

WWW.GERESU.DE

# *Hauswirtschaft to go*

*Die besten Rezepte aus  
dem 10. Jahrgang*

## BRATKAR- TOFFELN

VON NIKLAS HAVER, 10B

**G**  
**RESU**





# • Bratkartoffeln

Material:

- Ein Topf
- Eine Pfanne
- Kartoffeln
- Öl
- Gewürze ( Salz&Pfeffer)

Und beliebig zwiebeln und /oder Speck

Vorgang :

1. Als erstes werden die Kartoffeln gewaschen und geschält. In der Zwischenzeit Wasser aufsetzen und eine Prise Salz in das Wasser geben. Sobald das Wasser kocht die Kartoffeln hinein geben und ca 30 Minuten lang kochen lassen( dieser Vorhang geht leichter wenn man die Kartoffeln erst halbiert )

2. Wenn die Kartoffeln gekocht sind in dünne Scheiben schneiden. Nebenbei ein wenig Öl in die Pfanne schütten und erhitzen. Sobald die Kartoffeln fertig geschnitten sind in die Pfanne geben und Gold braun braten.

3. Am Anschluss würzen und servieren.  
Fertig sind sie und guten Appetit:)











Frid  
teilmachten







