

Rezept

Bratkartoffeln



Quelle: DKHV/Markus Basler (Bei Verwendung bitte angeben)

Zutaten:

600 g festkochende Kartoffeln	1 EL Butter
Pflanzenöl	Salz
2 Bund Frühlingszwiebeln in feinen Ringen	Gemahlener Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Rohe Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Kurz mit Wasser abspülen und trockentupfen – das verhindert, dass die Kartoffeln beim Braten zusammenhaften.

In einer Eisenpfanne 2 EL Pflanzenöl heiß werden lassen und die Kartoffeln dazugeben. Die Kartoffeln braten lassen und sie nach einigen Minuten vorsichtig wenden. Wenn die Kartoffeln sich nicht vom Pfannenboden lösen lassen, noch einen Moment warten und dann wenden.

Kurz vor dem Servieren, wenn die Kartoffeln von beiden Seiten goldbraun sind, die Frühlingszwiebeln und die Butter hinzugeben und kurz mitbraten. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und servieren.

Das Rezept finden Sie online unter folgendem Link: <https://www.die-kartoffel.de/suche/rezepte/bratkartoffeln>

Weitere tolle Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel erhalten Sie zudem unter www.die-kartoffel.de.

Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutschen Speisekartoffelproduzenten und die Kartoffelhändler. Ihr Ziel ist es, die

Rezept

Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Christina Fischer
E-Mail: fischer@agentur05.de
Tel.: 0221 925454-816
Sachsenring 81 | 50677 Köln



rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank