

Hütten-Gröstl mit Rosenkohl, Weißkraut, Schweine-Bauch

Für 2 Personen

600 g Kartoffeln, fest	2 Eier	2 Zwiebeln
150 g kalter Schweinebauchbraten	200 g Rosenkohl	250 g Weißkraut
5 Champignons	3 Stängel glatte Petersilie	2 EL Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer	1 TL Kümmel	Frittierfett

Die Kartoffeln kochen und pellen (kann schon am Vortag gemacht werden). Die Eier mit der Schale im 65 Grad warmen Wasser ca. 40 Minuten garen. Zwiebeln schälen und in dünne Streifen scheiden. Den Schweinebauch in 1 cm große Würfel schneiden. Rosenkohl putzen, den Strunk abschneiden und die einzelnen Blättchen ablösen. Vom Weißkraut den harten Strunk entfernen und die Blätter in 2 cm große Quadrate schneiden. Champignons putzen und vierteln. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Kartoffeln in 1cm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Sobald die Kartoffeln eine goldbraune Farbe annehmen und knusprig werden die Zwiebeln, Rosenkohlblätter, Weißkraut und Champignons zugeben und mit anbraten, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Dann die Bratenwürfel zugeben und mit anschwenken. Zuletzt Petersilie untermengen. Das Frittierfett in einem Topf oder einer Fritteuse erhitzen. Die Eier vorsichtig schälen und ganz kurz im heißen Frittierfett frittieren. Herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Das Gröstel anrichten und das frittierte Ei obenauf setzen.

Karlheinz Hauser 13. Februar 2012