

Käsekrainer mit Petersilienkartoffeln und Spiegeleiern



Mit gesiedeten Käsekrainern
Käsekrainer sind leicht geräucherte Brühwürste mit
grobem Brät aus Schweinefleisch und einem Anteil von
10–20 % Käse.

Diese Würste man man sieden, braten oder grillen. in diesem
Rezept erfolgt ersteres.

Als Beilage gibt es Bio-Drillinge, also mit Schale, mit
Petersilie in Butter geschwenkt. Und einfache Spiegeleier.

Das Gericht ist nichts besonderes, es ist nur eine Variante
von vielen, wie man Käsekrainer zubereiten kann. Aber es ist
lecker.

Zutaten für 2 Personen:

- 8 Käsekrainer (2 Packungen à 4 Würste)
- 20 Drillinge
- 1/2 Topf Petersilie
- Butter
- 4 Eier
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 5 Min.



Und in Butter geschwenkten Petersilienkartoffeln

Zubereitung:

Drillinge in einem Topf mit kochendem Wasser 15 Minuten garen. Mit dem Schöpflöffel herausnehmen, in eine Schale geben und etwas erkalten lassen. Dann in grobe Stücke schneiden.

Petersilie kleinschneiden und in eine Schale geben.

Würste in einem großen Topf mit nur noch siedendem Wasser 5 Minuten ziehen lassen.

Parallel dazu zwei große Portionen Butter in zwei großen Pfannen erhitzen. In einer Pfanne Drillinge erhitzen und schwenken. Dann Petersilie dazugeben. In der zweiten Pfanne die aufgeschlagenen Eier zu Spiegeleiern braten. Drillinge und Eier mit Salz und Pfeffer würzen.

Jeweils vier Würste auf einen Teller geben. Jeweils zwei Spiegeleier darauf geben. Drillinge auf die beiden Teller verteilen. Servieren. Guten Appetit!