Ein Bild, das Essen, drinnen, Tisch, sitzend enthält.

Automatisch generierte Beschreibung**Schritt für Schritt Anleitung für Bäckerinnenkartoffeln:**

Für das mis en place brauchen sie:

Kartoffeln A/B 480g

Bratbutter 30g

Salz 4g

Pfeffer Nach bedarf

Zwiebeln, geschält 120g

Butter (2 ) 15g

Petersilie 2g

Für die Vorbereitung:

Ein Bild, das drinnen, Essen, Container, gefüllt enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

Die Kartoffeln schälen.

Ein Bild, das sitzend, Essen, Obst enthält.

Automatisch generierte Beschreibung( Wenn möglich in wasser einlegen damit die Kartoffeln nicht oxidieren. )

Kartoffeln in 3-4 mm scheiben schneiden.

Ein Bild, das Wasser, Metall, Anzeige, Pfanne enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

Ein Bild, das Suppe, Essen, Schüssel, Tasse enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

Wasser mit dem Salz erhitzen.

Die Kartoffeln im Salzwasser kurz Blanchieren.

Ein Bild, das drinnen, Tisch, Essen, sitzend enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

Ein Bild, das grün, Essen, Broccoli, weiß enthält.

Automatisch generierte BeschreibungDie Blanchierten Kartoffeln auf ein Gastronorm auslegen um so den Gaarprotzess zu unterbrechen.

Inzwischen die Petersilie Hacken.

Ein Bild, das grün, drinnen, sitzend, legend enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

Ein Bild, das sitzend, Tisch, Kuchen, braun enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

Sowie die Zwiebeln in emicieren schneiden.

Die Butter in einer Lyonerpfanne erhitzen.

Ein Bild, das Essen, Banane, drinnen, Teller enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

Ein Bild, das drinnen, Backofen, Schrank, Pfanne enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

Die Abgekühlten Kartoffelscheiben in der Butter Gold gelb ansautieren.

Die Kartoffeln mit der Pfanne in den Kombiesteamer geben ( Ich habe ein Gastronorm genommen da die Pfanne nicht in den Steamer gepasst hat ) und bei 180 ° weich backen.

Ein Bild, das Essen, Schokolade, drinnen, Sauce enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

Ein Bild, das Essen, sitzend, Teller, Sauce enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

Mit der übrigen Butter die Zwiebeln gold gelb Sautieren.

Ein Bild, das Essen, Pommes frites, Gericht, Teller enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

Die Kartoffeln mit den Zwiebeln mischen.

Ein Bild, das Teller, Essen, Tisch, weiß enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

Auf einen Teller anrichten und mit der gehackten Petersilie Hacken.