Bratkartoffeln

Bratkartoffeln könnt Ihr alle zubereiten! Hier vielleicht einige Tipps:
- festkochende Kartoffelsorte nehmen
- entweder aus rohen oder gekochten Kartoffeln die Bratkartoffeln zubereiten
- am besten eignet sich Butterschmalz;
Speck und Zwiebeln gesondert anbraten und zum Schluss zu den Kartoffeln geben

Alternativen:
- zuerst in Öl anbraten, zum Schluss Butter zugeben.
- etwa 5 min vor Ende der Garzeit der Kartoffeln, diese in der Pfanne beiseite schieben und in der freien Pfannenhälfte Speck und Zwiebeln garen