

American Breakfast 1

Das amerikanische Breakfast ist kalorienreich, schmackhaft, abwechslungsreich und farbenfroh. Wenn Sie eine grössere Anzahl an Gästen haben, dann erfreuen Sie diese doch einmal mit einem "American Breakfast Buffet".

Was ins Büffet passen könnte:

Hash Browns oder **Skillet Potatoes**

Scrambled Eggs
Stuffed Omelet

Bacon
Sausage Patties
Honey Ham

Sauteed Onions and Pepper
Sauteed Mushrooms
Cinnamon Apples

Pico de gallo
Chili Sauce
Beans with Tomato Sauce *

Pancakes with Meaple Leaf Syrup
Bisquit and Gravy
Cinnamon Rolls

Toast oder beliebiges Brot
Butter, Konfitüre, Honig

Cottage Cheese
Yoghurt
Früchte (Melonen, Orangen)
Cereals (Corn Flakes u.ä.)

Kaffee (eher schwach, dafür reichlich...)

** Die weissen Bohnen an Tomatensauce gehören zwar nach England, aber mir schmecken Sie immer, also auch in den USA. Ich kaufe sie immer fix-fertig in der Dose.*

Hash Browns (*Rösti aus rohen Kartoffeln oder Bratkartoffeln*)

Für 4 Personen

4-6	Kartoffeln (festkochend)
1	Zwiebel
½	grüne Peperoni
...	Öl, Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Im knapp kochenden Wasser 5 Minuten lang blanchieren.

Zwiebel und Peperoni ebenfalls würfeln, zu den Kartoffeln geben, und alles weitere 2.3 Minuten blanchieren. Dann abschütten und gut auskühlen lassen.

Öl in einer grossen Bratpfanne erhitzen und die Gemüsemischung bei mittlerer Hitze knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Scrambled Eggs (*Rührei*)

Für 4 Personen

4-6	Eier
4-6 EL	Milch
...	Öl, Salz, Pfeffer,

Die Eier mit der Milch vermischen und alles gut verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne Öl erhitzen und die Eimasse unter stetem Rühren und Hin-und-her-schieben "fluffy" braten.

Sie können das Rührei mit gehackten Kräutern, feingeschnittenen Frühlingszwiebelringen und/oder geriebenem Käse anreichern.