Leberkäse mit Bratkartoffeln

Kartoffel-Gerichte » Kartoffel-Pfannen

Zutaten (4 Personen)

» 1,2kg Kartoffel(n)
» 125g Frühstücksspeck
» 2 Zwiebel(n)
» 1 EL Mehl
» 2 EL Butterschmalz
» 4 Scheiben Leberkäse
» 1/2 Bd. Petersilie
» Salz

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und mit Schale in Wasser ca. 20min kochen. Speck in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden. Speck in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten. Herausnehmen. Die Zwiebelringe mit Mehl bestäuben und in der Pfanne goldbraun braten. Herausnehmen und warm stellen.

2. Die Kartoffeln abgießen, abschrecken und die Schale abziehen. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden. 1EL Schmalz in der Pfanne erhitzen. Die Kartoffelscheiben darin unter Wenden goldbraun braten. 1EL Schmalz in einer zweiten Pfanne erhitzen. Leberkäse darin von beiden Seiten jeweils ca. 3min braten.

3. Die Petersilie waschen und trockenschütteln. Die Blätter abzupfen und, bis auf etwas zum Garnieren, in Streifen schneiden. Speckstreifen zu den Bratkartoffeln geben. Mit Salz würzen. Bratkartoffeln mit dem Leberkäse und Zwiebelringen anrichten. Mit Petersilienstreifen bestreuen und mit übriger Petersilie garnieren. Dazu schmeckt süßer Senf.

Nährwerte: 870kcal/E33g/F60g/KH50g pro Portion

angelegt am: 05.05.2005 Rezept-Nr: 1906

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke