

Rezept

Knusprige Bratkartoffeln mit Rotkohl

Ein Rezept von Knusprige Bratkartoffeln mit Rotkohl, am 26.04.2024

Zutaten

600 g kleine festkochende Kartoffeln	Salz
1 Zwiebel	3 EL Butterschmalz
Pfeffer	1 Glas Rotkohl (700 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser 20 Min. kochen. Das Wasser abgießen, die Kartoffeln kurz abkühlen lassen, schälen und in etwa ½ cm breite Scheiben schneiden.

2. Die Zwiebel schälen, in dünne Scheiben schneiden, in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze mit 1 EL Schmalz glasig dünsten und herausnehmen. Die Kartoffeln darin in zwei Portionen mit je 1 EL Schmalz von jeder Seite in 4-6 Min. goldbraun braten.

3. Die Zwiebeln unter die Bratkartoffeln mischen, salzen und pfeffern. Den Rotkohl in einen Topf geben und unter Rühren 2-3 Min. erhitzen. Bratkartoffeln und Rotkohl miteinander anrichten und servieren.