

## 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 Bauchspeck (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 Bauchspeck 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.