

Bauernkartoffeln (Für 4 Personen)

<u>Gemüse</u>	800 g Kartoffeln, festkochend 1 Zwiebel, in Streifen geschnitten
<u>Fleisch</u>	100 g Speck in Streifen geschnitten
<u>Sonstiges</u>	3 EL Öl zum braten
<u>Würzmittel</u>	Salz



- Das Backrohr vorheizen.
- Die Kartoffel schälen, waschen und in große Würfel schneiden oder in Spalten.
- Die geschnittenen Kartoffeln im Salzwasser kurz aufkochen lassen, dann abseihen.
- Die Kartoffeln in eine Bratpfanne mit heißen Öl geben, salzen und im Backrohr braten, ab und zu wenden.
- Die Zwiebel in einer Pfanne rösten, den Speck dazugeben und mit braten.
- Kurz vor dem Garende der Kartoffeln Zwiebel, Speck und Brotbrösel darübergeben und servieren.

Garzeit: 30 Minuten

Gartemperatur: 200 Grad

Empfehlung

- Die Bauernkartoffeln eignen sich als Beilage zu Lammgerichten, Gulasch, Kümmelbraten usw.

Variation

- Dieselbe Zubereitung wie bei den Bauernkartoffeln, doch mit der doppelten Menge Zwiebelstreifen und ohne Speck und Brösel.

