Bauernfrühstück Altdeutscher Art

Meines Großvaters Lieblingsessen

Zutaten für 4 Portionen:

ca. 1 Kg Frische Kartoffeln
(Festkochend)
1 Bund frische Petersilie
1 Bund frischer Schnittlauch
2 Schalotten
2 Zehen Knoblauch
ca. 250 g durchwachsener Bacon
(in Blockstreifen)
6-8 frische Eier Hkl. L
(Menge der Eier nach Belieben)
100 ml frische Sahne
Salz, Pfeffer aus der Mühle
etwas Majoran



abb. ähnlich

Zum anbraten verwende ich am liebsten Zwiebel- oder Griebenschmalz, Butterschmalz tut es aber auch!

Beilagen zum Garnieren: Cocktailtomaten nach Bedarf

Arbeiten am Vortag:

Die Kartoffeln kochen, aber aufpassen dass diese nicht zu weich werden, sonst habt Ihr beim braten nur noch Matsch in der Pfanne!

Vor- & Zubereitung:

Petersilie und Schnittlauch waschen, abschütteln und klein hacken. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und in ganz kleine Würfel schneiden. Nun pellen wir die Kartoffeln und schneiden sie in dünne Scheiben.

Um ein gematsche in der Pfanne zu verursachen nehmen wir die kleinere Pfanne und geben etwas Schmalz hinein und lassen es zerlaufen. Bevor der Schmalz zu heiß wird, geben wir die Schalotten und den Knoblauch dazu, nach ca. 2 min. den Bacon dazu und braten alles unter umrühren an (aber nicht zu kross werden lassen)! Danach von der Platte nehmen!

Jetzt die etwas größere Pfanne auf die heiße Platte stellen und etwas Schmalz darin zerlassen lassen. Nun die Kartoffel hinzu geben und anbraten lassen. Anschließend mit etwas Salz & Pfeffer nach eigenem bedarf würzen (nicht zu viel Salz da der Bacon schon etwas mitbringt) und unter ständigem schwenken die Kartoffel wenden.

Während dem Braten der Kartoffeln die Eier in eine Schüssel schlagen, etwas vom gehackten Peterle und Schnittlauch hinzu geben, dann die Sahne und das Ganze mit einem Schneebesen aufschlagen!
Bevor die Kartoffel fertig gebraten sind, das Bacon-Schalotten und Knoblauch Gemisch darüber verteilen, etwas Majoran dazu geben und unter umrühren mit den Kartoffel vermengen und nochmals anbraten, dann geben wir das Eiergemisch darüber. Wenn der Boden in der Pfanne fest ist, das Ganze durch schwenken in der Pfanne wenden!

Mein Tipp: Wer sich das wenden in der Pfanne nicht zutraut, heizt den Backofen auf 175 Grad Oberhitze vor und stellt die Pfanne im unteren Drittel hinein! Wenn das Bauernfrühstück oben leicht braun wird, rausnehmen!

Mit dem restlichen Peterle & Schnittlauch leicht bestreuen, die Cocktailtomaten halbieren und obendrauf platzieren!

Das Bauernfrühstück in der Pfanne servieren!