

Dieser Tipp ist nicht neu, denn geröstete Drillingen kamen hier schon in Rezepten vor. Trotzdem möchte ich die kross gebratenen Winzlinge noch einmal als echte Alternative zu Pommes vorstellen – denn die wirklich gut hinzukriegen, ist unter den Bedingungen einer normalen Küche nicht wirklich einfach. Röstdrillinge gelingen dagegen immer ... versprochen.

Wir müssen allerdings zuerst einmal über die kleinen Kartoffeln reden. Denn **Drillinge** sind keine Sorte, sondern eine Größensortierung. Man nennt sie auch „Feldware“ und bezieht sich bei der Benennung auf die „Berliner Vereinbarung“, aus der die Verordnung über gesetzliche Handelsklassen für Speisekartoffeln (SpKartHKV) von 1985 geworden ist. Danach sind Drillinge Knollen langovaler bis langer Sorten mit weniger als 30 mm bzw. Knollen runder bis ovaler Sorten bis 35 mm Länge. Die dürften nicht unter ihrem Sortennamen verkauft werden. Warum das so sein muss, erschließt sich mir nicht. Tatsache ist, dass die Supermärkte vielfach 1.000-g-Schalen festkochender Sorten als Drillinge anbieten – oft leider auch ohne die jeweilige Sorte zu nennen. Am besten sind nämlich die gelbfleischigen Sorten Annabelle und Laura, wobei beide Sorten auf Märkten fast immer auch aus regionalem, biologischen Anbau zu haben sind.

Um ehrlich zu sein: Mehr Aroma haben in aller Regel die größeren Knollen, dafür enthalten Drillinge meist weniger Stärke, was dem Rösten zugutekommt. Und natürlich werden die Toffelzwerge ungeschält verarbeitet. Vor dem Rösten bzw. Braten sollten sie vorgekocht werden. Ich schneide die rohen Drillinge je nach Größe in Hälften oder Viertel, die ich dann in leicht siedendem, ordentlich gesalzenen Wasser 16 Minuten lang koche. Dann sind sie (fast) gar, aber noch nicht sehr weich im Inneren – ja, im Idealfall haben sie die perfekte Konsistenz, die Fritten im Inneren haben sollten.

Nach dem Abgießen lass ich die Drillinge nicht nur abkühlen, sondern auf eine lauwarme Temperatur abkühlen. In einer großen Pfanne – pro Ladung sollten die Kartoffelstücke nur eine Lage bilden! – lass ich gerade so viel neutrales Öl heiß werden, dass der Boden bedeckt ist. In das heiße Fett gebe ich nun die Drillinge, und dann heißt es: schwenken, schwenken, schwenken! Ziel ist es, dass die Würfel von allen Seiten eine schöne Knusperkruste ansetzen. Das wird mindestens 8, oft und je nach Sorte und Größe auch schon mal 10, 11 Minuten dauern. An den Schnittflächen dürfen sich richtig dunkelbraune Stellen bilden. Dann kommen die Röstdrillinge kurz auf Küchenkrepp zum Entfetten und können serviert werden. Wie zu Pommes passt eine schöne, natürlich selbstgerührte Majonäse prima zu dieser Köstlichkeit.

Alternativ kannst du vorgekochte Drillingswürfel natürlich auch frittieren oder ganz ohne Fett im Ofen rösten, aber die hier beschriebene Methode ergibt meiner Erfahrung nach die besten Resultate.