

## Knusprige klassische Bratkartoffeln ...so gelingen sie perfekt



### Rezept für 4 Personen

Beachtet beim Braten, dass Ihr die Kartoffelscheiben nebeneinander und nicht zu dicht in die Pfanne gebt. So lassen sie sich gut wenden und werden knusprig

- 750 g kleine gekochte Pellkartoffeln vom Vortag in ca. 5mm dicke Scheiben geschnitten
- 50 g Speck oder Dörrfleisch in kleinen Würfeln (ohne Schwarte)
- 1 große Zwiebel gewürfelt
- 3 - 4 EL Butterschmalz oder hoch erhitzbares Pflanzenöl (kommt auf die Pfanne an. Die Kartoffeln sollen schon in genügend Fett gebraten werden, aber nicht in Fett schwimmen)
- Salz
- Pfeffer
- evtl. frisch gehackte Petersilie

1. Butterschmalz in einer großen (am besten gusseisernen) Pfanne hoch erhitzen.
2. Die Kartoffelscheiben nebeneinander in die Pfanne geben und bei großer Hitze so lange braten, bis sie braun sind. Dabei die Pfanne nicht schütteln und die Kartoffeln einfach liegen lassen. Wenn sie knusprig sind, ist jetzt der Zeitpunkt zum Wenden gekommen. Wieder so lange braten bis sie eine schöne Kruste bekommen haben. Ihr könnt die Kartoffeln schon während des Bratens salzen.
3. In der Zwischenzeit bratet Ihr den Speck und die Zwiebeln an
4. Kurz vor Ende der Bratzeit gebt Ihr nun Speck und Zwiebeln zu den Kartoffeln und schwenkt die Pfanne
5. Jetzt pfeffern und mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren

*Mehr Rezeptideen bei [www.mjpics.de](http://www.mjpics.de)*