

Bratkartoffeln

Zutaten für ca. 4 Portionen:

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

Vorbereitung:

Am Vortag Pellkartoffeln kochen.

Heiß schälen und dann 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. Evtl. in 2 bis 3 Portionen.
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.

Damit alle Kartoffelscheiben gleichmäßig bräunen können – darf die Pfanne nicht überfüllt werden.