

## **Rezept**

### **Rührei mit Bacon**

#### **Vorgehensweise**

#### **Advance Organizer**

Zuerst die Baconscheiben in einer Pfanne braten, danach im verbleibenden Baconfett das Rührei zubereiten. Für 2 Eier eine kleine Pfanne nehmen, ab 4 Eiern eine große. – Barbara nimmt 2 Eier für sich als eine Portion.

#### **Bacon**

Baconscheiben kann man fertig kaufen: siehe Foto „[Herta Breakfast Bacon](#)“.

Für eine Portion mit 2 Eiern rechnet Barbara eine halbe Packung (von 100g), das sind 5-6 Scheiben. Manch einer mag auch nur 3 Scheiben Bacon auf 2 Eier. Ich zum Beispiel habe die halbe Packung Bacon und 4 Eier.

#### **Zubereitung des Bacons**

[Teflonpfanne](#) auf großer Flamme erhitzen. Inzwischen einen Teller mit einem Blatt Küchenkrepp obendrauf schon mal bereitstellen, um den Bacon später dort abtropfen zu lassen.

Die Baconscheiben nebeneinander in die heiße Pfanne legen. Siehe Foto: [Blick in die Küche](#). Erst mal nur die Hälfte, danach in einer zweiten Runde den Rest. Falls vorhanden, einen [Spritzschutz](#) verwenden.

Nach kurzer Zeit brutzelt der Bacon, oft ziehen sich die Scheiben dabei zusammen. Wenn die Unterseite etwas angebräunt ist, mit einer kleinen Grillzange (siehe Foto: [Blick in die Küche](#)) oder mit einer Gabel den Bacon umdrehen und die 2.Seite noch kurz braten.

Anschließend den Bacon auf den Küchenkrepp-Teller legen, damit das Bacon-Fett vom Küchenkrepp aufgesaugt wird. Siehe Foto: [Blick in die Küche](#).

Das verbleibende Fett in der Pfanne lassen für die Rühreier. Wenn es zu viel

erscheint, einen Teil mit Küchentrepp abwischen.

Die Pfanne kurz vom Herd nehmen, da die Rühreier, die gleich da rein kommen, nur kleine Hitze brauchen.

## Rühreier

### 4 goldene Regeln für gelungene Rühreier

- Eier zusammen mit etwas Salz und Pfeffer nur kurz mit einer Gabel verkleppern (,aufschlagen‘).
- Die Pfanne nur auf kleiner Flamme vorheizen, sie soll nicht knallheiß sein, wenn die verklepperten Eier reinkommen.
- Beim Braten die Eier nicht permanent umrühren, sondern nur gelegentlich – am besten mit einem [Pfannenwender](#).
- Die Rühreier sind fertig, wenn sie *fast* durchgegart sind und noch leicht ,feucht‘ erscheinen. Sie garen auch auf dem Teller noch etwas nach. – Auf keinen Fall sollen sie knochentrocken sein!

### Rühreier – Rezept konkret

2 (oder je nachdem mehr) Eier in eine kleine Schüssel geben. Das geht folgendermaßen vor sich: Man öffnet die Eier am besten mit einem knappen Messerhieb in die Mitte und läßt dann das Ei aus der sodann offenen Schale in die Schüssel rutschen – falls kleine Schalenteile dabei mit in die Schüssel geraten sind, diese dann mit einer Gabel oder einem Messer wieder rausfischen.

Die Eier in der Schüssel mit etwas Salz & Pfeffer würzen und mit einer Gabel spärlich (also: geringfügig) verkleppern. Siehe Foto: [Blick in die Küche](#).

Die Pfanne wieder (bei kleiner Flamme) auf den Herd stellen und die verklepperten Rühreier hineingießen. Beim Braten gelegentlich mit einem Pfannenwender *etwas* (also: geringfügig) umrühren. Siehe Fotostrecke der 3 verschiedenen Rührphasen: [Blick in die Küche](#).

Zum Schluß kann man die Hitze auf groß stellen. Da die Rühreier nicht knochentrocken werden sollen, sind sie fertig, wenn sie noch leicht ‚feucht‘ sind, wenn man sie aus der Pfanne auf einen Teller ausleert. Siehe Foto: [Blick in die Küche](#).

<b>Brot-Beilage</b>	
<p>Zu Rührei mit Bacon gibt es in der Regel Toastbrot. Barbara kauft jedoch stattdessen in Gießen beim ‚Siebenkorn‘ ein spezielles dunkleres Brot „Schweizer Dinkel“ (siehe <a href="#">Foto oben</a>). Es wird in Scheiben geschnitten und in den Toaster gesteckt, bis es etwas angebräunt ist. Sodann mit Butter oder Margarine bestreichen und darauf dann Baconscheiben und dadrauf wiederum das Rührei. <a href="#">Siehe Foto</a> von Barbaras Brot. Das schmeckt uns bei weitem besser als das übliche Toast-Brot!</p>	