

Bratkartoffeln



Zutaten für 4 Personen:

500 g in Salzwasser und etwas Kümmel gekochte festkochende Kartoffeln

2 Schalotten oder 2 kleine Zwiebeln

125 g klein gewürfelter Speck

2 EL Butterschmalz

4 Zweige Petersilie

1-2 EL Butter

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln pellen, kleine Kartoffeln halbieren, etwas größere vierteln.

In einer Eisenpfanne Butterschmalz erhitzen und die Kartoffeln darin anbraten, in der Zwischenzeit die Schalotten klein schneiden. Nachdem die Kartoffeln etwas Farbe bekommen haben, klein geschnittene Schalotten und den gewürfelten Speck zu den Kartoffeln geben. Mehrmals wenden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilie waschen, trockentupfen und klein schneiden.

Butter und klein geschnittene Petersilie zu den Bratkartoffeln geben, kurz umrühren und servieren.

Tipps:

- statt Butterschmalz kann man auch je zur Hälfte Butter und Öl nehmen. Durch das Öl verbrennt die Butter nicht so schnell.
- statt Petersilie kann man auch Schnittlauch verwenden
- nicht zu viele Kartoffeln in die Pfanne geben, damit die Röstaromen an jede Kartoffel kommen. Zudem können durch zu viele Kartoffeln in der Pfanne die Kartoffeln schnell matschig werden