

# Stübbels mit Kartoffeln

## Für 4 Personen:

1 kg Kartoffeln	250 ml Sahne	500 ml Milch
3 St. Frühlingszwiebeln	1 EL Mehl	3 mittelgroße Schalotten
150 g durchw. Speck	1 Bund Schnittlauch	8 Eier
1 EL Piment	1 EL schwarze Pfefferkörner	Salz, Butterschmalz
1 EL Butter		

Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Schalotten schälen und die Frühlingszwiebeln säubern. Beides in kleine Würfel und Ringe schneiden. Den Speck in feine Streifen schneiden.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die vorbereiteten Zutaten anschwitzen.

Die Sahne und die Milch angießen. Alles bei kleiner Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis sich die Speck- und Zwiebelaromen auf die Flüssigkeit übertragen haben.

Zimmerwarme Butter mit Mehl verkneten. Die Mehlbutter nun nach und nach in die Flüssigkeit rühren, bis sie schön sämig ist. Nun die Eier aufschlagen, in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen gründlich aufschlagen.

Man kann auch nur die Eigelbe verwenden, oder 2-3 ganze Eier mit Eigelben der restlichen Eier vermengen. Die Eiermasse wird dann beim Garen etwas fester. Die Masse mit gemörserter Pfeffer und Piment würzen. Etwas Pfeffermischung für das Anrichten beiseite stellen. Die Eier nur wenig salzen, da der Speck im Sud ebenfalls eine salzige Note hat.

Die Eiermasse in den Sahne-Milch-Sud gleiten lassen und darin etwas verteilen. Die Eier stocken und bilden unterschiedlich große Klümpchen. Wenn sie an die Oberfläche steigen sind sie fertig. Eventuell mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken. Die Stübbels mit Salzkartoffeln auf Teller geben und alles großzügig mit Schnittlauchröllchen bestreuen. Außerdem noch eine Prise der vorbereiteten Pfeffermischung hinzufügen.

Rainer Sass am 25. Februar 2023