

Gut, das Zauberwort „Bratkartoffeln“ dient hier nur als Lockstoff. Denn eine treudeutsche Pfanne voller Bratkartoffeln mit Zwiebeln und eventuell Speck ist durch nichts zu ersetzen. Aber auch die Begriffe „Röstkartoffeln“ oder „Schwenkkartoffeln“ passen auf diese leckere Beilage nicht. Aber, Namen sind Schall und Rauch, es geht nur um den Genuss. Und der ist bei dieser Zubereitungsart der Erdknolle garantiert.

Du brauchst sehr kleine Kartoffeln – die nennt man offiziell „Drillinge“, und zwar unabhängig von der Sorte. Allerdings werden in der Echtwelt nur Drillinge der üblichen festkochenden Sorten angeboten. Manchmal haben sie im Supermarkt auch kleine Erdäpfel, die unter der Bezeichnung „Schmörkes“ gehen – auch gut. Die Zubereitung ist denkbar einfach. Vor dem Blanchieren säuberst du die Toffeln und fließendem Wasser und reibst möglichen Schmutz einfach ab. Dann kochst du die gewünschte Menge (sie sollten später alle zusammen in eine Pfanne passen ohne übereinander zu liegen!) ungeschält in stark gesalzenem für maximal 15 Minuten, eher 12. Gieß das Kochwasser ab und lass die Knöllchen ausdampfen.

Vor dem Braten müssen sie ganz trocken und einigermaßen abgekühlt sein. Dann halbierst du sie – bis auf die winzig kleinen Drillinge, die bleiben ganz. Lass ordentlich Butter mit einem Schuss Olivenöl in der Pfanne mittelheiß werden. Die Butter sollte aufschäumen. Jetzt gibst du die Erdäpfel mit der Schnittfläche nach unten ins Fett und lässt sie so recht scharf anbraten. Es muss sich eine richtige Kruste bilden. Ist das geschehen, salzt du ein bisschen und gibst schwarzen Pfeffer aus der Mühle dazu. Nun wird solange geschwenkt, bis auch die Schalen Krusten bilden. Das kann gut und gerne 8 bis 10 Minuten dauern. Das war's auch schon. Soll der Geschmack an „echte“ Bratkartoffeln erinnern, kannst du mit ein wenig Majoran würzen und parallel eine Speck-Zwiebel-Schmelze als Topping erzeugen. Lecker auch, zerkleinerte Walnusskerne mit zu rösten.

Diese Kartoffelbeilage passt du zu gebratenem und geschmortem Fleisch und zu allen nicht zu feinen Gemüsen, also vor allem zu Kohl.