

REISE - LESEBUCH



Almut Irmscher

Das England-Lesebuch

Impressionen und Rezepte
aus dem Land der Traditionen



Almut Irmischer

Das England-Lesebuch

Impressionen und Rezepte
aus dem Land der Traditionen



Einführung.....	6
What a difference – die Entdeckung von England	8
Fish 'n' Chips	13
Simply delicious! – Eine zaghafte Annäherung an Englands	
Küche.....	15
Full English breakfast.....	20
Sweet French toast with bacon	22
Das perfekte Dinner – England kulinarisch	23
Sticky toffee pudding.....	27
Fels in skandalumtoster Brandung – Queen Elizabeth II.	29
Filet Wellington.....	35
Aufstand der Adeligen – die Magna Carta	37
Englische Creme.....	42
Reisebekanntschaft mit Folgen – the Canterbury Tales.....	44
Pea Stew with pork cheek – Erbseneintopf mit	
Schweinebacke	48
John, Paul, George und Ringo – die Erfindung der Popmusik...50	
Vegetarian Moussaka.....	55
Profitstreben versus Moral – der Rinderwahn.....	57
Vegetable scones – Gemüsebrötchen	62
Ein schlammiger Pfuhl – die Eighties in Liverpool.....	63
Scouse.....	68
Black Pepper? – Der englische Humor	69
Mulligatawny – eine englische Suppe nach indischem	
Rezept.....	73
The queen of crime – Agatha Christie	75
Oriental Rice – Reis auf orientalische Art.....	79
Tea for two, just me and you – der Zauber der Teekultur	81
Tea time cupcakes.....	87
Roast beef sandwich	88

Vom Empire zum Commonwealth – das Märchen von einem Königreich.....	89
Classic colonial era punch.....	96
Die Kinderstube des Massentourismus – Blackpool	97
Cider pork – Schweinefleisch in Apfelwein	101
Mit harter Hand – die Eiserne Lady	102
Lemon curd – Zitronencreme	108
Männer unter sich – der Gentlemen’s Club.....	109
Club sandwich	113
Love it or hate it – die Sache mit Marmite	114
Spaghetti Marmite.....	119
Taten, nicht Worte! – Der Weg der Suffragetten.....	120
Hot and sour soup – heiße, saure Suppe	124
Mini, Twiggy, Carnaby – das Swinging London der Sixties ..	125
Cocktails der Sixties	129
Dichter oder Strohhmann? – Das Rätsel um William Shakespeare	131
Roast beef with Yorkshire pudding and horseradish cream	137
Rosen, Rasen, Eremiten – der Englische Garten	139
Berry trifle.....	144
Eine Vision von Qualität – Rolls-Royce	145
Ginger Ale.....	150
Bluebirds over the white cliffs – die Kreidefelsen von Dover	151
Dover Sole – gegrillte Seezunge auf englische Art.....	156
Einmal hin, einmal her, rundherum, das ist nicht schwer – der Linksverkehr.....	157
Chicken, potatoes and bacon – Hähnchen, Kartoffeln und Speck	162

Say cheeeese – Käse aus England.....	163
Makkaroni and blue cheese.....	168
Denker und Rindviecher – Cambridge.....	169
Cambridge sauce.....	174
Oxford sauce.....	175
Das Rätsel vom Salisbury Plain – Stonehenge.....	176
Mince pie – ein gefülltes Gebäck.....	181
Pisa ist nur eine Stadt in Italien – die Freiheit von Summerhill	182
Knickerbocker Glory.....	187
Im Land der 1.000 Seen – das Lake District	188
Lamb with mint sauce – Lamm mit Minzsauce	193
Football's coming home oder wie man die ganze Welt begeistert	195
Fruity cheddar and cider pie.....	199
Die Auferstehung des Phoenix – Liverpool im 3. Jahrtausend.....	201
Sausage rolls – Wurströllchen	206
Apple walnut pie	208
Das letzte Wort	209
Danksagung	211
Karte	212
Bilder.....	213

Einführung

Gerne blicken wir ein bisschen amüsiert hinüber nach Großbritannien. Denn die Insel ist zwar ein Teil von Europa und durch die Jahrhunderte hinweg sind wir stets eng mit ihr verbunden gewesen. Und doch erscheint uns England mitunter wie eine ganz andere Welt.

