Bratkartoffel Rezepte

Berner Ratsherrenplatte

Anzahl: 4 Portionen
Gattung: Exotisch, Schweiz, Spezialität, Fleisch, Gemüse

---

750 g	Kartoffeln
50 g	Bratfett
	Salz
2	Zwiebeln
100 g	magerer Räucherspeck
4	Scheib. Kalbsleber oder -nieren
4 kleine	Rinderfilets
4	Kalbsfilets
4 kleine	Schweinebratwürstchen

Für den Hausgebrauch kann man das Verfahren vereinfachen und neben den Schweinebratwürstchen nur eine Filetsorte (Rind, Kalb) anbieten.

Kartoffeln schälen und in möglichst dünne Streifchen schneiden. In der Pfanne salzen, in heißem Bratfett goldgelb braten. Zum Schluss nicht mehr umschaufeln, sondern die Kartoffelstreifchen gleichmäßig auf der Pfanne verteilen und omelletteartig zusammenbacken lassen.

Auf eine angewärmte Platte geben, mit goldgelb gerösteten gehackten Zwiebeln und knusprig angebratenen Speckstreifen bedecken.

Leber oder Nieren, Filets und Bratwürstchen gesondert braten und auf die Platte legen. Nach Belieben andere kleine Fleischstücke verwenden (z. B. Schweinefilets, Kalbsmilch oder Hirn).