfanne leistet.

Doch das Bratkartoffelbraten will geübt sein, gibt es doch ein paar Punkte zu beachten, damit sie kross und formschön die Pfanne verlassen. Nicht umsonst gilt die Zubereitung von Bratkartoffeln als Königsdisziplin.

Was zeichnet gute Bratkartoffeln aus?

Was die Zutaten betrifft, sind Bratkartoffeln ein **einfaches Gericht**. Alles, was du benötigst, sind **Kartoffeln**, etwas **Fett** zum Braten, **Salz** und **Pfeffer**. Aber so simpel es auch erscheinen mag, du kannst bestimmt diverse schlechte Beispiele aufzählen, die du bereits gekostet hast, oder?

Viel zu oft kommt es bei der **Zubereitung von Bratkartoffeln** vor, dass die Scheiben

1. beim Braten zerfallen, sodass am Ende doch eine einheitliche Masse statt einzelner Scheiben auf deinem Teller landen.
2. in zu viel kaltem Öl ertränkt wurden und daher nicht nur sehr fettig, sondern auch gummihaft sind oder
3. sie so kross gebraten sind, dass sie schon eher an Chips erinnern und viel zu trocken sind.

Bei diesen Erscheinungsformen muss man fairerweise dazusagen: Die Bratkartoffeln trifft keine Schuld. Dieser Punkt geht leider an den Koch.

Sind sie hingegen gut zubereitet, bestechen Bratkartoffeln mit einer goldbraunen bis bronzefarbenen

Bratkartoffeln knusprig braten

Kruste, die beim Kauen schön knuspert und anschließend das saftig-weiche Kartoffelfleisch frei gibt. Dann sind sie perfekt und lassen dich mit jeder Gabel die traute Heimat schmecken.

Welche Kartoffelsorte ist am besten geeignet?

Eins habe ich über Kartoffeln gelernt: Der Kochtyp gibt den Ton an. Je nachdem welches Gericht auf der Tageskarte steht, verwendest du entweder Kartoffeln vom Typ "mehlig kochend" oder „festkochend“. Sie unterscheiden sich von der Stärkemenge, die sie enthalten. Je höher ihr Stärkegehalt ist, desto trockener und krümeliger sind die Kartoffeln nach dem Kochen.

Da die Bratkartoffelscheiben in Form bleiben und im Ganzen die Pfanne verlassen sollen, sind für dieses Kartoffelgericht die **festkochenden Knollen** ideal. Sie enthalten weniger Stärke, was sie schnittfester und feuchter macht.

Mehlig kochende Kartoffeln eignen sich hingegen für Pürees, Suppen, Pommes, Kroketten, Gnocchi oder Knödel.

Rohe vs. Gekochte Kartoffeln – was ist besser?

Eins vorweg: es lassen sich aus gekochten sowie rohen Scheiben leckere Bratkartoffeln zubereiten, du musst sie nur unterschiedlich sorgsam behandeln. Aber ob die eine Variante wirklich besser ist als die andere? Sagen wir's mal so – sie haben beide ihre Vor- und Nachteile.

Bratkartoffeln aus gekochten Kartoffeln

Sie haben den Vorteil, dass

- sie bereits nach wenigen Minuten knusprig gebraten auf deinem Teller landen. Gib ihnen 5-6 Minuten von jeder Seite in der heißen Pfanne – viel länger brauchen sie nicht.
- übrig gebliebene Kartoffeln vom Vortag prima verwertet werden können, sodass nichts unnötig im Müll landet.

Aber auch hier gilt: **Gekochte Kartoffeln** sind nicht gleich gekochte Kartoffeln. Möchtest du beispielsweise übrig gebliebene Salzkartoffeln in der Pfanne reanimieren, hast du das Problem, sie in Form zu halten. Nach dem

Abkühlen verlieren sie nämlich an Feuchtigkeit, sind sehr trocken und zerfallen leicht.

