

Knusprige Braterdäpfeln aus rohen Erdäpfeln

Wie bekommt der Küchenchef nur immer so gute knusprige Braterdäpfeln aus rohen Erdäpfeln hin? Dieses Rezept verrät das Geheimnis!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 kg	Erdäpfel (festkochende)
1 EL	Öl
1 EL	Butter
2 Stk.	Schalotten
Nach Belieben	Schinken
1 Prise	Paprikapulver
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Um knusprige Braterdäpfeln aus rohen Erdäpfeln zuzubereiten, muss man zuerst die Erdäpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Kurz mit kaltem Wasser abspülen und anschließend gründlich trocken tupfen.
2. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen, dann die Erdäpfel hineingeben (das Fett ist dann heiß genug, wenn die Erdäpfel beim Hineingeben in die Pfanne ein zischendes Geräusch auslösen).
3. Die Erdäpfel dann einige Minuten braten, dann vorsichtig wenden. Vorsicht: Wenn sie zu oft gewendet werden, zerfallen sie leichter. In der Zwischenzeit Schalotte schälen und fein hacken.
4. Schinken in kleine Würfel schneiden und aus Salz, Pfeffer und Paprikapulver eine Würzmischung herstellen. Damit die Erdäpfel bestreuen und servieren.

Tipp

Man sollte krosse Braterdäpfeln nicht beim Braten würzen, sonst kann das Salz Wasser aus den Erdäpfeln ziehen und Paprika und Pfeffer könnten beim Braten verbrennen und den Kartoffeln dann einen bitteren Beigeschmack verleihen.