

Rezept

Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck

Ein Rezept von Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck, am 18.12.2025

Zutaten

800 g gekochte Kartoffeln (z. B. vorwiegend festkochende, aber auch mehlig- oder festkochende Sorten passen)

2 Zwiebeln

Pfeffer

100 g geräucherter Bauchspeek (nach Belieben)

3 EL neutrales Öl

Salz

1 TL Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

- 1.** Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

- 2.** Kartoffeln pellen und in 6-8 mm dicke Scheiben schneiden. Kartoffeln vom Vortag zerfallen beim Schneiden und Braten weniger. Wenn es eilt, kann man aber die Kartoffeln auch frisch kochen und sofort verwenden.

- 3.** Nach Belieben Bauchspeek würfeln, mit Öl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze hellbraun braten. Speck aus der Pfanne heben, beiseitelegen. Kartoffelscheiben nebeneinander in der Pfanne verteilen, salzen und bei starker Hitze in 10 Min. goldbraun braten. Dabei in den ersten Min. nicht bewegen, bis sich möglichst viel leicht gebräunte Kruste gebildet hat. Danach häufig wenden oder schwenken.

- 4.** Währenddessen Zwiebeln schälen, halbieren und 6-8 mm groß würfeln. Die Zwiebeln zu den Kartoffeln geben und bei mittlerer Hitze in 5-8 Min. fertig garen. Zwiebeln sind lecker – besonders knusprig werden die Bratkartoffeln aber ohne Speck (wenn verwendet) und Butter untermischen, pfeffern und die Bratkartoffeln abschmecken.