

Bratkartoffeln mit Rührei und Krabben

Kartoffeln spielen eine herausragende Rolle auf den Inseln. Besonders beliebt sind alle Arten von Bratkartoffeln – auch "Bratentuffel" genannt – aus rohen oder gekochten Kartoffeln. Dazu gehört auf fast allen Inseln als Spezialität ein saftig bereitetes Rührei, gewürzt mit Petersilie, Schnittlauch oder Dill, den Kräutern also, die auch im sandigen Boden vor der Haustür wachsen. Und dazu frisch gepulte Krabben, die höchstens mit ein paar Tropfen Zitronensaft aufgefrischt werden dürfen.



Zutaten für 4 bis 6 Personen:

- 500 g Pellkartoffeln aus festkochenden Kartoffeln
- 2 EL Schweineschmalz
- Butter oder Öl
- 1 Zwiebel
- 100 g durchwachsener Speck in dünnen Scheiben
- Salz, Pfeffer
- 1/2 TL Kümmel
- 1 gehäufte TL Majoran

Zutaten für das Rührei:

- 6-8 Eier
- Salz, Pfeffer
- 1 Bund Schnittlauch, Petersilie oder Dill
- 2-3 EL Butter
- 250 g Nordseekrabben

Zubereitung:

- Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden, wer mag nimmt dafür einen Gurkenhobel.
- In einer Pfanne – besonders gut eignet sich eine gusseiserne – Schweineschmalz schmelzen lassen. Wer mag, kann auch Öl, Butter oder eine Mischung aus allem nehmen, das gibt den Bratkartoffeln eine neue Geschmacksnote.
- Am besten portionsweise hineingeben, sodass möglichst viele Scheiben tatsächlich Bodenkontakt haben. Langsam an- und golden braten. Dabei immer wieder schwenken und umwenden.
- Erst würzen, wenn sie schöne Farbe zeigen: mit Salz, Pfeffer, Kümmel und zwischen den Fingerspitzen zerriebeltem Majoran.

- Auch gewürfelte oder in Ringe geschnittene Zwiebeln und Speck kommen erst kurz bevor sie fertig sind dazu. Langsam weiterbraten, bis auch die Zwiebeln gar sind.
- Das Rührei erst ansetzen, wenn die Kartoffeln fertig sind, denn das geht ganz schnell: die Eier verquirlen, würzen, den Schnittlauch in kleinen Röllchen unterrühren.
- In einer beschichteten Pfanne die Butter erhitzen, die Eiermasse zufügen. Eventuell auch sie in zwei Portionen teilen, falls die Pfanne nicht groß genug ist.
- Zunächst langsam an der Unterseite ein wenig stocken lassen, dann mit einem hitzebeständigen Schaber oder Kochlöffel immer wieder rühren, über den Pfannenboden ziehen und das dort gestockte Ei in großen Flocken abschaben.
- Zum Schluss die Kartoffeln auf Teller verteilen, das saftige Rührei obenauf und darüber die Krabben streuen.

Beilage: Dunkles Vollkornbrot – wer mag, bestreicht die Scheiben mit Butter.

Getränk: ein Pils oder auch ein herzhafter Riesling