



Strammer Max mit Leberkäs, Zwiebel-Gurken-Relish und Röstkartoffeln

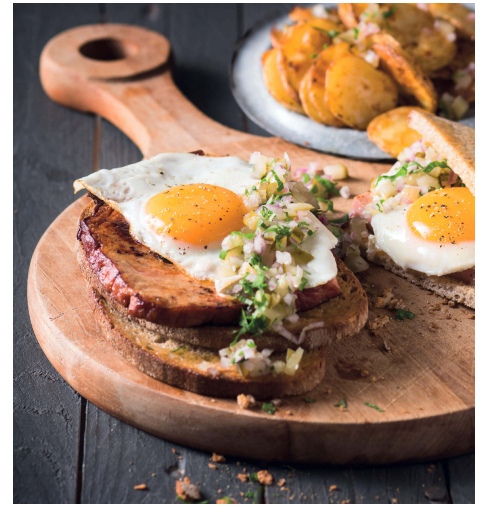
 Dauer
35 min.

 Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk	1 kg
Öl	3 Esslöffel
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Zwiebeln, rot	2 St.
Gewürzgurken	2 St.
Petersilie, frisch	20 g
Zucker	
Leberkäse	600 g
Butter	2 Esslöffel
Eier	4 St.
Bauernbrot	4 Scheibe



Zubereitung

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 verteilen, sodass sie nicht überlappen und im Ofen ca. 20–25 Min. knusprig backen. Schüssel säubern.

Zwiebeln halbieren, schälen und sehr fein würfeln. Essiggurke fein würfeln. Petersilie waschen, trockentupfen, 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.

Leberkäse waschen und trockentupfen. 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.

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.

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.

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 solltet Ihr 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	1073 kcal		
Kohlenhydrate	87 g	Ballaststoff	8 g
Eiweiß	40 g	Fette	63 g