

Bratkartoffeln mit Zwiebeln & Speck

Außen knusprig, innen weich. Mit Zwiebeln und Speck. Die perfekten Bratkartoffeln sind einfach zu machen, wenn man weiß wie es geht. Das Wichtige: Speck und Zwiebeln separat anbraten und die Kartoffelscheiben nicht so oft wenden. So zauberst du dir im Handumdrehen Bratkartoffeln wie von Oma!



Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (4 Portionen): 1 Kilo Kartoffeln | 200 Gramm Zwiebeln
| 200 Gramm Speck | 100 Gramm Butter | Salz | Pfeffer



Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (30 Minuten): 1. Kartoffeln schälen und in circa 0,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. 2. Zwiebeln schälen und fein würfeln. 3. Speck feinwürfeln und in einer Pfanne knusprig braten, dann herausnehmen. 4. Zwiebeln in die Pfanne geben und glasig braten, dann herausnehmen. 5. Eine zweite Pfanne aufsetzen und die Butter auf die beiden Pfannen verteilen. 6. Kartoffelscheiben auf die Pfannen verteilen und knusprig braten. 7. Dafür möglichst wenig wenden. 8. Speck und Zwiebeln zu den Kartoffeln geben, durchschwenken und servieren.

Dazu passen hervorragend: [Erbsen & Möhrchen](#), [Lauchgemüse nach Omas Art](#), [Cremiges Kohlrabi-Gemüse](#), [Deftiger Grünkohl](#), [Cremiges Kohlrabi-Gemüse](#) und [Saftige Frikadellen nach Omas Art](#)! Jetzt noch mehr [Kartoffelgerichte](#) und mehr [Hausmannskost-Rezepte](#) entdecken!

Du magst Bratkartoffeln lieber aus rohen Kartoffeln? Dann probier meine [Schnippelsches Äpfel](#)!

Nährwerte/Portion: 564 Kalorien | 30,4 Gramm Fett | 51,1 Gramm Kohlenhydrate | 20,3 Gramm Eiweiß