

Bauernfrühstück, deftig bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

600 gr Pellkartoffeln in Scheiben, 200 gr Speck (durchwachsen, in Würfeln), 2 Zwiebeln (gewürfelt), 10 Eier, 3 Esslöffel Wasser, 2 Prisen Salz, 1 Prise Pfeffer, 300 gr Schinken (geräuchert in dünnen Scheiben), 50 gr Margarine zum Braten, 4 Gewürzgurken als Beilage, 1 kleines Glas Rote Beete als Beilage.

Die Zubereitung:

Die gekochten Kartoffeln pellen und nach dem Abkühlen in Scheiben schneiden.
Mit gewürfeltem Speck und Zwiebeln deftige Bratkartoffeln machen. Würzen mit Salz & Pfeffer.
Wichtig ist: Die Pfanne nie mit Kartoffeln überfüllen. Es wird sonst durch das Wenden alles matschig. Besser ist es, die jeweils fertig gebratenen Kartoffeln im Backofen heiß zu halten. Da kann man sie dann beim anschließenden Fertigstellen auch nach und nach auf das Rührei geben.
Die Eier mit 3 EL Wasser sowie Salz und Pfeffer mischen. Ca. die Hälfte davon in eine beschichtete (!), gefettete Bratpfanne geben und o h n e zu wenden leicht stocken lassen. Deckel drauf! Wenn die Unterseite leicht angebraten ist und die Oberseite noch etwas flüssig, dann auch ca. die Hälfte der Bratkartoffeln darauf verteilen. Aber nicht rühren! Deckel drauf, bis das Ei gar ist.
Dann den Eier-Bratkartoffel-Pfannkuchen vorsichtig auf eine gewärmte Platte gleiten lassen.
Nachdem die Hälfte die Pfanne "verlassen" hat, die 2. Hälfte des Bauernfrühstücks darüberklappen. Das ergibt einen schönen "Halbmond". Der wird jetzt mit rohen Schinkenstreifen belegt und mit Petersiliensträußchen dekoriert. Als Beilage schmecken Gewürzgurke und Rote Bete.