

Rezept

Klassische Bratkartoffeln

Ein Rezept von Klassische Bratkartoffeln, am 02.04.2023

Zutaten

600 g festkochende Kartoffeln (z. B. Drillinge, La Ratte oder Bamberger Hörnchen)	1 Zwiebel
30 g Butterschmalz	2-3 Stängel Petersilie
weißer Pfeffer aus der Mühle	Salz
	50 g Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln mit einer Bürste gründlich reinigen und in einen Topf mit Dämpfeinsatz geben.

2. Wasser ca. 3 cm hoch in den Topf geben und aufkochen. Den Dämpfeinsatz hineinstellen und die Kartoffeln zugedeckt ca. 20 Min. dämpfen

3. Die Kartoffeln herausnehmen und abkühlen lassen, dann pellen ...

4. ... und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden.

5. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken.

6. Das Butterschmalz in einer breiten Pfanne erhitzen, die Kartoffelscheiben darin in 6-8 Min. goldbraun braten.

7. Dabei die Kartoffelscheiben gelegentlich mit einem Spatel wenden.

8. Sobald die Kartoffeln beginnen goldbraun zu werden, die Zwiebel dazugeben und 3-4 Min. mitbraten.

9. Die Bratkartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter dazugeben und die Kartoffeln damit glasieren. Mit Petersilie bestreut servieren.