

"Hoppel-Poppel"

400 g Schweineschnitzfleisch, 750 g Pellkartoffeln, 2 Zwiebeln, 8 bis 10 Eier, 75 g Schmalz, 50 g Margarine, Salz

Die gekochten, gepellten Kartoffeln in grobe Würfel schneiden und in heißem Schmalz oder Öl mit Salz, etwas Pfeffer und gehacktem Kümmel schön goldbraun braten.

In einer zweiten Pfanne Margarine zerlassen und das in Streifen oder kleine Würfel geschnittene, mit Salz, Pfeffer und wenig Kümmel gewürzte Schnitzfleisch zusammen mit den in Scheiben geschnittenen Zwiebeln darin rasch anbraten.

Nun das Fleisch zu den gebratenen Kartoffeln geben und alles gut durchschwenken.

Die Eier verquirlen, leicht salzen, mit etwas Muskat und gehackter Petersilie würzen, über das Fleisch-Kartoffel-Gemisch in der Pfanne geben, mit einem Holzlöffel leicht rühren, bis die Eier stocken, und sofort anrichten.

Dazu saure Gurten, Tomatenviertel, Sellerie- oder Kopfsalat.

(„Von Apfelkartoffeln bis Zwiebelkuchen. Volkstümliche Gerichte aus der DDR zwischen Thüringer Wald und Lausitz, Ostsee und Erzgebirge“ von Kurt Drummer und Käthe Muskewitz, VEB Fachbuchverlag Leipzig)