



Rezeptinfo

Zutaten für 2 Personen
Zubereitungszeit: 45 Min.

pro Portion: 5887 kJ, 1407 kcal, 118,9 g Kohlenhydrate, 53,9 g Eiweiß, 83,3 g Fett, 502 mg Cholesterin, 9,4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:  Kosten:  

Zubereitung

Hol dir bayrischen Hüttenzauber in deine eigene Hütte und verwöhne dich und deine Freunde mit kleinen, leckeren Schmankerln wie Spätzle, Rettichsalat mit Senf und Gürkchen, in Butter geschwenkten Brezel-CROUTONS, Maultaschen, gebratene Leberkäse-Würfel mit Zwiebeln, etwas Emmentaler, ein paar Tomaten und Kartoffelknödel mit einem Spiegelei. Serviere alles auf einem rustikalen Holzbrett und deiner Hüttengaudi steht nichts mehr im Wege.

Step 1:

Für den Rettichsalat schälst du zunächst den Rettich mit einem Sparschäler. Im Anschluss hobelst oder schneidest du den Rettich in dünne Scheiben. Nimm die Cornichons mit einer Gabel aus dem Glas und schneide sie klein. In einer Schüssel mischst du den süßen Senf, das Gurkenwasser und Öl zusammen, würzt das Ganze mit Salz und Pfeffer und gibst den Rettich und die Cornichons dazu. Vermenge alles miteinander und stelle den Salat zur Seite.

Step 2:

Nun koche drei Kartoffelknödel nach Packungsanweisung. Schneide die Laugenbrezel in Scheiben und erhitze in einer Pfanne 1 Teelöffel Butter. Röste nun die Laugenbrezelscheiben langsam in der Pfanne an, bis sie von beiden Seiten Farbe angenommen haben.

Step 3:

In einem weiteren Topf kochst du die Spätzle nach Packungsanweisung.

Step 4:

Nun würfelst du eine halbe Zwiebel fein und schneidest den Leberkäse in Würfel. Dann zerlässt du 1 Teelöffel Butter in einer Pfanne und brätst darin den Leberkäse zusammen mit den Zwiebeln goldbraun an. Stelle den Leberkäse zur Seite. Schneide die Maultaschen in Streifen und brate diese ebenfalls in 1 Teelöffel Butter an.

Step 5:

Nun schneidest du den Käse in Würfel und die Tomaten in Scheiben.

Step 6:

In der gleichen Pfanne, in der du den Leberkäse angebraten hast, zerlässt du erneut Butter. Schlage ein Ei in der Pfanne auf und brate daraus ein Spiegelei. Das Eigelb kann noch flüssig sein.

Step 7:

Jetzt beginnst du mit dem Anrichten der Brotzeitplatte: Schneide die Knödel in Hälften und lege sie in die Mitte des Holzbretts. Spätzle, Leberkäse, Maultaschen und Brezelscheiben finden daneben Platz. Den Rettichsalat füllst du in ein kleines Schälchen oder gibst ihn direkt auf das Brett. Lege den Käse und die Tomaten daneben und garniere die Platte mit dem Rucola. Ganz zum Schluss platzierst du das Spiegelei auf dem Knödel.

Zutaten

Für den Rettichsalat:

1/2	Rettich
5	Cornichons
1 TL	süßer Senf
2 EL	Gurkenwasser
1 EL	Öl
	Salz
	Pfeffer, frisch gemahlen

Für die Brotzeitplatte:

1/2 Packung	Kartoffelknödel, halb und halb
1/2	Laugenbrezel
4 TL	Butter
1/2 Packung	Eier Spätzle
250 g	Leberkäse
1/2	Zwiebel
4	Maultaschen
50 g	Emmentaler am Stück
2	Strauchtomaten
1	Ei
15 g	Rucola

