

## Rainer Klutsch Fleischkäse-Geschnetzeltes mit Spiegelei

Dienstag, 27. Juni 2023  
Rezept für 4 Personen

Dauer: 45 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: leicht  
Heimatküche

### Zutaten:

Für das Geschnetzelte:

400 g	Champignons
1	rote Paprika
2	Zwiebeln
500 g	Fleischkäse
2 EL	Butterschmalz
1 EL	Butter
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 TL	Mehl
300 ml	Fleisch- oder Gemüsebrühe
200 g	Sahne
1 Bund	glatte Petersilie



Für die Spiegeleier:

2 EL	Butterschmalz
4	frische Eier
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

1. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
2. Paprika waschen, putzen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und Paprika in feine Streifen schneiden.
3. Zwiebeln abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden.
4. Fleischkäse zunächst in 1 cm dicke Scheiben, dann diese in 1 cm breite Streifen schneiden.
5. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Fleischkäsestreifen darin portionsweise kurz und kräftig anbraten, dann aus der Pfanne nehmen, in eine flache Form geben und beiseite stellen.
6. Dann die Pilze direkt ins Bratfett der Pfanne geben, die Butter zugeben und die Pilze anbraten. Die Zwiebeln und Paprikastreifen zugeben, alles anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Dann das Gemüse mit Mehl bestäuben. Mit Brühe ablöschen und unter gelegentlichem Rühren die Flüssigkeit um etwa ein Viertel einkochen lassen.
8. Anschließend die Sahne zugeben und alles leicht sämig einkochen.
9. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
10. Für die Spiegeleier in einer zweiten Pfanne Butterschmalz erhitzen, die Eier hineinschlagen und zu Spiegeleiern braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
11. Die Fleischkäsestreifen in die heiße, nicht mehr kochende Sauce geben und nochmals erwärmen. Petersilie untermischen.
12. Geschnetzeltes und Sauce anrichten, jeweils ein Spiegelei darauf geben. Dazu passt frisches Bauernbrot.

Pro Portion: 595 kcal/ 2480 kJ, 6 g Kohlenhydrate, 35 g Eiweiß, 48 g Fett