

Schweden-Kartoffeln

Zutaten

(Für 3 bis 4 Personen)

1 kg festkochende, eher kleine Kartoffeln (z.B. Nicola oder Charlotte)

2-3 EL Olivenöl

30 g Bratbutter

Salz

optional: ein paar Zweige frischen Rosmarin

Zubereitung

Den Ofen auf ca. 200 Grad vorheizen. Butter und Olivenöl in eine feuerfeste Form geben und in den Ofen stellen, bis die Butter geschmolzen ist.

Die Kartoffeln waschen und mit Haushaltspapier trocknen. Dann die Kartoffeln im Abstand von ca. 2 bis 3 Millimetern quer einschneiden. Achtung: Die Kartoffeln dabei nicht ganz durchschneiden! (Tipp: Die Kartoffeln zum Einschneiden in einen Holzlöffel legen. Der Rand des Löffels bremst die Klinge beim Schneiden automatisch ab.)

Die eingeschnittenen Kartoffeln in die Form geben und in der Öl-Butter-Mischung wenden, bis sie rundum schön glänzen. Anschliessend die Kartoffeln mit der eingeschnittenen Seite gegen unten in der Form platzieren. Allenfalls ein paar Zweige Rosmarin dazugeben und die Kartoffeln kräftig salzen. Dann die Form in den Ofen schieben.

Nach ca. einer halben Stunde die Kartoffeln zuerst mit der Öl-Butter-Mischung übergiessen, dann wenden und nochmals – jetzt mit der eingeschnittenen Seite gegen oben – übergiessen. Die Kartoffeln erneut salzen und wieder in den Ofen schieben. Die Schweden-Kartoffeln sind dann perfekt, wenn sie ganz weich und auf beiden Seiten schön goldbraun sind. Das dauert je nach Grösse der Kartoffeln ca. eine Stunde.
