



Schwarzwälder Bauernfrühstück mit Lauch

SIE BRAUCHEN:

1kg Kartoffeln
2 Zwiebeln
120g Frühstücksspeck
40g Butterschmalz
Salz / Pfeffer
8 Eier
8 EL Milch
ein Bund Schnittlauch

Die Kartoffeln kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Speck in feine Streifen schneiden und in heißem Butterschmalz bei kleiner Hitze ausbraten. Speck herausnehmen und beiseite stellen.

Zwiebeln enthäuten und fein würfeln. Nun die Kartoffelscheiben mit den Zwiebelwürfeln sanft goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Eier mit der Milch verquirlen, über die krossen Kartoffeln gießen und bei milder Hitze stocken lassen.

In der Zwischenzeit den Schnittlauch in Röllchen schneiden und dann mit dem beiseite gestelltem Speck die Kartoffelpfanne garnieren.

Schwarzwaldhof
Fleisch und Wurstwaren GmbH
Waldshuter Straße 37 | 78176 Blumberg
Telefon: +49 7702 - 531-0
Mail: info@schwarzwaldhof.de

