

Rezept

Brägele

Ein Rezept von Brägele, am 28.06.2026

Zutaten

1 kg festkochende Kartoffeln

Salz

40 g Butterschmalz zum Braten

5 Zweige Rosmarin

Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, schälen und dünn hobeln, dann auf einem Küchentuch trocken werden lassen. Rosmarin waschen, trocken schütteln und die Nadeln abzupfen. Kartoffeln mit Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen.

2. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, die Kartoffeln darin ca. 5 Min. braten, bis die untere Schicht gebräunt ist. Dann wenden und die Kartoffeln ca. 20 Min. weiterbraten.