Die Britische Insel besteht aus Schottland, Wales und England, die zusammen mit Nordirland das Vereinigte Königreich bilden. Trotzdem denkt man meist unwillkürlich zuerst an England. Denn mit seiner bewegten und stolzen Geschichte hat England die Entwicklung Europas ganz maßgeblich geprägt. Hier stand die Wiege der modernen Demokratie, und hier begann mit der Industrialisierung ein neues Zeitalter, das die ganze Welt veränderte.

Die Engländer gründeten ein Empire, das zum größten Reich werden sollte, welches die Welt jemals sah. Ihre Kultur, ihre Philosophie und ihre Lebensart haben sie rund um den Erdball verbreitet.

Über viele von den Engländern so hochgeschätzte Traditionen schmunzeln wir, doch beim englischen Humor vergeht uns oft das Lachen. Von englischem Essen wollen wir nichts wissen, weil wir denken, da gäbe es nur Fish 'n' Chips in Zeitungspapier. Die Geschichten aus dem Königshaus und die Zeremonien im Parlament empfinden wir als skurril. Und doch schätzen wir die damit einhergehende liebenswerte Schrulligkeit und bewundern die sprichwörtliche englische Höflichkeit.

Wenn wir aber einmal genauer hinsehen, dann stellen wir schnell fest, wie tief die Engländer unsere europäische Kultur und unser Denken geprägt haben. In Politik und Literatur, in Mode, Musik und Popkultur ist Englands Einfluss gar nicht wegzudenken.

Dieses Buch erzählt von England und seinen Besonderheiten. Mit einem bunten Strauß unterhaltsamer Impressionen entführt es Sie auf eine Reise, bei der sie in die typische Atmosphäre eintauchen. Ergänzende Eindrücke bekommen Sie im Fotoalbum auf www.almutirmscher.de. Und zu guter Letzt zaubert Ihnen ein abwechslungsreicher Reigen verführerischer englischer Rezeptideen den Geschmack Englands an den Gaumen – bei weitem nicht nur den von Fish 'n' Chips. Lassen Sie sich überraschen!

Willkommen im Land der Traditionen – *welcome to England!*

What a difference – die Entdeckung von England

Als ich 1976 zum ersten Mal nach England reiste, war ich noch ein halbes Kind. Mit meinen Eltern besuchte ich London. Aus dem Radio erklang Elton John, der gemeinsam mit Kiki Dee „Don't Go Breaking My Heart“ sang. Vor den wichtigen Gebäuden standen merkwürdig kostümierte, stocksteife Gesellen herum. Sie trugen riesige Bärenfellmützen auf den Köpfen und durften sich auch dann nicht regen, wenn die Touristen sich für Fotos neben sie stellten und affige Grimassen schnitten.

Carnaby Street sei etwas Besonderes, erklärten meine Eltern. Die Straße war voller bunter, überladener Läden, die jede Menge Souvenirs verkauften. Ich erstand eine Tasse mit dem Aufdruck des stilisierten Netzes der Londoner U-Bahn. Die Tasse hieß „Mug“ und war deutlich größer als alles, was wir damals in Deutschland als „Tasse“ bezeichneten. Worin die Besonderheit dieser Straße bestehen sollte, erschloss sich mir allerdings nicht.

Wir besuchten ein Museum, in dem lauter düstere Ölgemälde hingen. Es lag an einem pompösen Platz, den große steinerne Löwen schmückten und in dessen Mitte eine hohe Säule emporragte. Auf deren Spitze stand die Statue eines Mannes namens Nelson, der wohl irgendwie wichtig sein musste.