Bratkartoffeln aus Pellkartoffeln verhalten sich dagegen ganz anders. Dank der Pelle werden beim Kochen Feuchtigkeit und Vitamine in der Knolle bewahrt, sodass sie auch am nächsten Tag noch saftig ist. Außerdem erhält sie nach dem Kochen eine wachsartige Textur, die für das gleichmäßige Schneiden und Braten von Vorteil ist.

Wichtig ist jedoch, dass die Kartoffeln vollständig abgekühlt sind. Deshalb eignen sich Pellkartoffeln vom Vortag am besten. Bei frisch gekochten Kartoffeln ist die Stärke noch sehr empfindlich, was die Knolle wiederum etwas porös macht und die Scheiben brüchiger.

Hast du Lust auf würzige Bratkartoffeln, aber gerade keine Pellkartoffeln übrig, kannst du auch zu **rohen Kartoffeln** greifen.

Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln

Sie haben den Vorteil, dass

- sie deinen Heißhunger noch am gleichen Tag stillen.
- du dir die Zeit des Abkühlens sparst. Dafür musst du aber bedenken, dass sie etwa 4-mal so lange in der Pfanne brutzeln, je nachdem wie dick die Scheiben geschnitten sind.

Verwendest du ganz junge Kartoffeln mit dünner Schale, kannst du sie beim Braten auch gerne dran lassen. Ansonsten werden die Knollen vor dem Schneiden geschält, einmal kurz abgespült und trocken getupft.

Je dünner du die Kartoffeln schneidest, desto schneller sind sie natürlich gar, aber umso brüchiger werden sie auch. Keine Lust zu schnippeln? Dann schnapp dir deinen **Food Processor!**

Eine weitere Schwierigkeit liegt darin, die rohen Scheiben nicht zu verbrennen, bevor sie gar sind. Oft sind sie bereits außen kross, aber innen noch nicht richtig durch. Hier musst du das richtige Maß an Hitze finden und die Kartoffeln stets im Auge behalten. Wenn sie bei mittlerer Hitze fröhlich knisternd in der Pfanne garen, sollte es wie geschmiert laufen.

Bratkartoffeln knusprig braten

Öl, Butter, Schmalz – welches Fett solltest du verwenden?

Damit sich die Kartoffelscheiben nicht mit dem Fett vollsaugen, muss es zunächst sehr heiß sein, wenn sie in die Pfanne kommen. Daher eignet sich ein geschmacksneutrales **Öl mit hohem Rauchpunkt** wie z.B. Erdnuss-, Sonnenblumen-, oder raffiniertes Rapsöl.

Butterschmalz rundet die Bratkartoffeln geschmacklich ab und hält im Gegensatz zu Butter auch sehr hohen Temperaturen problemlos stand.

Da reine Butter viel Wasser und Eiweiße enthält, die bei großer Hitze verbrennen, eignet sie sich weniger gut und hinterlässt einen unangenehmen Geschmack.

Das Bratwerkzeug – in welcher Pfanne gelingen Bratkartoffeln am besten?

Eisen- und Gusseisenpfanne

Bei Bratkartoffeln lohnt es sich, schweres Gerät aufzufahren und die gute alte **Gusseisenpfanne** aus dem Schrank zu nehmen. Hat sich bereits die Patina, eine Schicht aus eingebranntem Fett gebildet, verfügt sie über einen natürlichen Antihaft-Effekt. Das Gute daran: Du kannst deine Kartoffeln mit wenig Fett braten. So kannst du ihnen eine knusprige Kruste verpassen, ohne Gefahr zu laufen, dass sie am Pfannenboden haften bleiben. Außerdem bringt eine Eisenpfanne ein feines Röstaroma an die Bratkartoffeln, das ihnen das i-Tüpfelchen aufsetzt.

Beschichtete Bratpfanne

Kannst du keine Eisen- oder Gusseisenpfanne dein Eigen nennen, bietet sich eine **beschichtete Pfanne** mit dickem Boden an, die viel Wärme speichert und sie gleichmäßig verteilt. So werden die Kartoffelscheiben rundherum kross, haften aber nicht am Pfannenboden fest.

