

Omelette "Beef Brisket" by Marcel

Rezept:	Zubereitung:
<p>4 Stück Eier L 2 EL Butter 3 EL Obers ¼ roter Paprika, gehackt 1 kleine Zwiebel, gehackt 6 Scheiben Beef brisket 1 Jungzwiebel 3 EL Smokey mustard Sauce by Marcel 2 EL "Kartoffeln" von cookandgrill</p>	<p>Eier mit Obers in einer Schüssel verquirlen. Die bei 165°C vorgeheizte GBS-Bratpfanne mit Butter einstreichen. Grillmethode indirekt Sobald die Butter leicht bräunlich wird, die verquirlten Eier hineingeben. Sobald die Eiermasse leicht zu Stocken beginnt, die gehackten Paprikawürfel und Zwiebelwürfel gleichmäßig darauf verteilen. Ebenso die 6 Scheiben Beef brisket auf dem Omelette verteilen und mit Smokey mustard Sauce und fein geschnittenen Jungzwiebel verteilen. Das Omelette stocken lassen- sollte nicht zu fest sein. Und Voila—American Breakfast vom Feinsten.</p>