

Bauernfrühstück Deluxe

4 bis 6 Stk. Eier	600 g Kartoffeln, festk.	1 bis 2 Stk. Zwiebeln
400 ml Gemüsebrühe	1 Glas Essiggurken	4 Zweige Blattpetersilie
80 ml Rapskernöl	1 EL Senf	Gulaschgewürz oder Brotgewürz
Salz		

Die Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

Die Zwiebeln schälen, ebenfalls in kleine Würfel schneiden, mit einem Schuss Öl in einem Topf glasig anschwitzen, die Kartoffelwürfel zugeben, mit der Brühe bedeckt auffüllen, mit einer kleinen Prise Salz würzen und bei schwacher bis mittlerer Hitze langsam gar köcheln lassen.

Wenn die Kartoffeln weich gekocht sind, die restliche Flüssigkeit in einen Mixbecher füllen, etwa ein Viertel der Kartoffeln, einen Löffel Senf, einen Schuss Rapskernöl und einen Schuss Essiggurkenwasser zugeben und mit einem Pürierstab cremig aufmixen.

(Es sollte die Konsistenz einer dickeren Cremesuppe haben - ggf. noch einen zusätzlichen Löffel der gegarten Kartoffelwürfel untermixen.) Die Kartoffelcreme zu den restlichen Kartoffelwürfeln in den Topf gießen, gut verrühren und großzügig mit Gulaschgewürz oder Brotgewürz und je nach Geschmack ggf. nochmals etwas Salz und mehr Essiggurkenwasser abschmecken. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Die Kartoffelmasse auf 4 bis 6 Tassen oder kleine Auflaufförmchen verteilen, mit einem Löffel mittig je eine Vertiefung hineindrücken, je ein Ei vorsichtig hineinschlagen und mit einer kleinen Prise Salz und Pfeffer bestreuen.

Auf der mittleren Schiene des auf 160 Grad C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofens ca. 15 bis 20 Minuten backen, bis die Eier wachweich sind.

(Die Zeit variiert etwas, je nach Größe der verwendeten Tassen.) Anschließend herausnehmen, mit fein gehackter Petersilie bestreuen und genießen.

Variante 1:

Als Abwandlung in der Spargelzeit einige Spargelstücke mit den Kartoffelwürfel garen.

Variante 2:

Nach dem Garen, das 'Bauernfrühstück Deluxe' mit etwas in feine Streifen geschnittenem Räucherlachs und Lachskaviar servieren.

Alexander Herrmann am 07. April 2021