



Hackplätzli mit Spiegelei und Ofenkartoffeln

Aus einer Schweinsbratwurst lässt sich auf einfache Art ein Hackplätzli zubereiten. Das Brät ist bereits gewürzt und gut gebunden, so dass es beim Braten nicht auseinanderfällt. Zusammen mit dem Hackplätzli werden ein paar Zwiebelringe gebraten und beim Anrichten auf das Plätzli gelegt. Ein Spiegelei obendrauf und mit Knoblauch gespickte Ofenkartoffeln dazu - ein einfacher, aber guter Schmaus.

Zutaten (pro Portion)

1 Schweinsbratwurst
1 kleine Zwiebel
3 Raclette-Kartoffeln
1 grosse Knoblauchzehe
Salz, Paprika
15g Tafelbutter
1 Ei
Gewürze nach Belieben
Bratbutter

Zubereitung

Kartoffeln schälen und ein paar mal tief ein- aber nicht durchschneiden. Die Knoblauchzehe zu dünnen Scheiben schneiden und in die Kartoffel stecken. Mit Salz und Paprika würzen und mit flüssiger Tafelbutter übergossen. In der Mitte des auf 220° vorgeheizten Ofens 40 bis 45 Minuten backen.

Die Haut von Bratwurst abziehen und das Brät zu einer Kugel formen, etwas verkneten, damit keine Luftpinschlüsse entstehen, dann zu einer 1cm dicken Scheibe formen. Zwiebel halbieren und zu Scheiben schneiden.

Sobald die Kartoffeln fast gar sind:

Bratbutter mässig erhitzen, Hackplätzli auf jeder Seite 3-4 Minuten braten. Gleichzeitig die Zwiebel dünsten, dabei öfters wenden.

Hackplätzli anrichten und Zwiebel darauf verteilen. Spiegelei braten und auf das Hackplätzli legen. Ofenkartoffeln dazugeben.



