

Menu

Rösti mit Speck und Spiegelei

Zutaten

1 kg Gschwellti (fest kochende Sorte) geschält, grob gerieben
150 g Bratspeck in Tranchen
Salz, Pfeffer
Bratbutter zum Braten
1 Zwiebel, in feinen Streifen
4 Tranchen Bratspeck
4 frische Eier

Zubereitung

Kartoffeln und Speckstreifen mischen, würzen. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne von ca. 28 cm Ø heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Kartoffeln begeben, unter gelegentlichem Wenden ca. 5 Min. anbraten. Rösti mithilfe einer Bratschaufel zu einem Kuchen formen, nicht mehr bewegen, offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. weiterbraten.

Einen flachen Teller auf die Pfanne legen, Rösti auf den Teller stürzen. Wenig Bratbutter in die Pfanne geben, Rösti zurück in die Pfanne gleiten lassen, offen ca. 15 Min. fertig braten. Rösti herausnehmen, warm stellen, wenig Bratbutter in dieselbe Pfanne geben.

Zwiebel unter gelegentlichem Wenden ca. 10 Min. braten, warm stellen. Speck langsam knusprig braten, herausnehmen, warm stellen. Eier nacheinander aufschlagen, hineingleiten lassen, bei kleiner Hitze ca. 2 Min. braten. Spiegeleier auf die Rösti verteilen, Zwiebeln und Speck darauf anrichten.