Bratkartoffeln von Helio

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz

2.0 kg Kartoffeln	Kartoffel in Würfel oder Scheiben schneiden. In kockendem Salzwasser blanchieren. Danach gut abtropfen lassen.
2.0 dl Öl	Im Speiseöl die Kartoffeln portionenweise goldgelb braten, danach salzen und warmstellen.

Beilage zu Schweinebraten