



Bratkartoffeln

Zutaten für 4 Portionen

- » 1 kg mittelgroße festkochende Kartoffeln
- » Sonnenblumenöl oder Bratöl
- » 100 g geräucherter Bauchspeck
- » 1 Zwiebel
- » n.b. glatte Petersilie zum Garnieren
- » 4 EL Butter
- » Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Festkochende Kartoffeln ca. 15 Min kochen (nicht zu lange, innen soll noch ein fester Kern bleiben)

2. Abgießen, auskühlen lassen, pellen, in Scheiben schneiden

3. Sonnenblumenöl in einer beschichtete Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze (6–7 von 9) erhitzen und die Kartoffel so reinlegen, dass sie nicht besonders stark überlappen. Soviel Öl hinzugeben, dass der Pfannenboden mit Öl leicht bedeckt ist und die Kartoffeln »frittieren«.

4. Geduldig braten lassen, wenn sich Kartoffeln lösen, wenden und weiterbraten, bis die Kartoffeln goldbraun sind. Wenn kein Öl mehr den Boden bedeckt, etwas Öl in die Pfanne geben.

5. Kartoffeln aus der Pfanne nehmen!

6. Speck und Zwiebeln in der Pfanne anbraten.

7. Butter hinzugeben, Wasser der Butter verdampfen lassen, dann erst die Kartoffeln wieder dazugeben und für 2 Min. bei mittlerer Hitze weiterbraten.

8. Mit Salz & Pfeffer abschmecken.

9. ggf. in einem Sieb das Fett der Kartoffeln abtropfen lassen und dann servieren.
chili-con-karte.de/rezept/bratkartoffeln/