Wichtige Mienen hatten auch die Polizisten aufgesetzt. Sie hießen „Bobby“, trugen merkwürdige schwarze Sturzhelme und waren mit Keulen bewaffnet wie einst die Steinzeitmenschen. Dafür hatten sie keinerlei Schusswaffen bei sich.

In einem großen Gebäude, das „Turm“ genannt wurde, waren kostbare Juwelen und Kronen ausgestellt. Sie wurden in einer sternenförmigen Vitrine gezeigt, an der man unter den strengen Augen der Wächter eng gedrängt zwischen den anderen Schaulustigen vorbeidelfilierte. Im Gänsemarsch ging es Schritt für Schritt immer weiter, sodass nicht allzu viel Zeit blieb, die Preziosen zu betrachten. Die Königin, der die Kostbarkeiten gehörten, wohnte aber woanders, nämlich in einem riesigen Palast. Vor diesem Palast führten die Männer mit den Bärenfellmützen eine bizarre Art von Marsch auf, den sie „Wachablösung“ nannten. Dabei bewegten sie sich genauso stocksteif, wie sie vorher herumgestanden hatten. Das alles war offensichtlich auch furchtbar wichtig.

Die anderen einheimischen Männer trugen schwarze Anzüge, Regenschirme, Aktentaschen und komische runde Hüte, die mein Vater als „Melone“ bezeichnete. Die Busse waren doppelt so hoch wie bei uns in Deutschland und rot lackiert, sodass man sie auch wirklich nicht übersehen konnte.

Die Telefonzellen präsentierten sich ebenfalls rot angestrichen und dabei merkwürdig verschnörkelt, sie sahen aus wie die missratenen Miniaturen von Märchenschlössern. Die Taxis hingegen waren schwarz, rund und größer als normale Autos, so als hätte man sie aufgepustet. Sie besaßen Holzböden und unbequeme plastikbezogene Bänke, waren also alles andere als komfortabel.

Meistens fuhren wir jedoch mit der U-Bahn, die wirklich sehr praktisch war, denn man kam überall hin und das auch noch schnell. Der stilisierte Plan erwies sich als ausgespro-

chen übersichtlich. Das mit der „Untergrundbahn“ meinten die Londoner allerdings auch so, wie der Name schon besagte. Es ging hinab in den Untergrund, auf den längsten Rolltreppen, die ich je gesehen hatte. Unten war es düster und aus den Röhren, in denen die Züge fuhren, erklangen unheimliche Geräusche. Ganz genau so, wie man sich die Unterwelt vorstellen könnte. Die Züge wirkten uralte und ziemlich abgenudelt.

Mitunter waren sie unglaublich voll, aber die Menschen blieben stets höflich und ausgesprochen diszipliniert. Wo immer man warten musste, standen die Leute ordentlich in einer Reihe, und wer hinzukam, der stellte sich hinten an. Besonders diese Eigenschaft zeichnete die Engländer aus. Das wusste ich dank des ersten Englischlehrbuchs, das ich in der Schule bekommen hatte. Denn das enthielt die Zeichnung eines Mannes – übrigens mit schwarzem Anzug, Regenschirm und Melone – der allein an einer Bushaltestelle stand und wartete. Der zugehörige Text lautete: „A queue of one“ – „Eine Warteschlange von einer Person“.

In kulinarischer Hinsicht bot das Land nichts, was mich hätte erfreuen können. Im Hotel wurden zum Frühstück Spiegeleier, Bohnen, Speck und Tomaten serviert. Bei uns in Deutschland gab es damals nur Brötchen oder Toastbrot mit Marmelade. Alles andere galt zu so früher Stunde als unbecömmlich. Toast und Marmelade gab es zwar in London auch, aber der Toast wurde weich und pappig serviert, obwohl er an den Seiten schwarze Brandspuren vom Rösten aufwies, und die Marmelade erwies sich als ungenießbar, denn sie schmeckte bitter. Es war Orangenmarmelade.

