

Egg McMuffin [Hamburger-Brötchen mit Schinken, Käse, Ei]



Zutaten für zwei Personen:

2 Hamburger-Brötchen
2 Scheiben Schmelzkäse (rund ausstechen in der Größe der Brötchen, wir machen das mit dem Oberteil eines Shakers)
2 Scheiben gekochter Schinken (rund ausstechen)
2 frische Eier
Butter
leichte Salatmayonnaise
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Je ein Ei in einer Tasse leicht verschlagen, etwas salzen und pfeffern.
2. Einen Ring in der Größe der Toastbrötchen in eine beschichtete Pfanne legen, etwas Butter hineingeben und die Eimasse in dem Ring braten. Wie bei Rührei das Ei innerhalb des Ringes mit einem Löffel beiseite schieben, damit der flüssige Teil auch zum Pfannenboden kommt. Etwas fester braten, als man es bei einem Rührei machen würde.
3. Hamburger-Brötchen teilen. Untere Hälfte buttern, dann mit einer runden Scheibe Käse und einer runden Scheibe Schinken belegen. Obere Hälfte

auflegen. In der Mikrowelle ca. 1 Minute bei 600 W (pro Brötchen) erwärmen oder in einem geeigneten Toaster im ganzen rösten.

4. Dann die obere Hälfte wieder abklappen, mit etwas Salatmayonnaise bestreichen, das Ei auflegen und schließen.

Variante mit Toastbrot:

1. Toastbrot, Käse und Schinken rund ausstechen.
2. Untere Hälfte buttern, Käse, Schinken und obere Hälfte auflegen. Im ganzen im Toaster rösten.
3. Gleichzeitig Spiegelei braten und dann rund ausstechen.
4. Nach dem Rösten wieder aufklappen, obere Hälfte mit

Mayonnaise bestreichen, Ei auflegen, leicht salzen und pfeffern.

Hinweise:

Im Original mein Lieblings-Junkfood. Erstmals gegessen im Burger King auf der Halbinsel Coronado, San Diego, 1994.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Brunch, kleine Gerichte, Imbiss, Schinken, Käse, amerikanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023