BRATKARTOFFELN MIT RAHMSPINAT / GRUNDREZEPT

Dieses Grundrezept ist ein echter Klassiker. Ein einfaches, schnelles Rezept aus wenigen Zutaten. Spinat ist ein Wintergemüse, im Sommer solltet ihr deshalb TK Spinat verwenden. Die Bratkartoffel könnt ihr nach Belieben vorkochen oder aus rohen Kartoffeln zubereiten, ich finde die vorgekochten einfacher und sie sind außerdem eine praktische Resteverwertung. Bei rohen Kartoffeln ist es etwas schwieriger den richtigen Garpunkt zu erreichen. Ihr solltet immer festkochende Kartoffeln wie z. B. Allians & Belana verwenden, so werden sie außen knusprig und innen weich. Sowohl die Bratkartoffel als auch den Rahmspinat könnt ihr auch als Beilage zu anderen Gerichten zubereiten oder dieses Gericht mit Spiegelei und Fleischkäse ergänzen.

Zubereitungszeit
30 Minuten

Kochzeit
30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

KARTOFFELN KOCHEN

Wasche die Kartoffeln und gib sie in einen Topf. Bedecke sie mit Wasser und salze es. Lasse sie je nach Größe etwa 20-30 Minuten garkochen. Bereite in der Zwischenzeit den Rahmspinat zu.

Du kannst die Kartoffeln auch am Vortag vorbereiten oder Reste verwenden.

RAHMSPINAT

Lasse den Spinat in einer Schüssel auftauen. Gib die Butter in einen großen Topf und lasse sie schmelzen und leicht anbräunen. Schäle die Zwiebel und Knoblauchzehe, schneide sie in feine Würfel und brate diese in der Butter 3-4 Minuten an. Füge das Mehl hinzu und brate es für etwa 2 Minuten mit an, bis es sich leicht bräunt. Gib den Spinat mit in den Topf und koche ihn für 3-4 Minuten. Rühre die Sahne und Milch dazu und würze den Spinat mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss. Lasse den Rahmspinat noch etwa 6-7 Minuten einkochen.

Ich verwende tiefgefrorenen Blattspinat, da Spinat ein Wintergemüse ist. Zur Saison kannst du auch frischen Spinat verwenden. Der TK Spinat wird erntefrisch eingefroren, so sind darin auch alle Vitamine und Nährstoffe enthalten.

BRATKARTOFFELN

Schrecke die Kartoffeln mit kaltem Wasser ab, so lässt sich die Schale leichter entfernen. Pelle sie bei Bedarf, lasse sie kurz abkühlen und schneide sie dann in dicke Scheiben oder Spalten. Erhitze das Butterschmalz in einer (Eisen-) Pfanne bei hoher Hitze und brate die Kartoffeln darin portionsweise von beiden Seiten an, bis sie außen knusprig und goldbraun sind. Fülle die Pfanne dabei nur etwa zwei Drittel voll mit Kartoffeln und warte jeweils 3-4 Minuten, bis sie sich leicht von der Pfanne lösen lassen, bevor du sie wendest. Gib zum Schluss ein paar Zweige Rosmarin mit in die Pfanne und würze die Kartoffel mit Salz und Pfeffer.

BRATKARTOFFELN:

- [ ] **1 kg** Kartoffel (festkochend)
- [ ] **2 EL** Butterschmalz
- [ ] **3** Zweige Rosmarin
- [ ] **½ TL** Salz
- [ ] **¼ TL** Pfeffer

RAHMSPINAT:

- [ ] **1 kg** Blattspinat (TK)
- [ ] **25 g** Butter
- [ ] **1** Zwiebel
- [ ] **1** Knoblauchzehe
- [ ] **1 EL** Mehl
- [ ] **150 g** Sahne
- [ ] **150 g** Milch
- [ ] **¼ TL** Salz
- [ ] **¼ TL** Pfeffer
- [ ] **1 Pr.** Muskatnuss

BRATKARTOFFELN MIT RAHMSPINAT / GRUNDREZEPT

Verwende Butterschmalz oder pflanzliches Fett. Butter solltest du nicht verwenden, da sie bei hoher Hitze anbrennen kann. Für eine vegane Variante der Bratkartoffeln kannst du statt Butterschmalz z. B. hochwertiges Olivenöl oder ein geschmacksneutrales Öl wie Sonnenblumöl verwenden.

Du kannst auch rohe Kartoffel verwenden, diese müssen feiner geschnitten werden und brauchen etwas länger in der Pfanne.

Weitere Zutaten wie Zwiebeln, Schinken usw. solltest du erst zum Schluss hinzufügen, sonst brennen sie an - oder bereite sie in einer separaten Pfanne zu.

SERVIEREN

Serviere den Rahmspinat mit den Bratkartoffeln und bereite nach Belieben noch Fleischkäse und Spiegeleier dazu zu. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!