

# Bratkartoffeln aus Drillingen

---



## **Zutaten (2 Personen):**

- 500 g Drillinge
- 1/2 Zwiebel
- 50 g Schinkenwürfel
- 1 EL Butterschmalz
- Salz
- ggf. Petersilie für die Deko

## **Zubereitung:**

Drillinge waschen, abtrocknen und für 15 Minuten in ausreichend Salzwasser kochen.

Unterdessen die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen.

Dann die Drillinge abgießen, halbieren, möglichst mit der Schnittfläche nach unten in das heiße Butterschmalz geben und für ca. 10 Minuten ohne allzu häufiges Wenden anbraten.

Dann die Zwiebelringe sowie die Schinkenwürfel zugeben, vermengen und alles weitere 5 Minuten bis zum gewünschten Bräunungsgrad knusprig braten.

Zum Schluss die Bratkartoffeln mit Salz würzen und ggf. mit Petersilie garniert servieren.

## **Tipp:**

Am besten eignet sich eine Eisenpfanne für die Zubereitung, da die Bratkartoffeln darin besonders knusprig werden.

***Nährwertangaben: 302 kcal , 38 g KH***