Braterdäpfel

Die einfachsten Gerichte schmecken am besten. Ein schönes Rezept für Braterdäpfel aus vorgekochten Erdäpfeln.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 24,0 h

Gesamtzeit: 24,6 h



Zutaten

350 g	Erdäpfel (speckig)
2 EL	Schmalz (oder Öl)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Kümmel
1 Bund	Kräuter (nach Belieben)
1 EL	Butter (zum Verfeinern)

Zubereitung

1. Für die **Braterdäpfel** am Vortag der Zubereitung Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Die Erdäpfel in der Schale halbroh garen. Im Anschluss abseihen und abschrecken.

2. Am Folgetag Erdäpfel schälen und in starke Scheiben schneiden.

3. Eine Pfanne mit dickem Boden auf dem Herd platzieren und mit Öl oder Schmalz befüllen und erhitzen. Eine geringe Hitze einstellen, die Erdäpfel flach auslegen und für die nächsten 10 Minuten goldgelb braten. Einmal wenden und von der anderen Seite fertig braten lassen. Mit Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben frische Kräuter hacken und mit einrühren. Die Braterdäpfel auf angewärmten Tellern anrichten.

Tipp

Vor dem Servieren Braterdäpfel mit Butter verfeinern und als herzhafte Beilage genießen.