

Bratkartoffeln

(für 4 Personen)

Zutaten: ca. 800 g Kartoffeln
 50 g Butter
 Salz und Pfeffer
 evtl. Rosmarin oder Country Potatoes

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden (ca. 2 bis 3 cm).
Die Würfel in reichlich gut gesalzenem Wasser ca. 5 Minuten kochen, anschliessend das Wasser abgiessen.
Die Butter in der Bratpfanne erhitzen, danach die gekochten Kartoffeln goldgelb anbraten und nach Belieben würzen.