

Pytt i panna - Feierabend auf Schwedisch

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 3 Portionen

450 g Kartoffeln
2 Esslöffel Pflanzenöl
150 g Räucherspeck
2 Frühlingszwiebeln
3 Eier
1/3 Bund Dill
Salz, Pfeffer

1 1/2 Jahre durfte ich in Stockholm meine Zelte aufschlagen - das hat auch kulinarisch Eindruck gemacht. Beim Duft von Kaffee und Zimtschnecken denke ich an mein Lieblingscafé in der Altstadt. Beim Stichwort "Surströmming" (eine schwedische Fischspezialität aus vergorenem, saurem Hering) erinnere ich mich an einen Sommerabend mit viel Überwindung und viel Schnaps zum Nachspülen.

Und wenn ich nicht weiß, was ich abends essen möchte, heize ich die Pfanne an und brate das schwedische Feierabend-Gericht schlechthin: Kleine Würfel aus Kartoffeln, Gemüse, Bratenresten, Blutwurst - was der Kühlschrank gerade hergibt.

Für dich habe ich hier die Einsteiger-Variante mit kleinen Kartoffelwürfeln, Frühstücksspeck und Spiegelei. Geht immer, schmeckt immer.

- 1 -

Kartoffeln schälen und zusammen mit Speck in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.

- 2 -

Öl in einer Pfanne erhitzen. Speck und Kartoffeln in das heiße Öl geben, 1-2 Minuten anbraten und mit einem Deckel abdecken. Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und ca. 10-12 Minuten braten. Gelegentlich umrühren.

- 3 -

Dill fein hacken. Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Dill abschmecken. An einigen Stellen etwas zur Seite schieben, um Platz für die Spiegeleier zu machen. Eier in die Kuhlen gleiten lassen, kurz anbraten und mit Frühlingszwiebeln bestreuen. Pfanne erneut mit Deckel abdecken. Weitere 3 Minuten garen lassen.