

Rezept

Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln

Ein Rezept von Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln, am 18.12.2025

Zutaten

4 größere Kartoffeln
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Salz

1-2 EL Öl (z. B. Erdnussöl) oder Butterschmalz
1/2 Bund glatte Petersilie
Cayennepfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, in 1 cm dicke Scheiben hobeln und trocken tupfen. Das Öl in einer Pfanne stark erhitzen. Die Kartoffelscheiben kurz darin wenden, sodass sie von allen Seiten mit Öl überzogen sind. Dann gleichmäßig auf dem Pfannenboden verteilen.
2. Die Hitze herunterschalten, sodass die Kartoffeln nur noch leise zischen. Nach etwa 5 Min., sobald sie auf einer Seite eine goldgelbe Kruste haben, die Pfanne rütteln. Kartoffeln vorsichtig umdrehen und etwa 20 Min. weiterbraten, bis sie gleichmäßig goldbraun sind. Dabei mehrmals wenden. Nach etwa 15 Min. die Kartoffeln pfeffern. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Die gebratenen Kartoffeln salzen, mit Cayennepfeffer bestäuben und mit Petersilie bestreuen.