



## **Bratkartoffeln richtig knusprig braten – die gelingsichere Schritt-für-Schritt-Anleitung**

### **Zutaten**

- Kartoffeln, festkochend
- 1 Zwiebel
- 100 g geräucherter und durchwachsener Speck ( kein Bacon!!)
- Butterschmalz
- Salz, Pfeffer
- Petersilie

### **Equipment**

- Kochtopf mit Deckel
- Messer oder Sparschäler
- Sieb zum Abgießen

### **Bratkartoffeln Schritt für Schritt knusprig braten**

#### **Schritt 1 Zutaten vorbereiten**

Im ersten Schritt alle Zutaten vorbereiten und griffbereit neben der Herdplatte bereitlegen.

#### **Schritt 2 - Kartoffeln kochen oder dämpfen**

Im zweiten Schritt werden die Kartoffeln gegart. Dafür einen Topf mit Dämpfeinsatz verwenden und im unteren Teil etwas Wasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln anschließend im Dampf garen, bis sie weich sind. Ob sie den richtigen Gar Grad erreicht haben, lässt sich am besten mit einem Messer prüfen – dieses sollte sich leicht einstechen lassen.



Nach dem Dämpfen die Kartoffeln kurz auskühlen lassen und anschließend schälen beziehungsweise pellen. Für besonders knusprige Bratkartoffeln eignen sich auch bereits am Vortag gekochte Kartoffeln sehr gut.

### **Schritt 3 - Kartoffeln in Scheiben schneiden**

Die Kartoffeln anschließend in gleichmäßige Scheiben schneiden. Unterschiedlich dicke Stücke bräunen später in der Pfanne ungleichmäßig.

### **Schritt 4 - Pfanne erhitzen**

Eine Pfanne auf den Herd stellen und zunächst bei hoher Temperatur gut vorheizen. Anschließend Butterschmalz hineingeben und die Hitze etwas reduzieren.

Butterschmalz eignet sich besonders gut zum Braten, da es im Gegensatz zu Butter kein Milcheiweiß und kaum Wasser enthält und dadurch hohe Temperaturen verträgt. Alternativ kann auch ein geschmacksneutrales Pflanzenöl verwendet werden.

### **Schritt 5 - Kartoffeln braten**

Die Kartoffelscheiben nun vorsichtig in die heiße Pfanne geben und möglichst gleichmäßig verteilen. Wichtig ist, die Pfanne nicht zu voll zu legen, damit die Kartoffeln ausreichend Platz zum Braten haben.

Jetzt ist etwas Geduld gefragt: Die Kartoffeln zunächst mehrere Minuten braten lassen, ohne sie zu wenden. Nur so kann sich eine goldbraune Kruste bilden. Werden die Kartoffeln zu früh bewegt, lösen sie sich nicht vom Pfannenboden und zerfallen leichter.

Erst wenn sich die Scheiben beinahe von selbst wenden lassen, können sie vorsichtig gewendet werden. Anschließend von der anderen Seite weiterbraten, bis die Bratkartoffeln rundum knusprig und goldbraun sind.

### **Schritt 6 - Knusprige Kartoffeln**

Sobald die Kartoffeln erneut eine goldbraune Farbe angenommen haben, den Speck hinzufügen und alles vorsichtig schwenken. Den Speck einige Minuten mitbraten, bis er außen knusprig ist und innen noch leicht weich bleibt.

Erst zum Schluss die Zwiebeln zugeben. So können sie sanft garen, ohne zu verbrennen. Idealerweise sind die Zwiebeln am Rand leicht gebräunt und in der Mitte noch glasig.

Die Bratkartoffeln nun weiterhin regelmäßig schwenken oder vorsichtig wenden, bis sie rundum gleichmäßig gebraten sind.



Zum Abschluss mit Salz, Pfeffer und frisch gehackter Petersilie würzen. Wer mag, kann zusätzlich etwas edelsüßes Paprikapulver und eine Prise Muskat hinzufügen. Anschließend direkt servieren und genießen.

### **Profi-Tipps für besonders knusprige Bratkartoffeln**

Mit ein paar einfachen Kniffen lassen sich Bratkartoffeln geschmacklich und optisch noch weiter verbessern:

#### **Kartoffeln am besten am Vortag kochen**

Durch das vollständige Auskühlen wird die Oberfläche trockener und stabiler. So bilden sich beim Braten besonders schöne Röstaromen.

#### **Die richtige Pfanne wählen**

Eine große, schwere Pfanne – idealerweise aus Gusseisen oder Edelstahl – speichert die Hitze besser und sorgt für eine gleichmäßige Bräune.

#### **Geduld beim Braten**

Bratkartoffeln brauchen Zeit. Häufiges Rühren verhindert die Krustenbildung. Lieber etwas länger braten lassen und erst wenden, wenn sich die Kartoffeln gut lösen.

#### **Erst zum Schluss würzen**

Salz entzieht Feuchtigkeit. Werden die Kartoffeln zu früh gesalzen, können sie weich werden. Deshalb erst am Ende würzen.

#### **Für extra Röstaromen**

Ein kleines Stück Butter ganz zum Schluss unter die fertigen Bratkartoffeln schwenken – das sorgt für zusätzlichen Geschmack und einen schönen Glanz.