

Man sagt, das hätten die Düsseldorfer Braumeister morgens zum ersten Alt gegessen...

Rezept · Bei uns zuhause hieß dieses Gericht „Bauernfrühstück“, aber ich verstand immer BRAUERfrühstück, weil ich wusste, dass die Braumeister der Hirschbrauerei, bei der mein Vater arbeitete, morgen im sogenannten „Kasino“ (man würde heute Kantine sagen...) diese deftige Mahlzeit zum ersten Glas Altbier einnahmen, um für die Schicht energetisch gut vorbereitet zu sein. Wie auch immer: (Brat)Kartoffeln mit Speck, Zwiebeln und Ei scheint es überall in Deutschland zu geben – es heißt nur überall anders. In Berlin sagen sie „Hoppelpoppel“ dazu. Eine Pfanne so zu befüllen, ist eine verbreitete Form der Resteverwertung in allen europäischen Ländern, in denen Kartoffeln oft gegessen werden. Deshalb werden in der ursprünglichen Version eben auch gekochte Kartoffeln (zum Beispiel vom Vortag) verwendet. So war das auch bei uns zuhause. Bis heute liebe ich dieses deftige Essen, dass ich aber nach Art der Brauer zubereite – so wie ich es im Kasino der Hirschbrauerei an der Tussmannstraße vor gut 60 Jahren kennengelernt habe. *[Lesezeit ca. 4 min]*



Na, schon gespannt auf den Beitrag? Nach einer kurzen Werbeunterbrechung geht's weiter. Denn The Düsseldorfer versteckt sich nicht hinter einer Paywall. Alles, was du hier findest, ist gratis, also frei wie Freibier. Wenn dir aber gefällt, was du liest, dann kannst du uns finanziell unterstützen. Durch den Kauf einer **einmaligen Lesebeteiligung**. Wir würden uns sehr freuen.

Keine Ahnung, ob das nun typisch rheinisch war oder – angesichts der Herkunft der meisten Brauer – typisch bayerisch; vielleicht hatten es meine Eltern aber auch schon aus ihrer jeweiligen Heimat, also Pommern und Ostpreußen mitgebracht. Für das Rheinland spricht, dass zum Bauernfrühstück zwingend dicke Gewürzgurken als Vitaminbomben gehören – bitte keine Salzgurken oder gar Cornichons!

Die Zutaten (für zwei bis drei kräftige Portionen):

- ca. 800 g ungekochte, geschälte Kartoffeln
- 100~150 g durchwachsenen Räucherspeck
- 1 normalgroße Gemüsezwiebel
- 4~5 Eier

Butterschmalz, Butter
Salz, Pfeffer, Majoran

Die Zubereitung:

Basis sind Bratkartoffeln. Wobei die nicht so knusprig werden müssen wie in ihrer Rolle als Hauptdarsteller; durch den Eieguss werden sie eh ein wenig aufgeweicht. Trotzdem halte ich mich an mein Verfahren für Bratkartoffeln. Dazu nehme ich Kartoffeln einer festkochenden Sorte, am liebsten Annabelle. Die werden geschält und in Scheiben geschnitten, die etwa doppelt so dick sein sollten wie eine Münze. Vor allem sollten sie gleich dick sein. In ein Handtuch gelegt warten sie dann auf ihren Einsatz.

Den Speck zerlegst du in relativ kleine Würfel. Während du die in einer separaten Pfanne bei niedriger Temperatur auslässt, würfelst du auch die dicke Zwiebel (man nennt sie auch „Metzgerzwiebel“). Hat der Speck sein Fett gelassen, schwitzt du die Zwiebelwürfel darin sanft an; sie sollen weich werden, aber nicht bräunen. Du kannst nun auch schon mal die Eier in einer Schüssel verschlagen. Was die Menge angeht: Meistens reichen vier mittelgroße Eier, um die gewünschte Kartoffel-Ei-Mischung hinzubekommen, aber manchmal müssen es eben fünf sein.

Grundsätzlich gibt es zwei Methoden Bauernfrühstück zuzubereiten: die Omelette- und die Rühreimethode. Bei ersterer, die dem Verfahren bei der Tortilla espannola ähnelt, wird über die durchgegarnte Kartoffel-Speck-Zwiebelpfanne das Ei gegossen, das man dann (meist unterm Deckel) stocken lässt. Bei der Rühreimethode wird der Pfanneninhalt mit dem Ei verrührt. Meine Variante liegt ein bisschen dazwischen – dazu später mehr, denn erstmal müssen die Bratkartoffeln gemacht werden.

Dazu lässt du in einer weiten Pfanne einen EL Butterschmalz schmelzen; ich verwende dazu die Stufe 6 an meinem E-Herd. Wichtig ist nun, nicht die ganze Menge Kartoffelscheiben auf einmal reinzufeuern. Stattdessen brätst du immer nur so viele Scheiben an, dass sie nicht übereinanderliegen. Leg die Scheiben aus und lass sie in Ruhe, bis der Duft verrät, dass sie an der Unterseite Röstaromen entwickelt haben. Erst dann wendest du sie. Und erst dann, wenn auch die Rückseite duftet, kommen die gebratenen Scheiben raus und die nächste Lage rein. Das dauert bei der angegebenen Menge schon um die 20 Minuten.

Sind alle Kartoffelscheiben richtig behandelt, also auch innen gar, gibst du die Speck-Zwiebel-Schmelze dazu und rührst durch. Sanft, damit die schönen Scheiben nicht zermatscht werden. Nun würzt du vorsichtig mit Salz (wegen dem Speck, der schon Salzigkeit mitbringt) und beherzt mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle. Außerdem gibst du einen guten 1/2 EL getrockneten Majoran dazu. Dreh die Platte auf Stufe 4 oder 3 herunter.

Und nun gießt du das verschlagene Ei gleichmäßig drüber. Lass es erst einmal stocken, also unten fest werden. Oben bleibt es flüssig. Und nun gehst du mit dem Pfannenwender dran und wendest die Masse in großen Stücken auf links. Also nicht wild durchrühren - es sollen so richtig plumpe Klumpen aus Kartoffel und Ei entstehen. Zuletzt würzt du nach. Verfeinern kannst du mit ein wenig frisch geriebener Muskatnuss, die aber schon auf das flüssige Ei gehört. Schnittlauchröllchen passen auch gut. Und - wie gesagt - zum Bauernfrühstück gehört zwingend eine dicke Gewürzgurke pro Person.

[Bildnachweise - Titelbild: Seekatz via KochWiki unter der Lizenz CC BY-SA 3.0 DE]