



# Berliner Speck Eier mit Petersilienkartoffeln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Alt-Berlinerisch, schon fast vergessen, wieder entdeckt, modern überarbeitet

## Zutaten

- 12 hart gekochte Eier
- 200 g durchwachsener Speck, gewürfelt
- 3 El Weinessig
- 1-2 El Zucker, nach eigenem Geschmack
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 60 g Knollensellerie, klein gewürfelt
- 1 Zehe Knoblauch, fein gewürfelt
- 200 ml trockener Weißwein
- 400 ml Fleisch - ersatzweise Gemüsebrühe
- Ev. etwas flüssige Sahne

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst die Speckwürfel knusprig braten, heraus nehmen, auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

### Schritt2

In dem Speckfett die Zwiebeln, Sellerie und Knoblauch 1 - 2 min. anschwitzen, den Zucker dazu geben, etwas hell karamellisieren lassen.

### Schritt3

Mit dem Essig und dem Weißwein ablöschen; fast völlig reduzieren lassen. Erst jetzt die Fleischbrühe aufgießen, köcheln lassen bis der Sellerie gar ist.

#### **Schritt4**

Mit dem Stabmixer pürieren und die Speckwürfel wieder dazu geben, nachschmecken.

#### **Schritt5**

Zeitgleich die Eier wachsweich kochen, abgießen, kalt abschrecken und pellen.

#### **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt7**

Mit der süß - sauren Speck Sauce und frisch gekochten, in Butter mit Petersilie geschwenkten Kartoffeln zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Berlin-Brandenburgisch, Eierspeisen **Tags:** fast vergessene rezepte, modern überarbeitet, preiswert, schnell und einfach

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/berliner-speck-eier-mit-petersilienkartoffeln/>