

Scharfe Fleischpflanzerl mit Spiegelei und Bratkartoffeln

Die scharfen Fleischpflanzerl mit Spiegelei und Bratkartoffeln sind eine leckere Hauptmahlzeit und dieses Rezept muss man ausprobiert haben.

Verfasser: kochfan

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min



Foto: kochfan

Zutaten

2 Stk. Essiggurken

Bratkartoffeln

250 g Kartoffeln (festkochend)

1 Stk. Zwiebel

125 g Speckwürfel

Nach Belieben Salz

Nach Belieben Pfeffer

Nach Belieben Paprika

Nach Belieben Petersilie

1 Schuss Öl

Fleischpflanzerl

500 g Faschiertes (halb und halb)

1 Stk. Zwiebel

2 Stk. Eier

2 Stk. Semmeln

1 Stk. Knoblauchzehe

1 TL Senf (scharf)

1 TL	Sambal Oelek
200 ml	Schlagobers
1 Schuss	Mineralwasser
Nach Belieben	Salz
Nach Belieben	Pfeffer
Nach Belieben	Semmelbrösel
1 Schuss	Öl

Spiegelei

8 Stk.	Eier
1 Schuss	Öl

Zubereitung

1. Bratkartoffeln: Für die Bratkartoffeln circa 2,5 L Wasser aufsetzen, die Kartoffeln hineingeben und gar kochen. Diese dann mit kaltem Wasser gut abschrecken und gleich pellen. In dünne Scheiben schneiden und zur Seite stellen. Die Zwiebeln abpellen und in kleine Würfelchen schneiden. Die Petersilie waschen, abtrocknen und klein schneiden.
2. Zum Braten die einzelnen Kartoffelscheiben nebeneinander in die Pfanne legen und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Auf großer Hitze die Kartoffelscheiben anbraten und diese nach ungefähr 3 – 4 Minuten mit einer Gabel umdrehen. Auch diese Seite mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und abermals anbraten lassen. Haben die Kartoffeln die gewünschte "Farbe" den gewürfelten Speck, die Petersilie und die Zwiebeln hinzugeben und alles noch mal schwenken. Circa 2 Minuten braten und auf dem Teller anrichten.
3. Fleischpflanzerl: Für die Fleischpflanzerl am Abend vor der Zubereitung die Semmeln mit Schlagobers überschütten und einziehen lassen. Am nächsten Tag die Semmeln ausdrücken, die Flüssigkeit auffangen und zur Seite stellen.
4. Zwiebel und Knoblauch abpellen und die Zwiebel in kleine Stückchen schneiden. Faschiertes in eine große Schüssel geben, die Zwiebel dazu, die ausgedrückten Semmeln zerbröseln und mit Salz und Pfeffer würzen. Eier aufschlagen, Senf und Sambal Oelek ebenfalls hinzugeben. Knoblauch durch die Presse drücken und alles kräftig durchkneten. Ungefähr die Hälfte des Schlagobers zugießen und abermals ordentlich durchmischen. Nun abschmecken und notfalls nachwürzen. Ist die Masse zu fluffig Semmelbrösel zum Binden nehmen. Ist sie zu fest, einen Schuss Mineralwasser zugeben, das lockert das Ganze wieder auf. Mit feuchten Händen gleichgroße Fleischpflanzerl formen. In einer beschichteten Pfanne Öl heiß werden lassen und die Fleischpflanzerl gleichmäßig braten.
5. Wenn die Bratkartoffeln auf dem Teller sind, in die gleiche Pfanne noch mal ein wenig Öl geben und die Spiegeleier braten.

6. Die scharfen Fleischpflanzerl neben die Bratkartoffeln legen und auf jedes Pflanzlerl ein Spiegelei platzieren. Die Essiggurken der Länge nach durchschneiden. Jeweils eine Hälfte fächerartig einschneiden und als solchen auf dem Teller anrichten.

Tipp

Hat man Kinder, kann man auf das Sambal Oelek auch verzichten. Wir lieben aber gerade diesen "feurigen" Kick, den man mal stärker und mal schwächer gestalten kann.