

Bratkartoffeln Spiegeleier

mit



Das kann jeder!

Das kann jeder zubereiten! Deswegen keine weiteren Hinweise zum Rezept und zur Zubereitung.

Och nö, keine Hinweise? Na gut, in drei Sätzen:

– Pro Person drei frische, große, festkochende Kartoffeln schälen, kochen, in Scheiben schneiden, in heißem Öl in einer großen Pfanne kross und knusprig braten und auf einem großen Teller anrichten.

– Parallel dazu pro Person drei Eier in einer weiteren großen Pfanne im heißen Öl braten – keine Bange, mir gelingt es auch nicht immer, die Eigelbe beim Braten im Ganzen zu erhalten – und auf dem gleichen Teller neben den Bratkartoffeln anrichten.

– Bratkartoffeln und Spiegeleier erst nach dem Anrichten auf dem Teller mit frisch gemahlenem Salz und schwarzen Pfeffer würzen, und: frischen, kleingeschnittenen Majoran vertragen Kartoffeln immer – in welchem Gericht auch immer!