



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

BRATKARTOFFELN MIT KNOBLAUCH-CONFIT



HAUPTZUTAT

Kartoffeln

ZUBEREITUNGSZEIT

30 min

KOCHZEIT

150 min

PORTIONEN

4

ZUTATEN

Für das Knoblauch-Confit (ergibt ca. 1 Liter):

- 6 Knollen Knoblauch
- 750 ml Olivenöl
- 3 Zweige Rosmarin
- Meersalz, nach Geschmack

Für die Bratkartoffeln:

- 1,5 kg Kartoffeln, geschält
- 100 g Butter, gewürfelt
- Meersalz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Geschmack
- 2-3 Zweige Rosmarin

ZUBEREITUNG

1. Zuerst für das Knoblauch-Confit den Backofen auf 90 °C Umluft vorheizen. Einen Teil der Knoblauchzehen horizontal halbieren, den Rest ganz lassen.
2. Knoblauch und Olivenöl in eine quadratische, antihaftbeschichtete Bratreine (26 cm) von Le Creuset geben und in den vorgeheizten Ofen stellen. 90 Minuten, oder bis sich die Knoblauchzehen weich anfühlen, schmoren. Das Confit aus der Bratreine nehmen und vollständig abkühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Kartoffeln in einem Topf weich kochen – ein scharfes Messer sollte sich ohne Widerstand durch die Kartoffel stechen lassen. Das Wasser vollständig abgießen und die Kartoffeln in einem Sieb abtropfen lassen. Anschließend die Kartoffeln zurück in den warmen Topf geben und 50 g Butter, Salz, Pfeffer und 60 ml des Confits hinzufügen.
4. Alles bei geschlossenem Deckel einmal gut durchschütteln, um die Oberfläche der Kartoffeln ein wenig aufzurauen. So werden diese außen noch knuspriger.
5. Dann die Kartoffeln in die Bratreine, in der vorher das Confit zubereitet wurde, geben und 45 ml Knoblauch-Confit und die restliche Butter in Würfeln darüber geben. Mit etwas Salz würzen und mit Rosmarinzweigen spicken. Dann die Kartoffeln bei 180 °C Umluft 45 Minuten bis eine Stunde lang im Backofen braten. Alle 15 Minuten mit einem Pfannenwender wenden, damit die Kartoffeln eine knusprige, goldene Kruste bekommen.
6. Warm servieren und genießen.

Copyright Bild/Rezept © 2023 Le Creuset
www.lecreuset.com