



Eggs Benedicte

von FlyingEye

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

10 g Brötchen	- 10 Stück. Als Alternative kann man auch English Muffin oder Pancakes nehmen - die Brötchen kross toasten
10 Stück Eier	2 Eier pochieren. -> Essigwasser zum kochen bringen, danach runterdrehen, bis das Wasser simmert. Die Eier in einen Schüssel aufschlagen. Mit einem Schneebesen in dem Wasser einen Strudel erzeugen. Die Eier in diesen Strudel sinken lassen. Das Wasser muss an diesem Punkt noch in Bewegung sein. Danach Topf drauf und das Ganze noch 2-3 Minuten simmern lassen. Die Eier vorsichtig herausnehmen und abtropfen lassen.
10 g Weisse Sauce	10 EL Sauce Hollandaise
10 g Specktranchen	- 10 Scheiben Speck - Den Speck ohne fett in einer Pfanne beidseitig kross anbraten und abtropfen lassen
1.0 g Kräutersalz	Alles zusammen mit den pochierten Eiern auf den Toastbrötchen anrichten. Ein paar Kräuter oben draufstreuen. Fertig.