



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Lecker Bratkartoffel nach Hausfrauen Art

Zutaten:

600 g Kartoffeln, festkochende
1 Stück Zwiebel Mittelgroß
Salz & Pfeffer zum Würzen
1 Bund Petersilie
200g Bacon-Speck
(gewürfelt oder in Streifen)
20 g Kräuter- oder Knoblauchbutter



Persönlicher Tipp:

Du kannst die Bratkartoffel im „Rohen“ und/oder gekochten Zustand herstellen.
Wer keinen Speck oder Zwiebel mag, es geht auch ohne!

Mit „Rohen“ Kartoffeln:

Die Kartoffeln waschen und schälen, dann in dünne gleichmäßige Scheiben, direkt in eine heiße beschichtete Pfanne schneiden. Dann so nach und nach den Speck und die zuvor geschälte Zwiebel, in kleine Würfel schneiden hinzugeben. Die Bratkartoffel muss stets in „Bewegung“ sein, damit sie nicht anbrennen, also ständig wenden bis sie anfangen Goldbraun zu werden. Erst danach mit Salz & Pfeffer würzen und die Petersilie mit untermischen.

Mit „Gekochten“ Kartoffeln:

Die Kartoffeln mit Schale, aber nicht ganz „durch“ kochen, da sie anschließend ja noch in die Pfanne müssen!

Hier genauso wie mit den „Rohen“ verfahren, aber aufpassen dass sie nicht zu viel mit einem Heber bewegt werden, denn die zerbrechen sehr schnell und dann wird alles zu „Matsch“ und sieht nicht mehr appetitlich aus!

