Schnippelsches Ääpel

Bratkartoffeln in ihrer schönsten Form: Das sind für mich Schnippelsches Ääpel nach Omas Rezept! Einfach roh in die Pfanne geschnippelt, angebraten und dann auf kleiner Flamme gargezogen. Denn so werden die Bratkartoffeln von außen knusprig und innen herrlich weich. Die perfekte rustikale Beilage. Vielleicht nicht sonderlich schön, aber unglaublich lecker!



Schnippelsches Ääpel | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (4 Portionen): 1 Kilogramm festkochende Kartoffeln | 100 Gramm Zwiebeln | 100 Gramm Speck | 50 Gramm Butter | Salz | Pfeffer



Schnippelsches Ääpel | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (60 Minuten): 1. Kartoffeln schälen und in grobe Stifte schneiden. 2. Zwiebel schälen und hacken. 3. Speck in feine Würfel hacken. 4. Speck in heißem Topf ohne Zugabe von Fett auslassen, bis er knusprig wird, dann herausnehmen. 5. Im ausgelassenen Fett die Zwiebel glasig braten, dann herausnehmen. 6. In einer Pfanne die Hälfte der Butter auslassen. 7. Wenn die Butter blubbert, die Kartoffeln hinzugeben und anbraten. 8. Deckel auf die Pfanne geben und die Kartoffeln auf kleiner Flamme ja nach Größe circa 40 Minuten garen. Dabei die Kartoffeln immer wieder mal wenden und die restliche Butter hinzugeben. Die Kartoffeln dürfen dabei gute Röstaromen kriegen. 9. Sobald die Kartoffeln gar sind, Zwiebeln und Speck untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 10. Alles durchschwenken und servieren.

Dazu passt hervorragend: Spiegel-Ei und Salat oder Erbsen & Möhrchen und Frikadellen nach Omas Art! Jetzt noch mehr Hausmannkost-Rezepte und weitere Kartoffelgerichte entdecken!

Nährwerte/Portion: 359 Kalorien | 15,9 Gramm Fett | 41,4 Gramm Kohlenhydrate | 12,4 Gramm Eiweiß