

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.