Goldene Bratkartoffeln mit Birnen-Lauch-Gemüse und Speck



Kennt ihr das, wenn ihr abends spazieren geht und dabei ein wenig in die Leben anderer Leute eintaucht? Ich liebe es, durch langsam dunkler werdende Straßen zu schlendern und schöne Gärten zu bewundern. Dabei stelle ich mir vor, wie die Leute sie am Tag wohl nutzen, freue mich über schöne Blumen und beneide die Besitzer ein wenig um Gemüsebeete oder Obstbäume, mit denen sie sich so wunderbar selbst mit frischen Genüssen versorgen können.
Wenn es dunkler wird, kann man so gut durch die Fenster in die erleuchteten Wohnungen schauen. Wie sind die Leute eingerichtet? Hier hängt eine tolle Lampe an der Decke. Da wird viel gelesen, die Wände sind voller Bücherregale. Aus dem nächsten Haus erklingt Musik. Und von dort drüben riecht es ganz wunderbar herzhaft – ein schönes Abendessen wird gekocht. Bratkartoffeln und irgendetwas Gemüsiges… Mhmmm.Oft fühle ich mich bei solchen Spaziergängen nicht nur zu Einrichtung und Farbgebung der Wohnung inspiriert, sondern auch zu Gerichten, die ich meine erschnuppert zu haben und die ich lange nicht mehr gemacht habe.
So ging es mir mit diesen Bratkartoffeln. Eine einfache und geniale Resteverwertung, wenn mal etwas übrig bleibt. Und sie passen toll zu ebenso einfachen Gemüsegerichten oder auch nur einem würzigen Kräuterquark.
Ich verwende ja selten Speck oder überhaupt Fleisch in meiner Küche. Aber für dieses Gericht hatte ich mal wieder Lust auf mageren Speck, denn er gibt ja eine tolle Würze.
Nun ist ja auch wieder Birnenzeit und somit passt dieses unkomplizierte Gericht wunderbar zu schon etwas kühleren Abenden, an denen man den Herbst nahen fühlt.

2 Portionen:

1 Stange Lauch
1 kleines Päckchen mageren Speck, fein gewürfelt
1-2 Birnen
50 ml Gemüsebrühe
Pfeffer, (Salz)
Etwas geriebenen Parmesan
Kalte Pellkartoffeln
Butterschmalz oder neutrales Bratöl, zum Beispiel Raps
Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.
Eine Pfanne heiß werden lassen. Die Speckwürfel darin knusprig braten lassen, dann aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
Dann das Fett hinein geben, schmelzen lassen und die Kartoffelscheiben gleichmäßig verteilen, so dass sie sich möglichst wenig überschneiden. Langsam bei mittlerer Hitze braten lassen, bis sie goldbraun und knusprig sind, einmal wenden.
In dieser Zeit den Lauch waschen, in grobe Stücke schneiden und in einem flachen Topf mit etwas Gemüsebrühe dünsten. Die Birne waschen, vierteln und das Gehäuse entfernen. Die Viertel noch einmal dritteln, so dass Spalten entstehen. Dann gleich zum Lauch geben und mitdünsten. Ist das Gemüse weich, aber noch leicht knackig, den Speck dazu geben und den Herd abdrehen. Wer mag, gibt noch einen Schuss Sahne oder Sojasahne dazu. Ansonsten mit Pfeffer und (vorsichtig!) mit Salz abschmecken.
Die Bratkartoffeln auf einem Teller anrichten und in die Mitte das Gemüse geben.
Mit etwas Parmesan bestreuen und schmecken lassen. =)[nurkochen]




Genieß t die Sommertage, die lauen Abende und die saisonalen Zutaten für herzhafte Seelenschmeichler!
Ich wünsche euch eine genussvolle Zeit,
eure Judith

Share on Facebook
0
Share on Pinterest
0
Send email