

Im Würzfond geschmort: Fondkartoffeln mit Zitrone & Minze



Kartoffeln in Vollendung

Es gibt unzählige Arten Kartoffeln zuzubereiten: Gekocht, gedünstet, frittiert oder gebacken. Als Beilage sowie mit Füllung als Hauptgang. Sogar als süßes Kartoffelmarzipan finden sich zahlreiche Rezepturen. Ein momentaner Trend sind die sogenannten Fondkartoffeln, wobei die geschälten Knollen im aromatischen Fond "braunschmoren". Tatsächlich ist dies keine Neuheit, denn diese Zubereitungsart ist schon lange unter verschiedenen Namen bekannt, z.B. als confierte Kartoffeln. Auf alle Fälle ist es eine schmackhaft und sinnvolle Zubereitungsart.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für unsere „**Fondkartoffeln mit Zitrone & Minze**“:

Zutaten

- 500 g Kartoffeln
- 50 g Butter
- 1 EL Öl
- 1 Zwiebeln, grob gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Minzen
- 200 ml Geflügel- oder Gemüsefond

- Salz & Pfeffer
- 1/2 Zitrone, in Scheiben geschnitten
- Zum Servieren: Petersilie & frische Minze
- Wer möchte: 1 EL Senfkörner

Zubereitung

1. Kartoffel schälen und quer halbieren.
2. Die Butter und das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffeln nebeneinander in die Pfanne setzen. Ganze Knoblauchzehe mit Schale, Zwiebelwürfel, eventuell Senfkörner, Zitronenscheiben und Rosmarin hinzugeben.
3. Mit Fond angießen und Deckel aufsetzen. Bei mittlerer Hitze ca. 10-12 Minuten schmoren, bis die Kartoffeln weich sind.
4. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit geschnittenen Kräutern bestreuen.

Tipp: die Kartoffeln schmecken zu Gegrilltem, mit Kräuterquark oder pur und frisch aus der Pfanne.