

Schneller Bratkartoffelsalat aus rohen Kartoffeln

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine Schwäbische Spezialität, knusprig gebratene Bratkartoffeln mit einer würzigen Vinaigrette gleich in der Pfanne übergossen.

Zutaten

- Für die Bratkartoffeln:
- 600 g kleine Kartoffeln, roh, in 5 mm dicke Scheiben
- 1 mittelgroße Zwiebel in Würfeln
- 1 kleines Bund Schnittlauch in Röllchen
- 50 g magerer Speck in Würfeln
- 4 El Rapsöl
- 20 g Butter
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer
- Der Dressing:
- ca.100 ml Fleischbrühe (Rind oder Kalb)
- 1 Tl mittelscharfer Senf
- 2 - 3 El guter Weinessig
- Salz, Pfeffer, ev. eine Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vinaigrette:

Schritt2

Die Fleischbrühe mit dem Senf und dem Weinessig verrühren, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken

Schritt3

Die frisch geschnittenen oder gehobelten Kartoffelscheiben gut abspülen und trocken ablaufen lassen oder auf Küchentüchern leeren, trocknen.

Schritt4

In eine großen, beschichteten Pfanne mit heißem Rapsöl geben, flach verteilen und goldbraun von beiden Seiten anbraten.

Schritt5

Zeit lassen, kann schon einmal 5 - 6 min. dauern, wenn sie wirklich schön knusprig werden sollen.

Schritt6

Einmal wenden und zunächst den Speck dazu geben. Etwas zeitversetzt die Zwiebeln dazu geben und 3 - 4 min. mit der Butter zu Ende braten.

Schritt7

Nunmehr die Vinaigrette darüber geben, kurz durchschwenken.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Am Besten heiß, direkt aus der Pfanne mit frischem Schnittlauch servieren.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** einfach, lecker, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schneller-bratkartoffelsalat-aus-rohen-kartoffeln/>