



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 180

Bratkartoffeln mit Langpfeffer-Zwiebelgemüse und Thymian



5 Minuten



10 Minuten



15 Minuten

Zutaten für 2 Personen

400 g Pellkartoffeln, geschält und in Stücke geschnitten (noch besser ist es, wenn die Pellkartoffeln vom Vortag sind)

Olivenöl und optional Ghee

4 große rote Zwiebeln, in Halbringe geschnitten

1 Tasse Rotwein

 3 Stück Langer Pfeffer, im Mörser zerstoßen

 1 TL geriebene Bio Zitronenschale

 1 Tasse Gemüsebrühe

1 TL Thymian, die Blättchen abgezupft

 Meersalz

Rezept

Die Kartoffelwürfel in reichlich Olivenöl oder Ghee kräftig anbraten, bis sie goldbraun und knusprig sind. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Zwiebelringe anrösten. Wenn sie schön weich sind mit dem Rotwein ablöschen und etwas eindampfen lassen. Einen Teil des Langer Pfeffers, Zitronenschale, Gemüsebrühe und Thymian hinzufügen und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz abschmecken und mit den Bratkartoffeln servieren. Den restlichen Pfeffer in einem Schälchen dazustellen und nach Geschmack direkt auf das Gericht geben.

Guten Appetit!