

Kartoffelwürfel in der Eisenpfanne



Zutaten für 2 Personen:

2 große Kartoffeln (fest kochend)

1 knapper EL Butterschmalz
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Kartoffeln schälen und in Würfel von etwa 12 mm Kantenlänge schneiden.

2. Eisenpfanne auf milde Hitze vorheizen, Butterschmalz darin schmelzen lassen und Kartoffeln einlegen.

3. Mit einem Glasdeckel abdecken und insgesamt ca. 30 Minuten braten, Immer wieder mal wenden.

4. Zum Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

Hinweise:

Im Zweifel die Hitze eher zurücknehmen und länger braten. Man braucht hier viel Geduld. Wenn die Kartoffeln nicht goldbraun genug sind, kann man die Hitze später immer noch erhöhen.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Beilagen, Kartoffeln, deutsch