

# Hier und heute



## **Grünkohl-Bouillon-Kartoffeln mit geschmorten Röstzwiebeln und Spiegelei**

Bevor die Grünkohl-Saison sich dem Ende zuneigt, serviert Lars Middendorf dieses schnelle und doch raffinierte, leckere Feierabendgericht. Sein Geheimnis: Senf!

### **Das Rezept**

von Lars Middendorf für vier Personen

#### **Zutaten**

- 500 g Grünkohl
- 300 g Möhren
- 500 g festkochende Kartoffeln geschält und gewürfelt
- ca. 1 l Gemüsebrühe
- 3 große Zwiebeln
- 2 Lorbeerblätter
- 2 EL Butter
- 1 EL Weißweinessig
- 1 EL brauner Zucker
- 2 EL grober Senf
- Salz, Pfeffer
- 4 Eier
- 1 Bund Liebstöckel oder Petersilie

#### **Zubereitung**

Möhren und Zwiebeln schälen. Dann die Möhren in kleine Würfel und die Zwiebel in dünne Streifen schneiden. Die Kartoffeln ebenfalls schälen und würfeln. Den Grünkohl putzen und grob schneiden.

Nun als erstes Brühe und Senf in einen Topf geben und die Lorbeerblätter hinzufügen. Alles aufkochen lassen. Kartoffeln und Möhren hinzugeben und zehn Minuten köcheln lassen. Währenddessen die Zwiebelscheiben in der Butter braun anbraten, Zucker dazu geben, kurz karamellisieren, dann mit dem Essig ablöschen.

Köcheln lassen, bis der Essig einreduziert ist – die Zwiebeln sollten leicht gebräunt und knusprig sein.

Den Grünkohl nach den zehn Minuten ebenfalls in den Topf geben und alles für weitere fünf Minuten köcheln.

Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Eier darin anbraten.

Grünkohl-Kartoffeln auf Teller geben, dann die frischen Spiegeleier und die Röstzwiebeln darauf anrichten. Mit ein paar Blättern Liebstöckel oder Petersilie garnieren und genießen.

Guten Appetit!