



Tortilla española

In Spanien wird dieses Gericht wohl eher als Tortilla de patatas bezeichnet. Ein einfaches Gericht, das in der ursprünglichen Version nur aus Kartoffeln, Zwiebeln und Ei besteht und mit Salz und Pfeffer gewürzt wird. Natürlich gibt es viele Varianten davon, oft kommt Knoblauch dazu, aber auch Gemüse oder Wurst. Ich habe etwas Mehl in Milch eingerührt und dem Ei zugegeben, damit die Tortilla etwas fester wird.

Etwas Gespür braucht es beim Ausbacken der Tortilla: Die Eimasse des dicken Pfannkuchens soll durchgängig stocken, ohne dass der Boden zu dunkel gebraten wird. Darum darf die Tortilla nur bei niedriger Hitze etwa 5 Minuten, zugedeckt gebraten werden. Nach dem Wenden, am besten mit Hilfe eines Tellers, soll sie offen fertig gebraten werden.

Die Tortilla española schmeckt lauwarm vorzüglich, ist aber auch kalt ein Genuss und sie ist eine gute Ergänzung zu verschiedensten Tapas.

Zutaten

400g festkochende Kartoffeln (Annabelle)
3 Eier
1 grössere Zwiebel
1dl Milch
1El Mehl (20g)
Salz, Pfeffer und Muskatnuss
Olivenöl

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben und die Milch langsam unter kräftigem Rühren mit dem Schwingbesen dazugiessen. Eier aufschlagen und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Masse mit dem Schwingbesen gut verquirlen. Etwa eine halbe

Stunde ruhen lassen.

Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden. Kartoffeln schälen und in ca. 1-2mm dünne Scheiben schneiden. Beides zusammen in Olivenöl bei kleiner Hitze ca. 25 Minuten rösten. Zwiebel und Kartoffeln sollen nur leicht Farbe annehmen. Sobald die Kartoffeln gar sind, aber noch etwas Biss haben, von der Kochplatte nehmen und auskühlen lassen. Zu der Eimasse geben und vermischen. Etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Reichlich Olivenöl bei mittlerer Hitze schmelzen. Die Ei-Kartoffelmasse zugeben, die Hitze reduzieren und zugedeckt ca. 5-6 Minuten stocken lassen. Die Tortilla mit Hilfe eines Tellers wenden und auf der zweiten Seite hellbraun braten.





