

# Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln



## Zutaten:

fest kochende Kartoffeln  
neutrales Öl

Meersalz

Pfeffer aus der Mühle

frische Petersilie (optional)

für Variante mit gekochten  
Kartoffeln:

Butter oder Butterschmalz

1. Rohe Kartoffeln schälen  
und mit Küchentüchern  
trocknen. In nicht zu dünne  
Scheiben schneiden.

2. Mit wenig neutralem Öl in  
einer beschichteten Pfanne  
geduldig bei milder Hitze  
braten. Der Boden der  
Pfanne sollte mit Kartoffel-  
scheiben bedeckt sein.

3. Kartoffeln nur einmal  
wenden.

4. Zum Schluss mit Meersalz  
und Pfeffer würzen.

## Alternativ aus gekochten Kartoffeln:

1. Gekochte Kartoffeln in  
Scheiben schneiden, in  
Butter bei sehr milder Hitze  
braten, oder in Butter-  
schmalz bei milder Hitze.

2. Mit Salz und Pfeffer  
würzen.

## Hinweise:

Wenn man die Bratkartoffeln  
mit Speck und Zwiebeln  
haben will, sollte man Speck  
und Zwiebeln in einer  
eigenen Pfanne braten und  
erst zum Schluss untermi-  
schen.

Als Dekoration kann man  
sehr fein geschnittene,  
glatte Petersilie verwenden.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 30  
min, Beilagen, Kartoffeln,  
deutsch

Rezept: Kerstin, Foto: Walter  
Stand 27.06.2017