



# Bratkartoffeln

Homepagerezepte

Portionen 4

## ZUTATEN

900 g ungeschälte  
Kartoffeln

Salz

Öl zum Braten

etwas Butter

50 g Zwiebel

50 g Bauchspeck

Petersilie, Salz, Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Kartoffeln waschen und mit Salz kochen

Die gut abgeschreckten und ausgekühlten  
Kartoffeln pellen und in gleichmäßige  
Scheiben schneiden

Zwiebel pellen und mittelgroße Würfel  
schneiden

Bauchspeck in derselben Größe würfeln

Öl in einer Pfanne erhitzen

Kartoffelscheiben darin anbraten bis sie  
gleichmäßig anfangen zu bräunen

Speckwürfel zugeben und unter gelegentlichem Schwenken Farbe nehmen lassen

Zuletzt die Zwiebelwürfel dazugeben und ebenfalls unter Schwenken Farbe nehmen lassen

Die Kartoffelscheiben sollten allseitig gebräunt, die Speckwürfel leicht angebraten und die Zwiebelwürfel hellbraun sein.

Zum Schluß etwas Butter begeben, alles noch einmal gut durchschwängen und mit der Schaumkelle ohne Fett portionieren.

Mit gehackter Petersilie bestreuen