

Februar

Bratkartoffeln im Backofen

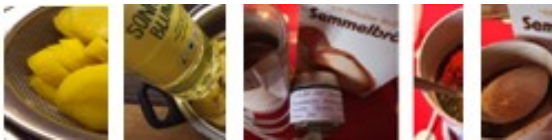
Die Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden (dickere Scheiben).

Reichlich Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. **Dann salzen, das Natron = Backpulver (1 Teelöffel) hinzugeben** und die Kartoffeln hineingeben. Jetzt für ca. 10 - 15 Minuten kochen lassen. Achtung, kann leicht überkochen, wegen des Backpulvers.

Die Kartoffeln sollten im Kern noch nicht durch sein. Am besten testet ihr mit einem Küchenmesser. Danach abgießen, abtrocknen lassen (ruhig einen halben Tag) im Sieb.



Dann zurück in den Topf geben und mit dem Rapsöl oder Sonnenblumenöl vermengen oder besser besprühen, um Öl zu sparen. Alternativ können auch andere gewürzte Öle genutzt werden (z.B. Öle aus der Serie eingelegter Käse (vom Dezember).



Paniermehl mit Würzung nach Wunsch in der Kaffeemühle vorbereiten (vom Januar) und geölte Kartoffeln drüberstreuen und vermengen.

Backblech mit Backpapier vorbereiten. Danach für 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen bei 180 Grad und Umluft. Die Kartoffeln sollten sich auf dem Backblech nicht berühren, sondern genug Platz haben. Zwischendurch mit Schieber leicht wenden.



Standardwürzung:

Salz und Paprika, eventuell Pfeffer.

Variationswürzung:

Rosmarin; italienische oder französische Kräuter, Knoblauch.



Mein Liebling:

Getrocknete oder geröstete Zwiebeln im Glas zu Pulver machen.



Würzung immer ins Paniermehl mischen, spart die Würze nachher und dringt tiefer ein. Wer es fleischig will, gerne Speck- oder Fleischwürfel dazugeben. Dann ist es ein Hauptgericht und braucht nicht mehr dazu.



Beilage: Schnitzel, Bratwurst oder Steak mit selbstgemachter Kräuterbutter.

1	9	17	25
2 Darstellung des Herrn	10	18	26
3	11	19	27
4	12	20	28
5	13	21	29*
6	14	22	
7	15	23	
8	16	24	

* Nur in Schaltjahren. Die nächsten Schaltjahre sind 2024, 2028, 2032 und 2036.