



## 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 Küchentuch. 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 17.11.2026.



MEIN GENUSS

---