

Bratkartoffel Rezepte

Bratkartoffeln Mit Pfifferlingen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Kartoffelgericht, Pfannengericht, Pfifferling

100 g durchwachsender Speck (in -Scheiben)	500 g	Pfifferlinge
2 Zwiebeln		Salz
750 g Kartoffeln		Pfeffer aus der Mühle
20 g Butterschmalz	1 Bund	glatte Petersilie

1. Speck in feine Würfel schneiden. Zwiebeln pellen und fein würfeln.
2. Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden.
3. Butterschmalz in einer großen Pfanne zerlassen, Speck zugeben und knusprig braten. Kartoffeln zugeben und zugedeckt unter gelegentlichem Schwenken bei mittlerer Hitze 10 Minuten braten.
4. Pfifferlinge putzen und, wenn nötig, waschen. Nach 10 Minuten die Zwiebeln zu den Kartoffeln geben und glasig werden lassen.
5. Dann die Pfifferlinge zugeben, alles mischen und zugedeckt weitere 10 Minuten garen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie hacken und drüberstreuen.

Pro Portion ca. 7 g E, 21 g F, 33 g KH = 359 kcal (1504 kJ)

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Orangen-Krabben-Salat

Hauptspeise: Bratkartoffeln mit Pfifferlingen

Nachspeise: Obstsalat mit Bananen