

Rezept

Safrankartoffeln

Ein Rezept von Safrankartoffeln, am 19.04.2024

Zutaten

1/2 Bio-Orange	500 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
4 Kapseln Kardamom	1 Blatt Lorbeer
2 Tütchen Safran	Slz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Die Orange heiß abwaschen und die Schale in fingerbreiten Streifen hauchdünn abschälen. Die Kartoffeln schälen und der Länge nach halbieren, größere Kartoffeln vierteln.

2. Kartoffeln mit Kardamom, Orangenschale und Lorbeer in einen Topf geben, Safran und ½ TL Salz darüberstreuen und alles knapp mit Wasser bedecken. Bei starker Hitze aufkochen und die Kartoffeln zugedeckt bei mittlerer Hitze in 10-15 Min. garen.

3. Das Kartoffelwasser aus dem Topf abgießen und die Kartoffeln im Topf auf der ausgeschalteten Herdplatte offen 1 Min. ausdämpfen lassen. Lorbeer, Orangenschale und Kardamom entfernen und die Kartoffeln sofort servieren.