



# Lyoner Kartoffeln, mit Bratensaft glaciert

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Lieblings Bratkartoffeln, herzhaft, „schmackig“ passen zu Vielem

## Zutaten

- 700 g gekochte Pellkartoffeln in Scheiben
- 3-4 mittelgroße Zwiebeln in halben, dünnen Scheiben
- 40 g Butterschmalz
- 3 El brauner Bratensaft
- 1/2 Bündchen Petersilie, gehackt
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Kartoffeln in Salzwasser mit etwas Kümmel nicht ganz weich kochen. Schälen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden.

### Schritt2

In heißem Butterschmalz mit Zeit und nicht zu heiß, rundherum anbraten. Dann die Zwiebeln dazu geben, salzen pfeffern, 3 min. weiter braten, appetitlich kross werden lassen.

### Schritt3

Die heiße Pfanne mit dem Bratensaft ablöschen, schwenken, die Kartoffeln lecker glacieren.

### Schritt4

Mit frischer Petersilie bestreut zu Tisch geben, hm...

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte **Tags:** passen zu vielem

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lyoner-kartoffeln-mit-bratensaft-glaciert/>