So muss Spiegelei!

Vorher, …

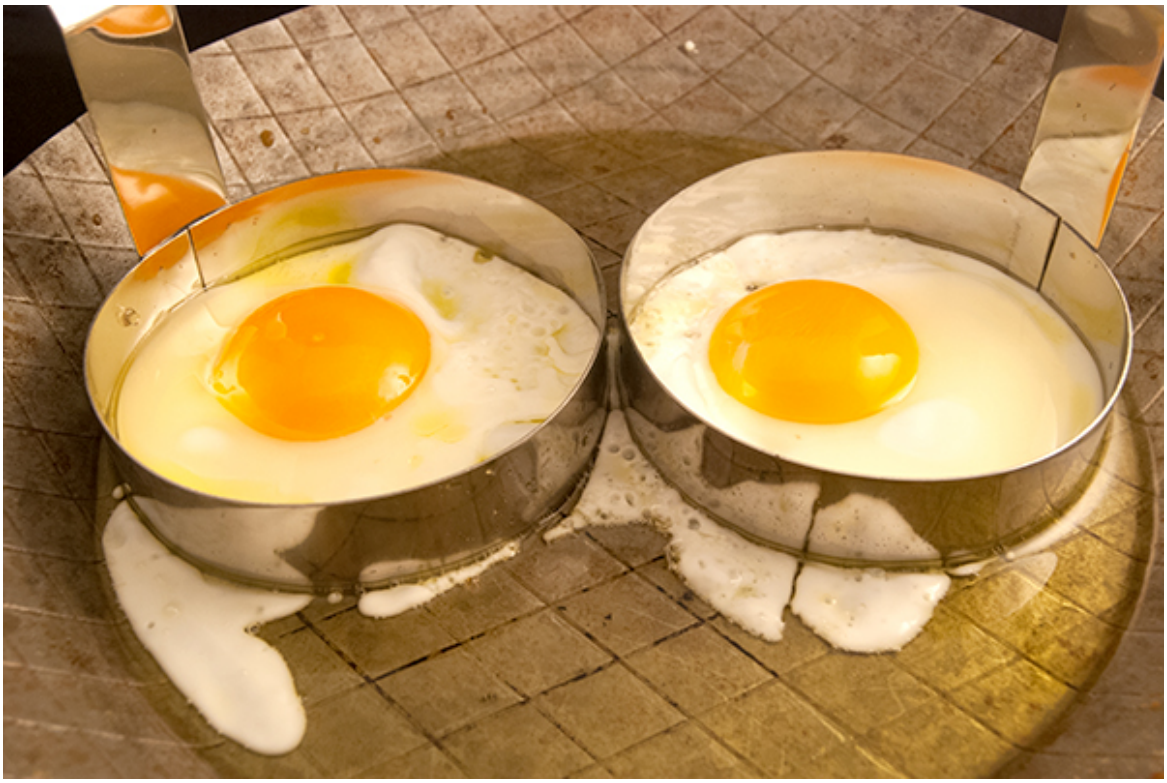
Nachdem ein Kollege in einer Facebook-Kochgruppe die Frage aufwarf, wie man denn diese wirklich hübschen, kreisrunden Spiegeleier zubereitet, kamen viele Antworten mit Behelfs- oder Notlösungen. Ich wies jedoch sofort auf die richtigen professionellen Küchengeräte hin, mit denen die Zubereitung solcher Eier ganz einfach gelingt. Nur, ich selbst hatte diese Küchengeräte auch noch nicht im Einsatz. Also habe ich dem schnell Abhilfe verschafft und zwei „Eierringe“ – Durchmesser jeweils 10 cm – für zusammen schlappe 8 € bei einem Onlineshop geordert. Die Eierringe sind schön groß, aber nicht zu groß, so dass zwei davon nebeneinander in handelsüblich große Pfannen passen. Und heraus kommen wunderbar kreisrunde Spiegeleier. So klappt es auch mit dem Nachbarn.

