

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. März 2019** ▪  
**Britische Küche mit Alfons Schuhbeck**



**Margret Lindenau**

**English Breakfast**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Kartoffeltaler:** Kartoffeln schälen, grob reiben und gut ausdrücken. Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Ei und die Zwiebelwürfel zu den Kartoffeln geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelmasse in kleinen Häufchen dazugeben und beidseitig ausbacken.

2 große mehligkochende Kartoffeln  
 1 Zwiebel  
 1 Ei  
 Butterschmalz, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für das Ei-Soufflé:** Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Servierringe mit Butter einfetten und auf ein Blech mit Backpapier stellen. Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz aufschlagen und mit Hilfe eines Spritzbeutels den Ring bis zur Hälfte füllen. Eigelbe in die Mitte geben und mit dem restlichen Eischnee bedecken. 5 Minuten im Backofen backen. Ei-Soufflé vorsichtig aus dem Ring lösen.

4 Eier  
 20 g Butter  
 1 Prise Salz

**Für Bratwürstchen, Tomaten, Pilze, Bacon und Bohnen:** Den Backofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Würstchen rundherum braun anbraten. Die Tomaten halbieren und mit der Schnittseite nach unten ebenfalls in der Pfanne scharf anbraten. Beides im Ofen warmhalten. Champignons mit einem Tuch säubern und in der Würstchen-Pfanne mit dem restlichen Öl anbraten. 2 Scheiben Bacon in kleine Streifen schneiden und in einer Pfanne in Öl anbraten. Zwiebel abziehen, fein würfeln, hinzugeben und glasig dünsten. Baked Beans mit in die Pfanne geben und alles erwärmen. Den restlichen Bacon im Ganzen in einer weiteren Pfanne ohne Fett rundum goldbraun backen.

4 kleine Bratwürstchen  
 8 Cocktail-Tomaten  
 150 g braune, kleine Champignons  
 4 Scheiben Bacon  
 1 Dose Baked Beans  
 1 Zwiebel  
 Rapsöl, zum Anbraten

**Für das Toastbrot:** Eine Pfanne mit Butter erhitzen und das Toastbrot darin anrösten.

4 Scheiben Toastbrot  
 Butter, zum Anbraten

**Für die Garnitur:** Petersilie und Basilikum abbrausen, trockenwedel und klein hacken.

2 Zweige Petersilie  
 1 Zweig Basilikum

Würsten, Pilze, Tomaten und die Baked Beans als kleine Portionen auf Tellern anrichten. Mit den Kräutern und den Bacon in Scheiben garnieren. Ei-Soufflés daneben geben und mit Toastbrot zusammen servieren.