Strammer Max auf Leberkäse mit Röstkartoffeln

Zeit gesamt 40min

Zubereitungszeit 40min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Öl	3 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Zwiebeln, rot	2 St.
Gewürzgurken	2 St.
Petersilie, frisch	20 g
Zucker	
Leberkäse	600 g
Butter	2 EL
Eier	4 St.
Bauernmildes Brot	4 Scheiben

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, große Pfanne, kleine Auflaufform, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen. Kartoffeln gründlich waschen und in dünne Scheiben schneiden. Diese in einer Schüssel mit 2 EL Öl, Salz und Pfeffer vermengen, auf einem Backblech mit Backpapier so verteilen, dass sie nicht überlappen, und im Ofen ca. 20–25 Min. knusprig backen. Schüssel säubern.

2. Zwiebeln halbieren, schälen und sehr fein würfeln. Gewürzgurke fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Zwiebelwürfel, Gurke und Petersilie in der gesäuberten Schüssel mit 2 EL Gurkenwasser und 1 EL Öl vermischen und mit Salz und Zucker abschmecken.

3. Leberkäse trocken tupfen. In einer Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und die Leberkäsescheiben paarweise von jeder Seite ca. 2 Min. goldbraun anbraten. Das Fleisch anschließend in der Auflaufform bis zum Anrichten in den Ofen geben. Pfanne nicht säubern und etwas erkalten lassen.

4. 2 EL Butter und 1 Prise Salz zum Bratensatz geben und auf niedriger bis mittlerer Stufe erhitzen. Eier vorsichtig in die Pfanne schlagen und ca. 3–4 Min. stocken lassen. Derweil Bauernbrot toasten.

5. Ca. ¼ des Gurken-Zwiebel-Relish auf dem Teller beiseitestellen. Bratkartoffeln aus dem Ofen nehmen, in der Schüssel mit dem restlichen Relish mischen und abermals würzig abschmecken.

6. Brote halbieren, mit Butter bestreichen und mit Röstkartoffelsalat auf Tellern anrichten. Leberkäse und Spiegeleier auf das Brot schichten, mit restlichem Relish toppen und sofort servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Für das perfekte Spiegelei solltest du die Pfanne nicht zu heiß werden und das Ei darin ca. 3–4 Min. langsam stocken lassen. Sonst ist es unten schwarz und das Eigelb noch roh.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1023 kcal
Kohlenhydrate	85 g
Eiweiß	40 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	57 g