

## Hoppel-Poppel

Dieses Gericht gilt in der Gegend um Berlin seit Jahrhunderten in ländlichen Gegenden als kräftiges, aus den Resten vom Vortag hergestelltes Frühstück.

### Zutaten für 4 Portionen :

750 g festkochende Kartoffeln,  
1 große Zwiebel,  
2 EL Pflanzenöl,  
200 g gekochtes Rindfleisch,  
200 g Frühstücksspeck,  
200 g gekochter Schinken,  
4 Eier,  
4 EL süße Sahne,  
Salz, geriebener Muskat,  
weißer Pfeffer aus der Mühle,  
1 EL gehackte Blattpetersilie



### Zubereitung :

Die Kartoffeln waschen, ungeschält kochen, pellen, erkalten lassen und dann in Würfel schneiden.

Den Frühstücksspeck in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und mit dem Gemüsehobel in dünne Scheiben hobeln. Nun den Speck und die Zwiebel in Fett anschwitzen. Das gekochte Rindfleisch und den Schinken in kleine Würfel schneiden und mit den Kartoffelwürfel unter häufigem Wenden gut anbraten.

Die Eier verquirlen, Sahne zugeben und mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen. Die Eiermasse über den Pfanneninhalte gießen und stocken lassen. Mit Petersilie bestreut servieren.