

## Rezept

# Klassisches Bauernfrühstück mit Schinken und Speck

Ein Rezept von Klassisches Bauernfrühstück mit Schinken und Speck, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>700 g</b> festkochende Kartoffeln	Salz
<b>100 g</b> gekochter Schinken ohne Fettrand	<b>2</b> Zwiebeln
<b>30 g</b> fetter Speck	<b>2 EL</b> Butter
<b>1 TL</b> getrockneter Majoran	<b>4</b> Eier (Größe M)
<b>3 EL</b> Milch	Pfeffer
<b>2 EL</b> Schnittlauchröllchen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

## Zubereitung

1. Am Vortag die Kartoffeln waschen und ungeschält in Salzwasser in ca. 30 Min. garen. Abgießen und ausdampfen lassen. Vollständig auskühlen und dann abgedeckt über Nacht ruhen lassen.
2. Zur Zubereitung die Kartoffeln pellen und in dicke Scheiben schneiden. Den Schinken fein würfeln. Die Zwiebeln schälen und hacken. Den fetten Speck klein würfeln.
3. Eine Pfanne mit den Speckwürfeln erhitzen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. braten, bis der Speck honigbraun ist. Die Butter zugeben, die Kartoffelscheiben hineinlegen und anbraten. Dann unter häufigem Wenden in ca. 10 Min. rundum braun braten. Zuletzt die Zwiebelwürfel zugeben und 1-2 Min. mitbraten. Den Majoran darüberstreuen.
4. Eier mit Milch, Salz und Pfeffer verquirlen, Schinken und Schnittlauch untermischen und über die Kartoffeln gießen. Ein paar Mal umrühren, bis die Eier gerade gestockt sind, dann heiß mit Bauernbrot servieren.