

Kartoffelomlett mit Schinken

Zutaten für 4 Portionen:

600 g mehlig kochende Kartoffeln
2 Eier (Größe M)
1 TL Salz
2 Msp. zerriebenen Majoran
frisch geriebene Muskatnuss
weißer Pfeffer
65 g Mehl

Füllung:

6 Scheiben Wacholderschinken
15-20 Scheiben mageren
durchwachsenen Speck (sehr dünn)
2 mittelgroße Zwiebeln
Öl zum Braten
Mehl zum Ausrollen

Zubereitung:

Das Rezept für das Kartoffelomlett mit Schinken stammt von Evelyn. Sie hatte uns zu einem Kochevent eingeladen. Den Kartoffelteig für die Kartoffelomletts hatte sie schon fertig. Dazu hatte sie die Kartoffeln in kaltem Wasser gewaschen, in Salzwasser 30 Minuten gekocht und dann, nachdem die Kartoffeln etwas abgekühlt waren, gepellt und durch die Kartoffelpresse (Spätzlepresse) in eine Schüssel gedrückt.

Eier, Salz, Majoran, Muskatnuss und Pfeffer in einer Tasse verrührt, über die Kartoffelmasse gegeben und untergemischt. Danach noch das Mehl zu gegeben und zu einem Teig geknetet.

Die Zwiebeln hatte sie bereits geschält, in Ringe geschnitten und in etwas Öl knusprig gebraten. Auch die Speckscheiben hatte sie schon angebraten.

Als wir hungrigen Event-Teilnehmer dann in ihrer Küche standen musste sie nur noch den Teig in 4 Portionen teilen, auf einem bemehlten Brett zur Pfannengröße ausrollen, die Scheiben in die Pfannen bugsieren und diese belegen. Belegt wurden sie pro Kartoffelomlett mit 1 ½ Scheiben Wacholderschinken, 4 bis 5 gebratenen Speckscheiben und Zwiebelringe.

Die Kartoffelomletts mit Schinken wurden nun langsam (bei geringer Hitze) gebraten. Als die Unterseite fest und gut gebräunt war, wurden sie zu Halbmonden zu geklappt und weiter gebraten, dabei mehrmals gewendet. (Insgesamt etwa 11 bis 15 Minuten).

Uns Kochbären hat es prima geschmeckt. Viel Spass beim Nachkochen und guten Appetit!

© WWW.KOCHBAEREN.DE

