Karamellisierte Röstkartoffeln

Röstkartoffeln sind meine vielleicht liebste Kartoffelbeilage. Super einfach und einfach köstlich. Schonend gekocht, gepellt und dann in Öl knusprig ausgebraten, erhalten sie ihren ganz besonderen Geschmack. Wenn du magst, kannst du sie auch im Ofen backen, aber in der Pfanne geschwenkt, werden sie von allen Seiten knusprig.

Karamellisierte Röstkartoffeln | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (4 Portionen): 1 Kilo festkochende Kartoffeln | 2 Esslöffel Öl | 1 Teelöffel Puderzucker | 1-2 Teelöffel Salz

Karamellisierte Röstkartoffeln | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (40 Minuten): 1. Kartoffeln je nach Größe circa 20 Minuten gar kochen. 2. Kartoffeln abschütten und zehn Minuten abkühlen lassen. 3. Kartoffeln schälen und mit Olivenöl in eine Pfanne geben. 4. Kartoffeln braten, dann mit Puderzucker bestäuben und weiterbraten, bis diese außen knusprig sind. Dazu gelegentlich in der Pfanne schwenken. 5. Kartoffeln salzen und servieren.

Dazu passen hervorragend: Deftiger Grünkohl, Kräuterquark, Schweinefilet, Brathähnchen, Rahmwirsing, Finnische Hackbällchen, Sauerkraut, Kassler oder Apfel-Rotkohl.

Jetzt noch mehr Kartoffelgerichte und Hausmannskost-Rezepte entdecken!

Nährwerte/Portion: 259 Kalorien | 5,3 Gramm Fett | 50 Gramm Kohlenhydrate | 4,3 Gramm Eiweiß