



Bäckerin Kartoffeln, „Pommes Boulangère“

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Klassisch, köstlich, zu Lamnbraten

Zutaten

- 600 g mehlig kochende Kartoffeln, geschält
- 300 ml brauner Lammfond, selber gekocht oder aus dem Supermarkt
- 2 mittelgroße Zwiebeln in halben, dünnen Scheiben
- 1/2 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 El Butter
- 1/2 Bündchen frisch gehackte Petersilie
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in einer Stielpfanne glasig anschwitzen und in einer ausreichend großen, ausgebutterten Auflaufform verteilen.

Schritt2

Die rohen Kartoffeln "aufgefächert" in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und darüber geben, salzen und pfeffern.

Schritt3

Mit dem Lammfond aufgießen und für ca. 30 min. in den auf

Schritt4

180 ° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt5

Gern überbacke ich meine Bäckerin Kartoffeln mit frisch gehobeltem Bergkäse für weitere 5 - 10 min. unter den Grillstäben.

Rezeptart: Kartoffelgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/baeckerin-kartoffeln-pommes-boulangere/>