

BRATKARTOFFELN

10 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



25 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 4 Portionen

- 1 kg Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 100 g Schinkenwürfel (oder Speckwürfel)
- Petersilie
- Pfeffer
- Salz
- 50 g Butterschmalz



So machst du knusprige Bratkartoffeln selber

1. Schäle die Kartoffeln und schneide sie in dünne Scheiben. Ungekochte Kartoffeln solltest du anschließend wässern und wieder abtrocknen.
2. Schäle die Zwiebel, halbiere sie und schneide sie in dünne Scheiben.
3. Erhitze etwas Butterschmalz oder Öl in deiner Pfanne und brate zunächst die Zwiebelringe mit den Schinken- oder Speckwürfeln knusprig an. Nimm sie dann aus der Pfanne und stelle sie beiseite.
4. Gib wieder etwas Fett in die Pfanne und brate nun nacheinander die Kartoffelscheiben knusprig an. Wende sie dabei regelmäßig. Bratkartoffeln aus gekochten Kartoffeln sind relativ schnell fertig, während du bei Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln etwas mehr Geduld brauchst.
5. Sind deine Bratkartoffeln knusprig braun genug, würzt du sie mit Salz und Pfeffer.
6. Gib die Zwiebelringe und Speck- oder Schinkenwürfel hinzu und streue etwas gehackte Petersilie darüber.
7. Lasst sie euch schmecken.



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöber in unserem **Shop**.

