

Neue Bratkartoffeln



Zutaten für ca. 10 Personen:

2,5 kg festkochende neue Frühlings-Kartoffeln
200 gr Bratbutter
2 gehackte Zwiebeln
150 gr Speckwürfel
Salz, Pfeffer
1 TL gehackte Kräuter

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, mit der Schale halbieren bis vierteln.
Im Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren und abschütten.
Die Kartoffeln etwas ausdampfen lassen.

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, den Speck und die Kräuter beifügen.