

Bäckerinnenkartoffeln

für ca. 4 Personen



Zutaten: 800 g festkochende Kartoffeln
1 TL Salz
100 g Bratbutter
2 grosse Zwiebeln

Zubereiten: Die Kartoffeln waschen, schälen, in ca 0.5cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben im Salzwasser blanchieren.

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden.

Ein Drittel des Bratbutter in eine Bratpfanne geben erhitzen und die Zwiebelscheiben bei mittlerer Hitze braun dünsten. Vom Feuer nehmen.

Den Rest des Bratbutter in eine Bratpfanne geben, erhitzen, die blanchierten Kartoffelscheiben begeben, salzen und braun braten.

Wenn die Kartoffeln weich und gut gebraten sind, die gedünsteten Zwiebeln beifügen,