

Spanisches Omelett – Tortilla Española

Beschreibung

Klassische spanische Tortilla aus langsam gegarten Kartoffelscheiben, Zwiebeln und verquirlten Eiern. Das dicke Kartoffelomelett wird auf beiden Seiten goldgelb gebraten und kann warm, lauwarm oder kalt serviert werden.

Zutaten

4 Stück mittelgroße Kartoffeln

4–5 Stück Eier

1 Stück mittelgroße Zwiebel

250 Milliliter Olivenöl

1 Prise Salz

Zubereitung

1. Alle Zutaten bereitstellen. Eine tiefe beschichtete Pfanne, eine große Schüssel, einen Schaumlöffel und einen flachen Teller oder Pfannendeckel zum Wenden vorbereiten.
2. Die Kartoffeln schälen und gründlich unter kaltem Wasser waschen.
3. Die gewaschenen Kartoffeln sorgfältig abtrocknen, damit später möglichst kein Wasser in das heiße Öl gelangt.
4. Die Kartoffeln in dünne, möglichst gleichmäßige Scheiben schneiden.
5. Die Zwiebel schälen, halbieren und fein schneiden.
6. Das Olivenöl in die tiefe Pfanne geben und bei mittlerer Hitze erwärmen.
7. Das Öl soll heiß sein, aber nicht rauchen, da die Kartoffeln langsam garen und nicht sofort knusprig werden sollen.
8. Die Kartoffelscheiben vorsichtig in das warme Öl geben.
9. Die fein geschnittene Zwiebel zu den Kartoffeln geben.
10. Kartoffeln und Zwiebeln vorsichtig miteinander vermengen, damit alles gleichmäßig vom Öl umgeben ist.
11. Die Mischung bei mittlerer bis niedriger Hitze langsam garen.
12. Kartoffeln und Zwiebeln regelmäßig mit einem Schaumlöffel wenden, damit sie gleichmäßig weich werden und nicht am Pfannenboden ansetzen.
13. Die Kartoffelscheiben während des Garens mit dem Schaumlöffel leicht zerteilen, falls einzelne Stücke zu groß sind.
14. Die Kartoffel-Zwiebel-Mischung so lange garen, bis die Kartoffeln weich sind und erste leicht goldgelbe Stellen zeigen.
15. Eine hitzebeständige Schüssel bereitstellen und die gegarten Kartoffeln und Zwiebeln mit dem Schaumlöffel aus dem Öl heben.
16. Die Kartoffel-Zwiebel-Mischung gründlich abtropfen lassen.
17. Das überschüssige Olivenöl aus der Pfanne vorsichtig in ein hitzebeständiges Gefäß gießen und für einen späteren Schritt aufbewahren.
18. Die Eier in eine große Schüssel aufschlagen.
19. Eine gute Prise Salz zu den Eiern geben.
20. Die Eier mit einer Gabel oder einem Schneebesen gründlich verquirlen.
21. Die abgetropften Kartoffeln und Zwiebeln zu den verquirlten Eiern geben.
22. Alles vorsichtig miteinander vermengen, ohne die Kartoffeln vollständig zu zerdrücken.
23. Die Mischung einige Minuten ruhen lassen, damit sich Eier, Kartoffeln und Zwiebeln

gut verbinden.

24. Die Pfanne erneut auf den Herd stellen und den Boden mit einer kleinen Menge des aufbewahrten Olivenöls bedecken.

25. Das Öl bei mittlerer Hitze erwärmen.

26. Die vollständige Eier-Kartoffel-Mischung in die Pfanne gießen.

27. Die Mischung mit einem Pfannenwender gleichmäßig verteilen und die Ränder leicht rund formen.

28. Die Hitze auf eine niedrige Stufe reduzieren und die Pfanne mit einem Deckel abdecken.

29. Die Tortilla etwa fünf bis zehn Minuten langsam stocken lassen, bis die Unterseite goldgelb und die Oberseite größtenteils gebunden ist.

30. Zwischendurch den Rand vorsichtig mit einem Pfannenwender lösen und prüfen, ob die Unterseite ausreichend gebräunt ist.

31. Einen großen flachen Teller oder passenden Deckel vollständig auf die Pfanne legen.

32. Teller und Pfanne festhalten und die Tortilla mit einer zügigen, vorsichtigen Bewegung wenden.

33. Bei Bedarf noch eine kleine Menge Olivenöl in die Pfanne geben.

34. Die gewendete Tortilla vorsichtig vom Teller zurück in die Pfanne gleiten lassen.

35. Die zweite Seite bei niedriger Hitze langsam stocken und goldgelb werden lassen.

36. Die Tortilla mit einem Pfannenwender am Rand leicht formen und prüfen, ob sie den gewünschten Gargrad erreicht hat.

37. Die fertige Tortilla auf einen runden Teller oder eine Servierplatte gleiten lassen.

38. Die Tortilla einige Minuten ruhen lassen, damit sie sich leichter schneiden lässt.

39. Das spanische Omelett warm, lauwarm oder kalt in Tortenstücke oder kleine Tapas-Würfel schneiden und servieren.