

Bratkartoffeln mit Spiegelei in der 02578



Bratkartoffeln mit Spiegelei in der Eisenpfanne

Dieses Rezept ist keine „Feine Küche“. Aber die Zubereitung ist „Feine Küche“. Gekochte Kartoffelscheiben gebraten in siedendem, hochofenzugänglichen Rapsöl in einer handgeschmiedeten, eisernen Pfanne. Diese Pfanne besteht nur aus Eisen, ist nicht beschichtet und hat den Vorteil, dass sie die Hitze der Herdplatte sehr schnell und direkt an das Bratgut weitergibt. Auf diese Weise entstehen zum Beispiel exzellente, herrlich kross gebratene Bratkartoffeln. Ich habe sie noch mit ein paar Spiegeleiern ergänzt. Meine Bratpfanne trägt die ID 02578, die somit anzeigt, dass sie ein Einzelstück und handgeschmiedet ist. Bei dieser Art von Pfanne gilt: Nach den Einbrennanweisungen des Herstellers vor dem ersten Braten einbrennen, damit sie dadurch langsam eine Patina bekommt. Und: Keine Spülmaschine, kein Spülmittel, nur heißes Wasser, ein Spülschwamm und Küchenpapier, um die Pfanne nach dem Spülen trocken zu tupfen, damit sie nicht rostet.

Für 1 Person: 3–4 große, festkochende, gekochte Kartoffeln in Scheiben schneiden, bei Biokartoffeln gern auch mit der Schale. Neutrales, hochohitzbares Öl in der Eisenpfanne erhitzen, fast bis das Öl raucht. Die Kartoffelscheiben etwa 10–15 Minuten unter häufigem Wenden darin kross anbraten. Die Kartoffeln herausnehmen und warm stellen. Drei Spiegeleier in der Pfanne braten. Alles auf einem Teller servieren. Wichtig: Erst nach dem Braten salzen und pfeffern.