

Frittierte Pansen mit Bratkartoffeln

Ein Friteusen-Getöse.

Ich hatte die Friteuse noch von einer anderen Zubereitung auf der Arbeitsplatte stehen. Also dachte ich mir, ich könne ja noch ein anderes Gericht damit zubereiten.

Ich entschied mich für Pansen. Mit Bratkartoffeln.

In der Friteuse frittierte Bratkartoffeln haben den Vorteil, dass sie zum Einen nicht vorher in Salzwasser gegart werden müssen, sondern roh in die Friteuse gegeben werden können. Und zum Anderen sind alle Kartoffelscheiben gleichmäßig gegart und gebräunt, haben also nicht wie in der Pfanne in Fett gebratene Kartoffelscheiben an unterschiedlichen Stellen Röstspuren und sind auch nicht unterschiedlich braun.

Der Pansen ist ja schon 3–4 Stunden vorgegart und war tiefgefroren aufbewahrt. Ich schneide ihn in kleine Stücke und würze ihn gut. Da er vorgegart ist, bleibt er innen schön weich und saftig. Und außen ist er kross und knusprig.

Wieder eines meiner geliebten Innereien-Gerichte. Es ist wirklich sehr lecker. Und auch schnell zubereitet.

[amd-zlrecipe-recipe:405]