

Kartoffeln mit Koriander

Zutaten für 4 Personen:

1 kg kleine neue Kartoffeln, möglichst der gleichen Größe

4 EL Sonnenblumenöl

1 Tasse trockener Rotwein

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

3 TL zerstoßene Korianderkörner

Evtl. etwas frisches Koriandergrün

Zubereitung:

Die Kartoffeln mit der Schale gründlich waschen und trocken reiben. Mit einem Holzhammer oder Nudelholz durch einen Schlag die Kartoffeln aufbrechen.

Öl in einer großen Bratpfanne mit passendem Deckel erhitzen. Darin die Kartoffeln bei starker Hitze goldbraun braten, dabei häufig wenden. Hitze herunterschalten, dann mit Rotwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pfanne zudecken und bei schwacher Hitze 20 bis 25 Minuten dünsten, bis die Kartoffeln gar sind. Ab und zu die Pfanne schütteln.

Dann die Kartoffeln mit den zerstoßenen Korianderkörnern bestreuen und alles noch zwei bis drei Minuten dünsten. Vor dem Servieren können die Kartoffeln noch mit gezupften Korianderblättern bestreut werden.

Das Rezept eignet sich auch gut als Beilage zu einem Grillabend.