Knusprige Bratkartoffeln

600 g Kartoffeln, festk. 1 große Zwiebel 100 g durchw. Speck
 $\frac{1}{2}$ TL Majoran, gerebelt Petersilie Salz, Pfeffer
Pflanzenöl

Rohe Kartoffeln schälen und in etwa 2 Millimeter dicke Scheiben schneiden oder mit einer Reibe hobeln. Die Kartoffelscheiben für 10 Minuten in kaltes Wasser legen, anschließend in einem Sieb abgießen.

Während die Kartoffeln wässern, die Zwiebel pellen und hacken sowie den Speck würfeln. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe auf dem Herd erwärmen und den Speck hineingeben. 5 Minuten anbraten, dann die Zwiebeln hinzugeben und etwa 2 Minuten weiter braten. Beides anschließend auf einem Teller zur Seite stellen.

Die Hitze wieder höher stellen und den Boden der Pfanne komplett mit Öl bedecken. Mit dem Stiel eines Kochlöffels prüfen, ob das Öl heiß genug ist es entstehen kleine Bläschen am Stiel. Nun die Kartoffelscheiben hineingeben.

Die Bratkartoffeln sollten sich nicht in der Pfanne stapeln. Falls du mehr Kartoffeln gleichzeitig zubereiten möchtest, kannst du entweder zwei Pfannen verwenden oder du brätst sie nach und nach an. Stelle die fertigen Bratkartoffeln dann schon mal auf einem Teller im Ofen warm.

Die Kartoffeln salzen und den Majoran hinzugeben. Dann je nach Dicke und Beschaffenheit die Kartoffeln auf kleiner bis mittlerer Hitze etwa 15 bis 20 Minuten lang knusprig braten, dabei nicht zu oft wenden. Kurz vor Ende der Bratzeit Speck und Zwiebeln wieder dazu geben. Vor dem Servieren mit frischer Petersilie bestreuen. Passt fantastisch zu Schnitzel, Frikadellen oder auch Spiegelei.

NN am 03. Juli 2024