## **Bratkartoffeln**

Bratkartoffeln

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Menu: <u>16.11.2022</u>

Creation: Marco Beng

## Zutaten:

600g festkochende Kartoffeln 2 EL Butter 2 Zweige Rosmarin 1 Prise Salz

## Zubereitung

Zuerst die Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden – die Stücke sollte alle ungefähr gleich gross sein. Die Kartoffeln für ein paar Minuten in kaltes Wasser legen, damit die Stärke austreten kann, und mit Hilfe eines Küchentuches abtrocknen - so werden die Bratkartoffeln nicht matschig sondern schön knusprig.

Nun Butter oder Öl in eine Pfanne geben, heiss werden lassen, die Kartoffelstücke hineingeben und mit einem Deckel verschliessen - alle 6-7 Minuten die Kartoffeln wenden. Gegebenenfalls die Hitze reduzieren damit die Kartoffeln nicht anbrennen.

Vor dem Servieren die fertigen Bratkartoffeln nach Belieben salzen und mit Rosmarin vermischen.

1/1