

Bratkartoffeln

Zutaten für ca. 4 Portionen:

1 kg	mittelgroße Kartoffeln, festkochend
(100 g	durchwachsener Speck, fein gewürfelt)
1	mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt
Fett (z. B. Butterschmalz)	
Salz, Pfeffer	
Handvoll	Petersilie, Majoran

Vorbereitung:

Möglichst am Vortag Pellkartoffeln kochen.

Wenn möglich, noch heiß schälen und völlig erkalten lassen.

Zubereitung:

1. Kartoffeln in 3-5 mm dicke Scheiben schneiden.
2. Speckwürfel in einer passenden (großen) Pfanne bei mittlerer Hitze hell bräunen.
Zwiebelwürfel zugeben und kurz mitschwitzen.
Beides aus der Pfanne nehmen.
4. In der gleichen Pfanne das Fett erhitzen (es muss Schlieren ziehen).
5. Kartoffelscheiben in die Pfanne geben und von der Unterseite braun braten lassen.
Erst dann die Kartoffeln wenden.
Möglichst schwenken, nicht „zerrühren“.
6. Wenn die Kartoffeln beidseitig gebräunt sind, die Speck- und Zwiebelwürfel wieder zufügen und fertig braten.
7. Geschnittene Kräuter zu den Bratkartoffeln geben, würzen und nochmals durchschwenken.

**Die Pfanne darf nicht überfüllt werden , damit alle
Kartoffelscheiben gleichmäßig bräunen können!**