

Italienische Rezepte

Bratkartoffeln mit Anchovis nach Genüser Art

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Anchovis, Italien, Kartoffeln

675 g	Kartoffeln, festkochende	Pfeffer, schwarzer
2	Anchovisfilets	Salz
3	Essl. Olivenöl extra vergine	1 Teel. Knoblauch, gehackt
25 g	Butter	3 Teel. Petersilie, gehackt

1. Die Kartoffeln schälen und in 6 mm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben für 15 Minuten in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen, dann abtropfen lassen und mit einem Küchentuch sorgfältig trocken tupfen.

2. Einen schweren Topf nehmen, in dem die Kartoffelscheiben eine 4 cm dicke Schicht bilden werden. Die Anchovis zerdrücken und zusammen mit Öl und Butter in den Topf geben. Bei sehr schwacher Hitze mit dem Rücken eines Holzlöffels gegen die Topfwand drücken, bis sie sich ganz auf zu lösen beginnen.

3. Nun die Kartoffelscheiben und etwas Pfeffer hinzufügen. Die Kartoffeln im Fett wenden, um sie gut zu überziehen. Auf Mittelhitze heraufschalten und den Deckel auflegen. Die Kartoffeln etwa 15 Minuten garen, bis sie weich sind und eine hellbraune Kruste haben, zwischendurch gelegentlich wenden.

4. Nach Geschmack salzen, Knoblauch und Petersilie hinzufügen und die Kartoffeln noch mehrmals durch heben. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten und sofort servieren.