

Bratkartoffeln à la Till für 4 Personen (Till 風の Bratkartoffeln 4 人前)

Zutaten (材料):

1 kg Shimabara-Kartoffeln (festkochend!)
島原ジャガイモもしくはメイクイン (煮崩れしないもの!) 1キロ
150 g Speck oder Schinken
豚のバラ肉もしくはベーコン 150グラム
2 große Zwiebeln
大きめの玉ネギ 2個
frische Kräuter (Rosmarin, Majoran, Schnittlauch) nach Geschmack
ハーブ (乾燥させたものでないもの) (ローズマリー、マヨラナ、小ネギ) 量は好みに合わせて
Gewürze: Muskatnuss, Paprika, etwas Curry, Salz, Pfeffer
香辛料: ナツメグ、パプリカ、カレー粉少々、塩、コショウ
gepresster Knoblauch eine Zehe
つぶしたニンニク 1片分
25 g Ketchup
ケチャップ 25グラム
100cc Olivenöl zum Marinieren
オリーブオイル 100cc (漬け込むためのもの)
50 cc Olivenöl zum Braten
オリーブオイル 50cc (炒めるためのもの)

Zubereitung (作り方):

1. Die Kartoffeln in Wasser gar kochen. Einige Stunden abkühlen lassen.
ジャガイモを茹でてから、数時間冷ましておく。
2. Kartoffeln pellen und in kleine Stücke schneiden.
ジャガイモの皮をむいて、小さく切る。
3. Zwiebeln, Kräuter und Speck in kleine Stücke schneiden, getrennt aufbewahren.
玉ネギ、ハーブとバラ肉を小さく切り、別々にして置いておく。
4. 100cc Olivenöl mit allen Gewürzen, Knoblauch, Ketchup und der Hälfte von Rosmarin und Majoran zu einer Marinade mischen. Mindestens eine halbe Stunde ziehen lassen.
100ccのオリーブオイルに全ての香辛料、ニンニク、ケチャップとローズマリーとマヨラナを加える。ローズマリーとマヨラナは半分残しておく。最低30分は漬け込む。
5. 50cc Olivenöl in Bratpfanne erhitzen. Die Kartoffeln kross braten (ca. 10-15 Minuten bei nicht zu großer Hitze). Die andere Hälfte der Kräuter außer Schnittlauch darunter mischen.
50ccのオリーブオイルをフライパンで熱する。ジャガイモの表面がパリパリになるまで炒める (約10 - 15分間、弱火で熱する)。ネギ以外の残った半分のハーブをこの時に混ぜる。
6. Später Zwiebeln und Speck in die Pfanne dazu geben. Alles braten.
後の方に玉ねぎとバラ肉をフライパンに入れ、合わせて炒める。
7. Mit Salz nachwürzen und Schnittlauch darüberstreuen. Fertig!
塩で味を調え、ネギをまぶす。出来上がり!

Guten Appetit!
召し上がれ!