Braterdäpfeln mit Speck

Die Braterdäpfeln sind eine wunderbare Beilage zu viele Fleischgerichte. Ein traditionelles Rezept aus Omas alter Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

800 g	Kartoffeln
100 g	Speckwürfel
1 Stk.	Zwiebel
1 EL	Schweineschmalz
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Braterdäpfeln mit Speck** die Erdäpfeln waschen und in kochendem Wasser zirka 10 Minuten halb gar kochen. Abgießen, kalt abschrecken und auskühlen lassen, danach die Schale entfernen.

2. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und fein hacken. Speck in kleine feine Würfel schneiden.

3. Die Erdäpfeln in Scheiben oder Würfel schneiden, Schweineschmalz in einer Bratpfanne erhitzen und den Speck knusprig anbraten. Die Erdäpfel hinzugeben und von allen Seiten goldgelb braten.

4. Zuletzt die Zwiebel zugeben und kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

Tipp