

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Die Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln sind eine köstliche Beilage. Das Rezept gelingt mit wenig Aufwand.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

500 g	Kartoffeln (festkochend)
100 g	Speckwürfel
1 Stk.	Zwiebel (groß)
1 EL	Butter
	Salz
	Pfeffer
1 Handvoll	Petersilie (frisch, gehackt)

Zubereitung

1. Für die **Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln**, die Kartoffeln je nach Größe 15-20 Minuten gar kochen. Danach schälen und je nach Größe, halbieren, vierteln oder in Scheiben schneiden.
2. Die Butter in einer großen Bratpfanne schmelzen und die Speckwürfel knusprig anrösten. Die geschälte und grob geschnittenen Zwiebeln zugeben und glasig dünsten. Jetzt die Zwiebeln und Speck aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
3. Jetzt die Kartoffeln bei mittlerer Hitze zirka 15 Minuten rundum goldbraun braten. Die Zwiebeln und Speck wieder zugeben, erwärmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt mit fein gehackter Petersilie bestreuen und anrichten.

Tipp

Die Kartoffeln bereites am Vortag kochen.