

Rezept Bratkartoffeln

Bratkartoffeln können auf zweierlei Arten zubereitet werden: entweder mit rohen Kartoffeln oder mit Pellkartoffeln.

Zutaten:

1 kg festkochende Kartoffeln
40 g Butter
2 kleine Zwiebeln
40 g Speckwürfel
Salz, Pfeffer
Paprikapulver

Zubereitung:

Zubereitung mit rohen Kartoffeln (gelingt so nur in einer unbeschichteten Pfanne):

Die Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben von ca. 0,5 cm schneiden.

In einer unbeschichteten Pfanne die Butter erhitzen.

Die Speckwürfel darin auslassen.

In dieser Zeit die Zwiebeln abziehen und klein würfeln.

Zuerst die rohen Kartoffelscheiben zu dem Speck geben, kurz anbraten, erst danach die Zwiebelwürfel zufügen.

Die Bratkartoffeln noch nicht würzen! Sonst werden sie nicht richtig knusprig.

Anschließend die Pfanne mit einem Deckel verschließen und die Kartoffeln in ca. 15 min weich werden lassen. Danach den

Deckel abnehmen und die Kartoffeln so braten, damit sie knusprig und braun werden.

Während die Bratkartoffeln in der Pfanne anbraten, ab und zu an der Pfanne rütteln, damit die Kartoffeln nicht anbrennen und diese zwischendurch mit einem Pfannenwender wenden.

Wenn die Bratkartoffeln die gewünschte Bräune erreicht haben, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Zubereitung mit Pellkartoffeln:

In einem Kochtopf Salzwasser zum Kochen bringen, die Kartoffeln hinein geben und in ca. 20 min weich kochen. Danach die Kartoffeln abschütten, kurz ausdampfen lassen.

In dieser Zeit kann man die Zwiebel abziehen und klein würfeln.

Die Kartoffeln pellen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

In einer Pfanne die Butter zerlaufen lassen, den Speck darin auslassen.

Anschließend die Kartoffelscheiben zugeben, kurz anbraten und danach die Zwiebelwürfel zufügen.

Die Kartoffeln solange auf der einen Seite braten, bis sie die gewünschte Bräune haben, mit einem Pfannenwender vorsichtig wenden und auf der anderen Seite ebenso bräunen.

Abschließend mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

[Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten](#)