

Bratkartoffel Rezepte

Abbas Bratkartoffeln 'Pandjerah Kabab'

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Kartoffel-, Gemüsegerichte

1 kg Lammkeule	1 Teel. Zimtpulver
40 g Butterschmalz	1 kg Kartoffeln, fest kochende
30 g Tomatenmark	1/8 Liter Öl
Salz	1 Kaps. Safranfäden
Pfeffer, frisch gemahlen	2 Bund Frühlingszwiebeln

Das Lammfleisch klein würfeln (1 1/2 cm), dabei Haut und Fett abschneiden.

Das Fleisch in einen Schmortopf im heißen Butterschmalz rundherum anbraten. Das Tomatenmark unterrühren und anschwitzen. Das Fleisch mit Pfeffer, Salz und Zimt würzen. 1/8 l heißes Wasser dazugießen und bei milder Hitze gut eine Stunde schmoren. Dabei den Deckel so auflegen, dass der Topf einen Spalt breit offen bleibt.

Inzwischen die Kartoffeln schälen und so fein wie das Fleisch würfeln; 30 Minuten in kaltem Wasser stehen lassen, damit die Stärke ausgeschwemmt wird. Die Kartoffeln abbrausen und trocken tupfen.

Die Kartoffeln (ideal ist hier eine beschichtete Pfanne) im heißen Öl unter Wenden scharf anbraten und salzen. Den Safran in 1/8 l kochendem Wasser auflösen und unterrühren. Die Kartoffeln ohne Deckel weiter braten, bis sie rundherum knusprig sind und die Flüssigkeit verdampft ist.

Inzwischen die Frühlingszwiebeln putzen und fein hacken.

Das Fleisch mit der Sauce auf eine stark vorgewärmte Servierplatte geben und mit den Zwiebeln bedecken. Die Kartoffeln kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und auf die Zwiebeln türmen.

Abbas Bratkartoffeln sofort servieren.