

Bratkartoffeln von Florence Bühler

Mengen für 25 Personen

Quelle: Tiptopf

Gewürze: Salz, Pfeffer

4.5 kg Kartoffeln

2.5 g Rosmarin

2.5 g Ketchup

2.5 Tube(265g) Mayonnaise

Öl erhitzen. Kartoffeln waschen, schälen, abspülen, in Würfel schneiden, zugeben zudecken und auf kleiner Stufe 10-15 min. dämpfen. (Rosmarin mitbraten) Auf mittlerer Stufe unter mehrmaligem Wenden 10-20 min. goldbraun anbraten. Salz und Kartoffelgewürz darüberstreuen.