

Bratkartoffeln Rezepte

Badische Bratkartoffeln - Brägel

Gattung: Baden, Beilage, Bratkartoffeln, Freiburg, Kartoffel, Gemüse

1 kg	Kartoffeln (am Vortag	2 Essl. Butter,
	-gekocht),	2 Essl. Zwiebeln (fein gehackt),
2 Essl. Öl,		Salz

Die frischen Kartoffeln in Scheiben schneiden.

1 EL Öl und 1 EL Butter in einer gusseisernen Pfanne erhitzen und so viel Kartoffelscheiben dazu geben, dass eine Schicht von höchstens 2 bis 3 cm entsteht.

Wenn die Kartoffelscheiben knusprig braun sind,

1 EL Zwiebeln und Salz auf die noch nicht gebratene Seite streuen und die Kartoffelmasse mit Hilfe eines Tellers umkehren, so dass beide Seiten knusprig braun werden.

Eventuell nochmals Öl und Butter zugeben.