



Bratkartoffeln | Boudin Noir | Steak Royal

Dauer: 40 min
Schwierigkeit: Leicht
Zusatzinfos: Fleisch

Rezept für 4 Personen:

Equipment:

1 beschichtete Pfanne

Gewürze & Zutaten:

1 KG Kartoffeln Sorte Anna belle (alternativ Nicola)
etwas Öl
200 G gewürfelter Speck
1 Zwiebel, in Streifen geschnitten
1 Apfel, in Stücke geschnitten
4 Boudin Noir Würste, in Scheiben geschnitten und einseitig angebraten
1 Zwiebel, in Streifen geschnitten
etwas Steak Royal

Zubereitung

- 1 Zuerst die Kartoffeln schälen. Dann in feine Streifen schneiden oder grob reiben. Im Anschluss mit einem Küchentuch leicht abtrocknen.
- 2 Die beschichtete Pfanne mit etwas Öl erhitzen und die Kartoffelscheiben in die heiße Pfanne geben. Dabei darauf achten, dass die Kartoffelschicht langsam angebraten wird – ähnlich der Zubereitung von Pfannkuchen.
- 3 Speck, Apfel, Zwiebel und die gebratenen Boudin Noir können dann im letzten Drittel der Garzeit in die Pfanne gegeben werden.
- 4 Vor dem Servieren die fertigen Bratkartoffeln mit Steak Royal Pfeffer verfeinern.