

Rezeptempfehlungen

Schlosskartoffeln

- 1 Die kleinen (möglichst gleich großen) Kartoffeln gründlich waschen und mit einer Bürste oder einem Topfswamm kräftig bürsten bzw. abschrubbeln; unschöne Stellen entfernen.
- 2 Die Butter und das Olivenöl in einem schweren Brattopf (vorzugsweise aus Gusseisen) aufschäumen und die noch tropfnassen Kartoffeln hinein geben; sie sollten alle auf dem Boden des Topfes liegen, keinesfalls übereinander.
- 3 Mit etwas Kräutersalz würzen, zudecken (schwerer Deckel) und bei milder Hitze sanft garen/braten.
- 4 Zwischendurch immer wieder durchrütteln, damit sie von allen Seiten gleichmäßig garen/bräunen. Wenn die Kartoffeln gar sind, sollten sie rundum eine schöne goldene/hellbraune Farbe haben, innen weich sein und sich mit der Butter, dem Olivenöl sowie den Kräuternaromen vollgesogen haben.

Die gewünschte Zartheit der Kartoffeln erzielt man nur, wenn der Topf von Anfang an geschlossen ist und auch während der gesamten Gar-/Bratzeit stets verschlossen bleibt.

Zutaten:

- 500 g sehr kleine Kartoffeln z.B Rösti Linda, Blaue Anneliese oder Rote Emmalie
- 150 g Butter
- 5 EL Olivenöl
- Kräutersalz