

Rezept (für 2-3 Personen)

Bratkartoffeln

Vorbereitung:

1 ½ kg festkochende Kartoffeln

In Salzwasser gar kochen (man sticht beim Kochen mit einem spitzen Messer rein, ob sie weich sind). Dann abkühlen lassen. Anschließend in Scheiben schneiden, dicke Kartoffeln vorher halbieren. (Siehe Foto „[Blick in die Küche](#)“)

250 – 300 g [Dörrfleisch](#) (= geräucherter, durchwachsener Speck vom Schweinebauch)

Schwarte und trockene Ränder abschneiden sowie die weißen Knorpelteile entfernen. Dann in kleine Würfel schneiden.

Zubereitung:

2 EL Butterschmalz oder [Gänsefett](#)

In einer großen [Teflonpfanne](#) erhitzen. Dörrfleischwürfel darin bei großer Hitze ca. 3 min anbraten bis sie leicht glasig, aber noch nicht gebräunt sind.

Vorbereitete Dörrfleischwürfel

Vorbereitete Kartoffelscheiben

Dazugeben, mit dem [Pfannenwender](#) umrühren. Bei etwas reduzierter Flamme (ca. $\frac{2}{3}$ bis $\frac{3}{4}$ Stärke) braten, bis alles eine schöne Bräunung hat. (Dauer ca. 20 Minuten). Man sollte dabei alle paar Minuten umrühren, damit die Bräunung gleichmäßig wird.

Wenn der Pfannenboden zu trocken wirkt, noch etwas [Butterschmalz](#) oder Gänsefett dazugeben.

Salz, Pfeffer

Beim Salz erst mal nicht so viel, weil das Dörrfleisch schon gesalzen ist.