

Rezept

Römertopf-Kartoffeln

Vorbereitung des Römertopfs

Den Römertopf mit Deckel 20 Minuten wässern (vgl. Foto unten „[Blick in die Küche](#)“). Am Besten das Unterteil in die Spüle stellen und mit Wasser füllen; das Oberteil dann verkehrt herum in das Unterteil legen und ebenfalls mit Wasser füllen.

Festkochende Kartoffeln

schälen und waschen. Besonders große Kartoffeln halbieren, damit alle etwa die gleiche Größe haben.

Salz, Pfeffer

Die noch nassen Kartoffeln in den Römertopf geben. Dabei die Kartoffeln lageweise salzen und pfeffern.

Butterflöckchen: für je 10 Kartoffelstücke je 1 ca. daumengroßes Butterstück (das dann noch zu ‘Flöckchen’ zerkleinert wird)

oben auf den Kartoffeln verteilen (vgl. Foto unten „[Blick in die Küche](#)“).

Kartoffeln garen

Römertopf mit Deckel in den kalten Backofen stellen (untere Schiene) und den Ofen auf 250° anstellen. Man rechnet ca. 15 Minuten Vorheizzeit und 1 Stunde Garzeit, also insgesamt 75 Minuten.

Beim Gasofen nimmt man als End-Stufe 6. Das Aufheizen muß hier wegen dem empfindlichen Tonmaterial des Topfes von Hand etwas gedimmt werden: also 5 Minuten Stufe 2, danach 5 Minuten Stufe 4 und dann erst Stufe 6 einstellen.