



Bratkartoffeln

Description

- 800 Gramm festkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 100 Gramm Speck
- 3 El Hartweizengries
- Salz, Pfeffer, Paprika
- Butterschmalz

Die Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden (wie bei Salzkartoffeln). Anschließend für 10 Minuten in kochendem Salzwasser kochen. Sie dürfen noch nicht vollständig durchgekocht sein. Die Kartoffeln abgießen und 10 Minuten abdampfen lassen. Anschließen mit den Gewürzen und dem Hartweizengries vermengen. Butterschmalz in die gusseiserne Pfanne geben. Sobald es geschmolzen ist, die Kartoffeln hinzugeben. Sparsam sein mit dem Wenden! Wenn die Kartoffeln schon schön Farbe haben den Speck und die Zwiebeln hinzugeben bis alles kross angebraten ist.