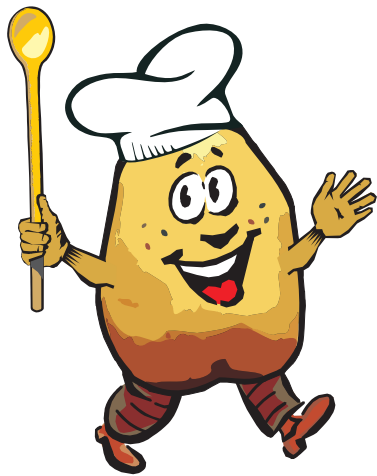




Tüffelwochen in der Lewitz

1. bis 31. Oktober 2013

Bauernfrühstück mit Schinkenwürfeln

Zutaten für 4 Personen

1 kg festkochende Kartoffeln
1 mittelgroße Zwiebel
1 dicke Scheibe (ca. 100 g) roher Schinken (z. B. Katenschinken)
1 TL Öl
4 EL Butterschmalz
Salz
Pfeffer
8 Eier (Größe M)
2 Tomaten
1/2 Bund Schnittlauch
2 Gewürzgurken

Zubereitung

Kartoffeln waschen und in kochendem Wasser ca. 20 Minuten garen, abgießen, abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Schinken in Würfel schneiden. Öl oder Margarine in einer Pfanne erhitzen. Schinkenwürfel darin knusprig braten, herausnehmen. Je 1 EL Schmalz in 2 Pfannen erhitzen. Je 1/4 der Kartoffelscheiben zugeben und ca. 7 Minuten unter Wenden braun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nach ca. 4 Minuten je 1/4 der Zwiebeln zugeben. 15 min braten dann von der Herdplatte nehmen. Fertige Bratkartoffeln warm halten. Eine Schüssel nehmen, mit rohen Eiern, etwas Milch, Salz, Pfeffer eine Masse rühren. Eine Pfanne erhitzen mit Öl und den Boden der Pfanne vollständig mit der Ei-Masse begießen. Warten bis es stockt. Fertiges Omlett aus der Pfanne nehmen und mit den Bratkartoffeln füllen. Auf den Teller mit Tomaten, Schnittlauch und Gewürzgurken garnieren.

Guten Appetit wünscht:

Gasthof "Zum Fässchen"
Consrader Str.2
19086 Plate 0385 / 2 18 06 24
www.zum-faesschen-consrade.de