AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	60 Min.	Herbst	Frankreich

SARLADAISE

POMMES DE TERRE À LA SARLADAISE



Rezept: Martin Walker. Bruno's Kochbuch. Diogenes 2014 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Serviert mit einer Persillade, fein gehackte Petersilie und Knoblauch, zählt dieses einfache Gericht zu den Stars der Küche aus dem Périgord. Die mittelalterliche Stadt Sarlat gibt dem Rezept den Namen.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1'200 g	Kartoffeln, festkochende	6 Zehe	Knoblauch, fein gehackter
100 g	Butter	1 Bd	Petersilie, fein gehackter
		0.5	Zitrone, Abrieb

ZUBEREITUNG

1. Kartoffel in feine Scheiben schneiden und mehrmals mit frischem Wasser waschen, bis das Wasser schliesslich klar und frei von Stärke ist. In einem sauberen Geschirrtuch trocknen.
2. Butter in einer Bratpfanne schmelzen, aber nicht zu heiss werden lassen. Kartoffelscheiben portionenweise zugeben und vorsichtig wenden, damit sie ganz vom Fett überzogen sind. Bei geringer Hitze garen, von Zeit zu Zeit wenden.
3. Knoblauch, Petersilie und Zitronenzeste in einem Schälchen zu einer Persillade vermischen.
4. Wenn die Kartoffelscheiben nach 30-45 Min. goldbraun werden, die Persillade untermischen. Mit Salz abschmecken.