

Abbas Bratkartoffeln

Rezept für 5 Portionen
Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schweineschmalz	40 g
Tomatenmark	30 g
Frühlingszwiebeln / Lauchzwiebeln	1 Bund
Safranfäden	1 Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Kartoffeln / Erdäpfel speckig / festkochend	1 kg
Pflanzenöl	1 Achtel
Zimtpulver	1 TL (Teelöffel)
Lammkeulen	1 kg

Zubereitung:

Zubereitung

1. Das Lammfleisch klein würfeln (1 ½ cm), dabei Haut und Fett abschneiden.
2. Das Fleisch in einem Schmortopf im heißen Butterschmalz rundherum anbraten.

Das Tomatenmark unterrühren und anschwitzen.

Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen.

1/8 l heißes Wasser dazugießen und bei milder Hitze gut 1 Stunde schmoren.

Dabei den Deckel so auflegen, dass der Topf einen Spalt breit offen bleibt.

3. Inzwischen die Kartoffeln schälen, so fein wie das Fleisch würfeln, 30 Minuten in kaltem Wasser stehen

lassen, damit die Stärke ausgeschwemmt wird.

Die Kartoffeln abbrausen und trockentupfen.

4. Die Kartoffeln (am besten in einer beschichteten Pfanne) im heißen Öl unter Wenden scharf anbraten und

salzen.

Den Safran (1 Kapsel) in 1/8 l kochendem Wasser auflösen und unterrühren.

Die Kartoffeln ohne Deckel weiterbraten, bis sie rundherum knusprig sind und die Flüssigkeit verdampft ist.

5. Inzwischen die Frühlingszwiebeln putzen und fein hacken.

6. 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.

Bratkartoffeln auf italienische Art bei delectation.de

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-651-Abbas-Bratkartoffeln.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at