

## Hoppelpoppel - traditionelles und üppiges Bauernfrühstück aus Berlin

Das Gericht Hoppelpoppel war in der DDR Kult als sättigende, leckere Hausmannskost. SWR4 Koch Jörg Ilzhöfer stellt sein einfaches Rezept für das Bauernfrühstück aus Berlin vor.

**Schwierigkeitsgrad:** leicht  
**Portionen:** 4  
**Koch/Köchin:** Jörg Ilzhöfer

### Zutaten:

- 700 g Kartoffeln (vom Vortag, gekocht und geschält, in ½ Zentimeter dicke Scheiben geschnitten)
- 1 kleiner Bund Schnittlauch (fein geschnitten)
- 3 EL Butterschmalz
- Muskat
- Pfeffer
- Salz
- 200 ml Sahne
- 8 Eier
- 100 g Gewürzgurken (in Scheiben geschnitten)
- 200 g Jagdwurst (gewürfelt)
- 200 g Champignons (geputzt und in Scheiben geschnitten)
- 2 mittlere Zwiebeln (geschält und gewürfelt)

### Zubereitung Bauernfrühstück Hoppelpoppel

Erhitzen Sie das Butterschmalz in einer großen Pfanne und braten Sie darin die Kartoffelscheiben goldgelb an.

*Tipp: Kochen Sie die Kartoffeln am Tag vorher und lagern sie diese zunächst im Kühlschrank. Die Stärke hält dadurch besser und die Kartoffel bricht nicht beim Schneiden. Verwenden Sie zudem festkochende Kartoffeln wie die Sorte "Annabelle".*

Schneiden Sie die Zwiebel in Würfel, ebenso die Champignons, die Gewürzgurken und die Jagdwurst. Die Zwiebeln können Sie dabei auch gröber

und in Scheiben schneiden. Geben Sie alles mit in die Pfanne zum Anbraten mit den Kartoffeln.

*Tipp: Die Gewürzgurken gehören einfach zum Hoppelpoppel, traditionell kommen sie mit in die Pfanne. Doch nicht jeder mag das saure Gemüse warm essen. Wer die Gurken nicht braten möchte, kann sie auch kalt zum Gericht auf den Teller dazulegen.*

Mischen Sie in der Zwischenzeit die Eier mit der Sahne und den Gewürzen. Diese Mischung schmecken Sie kräftig ab und geben sie zur Kartoffel-Mischung in die Pfanne. Zuletzt alles bei geschlossenem Deckel und mittlerer Hitze stocken lassen.

Das Hoppelpoppel so lange in der Pfanne lassen, bis es ganz durchgegart ist! Dann können Sie es auf Tellern anrichten und mit dem Schnittlauch garnieren.

*Übrigens: Warum heißt das Bauernfrühstück aus Berlin Hoppelpoppel?*

*"Popelige" Reste, die sonst "hops" gehen – diese beiden Worte verbunden mit dem Berliner Schalk sollen den ulkigen Namen Hoppelpoppel ergeben haben - so die eine Version. Der Duden indes sieht das Wort "hoppeln" als Ursprung in Verbindung mit "bobbeln", also "sprudeln", was übertragen etwas "Vermischtes" meint.*

*Was auch immer tatsächlich hinter "Hoppelpoppel" steht: Es ist ein klassisches Resteessen, beziehungsweise Arme-Leute-Essen, das gerade in der DDR populär war. Die einfache und sättigende Hausmannskost erfreut sich heute wieder zunehmender Beliebtheit. Das Gericht ist auch außerhalb von Deutschland – schon wegen des ungewöhnlichen Namens – recht bekannt.*