



# 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/>