



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 21.05.2025.



MEIN GENUSS
