

Schlosskartoffeln

Schlosskartoffeln

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 30 Min.

Menu: [29.01.2014](#)

Creation [Oski Matter](#)

Zutaten:

- 500 g Kartoffeln, Typ A/B tourniert (9Stk.) geschält
- 20 g Sonnenblumenöl
- Salz/Pfeffer weiss
- 20g Butter

Vorbereitung:

Tournierte halbmondförmige Kartoffeln von 5 cm Länge blanchieren. Kartoffeln abschütten und auf einem Blech ausbreiten, um den Garprozess zu stoppen.

Zubereitung

Sonnenblumenöl in einer Lyoner Pfanne erhitzen. Kartoffeln zugeben, leicht anbraten und würzen.
Im Ofen unter zeitweisem Wenden goldgelb braten. Überschüssiges Öl abgiessen. Butter zugeben und fertig braten.