

**Johannes Zenglein**  
**Bratkartoffeln**

**Freitag, 29. November 2024**  
**Rezept für 4 Personen**

Dauer: 3 Stunden  
Schwierigkeitsgrad: leicht  
Vegetarisch, Heimatküche, Grundrezept

**Zutaten:**

800 g	Kartoffeln, festkochend
etwas	Salz
1	rote Zwiebel
3 Stängel	Majoran
4 EL	Butterschmalz
etwas	Pfeffer

**Zubereitung**

1. Die Kartoffeln gründlich waschen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser weichkochen. Anschließend die gekochten Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und schälen.
2. Kartoffeln gut abkühlen lassen oder noch besser am Vortag kochen (dann nach dem Abkühlen in den Kühlschrank geben).
3. Die gepellten Kartoffeln in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.
4. Zwiebel abziehen und fein würfeln.
5. Majoran abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen.
6. Das Butterschmalz in einer oder zwei großen Pfannen erhitzen. Die Kartoffeln darin bei mittlerer bis starker Hitze goldbraun braten. Wichtig ist, dass die Kartoffeln in der Pfanne ausreichend Platz haben, damit alle gleichmäßig gebräunt werden.
7. Sobald die Kartoffeln beginnen, leicht Farbe anzunehmen, die gewürfelte Zwiebel zugeben und die Kartoffeln unter gelegentlichem vorsichtigem Wenden fertig braten. Dabei darauf achten, dass die Zwiebeln mitgebräunt werden, aber nicht verbrennen.
8. Zuletzt Majoran untermischen und die Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen.

Pro Portion: 255 kcal/ 1060 kJ  
26 g Kohlenhydrate, 3 g Eiweiß, 15 g Fett