

Bratkartoffel Rezepte

Grünkohl Mit Eiern Und Speck

Gattung: Kartoffel-, Gemüsegerichte

1	kg	tiefgekühlten oder			-Fleischbrühe aus Würfeln
2	kg	frischer Grünkohl			Pfeffer
2	Liter	Wasser		1	Prise Muskat
100	g	durchwachsener Speck		1	Kartoffel (100g)
2		Zwiebeln (100g)		40	g Schinkenspeck
		gute 1/4 l heiße		4	Eier

Grünkohl putzen. Waschen. Von den dicken Stielen streifen. (Tiefgekühlten Grünkohl nach Vorschrift zubereiten.) Wasser in einem großen Topf aufkochen. Salzen. Kohl 10 Minuten darin kochen. Auf Sieb abtropfen lassen, hacken.

Speck würfeln. In einem Topf glasig werden lassen. Zwiebeln schälen. Fein hacken. Im Speck glasig werden lassen. Kohl rein geben. Unter Rühren 5 Minuten durchschwitzen lassen. Mit heißer Fleischbrühe aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Etwa 60 Minuten leise kochen. In einer Schüssel warm stellen.

Schinkenspeck in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne auslassen. Eier aufschlagen. Drauf gleiten lassen. Salzen. Etwa 6 Minuten stocken lassen. Auf dem Grünkohl anrichten.

Beilage: Bratkartoffeln. Als Getränk Bier. Und zur besseren Verträglichkeit gibt es nach dem Essen einen Klaren.

Vorbereitung 30 Minuten

Zubereitung 80 Minuten