Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln mit Beilage

Zutaten:

ca. 800 g Kartoffeln, Salz, Pfeffer und einige Kräuter, Beilagen nach Geschmack bzw. Vorhandensein.

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Im Anschluss noch einmal gründlich die Stärke abspülen. In erhitzten Öl ca. 20-25 Minuten knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit einer Beilage servieren. Bratwurst, Ei, Fisch……..

Mit etwas Kräutern garnieren.

Hier noch ein Tipp für die Kartoffeln:

Nach dem Auswaschen mit Küchentuch trocknen und noch etwas stehen lassen, dürfen nicht feucht sein. Nur soviel Kartoffeln in die Pfanne geben, dass der Boden bedeckt ist und sie nicht übereinander liegen. Erst Salzen, wenn sie schon Farbe haben. Da die Kartoffeln eben noch roh sind, brauchen sie dann auch eine Weile bis sie schön knusprig werden und natürlich in heißes Fett geben.

Guten Appetit!