

Bratkartoffeln mit Sülze



Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Kartoffeln
- 100g Rippenspeck (*bei uns erhältlich*)
- 4 EL Mehl
- etwas Öl
- etwas Salz und Pfeffer
- 1 EL Butter
- 500 g Sülze (*bei uns erhältlich*)

Zubereitung

Die Kartoffeln in der Schale vorsichtig kochen, bis sie fast gar sind (wenn man mit der Gabel einsticht, muss man noch Widerstand spüren). Schälen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. In eine Pfanne reichlich Pflanzenöl und etwas Butter geben. Die Kartoffeln langsam braten, bis sie schön braun und kross sind, anschließend herausnehmen, eventuell etwas mehr Öl in die Pfanne geben. Den gewürfelten Rippenspeck anbraten und dann die Zwiebelwürfel hinzufügen und in dem heißen Fett goldbraun braten.

Die Sülze in Scheiben schneiden und dazu servieren. Als Beilage empfiehlt sich Sauerkraut. (tafelfertig bei uns erhältlich)

Wir wünschen viel Spaß beim Kochen und einen guten Appetit!

