

Tortilla española



Isst man typischerweise ...
immer! Auf Partys, zum Frühstück, zum Mittagessen, zum Abendessen – das ganze Jahr.

Zubereitung

- 1** Die Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben sollten nicht mehr als 1 cm dick und 5 cm lang sein. Wichtig ist es, dass sie gleich dick geschnitten werden. Die Zwiebel schälen und in kleine Stücke oder Streifen schneiden.
- 2** In einer Pfanne ausreichend Olivenöl heiß werden lassen, sodass später alle Kartoffeln bedeckt sind. Die Kartoffeln salzen und mit den Zwiebeln in das heiße Öl legen. Die Kartoffeln sollen im Olivenöl nicht anbraten, sondern langsam garen und weich werden. Daher die Temperatur in der Pfanne nicht zu hoch einstellen.
- 3** Währenddessen die Eier aufschlagen. Eine Prise Salz hinzufügen. Die Tortilla wird besonders locker, wenn die Eier gut aufgeschlagen werden (mit einem Schneebesen oder Handmixer).
- 4** Die Kartoffeln nicht braun werden lassen und stetig umrühren. Wenn sie gegart sind alles aus dem Öl nehmen und in einem Sieb abtropfen und abkühlen lassen. Das Öl kann aufbewahrt und für 2-3 weitere Tortillas verwendet werden. →

Zutaten

5 Personen

700 g Kartoffeln
(4 große oder 5 mittlere)
5 Eier (Bio-Qualität)
500-700 ml Olivenöl (Virgen Extra)
1 Zwiebel (nach Geschmack)
1 Prise Salz



Zubereitungszeit
45 Minuten



Spanien: Tortilla española

5 Eiermasse den Kartoffeln hinzufügen, umrühren und etwas ziehen lassen.

6 Pfanne mit wenig Olivenöl bestreichen und erhitzen. Ideal ist eine beschichtete Pfanne mit 20-24 cm Durchmesser. Die Mischung aus Kartoffeln und Eiern in die heiße Pfanne geben. Dann die Temperatur auf mittlere Stufe reduzieren.

Wichtig: Die Pfanne leicht hin und her schieben und die Ränder der Tortilla vorsichtig vom Pfannenrand mit einem Holzlöffel lösen.

7 Die erste Hälfte des Bratvorgangs ist fertig, wenn sich die äußere Schicht festigt und etwas goldig wird (so etwa nach 4-5 Minuten).

8 Jetzt muss die Tortilla ge-

wendet werden. Ideal dafür ist eine zweite gleich große und bereits erhitze Pfanne. Die zweite Pfanne kopfüber auf die erste legen und die Tortilla in die Pfanne stürzen, sodass die bisher noch nicht angebratene Seite in der Pfanne liegt und braten kann. Alternativ kann dies auch mit einem eingeölten Teller durchgeführt werden.

9 Die andere Seite der Tortilla bei mittlerer Hitze anbraten bis sie goldig ist (ca. 5-6 Minuten). Mit einem Zahnstocher in die Tortilla stechen, um festzustellen, ob sie gar ist.

10 Tortilla bei Zimmertemperatur servieren. Vorher diese in „Kuchenstücke“ oder in kleine quadratische Stücke schneiden und diese als Tapas auf einem kleinen Tellerchen reichen.

Spanien

...trat im Jahr 1986 zusammen mit Portugal der Europäischen Union bei. Das Land vereint auf einer Fläche von knapp 500.000 km² eine große Vielfalt an unterschiedlichen Vegetationen von Inseln, Bergen, Tälern bis hin zu Wüsten, Vulkanen und Flüssen. Eine dementsprechend große Auswahl gibt es auch an kulinarischen Spezialitäten mit regionalen Besonderheiten und Traditionen. Zu den bekanntesten Gerichten gehören zweifelsohne das traditionelle Reisgericht *Paella* sowie das spanische Nationalgericht *Tortilla*. Bekannt ist das Land zudem für seine große Auswahl an unterschiedlichen *Tapas* sowie den berühmten *Serrano-Schinken*.

Dazu passt gut

... als **Beilage**: Brot (*Ciabatta*).

... als **Getränk**: Spanischer Rotwein.



Das Kochteam

Inmaculada („Inma“) Anero mit Tochter Theresa

Unsere Geheimtipps, damit's gelingt: Immer wieder umrühren, damit die Kartoffeln nicht braun werden. Olivenöl sehr gut abtropfen lassen. Genug Eier addieren (immer ein Ei mehr als Kartoffeln). Und damit die Tortilla an den Seiten nicht anbrennt, das Öl stark erhitzen und es in der Pfanne schwenken, damit es sich an den Rändern verteilt.



¡Que aproveche!

Guten Appetit!