Rezept

Fleisch-Kartoffel-Pfanne

Ein Rezept von Fleisch-Kartoffel-Pfanne, am 27.04.2024

Zutaten

- **750 g** fest kochende Kartoffeln
- **400 g** gegartes Hähnchenfleisch ohne Haut und Knochen (z. B. von einem Grillhähnchen)
- 2-3 EL Milch
- **3 EL** Butterschmalz
- Salz
- **1** große Zwiebel
- **4** Eier (Größe M)
- Pfeffer, frisch gemahlen
- ½ TL gerebelter Majoran

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, ungeschält in Salzwasser aufsetzen und zugedeckt je nach Größe in 25-35 Min. knapp gar kochen. Abgießen und ganz abkühlen lassen.

2. Die kalten Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Das Fleisch in schmale Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Eier mit Milch, etwas Salz und Pfeffer verquirlen.

3. In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen. Die Zwiebel unter Rühren 3-4 Min. anbraten. Die Fleischstreifen zugeben und kurz anrösten. Die Kartoffeln untermischen und ebenfalls kurz anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen, die verquirlten Eier darüber gießen und bei mittlerer Hitze in 7-10 Min. stocken lassen. Die Kartoffelpfanne mit grünem Salat servieren.