

SEIT 1919
Strauss



Gebratene Kartoffel - Speck Schlutzerl mit Salbeibutter

Zubereitung:

Die Kartoffel - Speck Schlutzerl in kochendem Salzwasser für 2-3 Minuten kochen, sofort aus dem Wasser nehmen und erkalten lassen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schlutzerl darin rösten, Butter und Salbeiblätter dazugeben und weiterrösten bis die Butter geschmolzen und die gewünschte Bräunung erreicht ist.

Direkt mit der Pfanne servieren.

🕒 25 Min.

👤 2 Pers.

Zutaten:

1 Packung Kartoffel - Speck Schlutzerl von Strauss
Öl zum Braten
50 g Butter
frischen Salbei