

Rezept

# Brägele

Ein Rezept von Brägele, am 24.01.2025

## 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.