

Pommes Anna

Pommes Anna

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Menu: [11.03.2026](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

(Rezept Meta Hildebrand)

Zutaten:

600 g Kartoffeln mehligkochend

40 g Butter

Salz, Pfeffer

1 ½ EL Bratbutter

Zubereitung

1 Die Kartoffeln schälen und fein in möglichst gleichmässig dicke Scheiben hobeln.

2 Die Kartoffelscheiben in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben und gründlich durchspülen, damit die Stärke entfernt wird. Die Kartoffelscheiben auf einem Küchentuch gut trockentupfen.

3 Die Butter schmelzen und mit den Kartoffelscheiben in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut mischen.

4 Eine beschichtete Pfanne erhitzen und darin die Bratbutter schmelzen. Nun die erste Schicht Kartoffeln im Kreis leicht überlappend einschichten.

Für diese erste Schicht sorgfältig und genau arbeiten, denn sie wird später die knusprige Oberseite der Pommes Anna bilden.

Dann die restlichen Kartoffeln darüber schichten.

5 Die Kartoffeln mit einem Deckel, der etwas kleiner als der Durchmesser der Kartoffel-«Torte» ist, beschweren. Die Pommes Anna bei knapp mittlerer Hitze etwa 10 Minuten braten.

Dann den Deckel entfernen und die Pommes Anna weitere 15 Minuten braten, bis die Unterseite knusprig braun ist.

6 Dann die Kartoffel-«Torte» mithilfe des Deckels wenden und auf der zweiten Seite weitere 10-15 Minuten braten lassen, diesmal jedoch ohne Deckel.

7 In Portionen schneiden und zusammen mit dem Fleisch und dem Gemüse anrichten.