

Typisch Englisches Frühstück



Zubereitung:

1. Gib etwas Fett in eine Pfanne und brate den Speck, die Blutwurst-Scheibe und die Würstchen darin knusprig.
2. Putze die Pilze, wasche die Tomaten. Schneide bei den Tomaten den Deckel ab. Brate beides in einer weiteren Pfanne.
3. Schlage die Eier in eine Pfanne und brate sie als Spiegelei.
4. Erwärme die weißen Bohnen in Tomatensoße, die klassischen Baked Beans.
5. Toaste das Brot.
6. Reibe etwas Kartoffel und brate sie als englische "hashed browns" zu [Kartoffelpuffern](#). Du kannst die Masse auch wie sonst mit Zwiebeln und Salz würzen.
7. Richte das Spiegelei, die Baked Beans, die kleinen englischen Kartoffelpuffer, die gebratenen Pilze und Tomate mit der Blutwurst, Bacon und Würstchen sowie Toast hübsch auf einem Teller an. Fertig ist dein Full English Breakfast. Serviere dazu ein Glas Orangensaft oder Tea & Milk.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