Die Engländer aßen Fisch und Pommes Frites – Fish 'n' Chips –, die nach dem Frittieren in Zeitungspapier eingewickelt wurden. Meine Eltern zogen es vor, zum Chinesen zu gehen.

Mein Fazit: Dieses Land schien äußerst exotisch und skurril zu sein. Es war eine ganz andere Welt.

Mit 20 kam ich dann zurück nach London und fand meine Erwartungen bestätigt. Ja, mehr noch: Ich wohnte bei einer älteren Lady in einem Bed & Breakfast, also in einer privaten Frühstückspension. Die griffige Bezeichnung „Bed & Breakfast“ hatten die Briten erfunden, für Festlandseuropäer war sie damals noch völlig neu.

Die Lady entsprach dem Klischee, das man aus britischen Fernsehserien kannte. Das weiße Haar mit leichtem Lilastich eingefärbt und ordentlich zu Locken frisiert, altmodisch, ein wenig zu rosa, aber sehr korrekt gekleidet, und mit vornehmen, sehr gepflegten Umgangsformen. Ihre runzligen Lippen waren knallrot bemalt.

Sie vermietete in einem der typischen viktorianischen Reihenhäuser ein großes Zimmer, und das war wirklich sehr elegant eingerichtet. An den Fenstern hingen bonbonrosafarbene Nylonvorhänge, die beiden Sessel hatten ein großes, buntes Blumenmuster. Die Bettwäsche bestand aus exakt dem gleichen Synthetikmaterial wie die Vorhänge. Perfektes Styling!

England war eben tatsächlich eine andere Welt. Plüschig, plastikverliebt und ein bisschen staubig. Viele Jahre später checkte ich in einem Hotel in Lancaster ein. Den Boden des Badezimmers bedeckte ein beiger Teppichboden, und dieser war nicht nur an der Seitenwand der Badewanne hochgezogen, sondern auch an der Toilettenschüssel, und zwar hinauf bis zur WC-Brille. Ich fühlte mich leicht irritiert.

Als mich im 2. Jahrzehnt des neuen Jahrtausends im Zimmer eines schönen, ländlichen Schlosshotels in Nordengland ein braunes Cord-Sofa aus den frühen Achtzigerjahren empfing, habe ich mich allerdings ehrlich gefreut. Das war so herrlich nostalgisch!

Denn inzwischen hat sich auch in England vieles geändert. Das Land ist moderner geworden, die Bobbys tragen jetzt Schusswaffen. Taxis und Busse wurden modernisiert, zwischenzeitlich sind auch neue U-Bahn-Wagons angeschafft worden (die allerdings auch schnell wieder abgenudelt waren).

Die Business-People tragen zwar auch jetzt noch dunkle und gedeckte Farben, aber schon lange keine Melonen mehr. Auch haben sich zu den Herren inzwischen Karrierefrauen hinzugesellt, die genauso wichtig aussehen und sich ständig mit ihren Mobiltelefonen beschäftigen. Letztere sind der Grund dafür, dass die roten Telefonzellen ziemlich überflüssig geworden sind. Es gibt sie aber noch immer. Denn die Engländer hängen hingebungsvoll an ihren Traditionen.

Deshalb marschieren die Bärenfellmützenträger auch noch immer vor dem großen Palast auf und ab, und hinter den ehrwürdigen Mauern wohnt noch immer die Königin, deren Kronjuwelen im Tower ausgestellt sind. Inzwischen gleitet man auf einem Rollband an den Preziosen vorbei. Damit auch bloß niemand auf die Idee kommt, sie zu ausgiebig zu betrachten, während draußen vor der Tür die Queue der Wartenden immer länger wird.

God save the Queen!

Fish 'n' Chips



Zutaten für 4 Personen:

800 g Fischfilet (Kabeljau oder Schellfisch)	1 Tl Kurkuma
1 kg große, mehlig kochende Kartoffeln	250 ml helles Bier
3 l Erdnuss- oder Sonnenblumenöl	2 Zitronen
200 g Mehl	Malzessig (ersatzweise ein anderer milder Essig)
1½ Tl Backpulver	Pfeffer
	Salz

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, in ca. 1,5 bis 2 cm dicke Stäbchen schneiden und in einer Schüssel ganz mit Wasser bedecken. Eine Stunde lang stehenlassen.

