

Tortilla española Rodolfo

Spanien (für 4 Personen)

Zutaten:

- 800...1000g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- optional: ca. 3 geröstete Peperoni aus dem Glas (ich mag die)
- 5...6 Eier
- Olivenöl
- Pfeffer
- Salz

Vorbereitung:

- Kartoffeln schälen und mit einer Gemüsehobelmaschine in ca. 2mm dünne Scheiben raffeln.
- Zwiebel klein schneiden.
- Knoblauch fein hacken.
- Ggf. gegrillte Peperoni in kleine Stücke schneiden.
- Die Eier mit einer Gabel in einer grossen Schale gut verrühren.

Zubereitung:

- Eine Bratpfanne von der Grösse nehmen, dass man die Tortilla später mit einem passenden grossen Teller wenden kann.
- In reichlich (!) Olivenöl zuerst Zwiebel und Knoblauch sanft andünsten. Nicht anbrennen.
- Die Kartoffelscheiben zugeben und bei häufigem Umrühren und nicht zu grosser Hitze ca. 15 Minuten braten. Die Kartoffeln sollen richtig weich werden. Das Ganze soll aber keine braunen Stellen bekommen! Gegen Ende ggf. die Peperonis unterrühren.
- Dann alles in die Eimasse in der Schale leeren und sehr gut vermischen. Dabei mit Salz und Pfeffer reichlich würzen.
- Nochmals wenig Öl in die Bratpfanne geben, damit das Ei nicht anklebt. Die Masse in die Bratpfanne leeren und schön flach verteilen.
- Jetzt den Deckel drauf und bei mittlerer Hitze das Ei eindicken lassen, bis es auf der Oberfläche eingermassen geronnen ist. Dazwischen rütteln, damit nichts am Pfannenboden anklebt.
- Den Teller umgekehrt auf die Tortilla legen und das Ganze kehren. Danach die Tortilla wieder umgekehrt sorgfältig in die Pfanne zurückschieben. Darauf achten, dass sie nicht auseinanderbricht. Die Tortilla mit Küchenpapier in der Pfanne flach und kompakt drücken, damit sie gut zusammenklebt.
- Nach ca. 5 Min. mit dem grossen Teller wieder herausnehmen und auf eine flache Platte (z.B. Kuchenplatte) kehren.

Tipp:

- Die Tortilla soll nur ganz leicht bräunlich werden. Deshalb nicht zu heiss. Zum Servieren kann man die am Ende „schönere“ Seite nach oben präsentieren.
- In Stücke schneiden und mit einer Kuchenschaufel servieren.
- Passt fast zu allem als Beilage.

- Tortilla schmeckt auch sehr gut kalt. Manche mögen sie sogar lieber kalt als warm.
- Und vor allem schmeckt sie am zweiten oder dritten Tag noch aromatischer!
- Manche Spanier tranken die Kartoffelscheiben in extrem viel Öl zum braten und schütten dieses dann nachher wieder ab. Na ja...

