

Kartoffeln glasiert

Für 4 Portionen

1 kg Pellkartoffeln, kleine 100 g Butterschmalz $\frac{1}{2}$ TL Salz
2 TL Puderzucker

Die kleinen, gepellten, ganzen Kartoffeln in einer mit Butterschmalz erhitzten Pfanne braten; danach in der Pfanne mit Salz und Puderzucker bestreuen.

Der Puderzucker schmilzt, vermischt sich mit dem heißen Fett und bildet dadurch die Glasur.

NN am 27. November 2025