

Bratkartoffeln „Gusseiserne Pfanne“

Zutaten:

Festkochende Kartoffeln

Zwiebeln und ausgelassener Speck nach
Gusto

Butterschmalz zum Braten



Zubereitung:

Bitte hierfür keine mehlig kochende Kartoffeln verwenden, denn diese zerfallen leider am Ende des Bratvorgangs! Am Besten eignen sich festkochende Kartoffeln oder vorwiegend festkochende Kartoffeln. Diese bleiben auch nach dem Braten stabil und zerfallen nicht.

Rohe Kartoffeln schälen und mit dem kleinen Küchenhobel auf Stufe 3 in Scheiben hobeln.

Gusseiserne Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen und die rohen Kartoffelscheiben am Besten nebeneinander in die gut heiße Pfanne legen, damit diese einzeln schön geröstet werden. Eventuell Vorgang wiederholen. Die Zwiebel und den Speck erst zum Schluss, wenn die Bratkartoffeln schon fertig sind, dazu geben und beides etwas anrösten. Danach mit den Bratkartoffeln vermengen und salzen und pfeffern.

Verwendete Produkte: Gusseiserne Bratpfanne 30 cm, kleiner Küchenhobel, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN