

«Chrigihärdöpfel»

(Lieblingsrezept von SRF 1-Hörerin Therese Schenk aus Meisterschwanden, AG)

Zutaten: (für 4 – 6 Personen)

- 1 kg kleine bis mittelgrosse festkochende Kartoffeln (am besten Schweizer Frühkartoffeln)
- 2 ½ EL Senf
- 2 ½ TL getrocknete Kräuter, italienische Mischung
- ¾ TL Salz oder Streuwürze
- viel Butter

Zubereitung:

Die Kartoffeln wie «Gschwellti» in heissem Wasser kochen und **ganz** auskühlen lassen. Senf, Salz/Streuwürze und Kräuter zu einer Paste vermischen und die ausgekühlten Kartoffeln damit einreiben. Am besten geht dies von Hand.

Die Kartoffeln in einer Bratpfanne mit viel Butter und bei **kleiner Hitze** langsam goldgelb anbraten. Die Kartoffel sollen knusprig werden und rundum schön Farbe annehmen.

Tipps:

Vorsichtig salzen, und beim Salzen daran denken, dass der Senf schon salzig ist.

Die Kartoffeln ganz langsam anbraten, weil sonst der Senf anbrennt.

Die «Chrigihärdöpfel» passen gut zu grilliertem Fleisch oder Gemüse.