

Klassische Bratkartoffeln mit Speck

Für 2 Personen:

400 g festk. Kartoffeln	40g Tiroler Speck	2 Schalotten
1/2 TL ganzer Kümmel	3 EL Butterschmalz	2 EL Butter
23 EL Schnittlauchröllchen	Meersalz	grobes Meersalz
Pfeffer		

Am Vortag die Kartoffeln gründlich waschen, in einen Topf geben und so viel Wasser angießen, dass sie knapp bedeckt sind. Ca. 1 EL grobes Salz und den Kümmel hinzufügen. Die Kartoffeln je nach Größe etwa 20 Minuten garen, abgießen, ausdampfen und abkühlen lassen.

Am nächsten Tag die Kartoffeln pellen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, die Kartoffelscheiben nebeneinander hineinlegen und bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten.

Die Schalotten schälen und mit dem Speck in sehr feine Würfel schneiden. Die gebratenen Kartoffeln in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Die Pfanne mit Küchenpapier austupfen und die Bratkartoffeln wieder hineingeben.

Butter dazugeben und die Kartoffeln darin schwenken. Den Speck untermischen und kurz anbraten. Die Schalotten untermischen und 2 - 3 Minuten mitbraten. Die Bratkartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen und mit Schnittlauch bestreuen.

Cornelia Poletto am 02. Februar 2020