

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Für 4 Personen

1 kg mitlere, festk. Kartoffeln 2 Zwiebeln 2 EL Butterschmalz
50 g Bacon Salz, Pfeffer

Kartoffeln waschen und in kochendem Wasser zugedeckt ca. 12 Minuten garen. Kartoffeln abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Die Schale mit einem Küchenmesser abziehen, Kartoffeln auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Kartoffeln in gleichmäßig dicke Scheiben (4-5 mm) schneiden.

Speck fein würfeln, in einer großen Pfanne knusprig braten, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Butterschmalz in der heißen Pfanne zergehen lassen. Kartoffelscheiben darin bei großer Hitze von einer Seite 3-4 Minuten knusprig-braun anbraten. Hat sich eine braune Kruste gebildet, die Kartoffeln mit einem Pfannenwender wenden und von der anderen Seite knusprig braten.

Sind beide Seiten gut gebräunt, Zwiebeln zufügen und einige Minuten bei hoher Hitze braten, dabei gelegentlich wenden. Nach ca. 5 Minuten, wenn die Zwiebeln goldgelb und weich sind, Speckwürfel unterheben.

Bratkartoffeln mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

NN am 21. November 2023