

Bratkartoffel Rezepte

Süße Bratkartoffeln

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Kartoffel-, Gemüsegerichte

4 mittelgroße Kartoffeln
Öl

Mehl
Zucker

Kartoffeln in 45 Minuten in der Schale gar kochen, abschrecken, schälen, halbieren oder vierteln.

Öl in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffeln leicht mit Mehl bestäuben und dann in der Pfanne von allen Seiten braun braten.

Vor dem Servieren mit etwas Zucker bestreuen.

Tipps:

Man kann das Mehl bei den Bratkartoffeln auch weglassen, aber mit dem Mehl bräunen sie leichter.

Diesen Trick kann man übrigens für viele kurz gebratene Speisen verwenden, insbesondere auch für Röstzwiebeln oder Hackfleisch.