



Sehen · Probieren · Genießen  
Schaalgasse 18, Solothurn



### Bratkartoffeln mit Marsala

Beilage für 4 Pers.

700g Kleine Kartoffeln, ev. Neue  
1 Bund Basilikum  
1,5 dl [VOM FASS Marsala](#)  
4 EL [VOM FASS Olio extra vergine di Oliva d'Abruzzo](#)  
3 EL Butter  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Kartoffeln waschen und schälen. In einer grossen Pfanne das [Olivenöl](#) erhitzen und 1EL Butter darin schmelzen. Kartoffeln nebeneinander hineinlegen und bei milder Hitze 10 Min. anbraten.

Kartoffeln wenden, 1EL Butter in kleinen Flöckchen darüber verteilen, etwa 5 Min. weiterbraten.

Mit dem [Marsala](#) ablöschen, kräftig aufkochen. Danach die Temperatur herunterschalten, nochmals 1EL Butter in die Pfanne geben, Kartoffeln salzen. In 20-25 Min. fertig braten ( je nach Grösse der Kartoffeln). Ab und zu wenden. Knusprig gebratene Kartoffeln mit Basilikumblättchen bestreuen, frisch aus der Mühle pfeffern und sofort servieren.

Variante:

Gleiche Zubereitung passt auch zu Karotten.

