

Hauptgang Roastbeef / Remoulade / Kartoffel / BBO-Sauce

Rezeptteil 4 von 4 Röst-Kartoffelwürfel

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
500 g	Kartoffeln
	Butterschmalz zum Anbraten
	Salz und Pfeffer

Vorbereitung

1. Die Kartoffeln mit Schale kochen, dann pellen und auskühlen lassen.
2. In 1 cm große Würfel schneiden.

Zubereitung

Kochfeld Stufe 6: In einer großen Pfanne Butterschmalz schmelzen, so dass der Boden gerade bedeckt ist. Die Kartoffelwürfel hineingeben und langsam rundherum bräunen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.