



Ofenfleischkäse mit Spiegelei und Bouillonkartoffeln

Er trotz dem Zeitgeist, oftmals verschmäht und doch immer wieder begehrt, der profane Fleischkäse aus dem Ofen. Zu rezeptieren gibt es da nicht viel, trotzdem ist er eine Erwähnung wert. Kartoffelsalat ist die beliebte Beilage dazu, eine gute Alternative sind Bouillonkartoffeln. Ergänzt mit einem Spiegelei, steht dem Gaumenglück nichts mehr im Wege.

Zutaten (2 Portionen)

500g	Fleischkäse zum Backen (vorbereitet vom Metzger)
300g	festkochende Kartoffeln
40g	Zwiebel
2dl	Gemüsebouillon
1	Zweig frischer Rosmarin
1	Knoblauchzehe
1	Ei (pro Portion)
	Estragon
	Salz und pfeffer
	Bratbutter

Der Fleischkäse ist grösszügig bemessen, er schmeckt natürlich auch kalt bestens.

Zubereitung

Ofen auf 180° vorheizen.

Auf dem rohen Fleischkäse mit einem Messer kreuzweise Rillen einschneiden.

Fleischkäse in die Mitte des Ofens einschieben und 50 Minuten backen. Ofen

ausschalten und 2-3 Minuten entlüften und den Fleischkäse 10 bis 15 Minuten nachziehen lassen.

Zwiebel je nach Grösse halbieren oder vierteln und zu dünnen Scheiben schneiden. Knoblauch und Rosmarin klein hacken. Kartoffel zu ca. 3mm dicken Scheiben schneiden.

Zwiebel in Bratbutter 2-3 Minuten andünsten, Bouillon dazugießen, Rosmarin und Knoblauch zugeben und aufkochen. Kartoffeln zugeben und ca. 25 Minuten köcheln lassen, dabei ab und zu wenden.

Sobald Fleischkäse und Kartoffeln zum Anrichten bereit sind, das Spiegelei braten, nach Belieben würzen (z.B. Kräutersalz, Pfeffer und Estragon).





