

Rezept

Bratkartoffeln mit Kräutern

Ein Rezept von Bratkartoffeln mit Kräutern, am 27.04.2024

Zutaten

1 kg festkochende Kartoffeln	4 EL Butterschmalz oder Olivenöl
2 Zwiebeln	2 kleine Zweige Rosmarin
4 Zweige Thymian	4 Stängel Oregano
1/2 Bund glatte Petersilie	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. In zwei beschichteten großen Pfannen jeweils 1 EL Schmalz oder Öl erhitzen. Die Kartoffelscheiben gleichmäßig darin verteilen, sodass sie nebeneinander Platz haben. Abdecken und bei kleiner bis mittlerer Hitze 10 Min. braten.
2. Inzwischen die Zwiebeln schälen und klein würfeln. Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blättchen von den Stängeln zupfen und sehr grob hacken.
3. Dann die Kartoffeln durchrühren und wenden, das restliche Schmalz oder Öl dazugeben. Rosmarin, Thymian, Oregano und Zwiebeln untermischen und die Kartoffeln abgedeckt weitere 10 Min. braten.
4. Zum Schluss die Hitze erhöhen und die Kartoffeln offen unter Rühren in 15-20 Min. goldbraun und knusprig braten. Salzen, pfeffern, mit gehackter Petersilie bestreuen.