

Kartoffelpfanne mit Kassler

- 800 g festkochende Kartoffeln**
waschen, in Wasser zum Kochen bringen, in 20 - 25 Minuten gar kochen lassen, abgießen, abdämpfen, pellen
- 2 Zwiebeln**
abziehen, fein würfeln
- 300 g Champignon**
putzen, mit Küchenpapier abreiben, evtl. abspülen, halbieren
- 1 Stange Lauch (Porree)**
putzen, halbieren, waschen, in Stücke schneiden
- 80 g Butterschmalz**
erhitzen, Zwiebelwürfel, Champignons und Lauch darin unter Rühren andünsten, mit
- Salz u. Pfeffer** abschmecken, aus der Pfanne nehmen, warm stellen, die Kartoffeln in Würfel schneiden, das restliche Butterschmalz erhitzen, die Kartoffelwürfel etwa 5 Minuten darin braten
- 400 g Lummer-Kassler (ohne Knochen)**
unter fließendem kalten Wasser abspülen, trockentupfen, in Würfel schneiden, zu den Kartoffelwürfel geben, 10 - 15 Minuten garen, dabei öfter umrühren, die anderen Zutaten dazugeben, nochmals abschmecken
- 1 Topf frischen Majoran**
abspülen, die Blätter abzupfen, trockentupfen, die Hälfte davon über die Kartoffelpfanne geben.
- 1 Becher (125 g) Kräuter Crème-fraiche**
mit den restlichen Majoranblättchen zu der Kartoffelpfanne servieren.