

American Breakfast 4

Bisquits and Gravy (Weiches Brötchen mit Tunke)

Bisquits

3 Tassen	Weissmehl
3 TL	Zucker
½ TL	Salz
4 TL	Backpulver
¾ Tassen	<u>eiskalte</u> Butter
1	Ei
1 Tasse	Milch
flüssige Butter zum Bestreichen	

Gravy

½	Zwiebel
½	Rüebli
ein wenig	Knollensellerie
ein wenig	Zucchetti ohne Kerne
1 EL	Butter
2-3 EL	Mehl
1 dl	Bouillon
1 dl	Milch
...	Salz, Pfeffer, Paprika

Bisquits

Den Ofen auf 225 °C vorheizen. Die Butter im Tiefkühlabteil anfrieren lassen. Das Ei verquirlen.

Mehl, Zucker, Salz und Backpulver in einer grossen Schüssel mischen. Danach die eiskalte Butter in ganz kleine Stücke schneiden und zur Mehlmischung geben. Die Milch und das Ei dazugeben. Den Teig **kurze Zeit** ganz leise und **sachte** von Hand kneten.

Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben. Etwas Mehl darüberstäuben. Dann den Teig auf eine Dicke von gut 2 cm auswallen.

Mit einem Glas oder einem passenden Ring kleine Rondellen von etwa 5-6 cm ausschneiden. Auf's Backblech geben. 10-15 Minuten backen.

Tip: Bestreichen Sie die Bisquits nach dem Backen mit geschmolzener Butter.

Gravy

Das Gemüse in kleinste Würfelchen schneiden und in der warmen Butter einige Minuten dämpfen.

Das Mehl unter Rühren beigegeben und kurze Zeit durchdünsten.

Bouillon und Milch dazu geben und unter **stetem** Rühren aufkochen lassen. Dann die Hitze zurückstellen und 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Wenn Sie wollen, können Sie anstelle des Gemüses etwas zerkrümeltes Schweinsbrät anbraten. Das macht die Gravy etwas "amerikanischer".

Pico de gallo (aus Mexiko)

Diese mexikanische Salsa ist wunderbar und regt den Appetit an. Meiner Meinung nach passt sie auch zum amerikanischen Frühstücksbüffet. Mir schmeckt sie am besten ohne Chili.

1	rote Zwiebel
2-3	Tomaten (San Marzano)
½ Bund	Koriander
ev.	etwas Chilischote
...	Zitronensaft, Salz

Die Zwiebel schälen. Die Tomaten entkernen und den Strunk sowie die inneren Scheidewände entfernen.

Zwiebel und Tomaten in feinste Würfelchen schneiden. Den Koriander feinhacken.

Nach Wunsch die Chilischote (ohne Samen und Scheidewände) feinhacken.

Das Gemüse in einem Schüsselchen mit etwas Zitronensaft und Salz vermischen.