

Rührei für English Breakfast

von Tabea Reichenbach

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

20 g Bratbutter

10 Stück Eier

5 dl Milch

- Eier, Salz und Milch verquirlen, bis eine homogene und leicht schäumende Mischung entsteht.

- Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Pfanne schwenken, um die Butter gleichmäßig zu verteilen. Eiermasse nochmals kurz aufschlagen, dann in die Pfanne geben.

- Ca. 15 Sekunden stocken lassen. Eimasse mit einem Pfannenwender oder Silikonspatel verrühren und schieben. Etwa 1 ½ bis 2 Minuten konstant und gleichmäßig rühren. Das Rührei sollte nicht mehr flüssig, aber noch glänzend sein.

1.0 Bund Petersilie, frische