

Tortilla mit Bier

Ob deftiges Frühstück oder leichtes Mittagessen, Eier und Kartoffeln enttäuschen nie. Unsere deftige Tortilla mit Kartoffeln, Zwiebeln, Bratwurst und Paprika wird mit einem Schluck Bier gewürzt und schmeckt warm oder kalt.



Portionen: 2
Vorbereitung: 35 min
Zubereitung: 20 min
Zeit gesamt: 55 min
Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten für die Tortilla mit Bier:

- 500 g festkochende Kartoffeln
- 1 große Zwiebel
- 1 rote Paprika
- 3 Frühlingszwiebeln
- 100 ml Sonnenblumenöl, aufgeteilt
- 1 grobe Bratwurst
- Salz
- 4 Eier
- 50 ml helles Bier
- Pfeffer
- 50 g Weichkäse

Zubereitung:

- **Für die Tortilla mit Bier** die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.
- Zwiebel schälen, halbieren und grob würfeln.
- Rote Paprika waschen, putzen und in feine Würfel schneiden.
- Frühlingszwiebeln waschen, trockenschütteln, putzen und in feine Röllchen schneiden.
- Einen Esslöffel Öl in einer mittelgroßen ofenfesten Pfanne erhitzen und das Bratwurstbrät und aus der Pelle in die Pfanne drücken.
- Unter Rühren krümelig braun braten, dabei gut zerdrücken.
- Paprikawürfel hinzufügen und unter Rühren fünf Minuten andünsten.
- Bratwurstmischung aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
- Die Hälfte des restlichen Öls erhitzen und Kartoffeln und Zwiebeln hinzufügen.
- Das Gemüse mit einer kräftigen Prise Salz würzen und bei mittlerer Hitze braten, bis Kartoffeln und Zwiebeln weich und golden sind, etwa 25 Minuten. Dabei regelmäßig umrühren.
- Kartoffelmischung in eine Schüssel umfüllen und kurz abkühlen lassen.
- Eier und Bier mit einer Gabel schaumig rühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Kartoffelmischung, Bratwurstmischung und Frühlingszwiebeln hinzufügen und gut mischen.
- Pfanne mit Küchenkrepp auswischen und das restliche Öl darin bei mittlerer bis niedriger Hitze erhitzen.
- Die Eiermasse hineingießen und braten, bis die Tortilla gestockt, aber oben noch flüssig ist, etwa zehn Minuten.
- In der Zwischenzeit den Backofengrill vorheizen.
- Den Weichkäse zerkrümeln und auf der Tortilla verteilen.
- Unter den Backofengrill schieben und kurz überbacken, bis die Oberseite der Tortilla gestockt ist, etwa drei Minuten.
- Tortilla mit Bier aus dem Ofen nehmen, in Viertel oder Achtel schneiden und servieren. Dazu schmeckt ein grüner Salat – **Mahlzeit!**