

Tortilla de patatas

Spanische Tortilla



Die Zutaten:
 1 kg Kartoffeln
 300g Zwiebeln
 6 Eier (Gr. L)
 Salz
 (Pfeffer)
 Schnittlauch (geschnitten)
 1 Fl. Olivenöl

Die Zubereitung:

- Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Dann die Scheiben halbieren und Stückeln.
- Zwiebeln in Würfel schneiden.
- Frischen Schnittlauch grob schneiden, wenn man getrockneten Schnittlauch nimmt braucht man ein Glas voll.
- Das Olivenöl auf ca. 170°C erhitzen.
- Kartoffelstückchen in das heiße Öl geben und die Temperatur auf mittlere Stärke reduzieren (Induktion 120°).
- Häufig rühren und rühren. Die Kartoffeln sollen in dem Öl nur sieden und nicht braun werden. - Dauer ca. 15 Minuten.
- In einem Haarsieb die Kartoffeln abtropfen lassen.
- Die Zwiebeln in dem Öl dünsten.
- Kartoffeln, Schnittlauch, Salz, nach Geschmack etwas Pfeffer in eine Schüssel geben. Nach und nach die Eier unterheben, es kommt immer auf die Kartoffelsorte an ob man alle braucht oder auch mal eines weniger. Die Masse sollte schlotzig sein.
- Zwiebeln hinzu geben.
- Eine beschichtete Pfanne auf den Herd stellen und erwärmen.
- Die Masse einfüllen und den Rand schräg nach innen drücken (wie bei einem Rösti).
- Abgedeckt bei mittlerer Hitze (Induktion 140°C) ca. 15 Minuten stocken lassen.
- Wenn der Rand fest ist und die mittlere, obere Masse beginnt fest zu werden die Tortilla mit einem Deckel oder Teller wenden.
 Vorsicht: schwer und heiß!
- Die Tortilla für ca. 5 Minuten fertig braten lassen.
- Servieren.



Wenn etwas übrig bleibt:

- Die Tortilla lässt sich im Kühlschrank gut zwei bis drei Tage lagern.
- Man kann sie prima kalt essen (bei Zimmertemperatur) oder auch in der Mikrowelle heiß machen.
- Wenn man schon mal dabei ist die Tortilla de patatas zu machen lohnt es sich auch gleich zwei oder drei zu machen, da man sie (portioniert) prima einfrieren kann.

Varianten:

Das Rezept hier ist, wenn man es so möchte, ein Grundrezept. Es lässt sich mit Schinken, Gemüse, Meeresfrüchten variieren. Somit ist die Tortilla ein sehr wandlungsfähiges Gericht.

QR-Code scannen und Video schauen!

