

ORF



Knusprige Erdäpfel

Köchin: Lydia Madenthauer

Zutaten:

Knusperkartoffeln mit Pankobrösel Zutaten:

- 500 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 1 Ei
- Prise Salz
- Pankobrösel zum Panieren
- Butter oder Pflanzenöl zum Ausbacken

Rauchiger Paprika-Tomaten-Dip Zutaten

- Olivenöl
- 300 g rote, grob würfelig geschnittene Zwiebeln
- 300 g Kirschtomaten
- 2 rote, entkernte und grob gewürfelte Paprika
- 80–100 g Zucker
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL geräuchertes Paprikapulver
- 2 EL roter Balsamessig
- 2 EL Weinbrand
- 50 ml Wasser
- Räuchersalz

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und mit einer groben Reibe hobeln, leicht salzen, in einem Sieb gut ausdrücken, mit Ei vermengen, nicht zu dicke Taler ca. 8 cm Durchmesser formen, in Pankobrösel kurz wenden/andrücken, in einer beschichteten Pfanne in

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

wenig Fett beidseitig langsam goldig knusprig braten, die Hitze der Pfanne darf nicht zu hoch sein, nur einmal wenden; ev. auf Küchenpapier legen um überschüssiges Fett abzutupfen.

Zwiebeln in Olivenöl bei mittlerer Hitze Farbe nehmen lassen, Kirschtomaten mit Paprika und Zucker zugeben, leicht karamellisieren lassen, Tomatenmark mit Paprikapulver zugeben, kurz mit durchschwitzen (Achtung damit es nicht zu dunkel/bitter wird), mit Balsamessig und Weinbrand ablöschen, mit Räuchersalz würzen, Wasser zugeben, langsam einköcheln lassen bis eine glasig dickliche Konsistenz entsteht, wer möchte, kann die Soße zu einem Art Ketchup pürieren, ansonsten einfach natur belassen.

TIPP: eignet sich auch hervorragend für die Vorratsküche.

Verfeinerungstipps

- Burrata
- Mozzarella
- Basilikum
- Rucola
- Kurzgegrilltes Fleisch (Huhn, Pute, Schwein, Rind)