Das Mehl mit Kurkuma, Backpulver, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben. Mit dem Schneebesen nach und nach das Bier einrühren und gut durchmischen. Abdecken und eine Stunde lang im Kühlschrank quellen lassen.

Nach der Wässerungszeit die Kartoffelstäbchen abgießen und mit sauberen Geschirrtüchern trocken tupfen. In einer Fritteuse oder einem Topf mit Siebeinsatz eine ausreichende Menge Fett auf ca. 180°C erhitzen. Dann ein Viertel der Kartoffelstäbchen im Siebeinsatz hineingeben und so lange frittieren, bis sie beim Schütteln des Siebes rascheln (das dauert etwa 4 Minuten). Herausnehmen, abtropfen und 15 Minuten lang abkühlen lassen. Mit den restlichen Kartoffelstäbchen genauso verfahren.

Den Fisch waschen, trocken tupfen, in Portionsstücke schneiden, salzen und pfeffern. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und die Fischstücke so hineintunken, dass sie ganz mit Teig bedeckt sind. Den Backofen auf 100°C erhit-

zen und ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech hineinlegen. Dann das Fett in der Fritteuse wieder auf Temperatur bringen und die Pommes Frites portionsweise jeweils etwa 4 Minuten frittieren, bis sie außen goldbraun und knusprig sind. Danach im Backofen warmhalten, bis alle Kartoffelstäbchen fertig frittiert sind. Zum Schluss kräftig salzen.

Parallel zum Frittieren der letzten Pommes Frites in einer hohen Pfanne reichlich Öl erhitzen. Die richtige Temperatur ist erreicht, wenn es beim Hineingeben einer kleinen Teigmenge heftig blubbert. Dann vorsichtig den Fisch hineingeben und etwa 2 bis 4 Minuten lang frittieren, bis er goldbraun ist.

Mit den geviertelten Zitronen und einem Schälchen Malzessig servieren. Den Zitronensaft presst man über den Fisch, die Pommes Frites tunkt man vor dem Verzehr kurz in den Essig.

Simply delicious! – Eine zaghafte Annäherung an Englands Küche

Englisches Essen? Schlichtweg ungenießbar. Bereits meine Eltern flüchteten damals ja in ein chinesisches Restaurant, obwohl sie nie wirkliche Freunde der asiatischen Kost gewesen sind.

Denn das, was die Engländer noch vor wenigen Jahrzehnten so anboten, war – vorsichtig formuliert – gewöhnungsbedürftig. Neben den allgegenwärtigen fetttriefenden Fish 'n' Chips, ohne die das Leben in England wohl unvorstellbar sein muss, servierten sie Spezialitäten wie grüne Erbsen, die mit Farbstoff eingefärbt wurden, damit sie noch ein bisschen grüner wirkten. Wurst behandelten sie entsprechend mit tiefrotem, knallrosa oder grellorangem Farbstoff, und Gebäck versahen sie mit Zuckerguss in allen Farben des Regenbogens. Hauptsache, leuchtend bunt.

Brötchen und Brot hatten die Konsistenz eines Badeschwamms. So ähnlich schmeckten sie auch. Auf dem Teller mit dem Hauptgericht entdeckte ich eine gräuliche Schwabbelmasse, die „Yorkshire Pudding“ genannt wurde, aber rein gar nichts mit der herzerwärmenden Erinnerung an den Pudding meiner Kindheit zu tun hatte. Vielmehr handelte es sich um ein Backwerk undefinierbaren Geschmacks, vollgesaugt mit Bratensaft. Ich lernte schnell, dass man in England etwas völlig anderes unter „Pudding“ versteht als bei uns in Deutschland.

