

Fondkartoffeln mit Zitrone & Minze



Zutaten:

- 500 g Kartoffeln
- 50 g Butter
- 1 EL Öl
- 1 Zwiebeln, grob gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Minzen
- 200 ml Geflügel- oder Gemüsefond
- Salz & Pfeffer
- 1/2 Zitrone, in Scheiben geschnitten
- Zum Servieren: Petersilie & frische Minze
- Wer möchte: 1 EL Senfkörner



Zubereitung

1. Kartoffel schälen und quer halbieren.
2. Die Butter und das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffeln nebeneinander in die Pfanne setzen. Ganze Knoblauchzehe mit Schale, Zwiebelwürfel, eventuell Senfkörner, Zitronenscheiben und Rosmarin hinzugeben.
3. Mit Fond angießen und Deckel aufsetzen. Bei mittlerer Hitze ca. 10-12 Minuten schmoren, bis die Kartoffeln weich sind.
4. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit geschnittenen Kräutern bestreuen.

Tipp: die Kartoffeln schmecken zu Gegrilltem, mit Kräuterquark oder pur und frisch aus der Pfanne.