

Rezept

Bratkartoffeln

Ein Rezept von Bratkartoffeln, am 19.04.2024

Zutaten

500 g festkochende Kartoffeln	1 Zwiebel
70 g Räucherspeck	2 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer
2 - 3 Stängel Petersilie	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag die Kartoffeln waschen und in kochendem Salzwasser in 25 - 30 Min. bissfest garen, ausdampfen lassen. Vorm Braten pellen und in Scheiben von ca. 5 mm Dicke schneiden

2. Zwiebel schälen und wie auch den Speck klein würfeln. In einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze den Speck auslassen. Zwiebel dazugeben und beides schön Farbe nehmen, aber nicht anbrennen lassen. In eine Schüssel geben. Die Pfanne mit Küchenpapier auswischen.

3. In der Pfanne das Butterschmalz stark erhitzen und die Kartoffelscheiben so einlegen, dass möglichst viele Scheiben Kontakt zum Pfannenboden haben. Nicht rütteln, nicht rühren, nichts bewegen! Nach 3 - 4 Min. sind die Kartoffeln von unten schon etwas gebacken - nun vorsichtig wenden, salzen, pfeffern und die andere Seite backen. Insgesamt brauchen die Kartoffeln nicht öfter als zweimal gewendet werden.

4. Sind die Bratkartoffeln farblich wie gewünscht (das wird für ein Goldbraun ca. 20 Min. dauern), Speck und Zwiebel zurück in die Pfanne geben und vorsichtig untermischen. Petersilie abrausen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen, hacken und kurz vorm Servieren ebenfalls unter die Kartoffeln mischen.