Bei einer meiner ersten Ankünfte in England, hungrig von der langen Anreise, bestellte ich mir in einem Restaurant in Canterbury ein Pie. Diesem Gericht eilte der Ruf voraus, typisch englisch zu sein, alle möglichen Dinge wurden zusammengemengt, in Teig verpackt und gebacken – fertig. Was ich bestellt hatte, war ein „Steak and kidney pie“ – Steak und Nieren. Ich dachte dabei wirklich an nichts Böses. Tatsächlich hatte ich noch nie zuvor Nieren gegessen. Ich habe es auch danach niemals mehr versucht. Denn was mir serviert wurde schmeckte so abgrundtief fürchterlich und roch so bestialisch nach Urin, dass ich wirklich lange brauchte, um mich von dem Schock zu erholen.

In Liverpool besuchte ich dann ein wirklich sehr hübsch aussehendes Restaurant. Es befand sich in einem alten Fachwerkhaus und war so nett herausgeputzt, als hätte man es aus einem England-Bilderbuch ausgeschnitten. Doch das Essen holte mich schnell aus meinen Träumen. Es war komplett ungewürzt, schien nicht einmal gesalzen zu sein, an den Farbstoffen hatte man hingegen nicht gespart. Geschmack ließ sich allenfalls mithilfe der in einer Plastikflasche bereitgestellten „Brown Sauce“ hinzufügen, einer undefinierbaren braunen, säuerlichen Pampe. Pfui Teufel.

So beschloss ich damals, es war in den Achtzigerjahren, um englische Restaurants fortan einen Bogen zu machen und stattdessen die Vorzüge des Commonwealth zu nutzen. Denn im Gegensatz zu Deutschland gab es in England schon damals Gastronomie mit Spezialitäten aus aller Herren Länder, vor allem viele indische Restaurants. Und was die Engländer an Gewürzen einsparten, das verwendeten die Inder umso verschwenderischer.

So kommt es also, dass Englands Küche lange Zeit einen recht zweifelhaften Ruf genoss. Und zwar keinesfalls nur bei

mir, der üble Leumund ging ihr allgemein voran. Aber die Dinge ändern sich. An Englands Kochherden ist eine neue Generation von Küchenchefs angetreten. Deren berühmtester Vertreter, Jamie Oliver, feiert mit seinen einfachen und doch pfliffigen Kreationen bekanntlich auch hierzulande große Erfolge. Doch er ist nur einer von zahllosen talentierten Köchen, die aus guten alten Traditionen, internationalen Einflüssen und bravourösen Ideen eine neue englische Küche hervorgezaubert haben, die zu entdecken eine wahre Freude ist.

Der Tag beginnt mit dem berühmten englischen Frühstück. Vorbei sind die Zeiten, in denen es nur eine Schüssel mit grauem Porridge gab, also Haferbrei, der zumindest den Erwachsenen ungesüßt und nur mit einer Prise Salz gewürzt vorgesetzt wurde. Wer auch immer gesagt hat, man solle frühstücken wie ein Kaiser, der wäre begeistert vom morgendlichen Angebot der Engländer gewesen. Traditionell gibt es Toast mit gesalzener Butter, Orangenmarmelade, Würstchen, Baked Beans, Spiegel- oder Rührei, Black Pudding (gebackene Blutwurst) und natürlich Bacon, gebratenen Speck. Gerne reicht man dazu noch gebratene Champignons und Tomaten. Die Zutaten lassen sich beliebig variieren, ergänzen und neu komponieren, ganz nach Geschmack. In Liverpool habe ich letztes in Ei gewälztes, ausgebackenes Brot, sogenannten „French toast“, mit Ahornsirup, Heidelbeeren und Bacon gefrühstückt. Es war köstlich.

