

Bratkartoffeln

Zubereitungszeit: 75 Minuten

Ruhezeit: 30 Minuten

Grundmenge: 3 Portionen (als Beilage)

Zutaten:

- 500 g Kartoffeln, festkochend
- 50 g Schinkenwürfel
- Butterschmalz
- Salz

Zubereitung:

1. Kartoffeln in Salzwasser abkochen, abgießen und komplett auskühlen lassen
2. Pellkartoffeln schälen und in ca. 3-4 mm dicke Scheiben schneiden
3. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben in mehreren Runden darin von beiden Seiten goldbraun ausbacken
4. Kartoffeln auf einem Küchentuch abtropfen lassen und warmhalten
5. Schinkenwürfel in der Pfanne anbraten
6. Kartoffelscheiben mit den Schinkenwürfeln mischen
7. Mit Salz abschmecken und direkt servieren



Für Bratkartoffeln als Hauptgang muss die Mengenangabe pro Person ca. verdoppelt werden.