

# Vegetarisch: Sauerkraut mit Rösti, Spiegelei und Rotwein-Butter-Sauce

## Vorbereitung Kartoffeln

- ▷ Am Vortag die Kartoffeln auf dem Edelstahlblech verteilen und während 10 Minuten bei 100 °C dämpfen.
- ▷ Herausnehmen, auskühlen lassen und beiseite stellen.

## Vorbereitung Rotwein-Butter-Sauce

- ▷ Die Butter aus dem Kühlschrank nehmen. Sie wird zimmerwarm verwendet.

## Zubereitung Rösti

- ▷ Das Sauerkraut auf das Edelstahlblech geben und während 30 Minuten bei 100 °C dämpfen.
- ▷ Herausnehmen und beiseite stellen.
- ▷ Die vorgegarten Kartoffeln schälen, raffeln und mit Salz und Pfeffer würzen.
- ▷ In einer Bratpfanne auf dem Herd 2 Esslöffel Erdnussöl erhitzen und darin 10 g Butter zergehen lassen.
- ▷ Die geraffelten Kartoffeln in 4 gleichgrosse Mengen aufteilen und vom ersten Viertel die erste Hälfte in die Bratpfanne geben.
- ▷ Ein Viertel vom Sauerkraut darauf verteilen und mit der zweiten Hälfte Kartoffeln bedecken.
- ▷ Die Rösti mit Hilfe eines Metallspachtels kreisrund formen und bei mittlerer Hitze während ca. 3 Minuten pro Seite goldgelb anbraten.
- ▷ Vom Herd nehmen und die Rösti auf das mit Backpapier belegte Edelstahlblech legen.
- ▷ Noch 3 weitere Röstiportionen auf dieselbe Weise vorbereiten und auf 2 Edelstahlbleche verteilen.
- ▷ Während 15 Minuten bei 230 °C Heissluft backen.
- ▷ Herausnehmen und beiseite stellen.

## Zubereitung Spiegelei

- ▷ In einer Bratpfanne auf dem Herd 40 g Butter zergehen lassen.
- ▷ 4 Eier hineingeben, darauf achten, dass die Dotter intakt bleiben, und bei mittlerer Hitze während ca. 5 Minuten braten.
- ▷ Vom Herd nehmen und beiseite stellen.

## Zubereitung Rotwein-Butter-Sauce

- ▷ 1 dl Rotwein in einer Saucenpfanne auf dem Herd reduzieren, bis eine sirupartige Flüssigkeit entsteht.
- ▷ 80 g Butter (zimmerwarm) unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze stückweise zugeben.
- ▷ Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.
- ▷ Die Rotwein-Butter-Sauce sollte erst unmittelbar vor dem Anrichten zubereitet werden.

## Anrichten

- ▷ Die Röstiportionen auf 4 flache Teller verteilen.
- ▷ Die Spiegeleier in der Mitte anrichten und die Rösti rundum mit Rotwein-Butter-Sauce nappieren.

## Hinweis

- ▷ Dieses Rezept eignet sich hervorragend zum Vorbereiten.
- ▷ Die Röstiportionen können nach dem Anbraten problemlos auf den Edelstahlblechen beiseite gestellt werden.

### Garstufen Kartoffeln

mit Vorheizen – Auflage 1  
10 Minuten      100 °C Dämpfen

### Garstufen Sauerkraut

mit Vorheizen – Auflage 1  
30 Minuten      100 °C Dämpfen

### Garstufen Rösti

mit Vorheizen – Auflage 1 und Auflage 3  
15 Minuten      230 °C Heissluft

## Zutaten Rösti

1 kg      Kartoffeln, z. B. Nicola, gewaschen  
300 g      Sauerkraut, roh  
            Salz und Pfeffer  
8 EL      Erdnussöl  
40 g      Butter

## Zutaten Spiegeleier

4          Eier  
40 g      Butter

## Zutaten Rotwein-Butter-Sauce

1 dl      Rotwein  
80 g      Butter  
            Salz und Pfeffer