



Aus Schweden:

Pytt i Panna

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Zutaten:

- 600 g vorwiegend festkochende Kartoffeln, geschält, gekocht, in Scheiben geschnitten
- 200 g Austernpilze, geputzt, kleingeschnitten
- 200 g Egerlinge, geputzt, geviertelt
- 200 g Pfifferlinge, geputzt
- 3 Äpfel, entkernt, in Scheiben geschnitten
- 3 mittelgroße Zwiebeln, geschält, in Ringe geschnitten
- 1 EL Rosinen
- 1 Bund Petersilie, grob geschnitten
- 4 Eier
- 6 EL feines Rapsöl zum Braten
- Salz, Pfeffer
- Eingelegte Rote Bete und Gewürzgurken zur Dekoration

Zubereitung:

Kartoffeln in einer Pfanne goldgelb braten, salzen und pfeffern. In einer anderen Pfanne die Pilze braten, salzen und pfeffern, die Rosinen und später die Apfelscheiben dazugeben und so lange weiterbraten, bis die Äpfel glasig sind. In einer weiteren Pfanne die Zwiebelringe glasig dünsten. Nun die Bratkartoffeln und die gebratenen Pilze, Äpfel und Rosinen sowie die Petersilie dazugeben und gut vermischen. Spiegeleier braten und alles mit Roter Bete und Gewürzgurken servieren.

Tipp: In Schweden genießt man dazu ein gut gekühltes Bier und knabbert Knäckebrot.