MEIN GENUSS



Röstkartoffeln mit Kümmel



It’s a match!

Röstkartoffeln harmonieren besonders gut mit fein gemahlenem Kümmel - probiere ihn direkt aus und lasse dich verführen!Yummy!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Zuerst kochst du die Kartoffeln. Du kannst die Kartoffeln bereits am Vortag kochen und bis zur Verarbeitung im Kühlschrank aufbewahren. So sind sie bereits abgekühlt und das Pellen ist einfacher.
2. Kochst du die Kartoffeln am selben Tag, lässt du sie am besten etwas abkühlen, bevor du mit dem Schälen beginnst. Nach dem Pellen zerteilst du sie in gleich große Scheiben.
3. Die Zwiebel schälst du, spülst sie einmal kurz unter kaltem Wasser ab und trocknest sie mit Küchenkrepp. Danach schneidest du sie in kleine Würfel.
4. Nun gibst du etwas Butter in eine Pfanne und wartest, bis sie gleichmäßig geschmolzen ist. **Olivenöl** eignet sich ebenso zum Anbraten. Hat das Fett eine ausreichend hohe Temperatur erreicht, brätst du darin die Kartoffeln bei gleichbleibender Hitze an.
5. Erst dann fügst du die Zwiebeln und den Speck hinzu. So verbrennen die Zwiebeln nicht und auch der Speck schmeckt saftiger.
6. Sobald die Kartoffeln eine appetitliche Bräune entwickelt haben, garst du sie bei mittlerer Hitze weiter. Du wendest sie von Zeit zu Zeit, damit nichts anbrennt.
7. Abschließend würzt du dein Kartoffelgericht mit Salz, **Pfeffer** und gemahlenem Kümmel.
8. Nun richtest du die Kartoffeln auf Tellern an oder servierst sie in einer Schale. Garnierst du sie mit etwas Petersilie, sehen die Röstkartoffeln noch appetitlicher und frischer aus!

Zutaten

4 mittelgroße Kartoffeln
3 Scheiben durchwachsener Speck
1 mittelgroße Zwiebel
Butter oder Öl zum Braten
Salz, Pfeffer
Kümmel, gemahlen
Petersilie zum Garnieren

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 14.05.2027.