

Bauernfrühstück mit Braten-Resten

Für 4 Personen

8 Eier	2 EL Mineralwasser	1 Zwiebel
6 -8 Pellkartoffeln	3 Stangen Frühlingslauch	4 Sch. Schweinebraten
100 ml Bratensauce	Olivenöl	Salz, Pfeffer
Muskat	Blätter Rucola	

Geschälte Kartoffeln in die Pfanne schneiden und in Olivenöl kross anbraten. Parallel Zwiebel und das Weiße vom Frühlingslauch fein schneiden und nach dem Wenden der Kartoffeln mit in die Pfanne geben.

Eier in eine Schüssel schlagen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit einem Schuss spritzigem Mineralwasser verquirlen.

Wenn die Kartoffeln kross sind, Eiermasse in die Pfanne geben und unterheben, vom Herd nehmen.

Schweinebraten in Scheiben schneiden und im Bratenfond ganz sanft erwärmen (nicht kochen!), damit das Fleisch saftig bleibt.

Das Grüne vom Frühlingslauch längs aufschlitzen, die Halme platt übereinander legen und längs in ganz schmale Streifen schneiden.

Kartoffel-Eiermasse auf Teller verteilen, den Braten mit der Sauce dazu anrichten, mit grobem Pfeffer aus der Mühle würzen, mit Streifen vom Frühlingslauch und Raukeblättern garnieren.

Björn Freitag am 18. April 2020