

Bratkartoffeln aus gekochten Kartoffeln

Zutaten:

750 g festkochende Kartoffeln
2 Ei flüssige Bratbutter
Salz
Pfeffer
edelsüßes Paprikapulver

Zubereitung:

Die Kartoffeln gründlich waschen und im Softeria-Einsatz mit dem Secuquick softline je nach Größe 10 – 15 Minuten druckgaren. Dann die Kartoffeln etwas abkühlen lassen, pellen, und vollständig erkalten lassen. Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden.

Einen Eßlöffel Bratbutter in eine Pfanne geben und auf höchster Stufe ohne Deckel aufheizen. Sobald die Bratbutter glasig wird, die Kartoffelscheiben zufügen, verteilen, und den Deckel auflegen.

Auf höchster Stufe bis zum Bratfenster aufheizen. Auf niedrige Stufe reduzieren und bis 90°C weiterheizen.

Die restliche Bratbutter über den Kartoffeln verteilen und die Kartoffeln wenden. Im Deckel anhängende Feuchtigkeit mit Küchenpapier entfernen und den Deckel wieder auflegen. Den Visiotherm abschrauben, damit die Feuchtigkeit entweichen kann und die Bratkartoffeln knusprig werden. Die Bratkartoffeln unter gelegentlichen Wenden ca. 20 Minuten fertig braten. Die Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und sofort servieren.

Guten Appetit!