

Bratkartoffeln

Beilage für 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

2 EL Bratbutter

**1 kg fest kochende
Kartoffeln**, in ca. 3 mm
dicke Scheiben gehobelt

½ TL Salz

wenig Pfeffer

Die Hälfte der Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Kartoffeln zugedeckt bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden ca. 15 Min. dämpfen. Restliche Bratbutter begeben, offen unter häufigem Wenden ca. 20 Min. goldbraun braten, würzen.

Lässt sich vorbereiten: Die Kartoffeln am Vortag knapp weich kochen, auskühlen. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden, vor dem Servieren ca. 15 Min. goldbraun braten.

Portion: 224 kcal, F 7g, Kh 31g, E 4g

