

Bratkartoffeln

Ca 300 g Kartoffeln (ungeschält) pro Person

Festkochende rohe Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben oder Würfel schneiden. Ich bevorzuge Würfel, da Scheiben immer aneinander pappen. Würfel lassen sich leicht rundherum kross anbraten.



In einer ausreichend großen Pfanne Olivenöl oder Sonnenblumenöl oder Butterschmalz/Butter erhitzen und die Kartoffeln unter stetem Rühren und Wenden kross braten. Evtl. etwas Öl nachgießen und Hitze reduzieren.

Je nach Dicke der Stücke ca 20 bis 30 Minuten. Mit einer Rouladennadel hineinstecken und überprüfen, ob sie innen gar sind.

Salzen und pfeffern.



Röstkartoffeln

Festkochende Kartoffeln am Vortag kochen. Mit der Schale kühl stellen. Dann diese Pellkartoffeln schälen und weiter genau so wie Bratkartoffeln zubereiten.

Die Garzeit ist kürzer.

Guten Appetit!