Zutaten für 1 Person:

- 2 Eier
- 3 mittelgroße, festkochende Kartoffeln

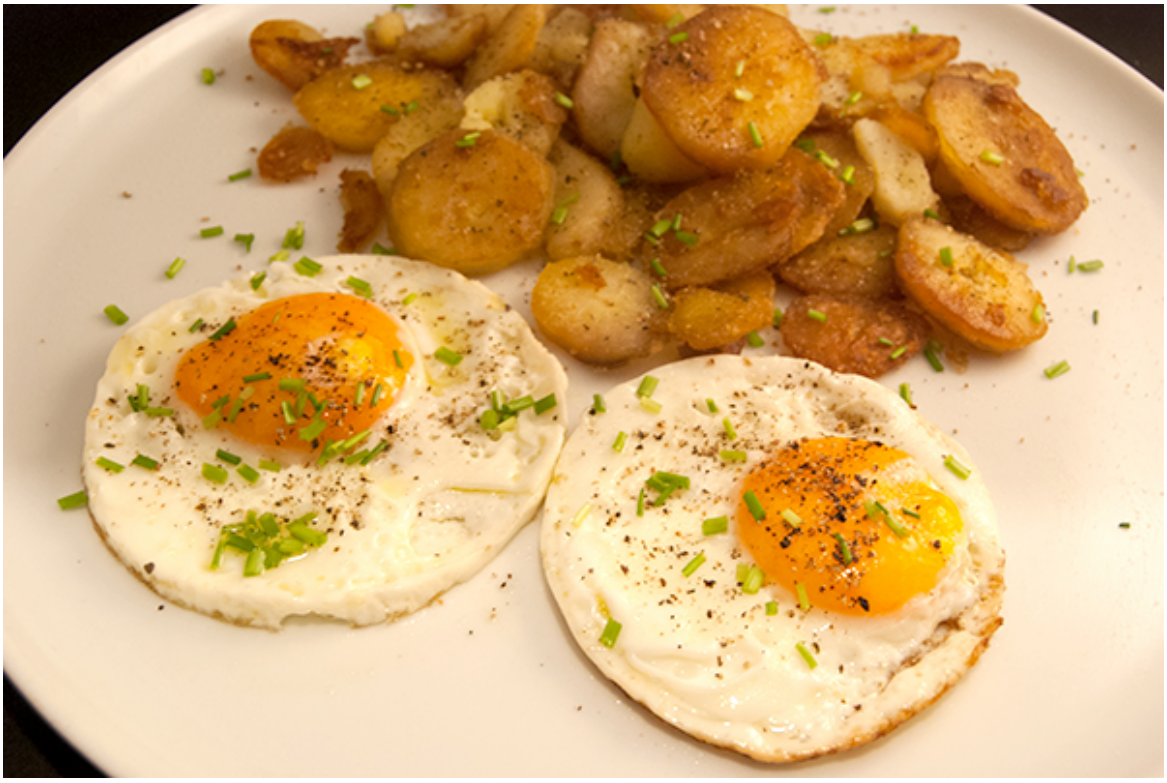
- Salz
- Pfeffer
- gewürztes Olivenöl
- frischer Schnittlauch

Zubereitungszeit: Garzeit 30 Min.



… mittendrin und …

Die Kartoffeln in einem Topf mit kochendem Wasser 10–20 Minuten gar kochen. Herausnehmen und in dünne Scheiben schneiden. Alternativ kann man für die Bratkartoffeln auch rohe Kartoffeln verwenden, das verlängert aber die Bratzeit. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelscheiben etwa 10–20 Minuten auf beiden Seiten kross und knusprig anbraten. Herausnehmen, auf einem großen Teller warm stellen und salzen und pfeffern. Zwei Eierringe nebeneinander in die Pfanne stellen und jeweils ein Ei hineinschlagen. Etwa 5 Minuten braten, bis das Eiweiß gestockt, das Eigelb aber noch weich ist.



… nachher.

Die Eierringe herausnehmen und die beiden kreisrunden Eier mit dem Pfannenheber auf den Teller zu den Bratkartoffeln geben. Salzen und pfeffern. Mit etwas frischem Schnittlauch überstreuen und servieren.