

Bratkartoffel mit Spiegelei bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

10 mittelgroße Kartoffel, 2 kleine Zwiebel, 100 gr Speck, 4 Prisen Salz, 2 Prisen Pfeffer, 4 Eier, 2 Teelöffel Zucker.

Die Vorbereitungen:

Zwiebel und Kartoffel schälen. Zwiebel in Ringe und Kartoffel in Scheiben schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden.

Die Zubereitung:

Die Zwiebel mit dem Speck anbraten und aus der Pfanne nehmen sobald die Zwiebel glasig sind. Nun die Kartoffelscheiben zunächst in der Pfanne mit geschlossenem Deckel dünsten. (Immer mal wenden, damit die Kartoffel nicht anfangen zu "backsen"). Nach ca. 7-8 Minuten den Deckel von der Pfanne nehmen und die Kartoffel knusprig braten (ca. weitere 5 Minuten). Zwischendurch mit Salz und Pfeffer würzen. Währenddessen die Eier in einer anderen Pfanne braten. Sobald die Kartoffelscheiben knusprig sind die Zwiebelscheiben und den Speck hinzufügen. Zum Schluß den Teelöffel mit Zucker in die Pfanne geben, ordentlich durchmischen und schön karamelisieren lassen. (Zucker = der Geheimtipp für Bratkartoffel !!!)

Guten Appetit!!