

# Bratkartoffeln

für ca. 10 Personen

2 kg festkochende Kartoffeln  
200 g Bratbutter  
2 gehackte Zwiebeln  
150 g Speckwürfel  
Salz, Pfeffer



Die Kartoffeln waschen, schälen, in ca 1cm dicke Würfel schneiden.  
Die Würfel im Salzwasser blanchieren.

Die Zwiebeln schälen, halbieren und hacken.

Ein Drittel der Bratbutter in eine Bratpfanne geben erhitzen und die  
Zwiebeln bei mittlerer Hitze braun dünsten, den Speck beifügen und  
ebenfalls braun dünsten. Vom Feuer nehmen.

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

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