Bratkartoffel Rezepte

Bratkartoffeln Aus Der Pfanne

Anzahl: 4 Portionen
Gattung: Gemüse, Kartoffel, Pfanne

---

500 g		Kartoffeln vom Vortag in - der Schale gekocht
100 g		Zwiebeln
100 g		Räucherspeck
30 g		Butterschmalz
1/2	Teel.	Gekörnte Brühe (Instand)
		Salz und Pfeffer
1	Teel.	Liebstöckelblättchen gehackt
1	Essl.	Majoranblättchen
80 g		Allgäür Bergkäse; grob - geraspelt

---

1. Die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln pellen und würfeln. Den Speck ohne Schwarte fein würfeln und im Butterschmalz glasig braten. Die Kartoffeln zugeben. Die Zwiebeln über die Kartoffeln streuen und mit Brühepulver, Salz und Pfeffer würzen.

2. Die Kartoffeln auf milder Hitze ganz langsam von der Unterseite knusprig braten, dann wenden und von der anderen Seite ebenso langsam knusprig braten. Eventuell dabei noch etwas Butterschmalz dazugeben, damit sie nicht kleben.

3. Die Bratkartoffeln mit Liebstöckel und Majoran würzen, mit Käse bestreuen und servieren.

Zubereitungszeit: 40 Minuten.