

Die perfekten Bratkartoffeln

Für 2 Personen:

1 kg mittelgr. festk. Kartoffeln	4 EL Rapsöl	100 g geräuch. Bauchspeck
1 Bund glatte Petersilie	4 EL Butter	2 Eier
1 Msp. Salz	1 Pfeffer	

Kartoffeln in einen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken. Wasser aufkochen und Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten kochen. Kartoffeln abgießen, kurz abkühlen lassen, pellen und in ca. $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden.

Rapsöl in zwei großen Pfannen erhitzen.

Kartoffelscheiben darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 3 Minuten kross braten.

Währenddessen die Schwarte vom Speck abschneiden und den Speck in ca. 3 mm dünne Streifen schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Petersilienblätter von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden.

Bratkartoffeln zum Abtropfen in ein Sieb geben.

Speck in einer der beiden Pfannen bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten braten. Zwiebel zum Speck geben, ca. 2 Minuten mitbraten und anschließend die Butter dazugeben. Butter aufschäumen und das in der Butter enthaltene Wasser verdunsten lassen.

Eier in der anderen Pfanne im Bratöl bei mittlerer Hitze zu zwei Spiegeleiern braten.

Bratkartoffeln zu Speck, Zwiebel und Butter in die Pfanne geben, durchschwenken und die Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten kross braten. Petersilie dazugeben, mit Salz und Pfeffer wurzen und nochmals durchschwenken.

Spiegeleier aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer wurzen. Bratkartoffeln mit Spiegeleiern anrichten.

Steffen Henssler am 05. Oktober 2023