

Leberkäse-Geschnetzeltes mit Spiegelei

Für das Geschnetzelte:

400 g Champignons	1 rote Paprika	2 Zwiebeln
500 g Leberkäse	2 EL Butterschmalz	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	1 TL Mehl
300 ml Fleischbrühe	200 g Sahne	1 Bund glatte Petersilie

Für die Spiegeleier:

2 EL Butterschmalz	4 frische Eier	Salz , Pfeffer
--------------------	----------------	----------------

Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

Paprika waschen, putzen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und Paprika in feine Streifen schneiden.

Zwiebeln abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Leberkäse zunächst in 1 cm dicke Scheiben, dann diese in 1 cm breite Streifen schneiden.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Leberkäsestreifen darin portionsweise kurz und kräftig anbraten, dann aus der Pfanne nehmen, in eine flache Form geben und beiseite stellen.

Dann die Pilze direkt ins Bratfett der Pfanne geben, die Butter zugeben und die Pilze anbraten.

Die Zwiebeln und Paprikastreifen zugeben, alles anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Dann das Gemüse mit Mehl bestäuben. Mit Brühe ablöschen und unter gelegentlichem Rühren die Flüssigkeit um etwa ein Viertel einkochen lassen.

Anschließend die Sahne zugeben und alles leicht sämig einkochen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Für die Spiegeleier in einer zweiten Pfanne Butterschmalz erhitzen, die Eier hineinschlagen und zu Spiegeleiern braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Leberkäsestreifen in die heiße, nicht mehr kochende Sauce geben und nochmals erwärmen.

Petersilie untermischen.

Geschnetzeltes und Sauce anrichten, jeweils ein Spiegelei darauf geben. Dazu passt frisches Bauernbrot.

Rainer Klutsch am 27. Juni 2023