

Omelett für Winston Churchill

Winston Churchill hat gern gegessen - und besonders geliebt hat er Omelett mit Kartoffeln. Das Rezept seiner Leibköchin Georgina Landemare haben wir genau so nachgekocht. Wir müssen allerdings dazu sagen, dass die Mengenangaben vielleicht nicht mehr ganz aktuell sind. Das Rezept stammt aus Kriegszeiten, als Nahrungsmittel rationiert wurden. Heute werden von dieser Menge (für 4 Personen gerechnet) eher 2 Personen satt. Probiert es aus!

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

4 Eier
225 g Kartoffeln
Butter für die Pfanne
Salz/Pfeffer
Kräuter nach Geschmack

Zubereitung

1. Zuerst kocht ihr 225 g Kartoffeln, pellt sie anschließend und schneidet sie in Scheiben.
 2. Dann gebt ihr 4 Eier in eine Schüssel, verquirlt sie mit einer Gabel und würzt sie mit Salz und Pfeffer.
 3. Gebt Butter in eine Pfanne und bratet die Kartoffeln etwas an. Gebt dann die verquirlten Eier dazu und lasst alles zusammen stocken.
 4. Wenn die Masse etwas fest geworden ist, dreht das Omelett vorsichtig um und lasst es auch von der anderen Seite nochmal leicht bräunen. Fertig.
-