

English Breakfast

Wenn ich mich richtig an meinen letzten London-Urlaub vor 20 Jahren, damals mit meiner damaligen Lebensgefährtin, erinnere, dann ist dieses Gericht, das ich zubereitet habe, ein English Breakfast.

Frühstück-Speck, Mini-Würstchen und Rührei.

Alles in Fett in der Pfanne angebraten. Und das Rührei etwas gewürzt.

Es fehlen eigentlich nur die braunen Bohnen mit der dunklen Braten-Sauce, die man in London in den Cafés beim English Breakfast dazu serviert bekommt. Aber die hatte ich nicht vorrätig.

Und wenn ich ehrlich bin, wenn ich in England leben und dieses Frühstück jeden Tag essen müsste, würde ich mich irgendwann übergeben.

Wie sagt ein Spruch aus meiner Rubrik „Zitat aus der Küche“ in meinem Foodblog so schön, dass die Engländer früher nur deswegen so viele Länder besetzt und Kolonien gegründet haben, weil sie ihren kulinarischen Horizont etwas erweitern mussten und in England selbst so schreckliches Essen zubereiteten. ☐

[amd-zlrecipe-recipe:770]

Rotkohl-Rührei

Ich gebe es zu, ich wollte anfangs ein anderes Gericht zubereiten. Und zwar ein Omelett mit Rotkohl. Das ist mir nicht gelungen. Die Rotkohl-Rührei-Masse, die ich in die Pfanne mit heißem Fett gab, stockte nicht wie ein Omelett und wurde fest und kompakt. Ich hätte das Omelett, das ja keines war, weder mit dem Pfannenwender wenden können. Noch als kompaktes Omelett auf einen großen Teller geben können.

Also wich ich kurzerhand von dem geplanten Gericht ab und zerstückelte die Rotkohl-Rührei-Masse mit dem Pfannenwender. Ich habe sie einfach angebraten, dabei immer kräftig gerührt und somit eben ein Rotkohl-Rührei zubereitet.

Den Rotkohl habe ich noch von einem anderen Gericht übrig. Da ich wenig Gerichte zubereite, zu denen Rotkohl passt, habe ich auf diese Weise eine wirklich geeignete Resteverwertung für den Rotkohl.

Und das Gericht ist auch für Vegetarier geeignet.

[amd-zlrecipe-recipe:198]

Gebratenes Schweineohr mit Sauerkraut und Rührei mit Speck



Gebratenes Schweineohr (links vorne), Sauerkraut (hinten) und Rührei mit Speck (rechts vorne), mit Schnittlauch garniert

Diesmal habe ich das zuvor im Gemüsesud gekochte Schweineohr kleingeschnitten und in Butter angebraten. Dazu Sauerkraut – in ein wenig trockenem Weißwein gegart – und Rührei mit in Butter gebratenem Speck. Das Gericht ist etwas fett, es bietet sich also an, nach dem Verzehr einen kleinen, eisgekühlten Korn oder Schnaps für die Verdauung zu genießen. Das Rezept ist für eine Person.

Zutaten:

- 1 Schweineohr, zuvor in Gemüsesud gekocht
- 2 Eier
- 75 g geräucherten, durchwachsenen Speck

- 150 g Sauerkraut (aus dem Glas)
- etwas trockener Weißwein
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: 30 Min.

Schneiden Sie den Speck in kleine Stücke und braten ihn in einer kleinen Pfanne in Butter schön kross an. Herausnehmen und warmstellen. Scheiden Sie das gekochte Schweineohr einmal quer in zwei Hälften und dann längs in kleine Streifen. Erhitzen Sie Butter in einer großen Pfanne und geben die Butter, in der Sie den Speck gebraten haben, hinzu.

Braten Sie das kleingeschnittene Schweineohr in der Pfanne für 10–15 Minuten bei ständigem Wenden braun und kross an. Das Schweineohr zeigt ähnliche Eigenschaften beim Braten in der Butter wie Pansen, der auch zu den Innereien gehört. Es wird mit zunehmendem Anbraten schön kross und knusprig, aber geliert auch ein wenig in der Pfanne und bildet Flüssigkeit.

Parallel dazu verquirlen Sie zwei Eier in einer Schüssel, salzen und pfeffern sie und braten sie in einer zweiten Pfanne. Auf einem Teller anrichten und den gebratenen Speck darüber geben. Die gebratenen Schweineohrstücke ebenfalls auf dem Teller anrichten und alles warmstellen. Nun noch das Sauerkraut in der Pfanne in der Butter erhitzen, ein wenig Weißwein hinzugeben und für einige Minuten köcheln. Ebenfalls auf dem Teller anrichten. Schnittlauch klein schneiden und das Gericht damit garnieren.