

*Leckere Bratkartoffeln als Beilage.*

1	1,6 kg	Kartoffeln, festkochend	Im Vorfeld die Kartoffeln kochen.
2	1	Zwiebel, groß gelb	Die Zwiebel fein hacken.
3		Olivenöl	Die Bratkartoffeln in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten bis sie goldgelb sind.
4	8 TL	Bratkartoffelgewürz	Anschließend die fein gehackten Zwiebeln hinzugeben und andünsten. Zum Schluss das Bratkartoffelgewürz über die Bratkartoffeln geben, schwenken und die Bratkartoffeln servieren.
5		Salz Petersilie Schnittlauch	Je nach Geschmack salzen und mit Petersilie oder Schnittlauch garnieren.

💡 Für ein BBQ-Aroma Rauchsatz statt Salz verwenden.

🔥 Hitzestufe 7/9 zum Anbraten verwenden.