

Bratkartoffeln

Bratkartoffeln

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Menu: [16.11.2022](#)

Creation: [Marco Beng](#)

Zutaten:

600g festkochende Kartoffeln
2 EL Butter
2 Zweige Rosmarin
1 Prise Salz

Zubereitung

Zuerst die Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden – die Stücke sollte alle ungefähr gleich gross sein.
Die Kartoffeln für ein paar Minuten in kaltes Wasser legen, damit die Stärke austreten kann, und mit Hilfe eines Küchentuches abtrocknen - so werden die Bratkartoffeln nicht matschig sondern schön knusprig.
Nun Butter oder Öl in eine Pfanne geben, heiss werden lassen, die Kartoffelstücke hineingeben und mit einem Deckel verschliessen - alle 6-7 Minuten die Kartoffeln wenden. Gegebenenfalls die Hitze reduzieren damit die Kartoffeln nicht anbrennen.
Vor dem Servieren die fertigen Bratkartoffeln nach Belieben salzen und mit Rosmarin vermischen.