

Blutwurst-Bratkartoffeln mit Spiegelei

Für zwei Personen

300 g festk. Kartoffeln	200 g franz. Blutwurst	1 rote Zwiebel, geschnitten
1 Bund Frühlingslauch, geschnitten	6 Wachteleier, schon geöffnet	Schnittlauch, geschnitten
Muskatnuss	Sonnenblumenöl	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Kartoffeln waschen, schälen und in kochendem Salzwasser ca. 12 Minuten garen. In der Zwischenzeit Zwiebel abziehen und fein würfeln. Frühlingslauch putzen und in feine Ringe schneiden. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Blutwurst in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffeln abgießen, gut abtropfen und in dünne Scheiben schneiden. In Sonnenblumenöl von allen Seiten goldgelb anbraten. Herausnehmen und auf einem Küchenpapier entfetten. Rote Zwiebelwürfel in Butter ohne Farbe anschwitzen und in Würfel geschnittene Blutwurst hinzugeben. Schnittlauch und Frühlingslauch hinzugeben und alles in der Pfanne schwenken. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. In einer zweiten Pfanne die Wachteleier in Butter zu Spiegeleiern braten und auf den Blutwurstbratkartoffeln anrichten.

Blutwurst-Bratkartoffeln mit Spiegelei in einer rustikalen Pfanne anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 16. März 2018