

American Breakfast



Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weizentostbrotsciben	4 Scheibe(n)
Ahornsirup	4 EL (Esslöffel)
Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse	Etwas / nach Bedarf
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Butter	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Rostbratwurst / Rostbratwürstel / Rostbratwürstl	4 Stk.
Frühstücksspeck / Bacon	10 Scheibe(n)

Zubereitung:

Entweder Sie essen zuerst sauer und dann süß oder zuerst süß und dann sauer. Oder Sie wählen die krasse Methode (welche durchaus Verwendung findet) und geben alles auf ein Teller und den Ahornsirup darüber.

Den Bacon anbraten, die Würste auch.
Aus 2 Eiern Rührei (mit Käse) herstellen (salzen, pfeffern) und genießen.

2 Eier verquirln und die Toastbrotsciben darin wenden, dann in Butter braten - nicht fritieren!
Anschließend wird der so genannte French-Toast mit Ahornsirup übergossen und genossen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-433-American-Breakfast.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at