

*Leckere Bratkartoffeln als Beilage.*

1	1,6 kg	Kartoffeln, festkochend	Die Kartoffeln im Vorfeld kochen. Wenn möglich bereits am Vortag.
2	1	Zwiebel, groß gelb	Die Zwiebel fein hacken.
3		Öl	Die Bratkartoffeln in einer Pfanne mit Öl anbraten bis sie goldgelb sind.
4	12 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	Nach Geschmack salzen und mit frischer Petersilie garnieren.

💡 Rauchsatz statt Salz verwenden. Butterschmalz statt Öl verwenden.

🔥 Hitzestufe 7/9 zum Anbraten verwenden.