

Fondkartoffeln



Zutaten für drei Personen:

3 sehr große, halbfest kochende Kartoffeln

ca. 400 ml Fond (Gemüse-, Kalbs- oder Rinderfond)

1 Prise bunter Pfeffer aus der Mühle

1. Kartoffeln schälen und in gleichmäßige, 15-20 mm dicke Scheiben schneiden.

2. Fond in einer sehr großen Pfanne mit Deckel aufkochen.

3. Kartoffelscheiben in einer Lage einlegen, nicht übereinander legen. Die Kartoffeln sollen vom Fond knapp bedeckt sein. Eventuell mit etwas Wasser auffüllen. Leicht pfeffern.

4. Deckel schließen und Kartoffeln bei milder Hitze fast gar kochen. Dabei mehrmals wenden.

5. Deckel wieder öffnen und bei starker Hitze fertig garen, bis der Fond fast verdunstet ist. Kartoffeln mit dem Rest vom Fond überziehen (glasieren) und warm halten.

Hinweise:

Kartoffeln auf diese Art haben einen kräftigeren und gleichzeitig feinen Geschmack, besonders ausgeprägt bei der Verwendung von Kalbsfond.

Erstanregung: Peter Wagner auf Spiegel online, 16.07.2017

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Beilagen, Kartoffeln, international

Rezept und Foto: Walter Stand 20.08.2017