



Bratkartoffeln

4 Portionen

1000 g Kartoffeln

2 Zwiebeln

100 g durchwachsener geräucherter Speck

Salz

50 g Butterschmalz

Kartoffeln mit Schale und ohne Salz kochen; abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden

Zwiebeln pellen und würfeln oder halbieren und längs in Streifen schneiden

Speck würfeln

Speck in einer Pfanne auslassen, die Zwiebeln zugeben und glasig dünsten. Butterschmalz in einer weiteren, großen Pfanne erhitzen, die Kartoffelscheiben bei starker Hitze darin anbraten und dabei salzen. Vorsichtig und nicht zu oft wenden, so dass sie schön kross werden. Speck-Zwiebel-Mischung unterheben, alles noch einen Augenblick zusammen braten und sofort servieren.