

Bratkartoffeln



Rezept
Idee

Zutaten für eine Portion:

- 200 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 20 g Butterschmalz
- 30 g Zwiebeln, gewürfelt
- 50 g **Foodworks Baconwürfel** (Art.-Nr. 91060)
- Salz/Pfeffer
- Schnittlauch, in Ringen

	Wareneinsatz	
zzgl. Gemeinkosten (in %)		
zzgl. Gewinn (in %)		
	Grundpreis	
zzgl. Personalkosten (in %)		
	Nettopreis	
zzgl. MwSt. (in %)		
Kalkulatorischer Verkaufspreis (brutto)		



Kalkulationshilfe für die Speisekarte:

Zur einfachen Berechnung bitte hier die Preise (in €, netto) bzw. Aufschläge (in %) eintragen:



Zubereitungsmöglichkeiten:



Bratplatte/Grill



Bratpfanne

Zubereitung:

1. Kartoffeln in reichlich Salzwasser kochen, pellen und auskühlen lassen, dann in Scheiben schneiden.
2. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Baconwürfel anschwitzen, Kartoffeln zugeben, goldbraun braten, würzen und mit Schnittlauch bestreut servieren.