

B Rats - Kartoffeln

Als Bürgermeister habe ich jede Menge Sitzungen und Termine zu allen möglichen und unmöglichen Uhrzeiten. Manchmal komme ich erst spät nach Hause und habe noch nichts gegessen. Wenn ich dann im Kühlschrank gekochte Kartoffeln finde ist der Abend gerettet.

Das brauchst Du:

Olivenöl

gekochte Pellkartoffeln vom Vortag, Menge je nach Hunger
Schinkenwürfel nach Belieben

2-3 Lauchzwiebeln oder 1 kleine Zwiebel

1 Ei

Salz, Pfeffer

Gewürze nach Lust und Tageslaune, aber bloß nicht alle auf einmal:

Curry, Garam marsala, Muskatnuss, Coriander, quarre epices, getrockneter Oregano oder frischer Thymian, Rosmarin, Salbei, Petersilie, Schnittlauch, alles schon probiert.

Küchenutensilien: Brett, Messer, Pfanne, Kochlöffel, Pfannenwender

So gelingt's:

Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln dazugeben. Jetzt ist Geduld gefragt, wie in der Politik auch. Rührt man zu viel und zu schnell, zerfallen die Kartoffeln und werden nicht schön braun. Besser, man nutzt die Zeit um die Lauchzwiebeln zu putzen und zu schneiden und die Kräuter zu hacken. Erst wenn die Kartoffeln anfangen braun zu werden, gebe ich die Lauchzwiebeln dazu. Sonst verbrennen sie leicht und schmecken dann bitter. Jetzt können auch die Schinkenwürfel dazu. So werden sie nicht trocken. Dann würze ich nach Belieben, aber immer mit Pfeffer und Salz. Ganz zum Schluß reduziere ich die Temperatur und schlage noch ein Ei über die Kartoffeln. Vorsichtig umrühren, damit es stocken kann. Wenn ich dann noch Lust habe, streue ich etwas frische gehackte Petersilie (aber nur die glatte) oder kleingeschnittenen Schnittlauch über die fertigen Bratkartoffeln. Das sieht schön aus und schmeckt noch leckerer.



Argtim und Qazim aus Albanien kochen mit Bürgermeister Ulrich Minkner

