

Stübels mit Kartoffeln

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 kg Kartoffeln
- 250 ml Sahne
- 500 ml Milch
- 3 Stangen Frühlingszwiebeln
- 1 EL Mehl
- 3 mittelgroße Schalotten
- 150 g durchwachsener Speck
- 1 Bund Schnittlauch
- 8 Eier
- 1 EL Piment
- 1 EL schwarze Pfefferkörner
- Salz
- Butterschmalz
- 1 EL Butter

Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Schalotten schälen und die Frühlingszwiebeln säubern. Beides in kleine Würfel und Ringe schneiden. Den Speck in feine Streifen schneiden.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die vorbereiteten Zutaten anschwitzen. Sahne und die Milch angießen. Alles bei kleiner Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis sich die Speck- und Zwiebelaromen auf die Flüssigkeit übertragen haben. Zimmerwarme Butter mit Mehl verkneten. Die Mehlbutter nach und nach in die Flüssigkeit rühren, bis sie schön sämig ist. Nun die Eier aufschlagen, in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen gründlich aufschlagen.

Man kann auch nur das Eigelb verwenden oder 2-3 ganze Eier mit dem Eigelb der restlichen Eier vermengen. Die Eiermasse wird dann beim Garen etwas fester. Die Masse mit gemörsertem Pfeffer und Piment würzen. Etwas Pfeffermischung für das Anrichten beiseitestellen. Die Eier nur wenig salzen, da der Speck im Sud ebenfalls eine salzige Note hat.

Die Eiermasse in den Sahne-Milch-Sud gleiten lassen und darin etwas verteilen. Die Eier stocken und bilden unterschiedlich große Klümpchen. Wenn sie an die Oberfläche steigen, sind sie fertig. Nochmals abschmecken, dann mit Salzkartoffeln auf Teller geben und alles großzügig mit Schnittlauchröllchen bestreuen. Zum Schluss mit 1 Prise der vorbereiteten Pfeffermischung abrunden.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 17.02.2023

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen