

Bratkartoffel Rezepte

Indische Bratkartoffeln

Gattung: Exotisch, Gemüse, Indien, Kartoffeln

Kartoffeln
Frische Senfkörner

Butterschmalz
Salz

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.

In einer eisernen Pfanne Butterschmalz stark erhitzen.

In das sehr heiße Fett eine gute Handvoll möglichst frische Senfkörner werfen.

Sofort Deckel auf die Pfanne (!!!), denn die Senfkörner explodieren im heißen Fett und geben dabei Aroma ab.

Nach abklingen der "Explosionen" die rohen Kartoffeln in die Pfanne geben und unterrühren garen.

Nicht zu weich werden lassen. Danach leicht salzen und zum Hauptgericht servieren.