



Bratkartoffeln mit wilder Tomatensoße

2 Portionen

- 500 g Kartoffeln
- 2 -3 EL Bratöl
- 1 mittlere Zwiebel
- 2 - 3 EL Olivenöl
- 1 Paprika rot
- 1 kleine Zucchini
- 1 Knoblauchzehen
- 1 kleines Stück Ingwer
- ca. 2 TL Curry
- 1 TL Zucker oder Agavensirup
- 1 EL Tomatenmark
- 1 frische Tomaten
- 1 Tomatendose
- Salz und Pfeffer
- ggf. Brühpulver

4 Portionen

- 1 kg
- 4 - 5 EL
- 1 große
- 4 - 5 EL
- 2
- 1 große
- 2
- 1 mittleres
- 1 EL
- 2 -3 TL
- 2 EL
- 2
- 2

Zubereitung

Die Kartoffeln gerne schon am Vortag in der Schale ca. 20 Minuten kochen, abschrecken und gleich pellen. Gut auskühlen lassen. So kann der Dampf besser entweichen, die Kartoffel werden fester und lassen sich leichter rädeln.

Für die Tomatensoße zuerst die Zwiebel in feine Spalten schneiden und mit dem Olivenöl in einen Topf bei sanfter Hitze andünsten. Nebenher die Paprika und Karotten in feinen Streifen schneiden und mitbrutzeln, zum Schluss die Zucchini (in Streifen), den Ingwer und Knoblauch (in sehr feinen Würfeln) zugeben, andünsten, das Currypulver und den Zucker nach Gusto zugeben, Tomatenmark unterrühren, noch etwas weiterbrutzeln und dann mit den frischen Tomaten und den Dosentomaten ablöschen. Wenn es zu dick ist, noch etwas Wasser zugeben. Ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer will, darf auch etwas Brühpulver dazugeben. Warmhalten, bis die Bratkartoffeln fertig sind.

Kartoffeln in 3-4 mm dicke Scheiben schneiden. In einer schweren Pfanne das Bratöl richtig heiß werden lassen. Kartoffeln dazugeben und relativ lange in Ruhe braten lassen. Erst wenden, wenn die unteren schon gebräunt sind. Zum Schluss salzen und nicht zu viel probieren, weil es so gut riecht!

Das sollten Sie zuhause haben:
Bratöl, Olivenöl, Knoblauch, Zucker, Brühpulver.

Tipp:

Wenn das Öl für die Bratkartoffeln zu kalt ist, saufen sich die Kartoffeln damit voll und werden fettig aber nicht braun. Verwenden Sie bei der großen Portion zwei Pfannen parallel.