

# Grumbeerferschdscher

(Bratkartoffeln)

für 4 Personen

## **Zutaten:**

1 kg Kartoffeln

2 Tomaten

4 EL Butterschmalz

Salz, Pfeffer

½ TL Paprika Pulver

## **Zubereitung:**

Die Grumbeeren (Kartoffeln) schälen, waschen, in kleine Würfel schneiden und gut trockentupfen. Die Tomaten waschen, trockentupfen und vierteln.

In einer hohen Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Kartoffelwürfel darin kräftig anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Die Pfanne mit einem Deckel abdecken und alles bei kleiner Hitze etwa 15 Minuten garen lassen. Gelegentlich umrühren.

Die „Kerschdscher“ auf einem flachen Teller anrichten und mit den Tomatenviertel garniert servieren.

Übrigens: Traditionell gehört im Saarland noch ein Spiegelei dazu.