

Bratkartoffeln

Zutaten

500 g	Kartoffeln, halbfest kochend
1	Zwiebel
2 EL	Schweineschmalz
etwas	Salz, Pfeffer



Zubereitung

1.

Die Kartoffeln kochen, pellen, abkühlen lassen und in dünne Scheiben schneiden.

2.

Zwiebel schälen und fein schneiden.

3.

In einer Pfanne Schweineschmalz erhitzen, die Kartoffelscheiben zugeben und schwenken, bis sie Farbe genommen haben.

4.

Die Zwiebelwürfel zugeben und so lange schwenken, bis alles leicht gebräunt ist. Die Kartoffeln mit Pfeffer und Salz würzen.