

Verlorene Eier 'Berliner Art' mit Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die verlorenen Eier:

75 g geräucherter, fetter Speck	4 Eier	1 Zwiebel
3 EL Margarine	50 g Mehl	50 ml Branntweinessig
3 EL Zucker	1 Zweig glatte Petersilie	Salz

Für den Kartoffelstampf:

250 g mehligk. Kartoffeln	2 EL Butter	Muskatabrieb
Salz		

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Die Kartoffeln schälen und im siedenden Wasser gar kochen.

Den Speck würfeln. Die Zwiebel abziehen und in kleine Stücke schneiden. Die Petersilienblätter abzupfen und klein hacken.

Die Margarine in einer Pfanne erhitzen und darin die Speckwürfel braten. Anschließend die Zwiebel darin glasig anschwitzen und das Mehl hinzufügen. Alles mit Wasser ablöschen und die Mehlschwitze mit dem Essig, dem Zucker sowie Salz abschmecken. Die Hitze reduzieren. Anschließend die Eier vorsichtig aufschlagen, hineingeben und darin pochieren.

Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und mit der Butter zu einem Püree stampfen. Abschließend mit Salz und Muskatabrieb abschmecken.

Die verlorenen Eier Berliner Art mit Kartoffelstampf auf Tellern anrichten und mit der Petersilie garnieren.

Jörg Lasrich am 26. Mai 2015