Berliner Speck Eier mit Petersilienkartoffeln

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Alt-Berlinerisch, schon fast vergessen, wieder entdeckt, modern überarbeitet

Zutaten

- 12 hart gekochte Eier
- 200 g durchwachsener Speck, gewürfelt
- 3 El Weinessig
- 1-2 El Zucker, nach eigenem Geschmack
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 60 g Knollensellerie, klein gewürfelt
- 1 Zehe Knoblauch, fein gewürfelt
- 200 ml trockener Weißwein
- 400 ml Fleisch - ersatzweise Gemüsebrühe
- Ev. etwas flüssige Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Speckwürfel knusprig braten, heraus nehmen, auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt2

In dem Speckfett die Zwiebeln, Sellerie und Knoblauch1 - 2 min. anschwitzen, den Zucker dazu geben, etwas hell karamellisieren lassen.

Schritt3

Mit dem Essig und dem Weißwein ablöschen; fast völlig reduzieren lassen. Erst jetzt die Fleischbrühe aufgießen, köcheln lassen bis der Sellerie gar ist.

Schritt4

Mit dem Stabmixer pürieren und die Speckwürfel wieder dazu geben, nachschmecken.

Schritt5

Zeitgleich die Eier wachsweich kochen, abgießen, kalt abschrecken und pellen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Mit der süß - sauren Speck Sauce und frisch gekochten, in Butter mit Petersilie geschwenkten Kartoffeln zu Tisch geben.

Rezeptart: Berlin-Brandenburgisch, Eierspeisen **Tags:** fast vergessene rezepte, modern überarbeitet, preiswert, schnell und einfach

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/berliner-speck-eier-mit-petersilienkartoffeln/