



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/>