

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 07. Oktober 2021 ▪  
**Zusatzgericht von Nelson Müller**



### Leberkäs mit Spiegelei und Bratkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

**Für den Leberkäs:**

- 200 g mageres Rindfleisch
- 200 g Schweinefleisch
- 100 g Speck (ohne Schwarte)
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 125 g gefrorenes Wasser (Eiswürfel)
- 2 Zweige Majoran
- 1 Schuss Sahne
- Butter, zum Einfetten
- 1 TL weißer Pfeffer
- 1 TL Salz

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das gesamte Fleisch vor der Verarbeitung gut kühlen.

Anschließend in grobe Stücke schneiden und durch die feine Scheibe eines Fleischwolfes drehen. Den Speck durch die grobe Scheibe des Fleischwolfes drehen und locker unter das Fleischbrät mischen. Zwiebel schälen, reiben und mit Majoran ebenfalls durch den Fleischwolf unter das Brät mischen. Nun alles mit einem Schaber in einen Mixer geben und unter Beigabe von Salz und Pfeffer, sowie dem Wasser (in Form von Eis) glattrühren. Gegebenenfalls etwas Sahne hinzufügen.

Zum Backen zwei kleine Kastenformen mit Butter ausfetten und das Brät hineinfüllen. Die Oberfläche glattstreichen und mit dem Messer eine Rautenform einritzen (ca. 5 mm tief). Anschließend den Leberkäs in den vorgeheizten Backofen auf mittlere Schiene geben und etwa 20 Minuten backen. Herausnehmen und in Scheiben schneiden.



In der Sendung wird ein „Münchner Leberkäs“ zubereitet. Der Unterschied zu einem anderen Leberkäs ist, dass der „Münchner Leberkäs“ keine Leber enthalten muss. Bei anderem Leberkäs hingegen muss per Gesetz sogar mindestens 5% Leber enthalten sein.

**Für die Spiegeleier:**

- 4 Eier
- 1 EL Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eine antihaltende Pfanne oder Eisenpfanne mit der Butter erhitzen, die Eier aufschlagen und zu Spiegeleiern stocken lassen. Je nach Geschmack würzen.

**Für die Bratkartoffeln:**

- 400 g vorgegarte Kartoffeln, mit Schale, am besten vom Vortag
- ½ große Zwiebel
- 50 g durchwachsener Räucherspeck
- ½ Bund Schnittlauch
- 3 EL neutrales Öl

Die vorgegarten Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls fein würfeln. Den Schnittlauch abbrausen und in feine Röllchen schneiden.

Die Speckwürfel in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze auslassen. Die Zwiebelwürfel dazugeben und 2 Minuten anschwitzen.

Das Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben darin bei starker Hitze rundherum goldgelb braten.

Zwiebeln und Speck dazugeben und Schnittlauch am Ende untermischen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.