Rezept

Bratkartoffeln mit Dickmilch

Ein Rezept von Bratkartoffeln mit Dickmilch, am 29.05.2025

Zutaten

750 g	vorwiegend fest kochende Kartoffeln
1	Zwiebel
	Paprikapulver, edelsüß
3 EL	Zucker
50 g	Butterschmalz
	Salz
500 g	Dickmilch
	½ TL Zimtpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. In einer beschichteten Pfanne (zu der es einen passenden Deckel gibt) das Butterschmalz erhitzen, die Kartoffeln darin bei schwacher bis mittlerer Hitze leise brutzelnd anbraten. Die Zwiebel schälen und fein hacken, über die Kartoffeln streuen. Die Pfanne zudecken und die Kartoffeln bei schwacher Hitze in etwa 10 Min. fertig braten.

2. Die Kartoffeln wenden und bei stärkerer Hitze offen anbräunen. Mit Salz und Paprikapulver würzen. Die heißen Bratkartoffeln auf einer Seite von flachen Tellern anrichten, auf die andere Seite die kalte Dickmilch geben.

3. Den Zucker mit dem Zimt mischen und über die Dickmilch streuen. Zum Essen wird die Dickmilch samt Zimtzucker-Schicht mit den heißen Bratkartoffeln aufgestippt.