AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	**30 Min.**	**ganzjährig**	**USA**

EGG BENEDICT

Rezept: Rose Carrarini. Das Gelbe vom Ei. Phaidon 2013 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Dieses Frühstücksgericht wurde 1894 vom New Yorker Börsenmakler Mr. Benedict erfunden. Er kurierte mit der deftigen Speise seinen regelmässigen Kater.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2	Brioches-Brötchen	8	Ei
8 Sch	Hinterschinken	2 dl	Sauce hollandaise

ZUBEREITUNG

1. Brioche-Brötchen aufschneiden. Brioches-Hälften toasten und auf Teller geben.
2. Eier pochieren. Schinken anbraten und auf die Brioches legen.
3. Pochierte Eier vorsichtig auf den Schinken legen.
4. Mit warmer Sauce hollandaise überziehen und servieren.

TIPP: Anstelle von Brioches können Burger-Brötchen verwendet werden. Oft sieht man das Egg Benedict mit Bratspeck oder ganz ohne Fleisch.