Grazer Krauthäuptel mit gebackenem Ei

Kochdauer:
Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:
einfach

Zutaten für 4 Portionen:

100	g	Schafskäse
1	Stk.	Weißkraut
80	g	rote Zwiebeln
300	g	Erdäpfel, mehlig
		Öl
4	Stk.	hartgekochte Eier
80	g	Mehl
1	Stk.	Ei
80	g	Semmelbrösel
2	EL	Apfelbalsamessig
3	EL	Kürbiskernöl
		Kräutersalz
60	g	Kürbiskerne
100	g	Bauchspeck

Mein persönlicher Tipp

Anstelle der gebackenen können auch poschierte Eier verwendet werden.

Monika Schachner
Seminarbäuerin aus St. Stefan ob Leoben

Foto: Barbara Majcan - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Speck und Schafkäse in feine Würfel schneiden.
- Grazer Krauthäuptel waschen, gut abtropfen lassen, in Mundgerechte Stücke zupfen und auf den Tellern verteilen.
- Speckwürfel in einer Pfanne ohne Fett knusprig rösten, die fein gehackten Zwiebel dazu geben und mitrösten, überkühlen lassen und dann die Schafkäsewürfel hinzufügen, sodass der Käse leicht schmilzt.
- Erdäpfel schälen, grob raspeln und die Raspel mit Küchenpapier trocken tupfen, dann in reichlich heißem Öl goldgelb frittieren, mit einem Siebschöpfer aus dem Öl heben und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.
- Eier schälen, nacheinander in Mehl, verquirltem Ei und Brösel wälzen, dann noch einmal mit Ei und Brösel garnieren und im selben Fett wie die Erdäpfelraspeln goldgelb ausbacken und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

Quellen:

Eine Initiative des Agrar.Projekt.Verein
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus
LE 14-20

Seminarbäuerinnen Steiermark:
Frisch aufgetischt

- Aus Essig, steirisches Kernöl und Kräutersalz eine Marinade bereiten, auf dem Salat verteilen.
- Die Erdäpfelraspel auf dem Salat anrichten, die gebackenen Eier der Länge nach halbieren und in der Mitte des Salates platzieren, zum Schluss den Salat mit der Speck-Zwiebel-Käse-Mischung und den gehackten Kürbiskernen bestreuen.