

Bratkartoffeln Rezepte

Bratkartoffeln Mit Speck Und Zwiebeln

Anzahl: Je nach, Geschmack, Hunger und Personenzahl

Gattung: Gemüse, Braten, Kartoffel, Grundrezept,

ZUTATEN

Festkochende Kartoffeln
Durchw. Speck
Zwiebeln
Schweineschmalz oder
- Butterschmalz

Petersilie
Salz, Pfeffer, Kümmel
Pfanne mit festem Boden
- (kann auch beschichtet
- sein)

Festkochende Kartoffelknollen in Schale mit etwas Salz und Kümmel kochen, pellen und mindestens 5 bis 6 Stunden auskühlen lassen. Das geht am besten im Gemüsefach des Kühlschranks, abgedeckt mit einem Geschirrtuch (bitte keine Folie benutzen).

Zwiebeln und durchwachsenen Speck in feine Würfel schneiden, Petersilie hacken. Nun Fett (Schweineschmalz oder Distelöl) in eine Pfanne geben, Speck dazu - knusprig werden lassen. Dann Kartoffelscheiben begeben, salzen. Die Pfanne muss von den Kartoffeln gut belegt sein, aber nicht überhäuft. Also bei größeren Portionen lieber zwei Pfannen nehmen, sonst werden sie nicht knusprig! Sind die Kartoffelscheiben gut gebraten (10 bis 15 Minuten), die Zwiebeln und Petersilie dazugeben. Jetzt nur noch 2 bis 3 Minuten alles durchschwenken, die Zwiebeln dürfen nicht verbrennen. Zum Schluss noch mit etwas Pfeffer würzen.

Also das Wichtigste noch einmal:

1. Kartoffeln vorher kochen - auskühlen lassen.
2. Grosse Pfanne, relativ viel Fett. Bratkartoffeln sind immer fett, sonst Püree essen.
3. Zwiebeln erst zum Schluss begeben.
4. Pfanne nicht überfüllen.