

## RÖSTERDÄPFEL

Für Rösterdäpfel gibt es viele Bezeichnungen: Bratkartoffel, Röstkartoffel oder G'róste Erdäpfel. Egal wie man sie benennt, sie sind eine wunderbare Beilage zu Spinat, Augsburgger, Leberkäse, Bratwurst oder Faschiertem.

**Für 4 Port.    Zubereitungszeit 30 min    Kochzeit ca. 10 min**

### ZUTATEN

*600 g Erdäpfel, speckig,  
gekocht, geschält  
100 g Zwiebel, feingeschnitten  
Öl  
Salz  
Petersilie, gehackt*

### ZUBEREITUNG

- Erdäpfel in der Schale ca. 15 min weich kochen und erkalten lassen.
- Erkalte Erdäpfel mit einer Reibe reiben.
- Öl erhitzen und die Zwiebel darin anbräunen.
- Die gut gesalzenen Erdäpfel zu den Zwiebel geben und gut durchrühren.
- Unter häufigem Wenden knusprig rösten und mit der Petersilie bestreuen.

### Tipps:

- Wir verzichten oft auf das Reiben der Erdäpfel und zerdrücken sie einfach mit einer Gabel in der Pfanne.
- Wir verwenden für dieses Rezept die Gusseisenpfanne PAUL von Gourmetina.

