

Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln



Zutaten:

fest kochende Kartoffeln
neutrales Öl

Meersalz

Pfeffer aus der Mühle

frische Petersilie (optional)

für Variante mit gekochten
Kartoffeln:

Butter oder Butterschmalz

1. Rohe Kartoffeln schälen
und mit Küchentüchern
trocknen. In nicht zu dünne
Scheiben schneiden.

2. Mit wenig neutralem Öl in
einer beschichteten Pfanne
geduldig bei milder Hitze
braten. Der Boden der
Pfanne sollte mit Kartoffel-
scheiben bedeckt sein.

3. Kartoffeln nur einmal
wenden.

4. Zum Schluss mit Meersalz
und Pfeffer würzen.

Alternativ aus gekochten Kartoffeln:

1. Gekochte Kartoffeln in
Scheiben schneiden, in
Butter bei sehr milder Hitze
braten, oder in Butter-
schmalz bei milder Hitze.

2. Mit Salz und Pfeffer
würzen.

Hinweise:

Wenn man die Bratkartoffeln
mit Speck und Zwiebeln
haben will, sollte man Speck
und Zwiebeln in einer
eigenen Pfanne braten und
erst zum Schluss untermi-
schen.

Als Dekoration kann man
sehr fein geschnittene,
glatte Petersilie verwenden.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 30
min, Beilagen, Kartoffeln,
deutsch

Rezept: Kerstin, Foto: Walter
Stand 12.01.2023