Wiener Bratkartoffeln

Bei Kindern stehen Wiener Bratkartoffeln ganz hoch im Kurs, aber auch Erwachsene lieben dieses Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 1,2 h

Gesamtzeit: 1,4 h

Zutaten

1.5 kg	Kartoffeln
12 Stk.	Knoblauchzehe
60 ml	Olivenöl
2 EL	Rosmarin
1 TL	Salz

Zubereitung

1. Für die Wiener Bratkartoffeln den Backofen auf 180°C vorheizen. Kartoffeln schälen und in mundgerechte Würfel schneiden. In einem Topf mit reichlich Salzwasser 10 Minuten lang vorkochen, dann durch ein Sieb abgießen und abkühlen lassen.

2. Ein Backblech mit Olivenöl einpinseln und im Ofen erhitzen. Kartoffeln in das heiße Öl legen und mit Rosmarin bestreuen. Knoblauch (ungeschält!) dazu legen. Alles 60 Minuten braten lassen, bis die Kartoffeln knusprig sind und schöne goldbraune Ränder bekommen.

3. Kartoffeln herausnehmen, etwas abkühlen lassen und mit reichlich Salz würzen. Knoblauchzehen aus der Schale drücken und mit den Kartoffeln vermengen. Sofort servieren.

Tipp

Zu den Wiener Bratkartoffeln schmeckt Tomatenketchup und frischer grüner Salat.