

Tortilla Española - Mainzer Art

Orm Hager
orm@doc-tcpip.org

10. Februar 2009

Zusammenfassung

Die „Spanische Tortilla“, auch „Kartoffel Tortilla“ (*Tortilla de Patatas*) genannt, gibt es in Spanien eigentlich immer und überall.

1 Zutaten

Man braucht gutes Olivenöl (natürlich aus Spanien), etwa ein Kilo Kartoffeln und vier Eier. Hier muß man ein wenig experimentieren, je nach eigenem Geschmack kann man ein Ei mehr oder weniger nehmen. In einer klassischen Tortilla würde man noch Zwiebeln erwarten, aber das lassen mich meine Kinder nicht. Man kann auch experimentieren, leckere Tortillas lassen sich zum Beispiel mit Karotten und Erbsen machen.



Abbildung 1: Olivenöl, Kartoffeln und Eier. Zwiebeln nach Belieben.

2 Zubereitung

Die Kartoffeln werden geschält und gewaschen. In einer größeren Pfanne wird reichlich Olivenöl (etwa 1.5 - 2.0 cm) erhitzt. Man fügt einen Kartoffelschnipsel zu, um die Temperatur zu beobachten.



Abbildung 2: Die Kartoffeln werden nun in feine Scheiben geschnitten und in eine Schüssel gegeben.



Abbildung 3: Wenn das Olivenöl heiss genug ist (um den Schnipsel sprudelt es kräftig), so werden die Kartoffelscheiben zugesetzt, gesalzen und frittiert.



Abbildung 4: Wenn die Kartoffelscheiben die gewünschte Bräune erreicht haben, so entnimmt man sie mit einem Schaumlöffel. Die frittierten Scheiben kommen in eine weitere Schüssel.



Abbildung 5: Die Eier werden in eine Schale geschlagen und dann kräftig verrührt.



Abbildung 6: Die noch warmen Kartoffelscheiben werden mit dem geschlagenen Ei versetzt. Dabei werden die Kartoffelscheiben innig mit dem Ei verrührt, sodaß das Ei gut verteilt ist.



Abbildung 7: Aus der Pfanne wird das meiste Öl abgenommen und für spätere Tortillas aufbewahrt. Die Temperatur der Herdplatte wird halbiert. Die Kartoffelscheiben-Ei Masse wird in die Pfanne gegeben, verteilt und ein wenig zusammengedrückt.



Abbildung 8: Die Tortilla wird auf einer Seite goldbraun angebraten - da muß man aufpassen, das geht sehr schnell.



Abbildung 9: Mit Hilfe eines großen Tellers und eines Küchentuches kann man die Tortilla leicht wenden, wobei man allerdings vorsichtig sein muß; an der heißen Pfanne kann man sich gut verbrennen.



Abbildung 10: Es hat offensichtlich geklappt....



Abbildung 11: Man gibt ein wenig Olivenöl in die Pfanne und läßt dann die halbfertige Tortilla in die Pfanne rutschen.



Abbildung 12: Nach kurzer Zeit ist die Tortilla fertig. Der Tag ist gerettet.