

Schlosskartoffeln

Pommes château

Zutaten für 12 Personen:

2,5 kg festkochende Kartoffeln
150 g geklärte Butter oder Olivenöl
1 Bund gehackte Petersilie
Salz



Zubereitung:

Aus den rohen Kartoffeln ca. 5 cm halbmondähnliche Schnitze mit stumpfen Enden schneiden (tournieren).

Einen Topf mit Wasser aufstellen, das Wasser zum Kochen bringen, die tournierten Kartoffeln kurz in das kochende Wasser geben, anschließend sofort mit kaltem Wasser abschrecken (blanchieren).

Die Kartoffeln in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Die Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Schlosskartoffeln goldgelb braten.

Die Petersilie waschen und fein hacken und die Schlosskartoffeln vor dem Servieren damit bestreuen.