

# Ei im Hack-Mantel, Kartoffel-Stampf, Schmelzzwiebeln

**Für zwei Personen**

**Für den Kartoffelstampf:**

500 g mehligk. Kartoffeln	250 ml Milch	1 Bund Petersilie
2 EL Butter	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

**Für die Eier im Hackmantel:**

250 g gemischtes Hackfleisch	5 Eier, Größe S	1 EL Kapern
1 TL Tomatenmark	2 EL Mehl	1 EL mittelscharfer Senf
1 Brötchen vom Vortag	Butterschmalz	Paprikapulver
Salz	Pfeffer	

**Für die Schmelzzwiebeln:**

2 Zwiebeln	5 g Butter	Butterschmalz
------------	------------	---------------

**Für die Garnitur:**

2 Scheiben Frühstücksspeck

Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen, würfeln und in einem Topf mit Wasser und einer Prise Salz bissfest garen. Für den Kartoffelstampf Butter in einem Topf mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss erwärmen.

Gegarte Kartoffeln mit Milch und zerlassener Butter vermengen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Petersilie klein hacken und dazugeben.

Für das Ei im Hackmantel vier Eier acht Minuten kochen. Eine Brötchenhälfte in Wasser einweichen und anschließend ausdrücken, die andere Hälfte anderweitig verwenden. Hackfleisch, ein Ei, Kapern, Tomatenmark und das ausgedrückte Brötchen vermengen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Gekochte Eier abschrecken, pellen, in Mehl wälzen und mit Hack ummanteln. Hackbällchen in einer Pfanne mit Butterschmalz rundum anbraten und anschließend im Ofen bis zum Anrichten nachziehen lassen.

Für die Schmelzzwiebeln Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und in einer weiteren Pfanne mit Butterschmalz glasig ausbraten. Zum Schluss Butter hinzufügen.

Für die Garnitur Speck in einer Pfanne knusprig ausbacken.

Ei im Hackmantel mit Kartoffelstampf und Schmelzzwiebeln auf Teller geben und servieren.

Daniela Guckenberger am 17. Februar 2016