



Sarladaise - 'light'

In Entenschmalz oder Gänseschmalz gebratene Kartoffeln

Die ideale Beilage zu Enten- oder Gänseconfit

Im Original (aus Sarlat) werden die rohen Kartoffel geschält und in Scheiben geschnitten, dann langsam im Schmalz goldbraun gebraten und nach dem Würzen ca. 20 Minuten "ausgedämpft". Sie werden dadurch aber etwas letschert (hochdeutsch: schlapp) und extrem fettig.

Meine Variante: Pellkartoffeln in Scheiben schneiden und dann nur kurz im Entenschmalz knusprig rösten, 1 Minute vor dem Servieren Knoblauch und/oder Lauch mitrösten, mit Petersilie, Salz und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer würzen, nochmals kurz durchschwenken und servieren.

Arbeitszeit	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit	ca. 10 Minuten
Schwierigkeitsgrad	einfach



Zutaten für 1 Portionen:

2 m.-große	Kartoffel(n), vorgekocht und gepellt
1 EL	Schmalz, (Enten- od. Gänseschmalz)
1	Knoblauchzehe(n), fein gewürfelt
1 TL, gehäuft	Petersilie, gehackte glattblättrige
	Salz und Pfeffer
	Lauch, in hauchdünne
50 g	Scheibchen geschnitten (fakultativ)

Rezept von: udebue