

Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln

Zubereitung

Kartoffeln schälen und in gleichmäßig dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Diese etwa 10 Minuten in kaltes Wasser legen und dann gut abtropfen lassen. Dadurch tritt die Stärke aus und die Kartoffeln werden knuspriger. Nun die Karoffelscheiben in Butterschmalz in einer Pfanne zunächst von einer Seite knusprig braun braten, dann wenden und die andere Seite ebenso bräunen.

Gibt man den Deckel auf die Pfanne, dann ist der Garvorgang kürzer; jedoch nicht zu lange mit geschlossenem Deckel garen, da sonst die Kartoffeln nicht bräunen und weich werden. Nur so viele Kartoffelscheiben in die Pfanne geben, dass der Boden gut bedeckt ist. Beim Zubereiten von größeren Mengen, die jeweils fertigen Kartoffeln in eine zweite Pfanne geben und darin warm halten. So weiter mit den weiteren Kartoffeln verfahren.

Zum Schluss kann man Zwiebel- und Speckwürfel im Fett dünsten und zu den fertigen Bratkartoffeln geben.