



Leberkäse

mit Spiegelei und Bratkartoffeln

- 1 Die Kartoffeln am Vortag waschen und in kochendem Salzwasser in der Schale etwa 20 Minuten garen. Anschließend abgießen, abtropfen und abkühlen lassen.
- 2 Am nächsten Tag die gekochten Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. 3 EI Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel darin von allen Seiten knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3 In der Zwischenzeit das restliche Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Leberkäsescheiben darin von beiden Seiten goldbraun backen. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
- 4 Die Butter in der Pfanne schmelzen und aus den Eiern nacheinander Spiegeleier braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 5 Jede Leberkäsescheibe mit einem Spiegelei belegen und mit den Bratkartoffeln servieren. Die Gewürzgurken längs in Scheiben schneiden und dekorativ auf dem Teller verteilen. Mit Petersilie garnieren.

ten
aten)

204 kJ





Speckbrett mit Schüttelbrot

1 Für das Schüttelbrot die Mehlsorten mit dem Schrot in einer Schüssel mischen, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe hineinbröckeln und den Zucker darüberstreuen. 250 ml lauwarmes Wasser zugießen und die Mischung 10 Minuten gehen lassen.

2 Das Salz auf den Mehtrand streuen. Die Buttermilch, das Öl, das Ei und die Gewürze zum Teig geben und alles zuerst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und mit Mehl bestäubt abgedeckt an einem warmen Ort etwa 50 Minuten gehen lassen.

3 Den Backofen auf 210 °C (Umluft 190 °C) vorheizen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche noch einmal kräftig durchkneten. 20 Teigstücke abteilen und jeweils zu einer Kugel formen. Jede Portion zu einem runden, etwa 5 mm dicken Fladen (15 cm Durchmesser) ausrollen. Die Fladen auf mehrere mit Kleie bestreute Backbleche legen. Die Teigoberfläche mehrmals mit einer Gabel einstechen und die Fladen noch einmal abgedeckt etwa 20 Minuten ruhen lassen.

4 Die Schüttelbrote etwa 10 Minuten backen. Nach dem Backen luftig aufbewahren, um die Fladen zu trocknen. Für das Speckbrett den Schinken etc. auf Holzbrettern anrichten und mit dem Schüttelbrot und Meerrettichsahne servieren.



nklee,

tsfläche

ten
(ken)

683 kJ



Leberknödelsuppe

- 1 Die Brötchen in Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben und mit Salz bestreuen. Die Milch erwärmen und über die Brötchen gießen. Zugedeckt etwa 10 Minuten einweichen lassen.
- 2 Die Zwiebel schälen und fein hacken. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Mit der Hälfte der Petersilie zu den eingeweichten Brötchen geben.
- 3 Die Leber waschen, trockentupfen und durch den Fleischwolf drehen oder schaben. Mit Majoran, Eiern und dem Brötchenteig vermengen und daraus eine feste Masse bereiten. Ist sie noch ein wenig zu weich, etwas Paniermehl unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 Den Kalbsfond erhitzen. Mit feuchten Händen 4-6 große Knödel formen und in der Brühe etwa 20 Minuten garen. Vor dem Servieren die restliche Petersilie in die Suppe rühren.

Für 4 Personen
4 Brötchen
¼ Tl Salz
250 ml Milch
1 kleine Zwiebel
2 Eier
½ Bund Petersilie
150 g Rindfleisch
1 Messer
2 Eier
Pfeffer
1 l Kalbsfond

Zubereitungszeit
Einweichen

Pro Portion
38 g Eiweiß