



# Fleischkäse mit Bratkartoffeln, Ei & geschmelzten Zwiebeln

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Ruhezeit: 30 Minuten (Pellkartoffeln)

Grundmenge: 3 Portionen

## Zutaten Bratkartoffeln:

- 500 g Kartoffeln, festkochend
- 50 g Schinkenwürfel
- Butterschmalz
- Salz

## Zutaten:

- 3-6 Scheiben Fleischkäse (je nach Größe)
- 3 Eier
- 1 Zwiebel, groß
- Salz & Pfeffer
- Öl zum Braten



## Zubereitung:

1. Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser kochen. Komplet auskühlen lassen und dann die Schale entfernen. In ca. 3-4 mm dicke Scheiben schneiden
2. Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden
3. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin ca. 20 Minuten dünsten, bis sie eine schöne dunkelbraune Farbe angenommen haben
4. Butterschmalz in einer anderen Pfanne erhitzen und die Bratkartoffeln in mehreren Runden von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Bei Seite stellen und warmhalten
5. Schinkenwürfel in die Pfanne geben und anbraten. Mit den Kartoffeln mischen und mit Salz abschmecken. (ggf. weiter warm halten)
6. In einer weiteren Pfanne den Fleischkäse von beiden Seiten anbraten und ebenfalls warmhalten
7. Spiegeleier in der Pfanne ausbacken und mit Salz würzen
8. Zwiebeln mit Salz & Pfeffer abschmecken
9. Fleischkäse zusammen mit Bratkartoffeln, Zwiebeln und Spiegelei anrichten und direkt servieren