

Bubble & Squeak:

Das ist der englische Weg, übriggebliebene Kartoffeln und Gemüse zu verwerten. Doch das Gericht ist so lecker, dass es sich lohnt, es auch mit frischen Kartoffeln und frischem Gemüse zuzubereiten. Die irische Version heißt Colcannon und wird Schüsseln und mit je einem Stich Butter obenauf serviert.

Zutaten:

450 g Spitzkohl – Weißkohl oder Wirsing gehen auch, Möhren, Erbsen und andere Gemüse kann man hinzufügen.

1 Zwiebel, in dünnen Ringen

4 Esslöffel Olivenöl

450 g mehliges Kartoffeln, gewürfelt

55 g Butter

3 Esslöffel heiße Milch

Zubereitung:

1 Die Kartoffeln kochen, abgießen und stampfen, gut würzen mit Salz und Pfeffer, Butter und Milch hinzufügen und gründlich untereinander rühren.

2 Den Kohl vierteln, den Strunk herausschneiden, in feine Streifen schneiden.

3 In einem großen Kessel die Zwiebel mit der Hälfte des Öls anbraten, den Kohl zufügen und zwei bis drei Minuten umrühren, bis die Gemüsestreifen weich werden. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen; die gestampften Kartoffeln zugeben und alles gründlich vermischen.

4 Die Mischung fest in eine Pfanne drücken und bei starker Hitze 4 bis 5 Minuten braten, bis die Basis knusprig ist. Einen Teller oder Deckel auf die Pfanne legen und das Ganze wenden, so dass der Kartoffelkuchen auf die Platte rutscht.

5 Das restliche Öl in die Pfanne geben und den Kuchen mit der ungebratenen Seite nach unten wieder hineinrutschen lassen; weitere fünf Minuten braten, bis auch die zweite Seite knusprig ist. Auf einen heißen Teller kippen und zum Servieren in Tortenstücke schneiden.

Variationen: Dieses Gericht kann auch mit Rosenkohl gemacht werden. Die Kartoffelmasse kann auch in Portions-Kuchen aufgeteilt werden. Auch Schinken kann man gut zufügen.

Nach Marks & Spencer: „The British Cookbook“, Pamela Gwyther