



ORF extra

Giesinger Katzeng'schrei

- Rezept von Andreas Geitl -

Für 4 Portionen

FÜR DAS KATZEN'GSCHREI

400 g gegarte Pellkartoffeln
(vom Vortag)
400 g Bratenreste (von Kalb,
Schwein oder Rind)
150 g Speck (in Scheiben)
150 g Zwiebeln
100 g Spitzkohl
100 g Champignons
50 g Butterschmalz
Salz, Pfeffer
etwas Majoran
ca. 200 ml Salvator-Bier
(alternativ ein anderes Bier)
ca. 400 ml Bratensauce

FÜR DEN SALAT

300 g Endiviensalat
50 ml Apfelsaft
100 ml Öl, Salz, Pfeffer
25 ml Aceto balsamico bianco
20 g Honig, ½ TL scharfer Senf
Currypulver
2 rotschalige Äpfel

AUSSERDEM

4 Eier (Größe M)
1 EL Öl
Salz

ZUBEREITUNG

1. Für das Katzeng'schrei die Kartoffeln pellen und in ca. 5 mm dünne Scheiben schneiden. Die Bratenreste in mundgerechte Stücke schneiden. Den Speck in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Den Spitzkohl waschen, putzen und in Fleckerl schneiden. Die Pilze trocken abreiben, putzen und in Scheiben schneiden.
2. Den Salat putzen, die einzelnen Blätter abtrennen und in feine Streifen schneiden oder grob zupfen. Die Streifen in Wasser legen, dann abgießen und trocken schleudern. In einer Salatschüssel Apfelsaft, Öl, Salz, Pfeffer, Essig, Honig, Senf und 1 Prise Currypulver zu einem homogenen Dressing verrühren. Den Salat zum Dressing geben. Die Äpfel waschen, samt Schale auf der Gemüsereibe grob über den Endiviensalat raspeln und alles vorsichtig mischen.
3. Die Kartoffeln in einer Pfanne in etwas Butterschmalz nicht zu knusprig braten, salzen und vom Herd nehmen. Bratenfleisch, Speck und Zwiebeln in einer weiteren Pfanne im restlichen Butterschmalz anbraten und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Mit Bier und Bratensauce ablöschen und alles noch ca. 1 Minute köcheln lassen. Kartoffeln, Spitzkrautfleckerl und Pilze untermengen, das „G'schrei“ soll sehr saftig und saucig sein.
4. Währenddessen die Eier in einer weiteren Pfanne im Öl zu Spiegeleiern braten. Mit Salz würzen.
5. Zum Servieren das „Katzeng'schrei“ mit je einem Spiegelei auf Tellern anrichten. Den Endivien-Apfel-Salat dazureichen.