

BAUERNPFANNE

Rezept von Beate Etzel, Hofladen im Biobauernhof, Wehrheim

Zutaten:

700g kleine Kartoffeln
1 große Zwiebel, fein gewürfelt
Butter zum Braten
4 Eier
150g Sülze oder Presskopf
100g Schmand

Zubereitung:

Kartoffeln in Salzwasser kochen und danach die Schale abpellen. Wenn sie erkaltet sind, in Scheiben schneiden. Zwiebel in Butter anbraten. Kartoffelscheiben dazugeben und unter ständigem Wenden ca. 25 Minuten goldbraun braten. 4 Eier verquirlen und auf die Kartoffel-Zwiebelmasse geben, ebenso die in Scheiben geschnittene Sülze bzw. den Presskopf. Mit kleiner Hitze und Deckel weiterbraten. Alles auf einen Teller geben und mit Schmand garnieren.