

Brägele

Schwarzwälder Bratkartoffeln

Zutaten für 2 Portionen:

7 große festkochende
Kartoffeln
Butterschmalz
Kräutersalz
evtl. Speckwürfel
evtl. ½ Zwiebel

Die Kartoffeln kochen, schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne (Butterschmalz) erhitzen, die Kartoffeln ins Fett legen, bis der Boden bedeckt ist. Die Kartoffeln dürfen nicht übereinander liegen!

Mit Kräutersalz würzen, wenn die Unterseite goldbraun ist, die Kartoffeln wenden. Ebenfalls goldbraun braten, dann die Kartoffeln aus der Pfanne nehmen, das Fett abtropfen lassen und die restlichen Kartoffeln ebenso braten.

Wer möchte, kann Speck und Zwiebeln mitbraten, dazu die halbe Zwiebel hacken und nach dem Wenden mit dem Speck dazugeben. Salzen und mit etwas Petersilie garnieren.

Dazu passt -> Bibeliskäs

Schwierigkeitsgrad: ganz einfach