



Bratkartoffeln



Foto folgt.

Kartoffeln waren nahezu immer in jedem DDR-Haushalt zu finden. Im Prinzip passt alles zu Bratkartoffeln, so zum Beispiel Brathering, Sülze, Schnitzel oder Fisch. Bratkartoffeln sind auch unter dem Begriff Röstkartoffeln bekannt.

Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

1 kg Kartoffeln 1 EL Salz	Bratkartoffeln bereiten wir von Pellkartoffeln zu. Als Vorbereitung, Kartoffeln ungeschält, am Abend vorher ca. 15 min kochen und abkühlen lassen. Fertig.
------------------------------	--

2 TL Salz 1 TL Pfeffer 1 TL Paprikapulver 1 TL ganzer Kümmel	Pellkartoffeln schälen, in kompakte Scheiben (0,5 cm) schneiden und in eine Schüssel geben. Schön mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Kümmel marinieren.
---	---

1 EL Butterschmalz	in einer gusseisernen Pfanne mit Butterschmalz scharf anbraten bis die Kartoffeln eine goldgelbe knusprige Konsistenz haben.
--------------------	--

2 Zwiebeln Blattpetersilie	die Zwiebeln klein schneiden und etwa 2 min bevor die Bratkartoffeln fertig sind dazugeben. Gern mit etwas frischer Petersilie garnieren.
-------------------------------	---

Tipp	Schinkenspeck, der Speck läuft noch ein bisschen aus und gibt sein Aroma an die Bratkartoffeln weiter. Oder Gewürzgurken und Ei dazu und schon hat man ein Bauernfrühstück.
-------------	---
