

## Bauern-Frühstück à la Horst

### Für vier Personen

600 g Kartoffeln, fest	2 EL Butterschmalz	1 TL Kümmel, gemahlen
Salz	Pfeffer	250 g Rinder-Hackfleisch
2 EL Semmelbrösel	1 TL Senf	1 Ei
2 EL Butterschmalz	Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer
2 Zwiebeln, rot	50 ml Sahne	4 Eier
3 Stangen Frühlingslauch		

Die Kartoffeln waschen, schälen und in zwei Zentimeter große Würfel schneiden. In einer beschichteten Pfanne Butterschmalz erhitzen und die rohen Kartoffeln darin unter Rühren goldbraun anbraten. Mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Kümmel würzen. Das Hackfleisch mit Semmelbröseln, Senf und Ei mischen und mit Salz, Pfeffer und etwas Cayenne kräftig abschmecken. In einer zweiten Pfanne das restliche Butterschmalz erhitzen. Von der Hackmasse mit einem Teelöffel kleine Bällchen abstechen und in dem Butterschmalz kurz kross anbraten. Die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden, zu den Kartoffeln geben und kurz mit darin anschwitzen. Nun die Hackbällchen zugeben und alles in der Pfanne mischen. Sahne und Eier verquirlen und mit Salz, Pfeffer würzen, anschließend über den angebratenen Zutaten verteilen. Das Ganze bei geschlossenem Deckel stocken lassen. Den Frühlingslauch in feine Ringe schneiden und zuletzt über dem Bauernfrühstück verteilen.

Horst Lichter am 02. März 2013