

Cook Larry's Potato-Cake

Larry war ebenso wie sein Vater vor ihm als Koch auf einer Ranch in der Nähe von Pecos/NM angestellt. Nach dem Verkauf der Ranch 1975 betrieb Larry bis zu seinem Tod 2005 ein kleines, im Westernstil eingerichtetes Restaurant in Gallup/NM an der alten Route 66, fast an der Grenze zu Arizona. Eigentlich ein Geheimtipp und doch war es manchmal schwierig, einen Platz zu ergattern, da seine authentischen, rustikalen Gerichte Menschen aus allen Bevölkerungsschichten anzogen. Unschwer zu erkennen an den doch sehr unterschiedlichen PKW-Klassen auf dem Parkplatz.

Gerne setzte Larry sich zu seinen Gästen, plauderte über alte Zeiten und verriet sogar einige seiner Rezepte.

- 6 Eier – verquirt**
- 4 mittelgroße Kartoffeln – gewürfelt**
- 2 große Tomaten – gewürfelt**
- 1 grüne Paprikaschote – gewürfelt**
- 3 milde rote Chills oder nach Geschmack schärfere – klein gehackt**
- 2 Zwiebeln – klein gehackt**
- 2 Knoblauchzehen – fein gehackt**
- Salz und Pfeffer**
- Chili-Sauce**

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln darin bei nicht zu starker Hitze in 5 bis 10 Minuten bräunen lassen. Gelegentlich umrühren. Zwiebeln, Knoblauch und Paprika hinzufügen. Salzen und pfeffern. 10 Minuten bei mittlerer Hitze weiterbraten. Dann die Tomaten hinzufügen und ca. 2 Minuten unter Rühren erhitzen. Die verquirlten Eier über die Gemüsemasse gießen und einmal gut umrühren. Einen Deckel auf die Pfanne legen und bei heruntergestellter Hitze backen lassen, bis die Eiermasse vollständig gestockt ist. Den Kartoffelkuchen auf einen großen Teller gleiten lassen und tortenartig schneiden. Dazu eine beliebige Chili-Sauce – scharf oder weniger scharf – servieren.

