

## BRATKARTOFFELN

Rezept von Silvia Michels vom Freilichtmuseum Hessenpark in Neu Anspach

### Zutaten:

- gekochte Kartoffeln vom Vortag
- Fett: Butterschmalz, Schweineschmalz oder Öl
- Salz
- Leberwurst oder Blutwurst

### Zubereitung:

Gekochte Kartoffeln vom Vortag in nicht zu kleine Würfel schneiden und in sehr heißem Fett knusprig braten. Erst wenden, wenn die Unterseite gut gebräunt ist. Wenn die Bratkartoffeln fertig gebraten sind, etwas Salz darüber streuen.

Dazu schmeckt ein gutes Stück Leber- oder Blutwurst!