

BRAT- KARTOFFELN

Rezeptanweisung in Bildern

→ Tiptopf S. 220



Impressum

Inhalt, Konzeption, Gestaltung
Nicole Möschler, Bildweiser, Ersigen

Fotografie
Andrea Wullimann, Lichtartfotografie, Selzach

Beratung Ernährungspraxis
Kathrine Balsiger, Belpberg

Herausgeber
swisspatat, Bern

1. Auflage 2018

swisspatat | Postfach | 3001 Bern
info@swisspatat.ch
www.kartoffel.ch

Dank
Dank gebührt der Schulverlag plus AG Bern
für die Abbildungsrechte der neun Rezepte
aus dem Lehrmittel Tiptopf.

Bildweiser ▶

KARTOFFEL.CH

Schweiz. Natürlich.



220

Kartoffeln

Bratkartoffeln

Zubereitungsart Dämpfen
und Braten

1 EL	2–3 EL Öl oder Bratbutter	① Starte mit dem MEP ④ erhitzen
200 g	800 g festkochende Kartoffeln im grünen Beutel oder «Hochtemperaturlinie» im roten Beutel verwenden	② waschen, schälen, abspülen, in gleichmässige Würfel schneiden, ③ MEP: Jetzt hast du alles parat ⑤ zugeben, zudecken Sofort auf kleine Stufe zurückschalten Auf kleiner Stufe 10–15 Min. dämpfen ⑥ Pfanne abdecken, Kartoffeln unter mehrmaligem Wenden auf mittlerer Stufe 15–20 Min. goldbraun braten
wenig	wenig Salz	⑦ darüberstreuen ⑧ ...und servieren

Tipp

- Kleine Frühkartoffeln ganz und ungeschält braten
- Frischen Rosmarin, Salbei oder feine Zwiebelringe mitbraten
- Schalenkartoffeln (S. 214) evtl. schälen, in gleichmässige Würfel schneiden,
- Schon gewusst? Für Kartoffelgerichte die sehr heiss zubereitet werden, gibt's eine Hochtemperaturlinie. Grosse Hitze kann den Kartoffeln nämlich schaden. Dank der Hochtemperaturlinie bleiben die tollen Knollen lecker und gesund!

Bilder • Für die Arbeitsschritte ①–⑧ findest du Bilder als Hilfestellungen.

Rezept Bratkartoffeln. In: Affolter, U., & Felder, R., & Jaun Urech, M., Keller, M., Schmid, U. (2008). Tiptopf. Interkantonales Lehrmittel für den Hauswirtschaftsunterricht (S. 220). Bern: Schulverlag.



01 | 08 Bratkartoffeln Tiptopf S. 220

MEP Bratkartoffeln – alles, was du brauchst

[< zurück zur Startseite](#)

Kochtyp: Festkochend 
Kochtyp: Hochtemperaturlinie 

KARTOFFEL.CH



02|08 Bratkartoffeln Tiptopf S. 220

Waschen, schälen, abspülen, in gleichmässige Würfel schneiden

[< zurück zur Startseite](#)

KARTOFFEL.CH



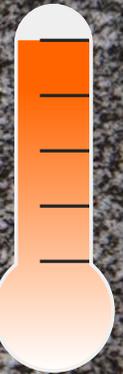
03 | 08 Bratkartoffeln Tiptopf S. 220

MEP Bratkartoffeln – jetzt geht es los

[< zurück zur Startseite](#)

Kochtyp: Festkochend
Kochtyp: Hochtemperaturlinie

KARTOFFEL.CH



04 | 08 Bratkartoffeln Tiptopf S. 220

Öl oder Bratbutter erhitzen

[< zurück zur Startseite](#)

Vorsicht,
kann spritzen!



1



2

10-15
Min.

05 | 08 Bratkartoffeln Tiptopf S. 220

Kartoffeln zugeben, zudecken, dämpfen

[< zurück zur Startseite](#)

KARTOFFEL.CH



15-20
Min.

06 | 08 Bratkartoffeln Tiptopf S. 220

Karoffeln unter mehrmaligem Wenden goldbraun braten

[< zurück zur Startseite](#)

KARTOFFEL.CH



07 | 08 Bratkartoffeln Tiptopf S. 220

Salz darüberstreuen

[< zurück zur Startseite](#)



08 | 08 Bratkartoffeln Tiptopf S. 220

Jetzt kannst du servieren

[< zurück zur Startseite](#)

KARTOFFEL.CH