Eierkuchen nach Oma Frieda

(für ca. 4-6 Personen)

Zutaten:

12 Eier, 1 Zwiebel ca. 300 g fetter Speck, ca. 300 g rote Wurst etwas Milch, Schmalz zum Braten, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Pfanne heiß werden lassen. Ca. ½ EL Schmalz erhitzen.

Den Speck fein würfeln und im Schmalz knusprig anbraten.

Die Zwiebel in Würfel schneiden und mit zum Speck geben.

Die Zwiebel anschwitzen, dann die in Würfel geschnittene rote Wurst dazugeben, ebenfalls etwas anbraten.

Die Eier verquirlen, etwas Milch dazu, außerdem Salz und etwas Pfeffer. Die Eier über die Speck-Zwiebel-Wurst-Masse geben und bei kleiner Flamme stocken lassen.

Eierkuchen (abgespeckte Version)

(für ca. 4-6 Personen)

Zutaten:

12 Eier, ca. 200 g geräuchertes Durchwachsenes ca. 200 g rote Wurst (Salami), ca. 100-150 g Schinkenspeck etwas Milch, ½ EL Margarine oder Öl zum Braten Salz und Pfeffer

Zubereitung wie oben

Irmtraud Treude