



## **Bratkartoffeln (Pfanne mit Heißluft-Deckel)**

### **ZUTATEN:** 6 Personen

1 kg Kartoffeln, fest kochend  
½ EL Öl (Rapsöl)  
1 EL Butterschmalz  
Speck  
Zwiebel  
Salz, frischen Pfeffer oder Kartoffelgewürz

### **KOCHGESCHIRR:**

Pfanne mit Heißluft-Deckel

### **ZUBEREITUNG:**

1. Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Ecken schneiden (möglichst gleich groß)
2. Kartoffeln in einem sauberen Küchentuch trocknen
3. Pfanne inzwischen mit dem Heißluft-Deckel auf 2/3 Hitze erwärmen
4. ½ EL Öl oder Butterschmalz erhitzen und die Kartoffeln in die Pfanne geben
5. Kartoffeln ca. 10 – 15 Min. auf mittlerer Hitze braten (Heißluftdeckel immer waagrecht auf- und abnehmen), zwischendurch wenden und goldbraun braten
6. Butterschmalz dazugeben – dieses ergibt sehr guten Geschmack und die Kartoffeln werden noch knuspriger
7. Nach dem Braten die Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen

Nach der Hälfte der Zeit klein geschnittenen Speck und Zwiebeln hinzugeben oder frischen Rosmarin

**Beachte: Heißluft-Deckel immer waagrecht von der Pfanne nehmen!**