

Presseinformation

Die Geschichte der Bratkartoffel – ein knuspriger Klassiker

Über Kochwettbewerbe, Bratkartoffelverhältnisse und Tipps für die perfekte Zubereitung von Bratkartoffeln



Knusprig und Lecker – Bratkartoffeln sind bis heute bei den Deutschen sehr beliebt. Quelle: RitaE/Pixabay (bei Verwendung bitte angeben)

Berlin, 24. Oktober 2018. In der Küche muss es nicht immer exotisch sein – zahlreiche traditionelle Kartoffelgerichte haben nach wie vor viele begeisterte Fans. Wie zum Beispiel die klassische Bratkartoffel: Ob mit Butter oder Fett, mit Speck oder Zwiebel, sie gehört mit Sicherheit nach wie vor zu den Leibgerichten der Deutschen.

Kleine Scheiben mit langer Geschichte

„Wer zum ersten Mal auf die Idee kam, kleine Kartoffelscheiben in Fett anzubraten, lässt sich nicht mehr nachvollziehen. Es kursieren jedoch zahlreiche urbane Legenden über angebliche Erfinder oder Erfinderinnen der Bratkartoffel“, weiß Dieter Tepel, Geschäftsführer der Kartoffel-Marketing GmbH. „So soll zum Beispiel eine Wiener Hausfrau namens Henriette Josefa Braths im Jahr 1907 ein Rezept für geröstete Kartoffeln beim Kochwettbewerb einer Zeitschrift eingereicht haben. Wie es heißt, war der zuständige Redakteur davon so begeistert, dass er das Rezept gleich nach der Autorin benannte: Brathskartoffel.“ Der Komiker Heinz Erhardt dagegen mutmaßte, die gebratenen Kartoffeln wären eine Erfindung des preußischen Kartoffel-Königs Friedrich des Großen und reimte: „Drum heißen sie, das ist kein Witz – Pommes Fritz“.

Auch wenn das alles wohl nur Legende ist, ist jedoch sicher, dass Bratkartoffeln schon bei der berühmtesten Kochbuch-Autorin des 19. Jahrhunderts, Henriette Davidis, Erwähnung finden. In ihrem „Praktischen Kochbuch“, das damals zur Grundausstattung vieler deutscher Haushalte gehörte, empfiehlt sie: „Bratkartoffeln sind stets am besten von frisch gekochten Pellkartoffeln, die bis zum Braten heiß gehalten werden. Doch kann man auch übrig gebliebene Salz- oder Pellkartoffeln verwenden“.

Presseinformation

Wohngemeinschaft der besonderen Art: Das Bratkartoffelverhältnis

Sprichwörtlich waren Wohngemeinschaften die sogenannten „Bratkartoffelverhältnisse“ der Nachkriegsjahre. Damals gab es zahlreiche heimkehrende Soldaten, die sich bei verwitweten Frauen einquartierten. Offiziell wurden diese Beziehungen als Mietverhältnisse deklariert, damit die Witwen ihren Anspruch auf die Witwenrente nicht aufgeben mussten. Die Männer erhielten nicht nur Wohnraum, sondern wurden auch mit warmen Mahlzeiten versorgt. Und weil dabei wohl oft Bratkartoffeln auf den Tisch kamen, wurde das „Bratkartoffelverhältnis“ zum Synonym für eine lockere Zweierbeziehung.

So gelingen die perfekten Bratkartoffeln

Die **richtige Sorte** ist für die Bratkartoffeln entscheidend: Hier sollten Köchinnen und Köche zu festkochenden Sorten greifen. Wer es außen kross und innen weicher mag, für den sind vorwiegend festkochende Kartoffeln die richtige Wahl. Ob **vorgekochte** oder **rohe** Kartoffeln, beides ist dabei möglich. Wer vorkocht, sollte die Kartoffeln vorher abkühlen lassen, dann können sie einfacher geschnitten werden und bleiben besser in Form – ideal sind auch gekochte Kartoffeln vom Vortag.

Auch die **Wahl der Pfanne** ist entscheidend für das Ergebnis. Fettarm gelingen Bratkartoffeln in beschichteten Bratpfannen, wer sie jedoch schön knusprig bevorzugt, sollte zu einer gusseisernen Pfanne greifen. Wichtig bei beiden: Eine hohe **Temperatur in der Pfanne**, ist Voraussetzung für knusprige Ergebnisse, dabei aber lieber weniger Kartoffeln in der Pfanne braten, damit alle gleichmäßig bräunen können. Die geschnittenen Erdäpfel dabei von jeder Seite rund 3 bis 4 Minuten braten. Damit **das Fett in der Pfanne** nicht verbrennt sollte auf Butter verzichtet werden, besser eignet sich etwa Butterschmalz oder neutrales Pflanzenöl wie zum Beispiel aus Raps. Wichtig, die Kartoffelscheiben sollten nicht schwimmen, aber genügend Fett abbekommen.

Für die **richtige Würze** können die leckeren Knollenscheiben bereits in der Pfanne gesalzen werden, Pfeffer jedoch erst am Schluss hinzufügen, da dieser schnell verbrennt. Wer Speck, Zwiebeln oder weitere Zutaten hinzufügen möchte, bereitet diese im Idealfall in einer zweiten Pfanne zu. So wird die knusprige Konsistenz der Bratkartoffeln nicht beeinflusst.

Ein Rezept für leckerere Bratkartoffeln finden Sie auf der nächsten Seite. Weitere Informationen und tolle Rezepte rund um Kartoffeln gibt es unter www.die-kartoffel.de.

Presseinformation

Rezept für Bratkartoffeln

Zutaten:

600 g festkochende Kartoffeln

Pflanzenöl

2 Bund Frühlingszwiebeln, in feinen Ringen

1 EL Butter

Salz

Schwarzer Pfefferkörner, gemahlen

Zubereitung:

Rohe Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Kurz mit Wasser abspülen und trockentupfen – das verhindert, dass die Kartoffeln beim Braten zusammenhaften.

In einer Eisenpfanne 2 EL Pflanzenöl heiß werden lassen und die Kartoffeln dazugeben. Die Kartoffeln braten lassen und sie nach einigen Minuten vorsichtig wenden. Wenn die Kartoffeln sich nicht vom Pfannenboden lösen lassen, noch einen Moment warten und dann wenden.

Kurz vor dem Servieren, wenn die Kartoffeln von beiden Seiten goldbraun sind, die Frühlingszwiebeln und die Butter hinzugeben und kurz mit braten. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und servieren.

Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutschen Speisekartoffelproduzenten und die Kartoffelhändler. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Christina Heibach

E-Mail: heibach@agentur05.de

Tel.: 0221 925454-816

Sachsenring 81 | 50677 Köln



rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank