

Kochrezept für Bratkartoffeln

1. Nimm 600g festkochende Kartoffeln, Öl, 50 Salzkörner
2. Schäle die Kartoffeln
3. Wiederhole, bis alle Kartoffeln in Scheiben geschnitten wurden
 - 3.1 Wenn noch ein Stück Kartoffel da ist, das dicker als 3 mm ist:
Schneide eine 3mm dicke Scheibe von dem Stück ab
Merke dir, dass noch nicht alle Kartoffeln in Scheiben geschnitten wurden
- Sonst
Schneide nicht mehr
Merke dir, dass alle Kartoffeln in Scheiben geschnitten wurden
4. Lege die Kartoffeln in eine Schüssel mit 10° kaltem Wasser
5. Wenn die Kartoffeln nicht vollständig mit Wasser bedeckt sind:
 - 5.1 Fülle kaltes Wasser nach
6. Stelle eine Pfanne auf den Herd
7. Wiederhole 4-mal
 - 7.1 Fülle einen Esslöffel bis zum Rand mit Öl
 - 7.2 Gib das Öl des Löffels in die Pfanne
8. Wenn die Herdplatte, auf der die Pfanne steht, aus ist
 - 8.1 Schalte die Herdplatte ein
 - 8.2 Stelle die Herdplatte auf die höchste Stufe
9. Hole die Kartoffeln aus dem Wasser
10. Gib die Kartoffeln in die Pfanne
11. Gib 50 Salzkörner in die Pfanne
12. Wiederhole 30-mal
 - 12.1 Wenn alle Kartoffeln an mindestens einer Stelle einen Braunton besitzen
Stelle die Herdplatte aus
Merke dir, dass alle Kartoffeln goldbraun sind
- Sonst
Drehe jede Kartoffel einmal um
Warte 30 Sekunden
13. Gib die Kartoffeln mit einem Esslöffel auf einen Teller
14. Iss sie