



www.timskitchen.de

Bratkartoffeln mit Speck

Zutaten für: 4 Portion (Beilage)

| | | |
|-----|-------|------------------------------------|
| 800 | g | Kartoffel (vorwiegend festkochend) |
| 2 | Stück | Zwiebeln |
| 50 | g | Speck |
| 5 | EL | Sonnenblumenöl |
| 1 | TL | Kümmel (nach Belieben) |
| 1 | TL | Meersalz |



Zubereitungszeit ca.: 30 Minuten

Zubereitung:

Zuerst die Kartoffeln schälen, in Stücke/Würfel schneiden und in gesalzenem Wasser so lange kochen, bis sie fast gar sind.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden, den Speck ebenfalls fein würfeln.

Eine Pfanne bei starker Hitze auf das Kochfeld stellen und den Speck zusammen mit 2 EL Öl in die Pfanne geben. Wenn der Speck beginnt Farbe zu nehmen, die Zwiebel hinzufügen und gut verrühren. Jetzt alles so lange braten, bis der Speck kross und die Zwiebel goldbraun sind. Beides aus der Pfanne nehmen und so viel Fett wie möglich in der Pfanne zurück lassen. Das Kochfeld abschalten.

Wenn die Kartoffeln soweit sind, diese abgießen und kurz ausdampfen lassen, bis kein Wasser mehr vorhanden ist.

Die Pfanne mit dem Fett wieder bei starker Hitze auf das Kochfeld stellen. Wenn diese heiß ist, das restlich Öl hinein geben und dann die Kartoffeln zusammen mit dem Kümmel (wer Kümmel mag, sonst einfach weglassen) in die Pfanne geben und auch gleich das Salz hinzufügen. Alles gut vermischen und die Kartoffeln so lange braten, bis sie von allen Seiten schön braun sind. Kurz bevor die Kartoffeln fertig sind, den Speck zusammen mit den Zwiebeln hinzufügen und gut durchschwenken.

Mit Salz noch einmal abschmecken und servieren.

Guten Appetit!