

American Breakfast 2

Bacon (*Bratspeck*)

Vielleicht haben Sie einen Metzger in der Nähe, der Ihnen den Bratspeck doppelt so dick schneidet. Sonst tun es auch die bei uns üblichen dünnen Bratspeckscheiben. Diese werden mit wenig Öl in einer Bratpfanne knusprig gebraten.

Die dicken amerikanischen Speckscheiben sind meistens sehr fetthaltig und haben nur wenig Fleisch. Ich habe die Speckscheiben jeweils in einer zugedeckten Pfanne regelrecht gekocht. Am Schluss hatte ich knusprige Scheiben und eine Menge flüssigen Fetts; dieses brauchte ich dann, um den Toast zu rösten und die Spiegeleier zu braten.

Sausage Patties (*Hacktätschli*)

Dazu verwenden Sie **Schweinsbrät** (direkt oder aus der rohen Bratwurst herausgelöst) und formen das Brät von Hand in flache Scheiben. Dann werden die "Patties" in etwas Öl beidseitig gut gebraten.

Honey Ham (*süss-pikanter Schinken*)

2	dicke Scheibe Schinken
1 EL	Butter
...	Zimt, Ingwerpulver
...	Nelkenpulver
3 EL	Honig

Kaufen Sie beim Metzger zwei etwa 1 cm dicke **Schinkenscheiben** und schneiden Sie diese in 3-4 cm lange Stäbchen.

Erhitzen Sie die Butter in einer Pfanne und braten Sie die Schinkenstäbchen leicht an.

Nehmen Sie den Schinken aus der Pfanne und dünsten Sie kurze Zeit die Gewürze. Löffeln Sie dann den Honig in die Pfanne. Rühren Sie gut um und fügen Sie dann die Schinkenstreifen bei.

Achten Sie darauf, dass die Streifen überall vom Honig umhüllt sind. Erhöhen Sie die Temperatur leicht und lassen dann das Ganze etwa 20 Minuten köcheln.

Pancakes (*Pfannkuchen*)

Für den Teig kaufe immer eine **Pancake-Mischung** bei Coop oder Migros.

Erhitzen Sie Bratbutter in einer kleinen Bratpfanne. Dann giessen Sie eine Kelle Teig in die Pfanne und braten beidseitig ein Pancake ums andere. Obligatorisch dazu ist der **Ahornsirup**. Aber es geht auch mit flüssigem Honig.