

ROHGEREEESTE

(Bratkartoffeln aus roh gerösteten Kartoffeln)

Rezept aus dem Langener Kochbuch

Zutaten:

Für 4 Portionen:

16 Kartoffeln

2 EL Butter

4 EL Öl

Salz

Zubereitung:

Die geschälten, rohen Kartoffeln in Scheiben oder mittelgroße Würfel schneiden.

Die Butter und das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffeln hinzugeben und mit Salz würzen. 20 Minuten bei starker Hitze braten, dabei mehrmals wenden, damit sie goldbraun und knusprig werden.