

24-Stunden-Kartoffeln

Für 4 Portionen:

600-700 g mehlig. Kartoffeln	250 g Butter	1 Prise Gewürzsalz
1 Prise Pfeffermix	1 Prise Würzkraft	1 Prise Kartoffelgewürz

Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Kartoffeln schälen. Rohe Kartoffeln mit einem Gemüsehobel in feine Scheiben schneiden.

In der Zwischenzeit Butter langsam in einem Topf zerlassen.

Geschmolzene Butter von der Hitze nehmen und kräftig mit Gewürzsalz, Pfeffermix, Kartoffelgewürz und Würzkraft würzen.

Kartoffelscheiben zur Butter in den Topf geben und gut vermengen. Eine Auflaufform mit Backpapier auslegen, so dass es über den Rand geht.

Kartoffeln gleichmäßig in die mit Backpapier ausgelegte Auflaufform schichten. Das überstehende Backpapier über den Kartoffeln zusammenfallen (siehe Video) und die Auflaufform ca. 1 ½ Stunden in den heißen Ofen geben.

Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen. Dann die Kartoffeln 12 bis 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 200 °C vorheizen.

Die in Backpapier gewickelten Kartoffeln aus dem Kühlschrank nehmen und ca. 1 Minute in der Auflaufform in den heißen Ofen geben.

Kartoffeln aus dem Ofen nehmen. Das Backpapier vollständig abwickeln.

Die Ränder des Kartoffelblocks mit einem Messer dünn und sauber abschneiden. Dann den Block in 9 gleichgroße Stücke schneiden. Die Kartoffel-Stücke mit der langen Schnittkante nach unten und mit Abstand zueinander auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech aufstellen. Kartoffeln 20 Minuten im heißen Ofen goldbraun backen.

Steffen Henssler am 11. Oktober 2024