Noch ein Tipp: Verwende eine große Pfanne für verhältnismäßig wenige Kartoffeln, denn nur so können alle Scheiben Kontakt mit dem Pfannenboden haben und um die Wette brutzeln.

Goldbraune Bratkartoffeln – wie werden sie knusprig?

Auch wenn es eventuell bedeutet, dass du **zwei Runden braten** musst – die Kartoffelscheiben sollten brav

nebeneinander liegen und nicht wie ein wilder Haufen über- und untereinander. Nur so können wirklich alle braun und kross werden.

Dafür den Scheiben in der heißen Pfanne Zeit gönnen und sie dann bei mittlerer Hitze gemächlich **5-6 Minuten vor sich hin brutzeln** lassen, ohne sie zu stören. Erst wenn die Seite am Pfannenboden den gewünschten Bronze- oder Karamellton erreicht hat, ist es an der Zeit, sie zu wenden. Geübte Hobbyköche schwenken dafür die Pfanne locker aus dem Handgelenk. Möchtest du lieber auf Nummer sicher gehen, wendest du die Bratkartoffeln vorsichtig mit Gefühl und einem **Pfannenwender** als Gehilfen. Zwei bis drei Wendemanöver genügen, weniger ist auch hier mehr.

Noch ein **Extra-Tipp**: Damit die bereits gekochten Kartoffeln besonders knusprig werden, kannst du sie statt in Scheiben in mundgerechte Stücke schneiden und grob in einer Schüssel durchrühren. So raust du die Kartoffelstücke rundherum an und vergrößerst ihre Oberfläche zum Knusprigwerden.

So viel zur Theorie, jetzt geht's an die Praxis.

Das Bratkartoffel-Grundrezept



Aus Kartoffeln, Butterschmalz, Petersilie, Salz und Pfeffer bereitest du knusprige Bratkartoffeln zu.

Was du für 2 Portionen brauchst, sind:

- 500 g fest kochende Kartoffeln
- 1 EL Butterschmalz
- 4 Zweige Petersilie
- Salz, Pfeffer

Bratkartoffeln knusprig braten

Besonderes Zubehör:

Gusseisenpfanne oder Pfanne mit Antihft-Beschichtung

- 1 -

Kartoffeln am Vortag in reichlich Salzwasser für 20 Minuten kochen. Danach abseihen, mit kaltem Wasser abspülen und noch warm pellen. Abgedeckt über Nacht kalt stellen.

- 2 -

Kartoffeln mit einem scharfen Messer in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.



- 3 -

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Kartoffelscheiben nebeneinander in die Pfanne legen und bei mittlerer Temperatur 5-6 Minuten braten, bis sie die gewünschte Bräune erreicht haben.

- 4 -

Die Kartoffelscheiben vorsichtig mit einem Pfannenwender drehen und von der anderen Seite erneut ca. 5-6 Minuten bis zur gewünschten Knusprigkeit braten.



- 5 -

Petersilie waschen, die Blätter von den Stängeln trennen und fein hacken. Die Kartoffelscheiben mit Salz sowie Pfeffer würzen und mit Petersilie bestreuen.

Speck, Zwiebel, Kräuter – wann kommen sie zu den Bratkartoffeln?

Es ist dir überlassen, ob du zunächst Zutaten wie Speck und Zwiebeln anbrätst oder die Kartoffeln. Jedoch solltest du nicht beides zusammen in die Pfanne werfen, sonst werden entweder die Kartoffelscheiben nicht knusprig genug, oder empfindliche Zutaten verbrennen.

Am einfachsten ist es, wenn du zusätzliche Zutaten vorab zubereitest und kurz vor dem Servieren noch einmal zusammen mit den Bratkartoffeln erhitzt. Speck- und Zwiebelwürfel kannst du zu den Kartoffeln geben, wenn sie Farbe angenommen und ein, zwei Schwenker in der Pfanne hinter sich haben. Dann sind sie schon knusprig und fast bereit serviert zu werden.