

Pommes Rissolées [Bratkartoffeln] in der Eisenpfanne



Zutaten für 2-3 Personen:

3-4 mittelgroße Kartoffeln

2 EL neutrales Öl

Chilisalz

1. Kartoffeln schälen, längs vierteln und dann in Stückchen schneiden.

2. In kaltes Wasser geben, aufkochen und 5 min köcheln lassen. In einem Sieb abbrausen und auf Küchentüchern trocknen.

3. Eisenpfanne auf mittlerer Stellung (6 von 9) vorheizen, 2 EL neutrales Öl zugeben und die Kartoffelstückchen gleichmäßig verteilen. Sie sollten nicht übereinander liegen. Hitze zurücknehmen (4, später 2) und geduldig braten. Zum Schluss nochmals 5 min mit Alufolie abdecken.

4. Mit Chilisalz würzen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Beilagen, Kartoffeln, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 01.02.2021