Das klassische Frühstück wird von der unerlässlichen Brown Sauce begleitet. Das ist eine Art Ketchup für Erwachsene. Der berühmteste Vertreter der Brown Sauce ist HP mit einem Marktanteil von über 70 Prozent. Die Würzsauce ist ein echtes Stück Kolonialgeschichte, denn sie wird aus den Schoten des Tamarindenbaums hergestellt, und der wächst in Ostafrika und in Indien. Das Originalrezept wurde im 19. Jahrhundert

in Nottingham kreiert. Außer Tamarinde kommen im Wesentlichen noch Malzessig, Tomaten, Melasse, Traubenzucker, Datteln und diverse Gewürze hinzu. Diese Mischung ergibt einen säuerlich-würzigen Geschmack, an dem sich bei uns in Deutschland die Geister scheiden. Auf der Britischen Insel hingegen ist die Brown Sauce äußerst beliebt, in Schottland träufelt man sie sogar über Fish 'n' Chips. In England genießt man sie zum Bacon, zu Baked Beans, zum „full English breakfast“ oder auch zu Steak und anderem kurzgebratenem Fleisch.

Die zweite unverzichtbare Würzsauce Englands ist die Worcestershiresauce, gesprochen „Wuste-scher“-Sauce. Hergestellt wird die Originalsauce ausschließlich von der Firma Lea & Perrins. Auch diese Kreation verdanken wir dem 19. Jahrhundert. Sie besteht vornehmlich aus Essig, Melasse, Sardellen, Tamarinde sowie diversen Gewürzen und muss mehrere Jahre lang reifen. Angeblich beruht das Gebräu auf einem alten indischen Rezept, und die Zubereitung ist so geheim, dass die diversen Nachahmer des Originals mit Sojasauce, Chili und Senf herumpfuschen, um einen vergleichbaren Geschmack zu erzielen. Das Ergebnis dürfen sie dann lediglich „Worcestersauce“ nennen, was man wiederum „Wuster“-Sauce ausspricht. Mit der Sauce würzt man Fleischgerichte, man verwendet sie aber auch für den Cocktail „Bloody Mary“. In Deutschland feierte die Worcestershiresauce Triumphe, als man das „Ragout fin“ als Speise der feinen Küche entdeckte. Neben Kalbsbries und -hirn gehört da nämlich auch unbedingt Worcestershiresauce hinzu.

Letztere erinnert mich ein wenig an das altrömische „garum“, eine Tunke aus vergammeltem Fisch, die als Geschmacksgeber im alten Rom großzügig über so gut wie alle Gerichte gegossen wurde, weil diese meist ihrerseits nicht mehr ganz frisch waren. Aber kehren wir lieber zum englischen Frühstück zurück.

Dazu fehlt uns noch eine wesentliche Komponente, nämlich der Tee, der in England mit Milch getrunken wird. Der Tee ist ein ganz bedeutendes Element der englischen Tischkultur, so wichtig, dass ich ihm ein eigenes Kapitel widmen werde. Kommen wir also später zur Teatime noch einmal auf ihn zurück. Und bevor wir uns nun genauer anschauen, was in England sonst noch auf den Tisch kommt, machen wir eine kurze Pause und genehmigen uns erst einmal ein Frühstück!

Full English breakfast



Zutaten pro Person:

2 kleine Frühstückswürste	Orangenmarmelade
2 Scheiben Bacon	neutrales Öl
1 Ei	Original HP-Sauce (gibt es in Deutschland nicht überall, kann man aber im Internet bestellen)
1 Scheibe Black Pudding (Blutwurst, ca. 2 cm dick)	1 Glas Orangensaft
100 g Baked Beans (Dose)	schwarzer Tee
½ große Tomate	Milch
2 Champignons	Salz
2 Scheiben Toastbrot	Pfeffer
gesalzene Butter	

Zubereitung:

Ein englisches Frühstück zuzubereiten ist zwar ganz einfach, bedarf aber aufgrund der Vielzahl der Speisen, die zeitgleich fertig sein müssen und während der Zubereitung verschiedene Kochstellen des Herdes belegen, eine gewisse Organisation. Besonders wenn man größere Mengen zubereitet, empfiehlt es sich, den Backofen zu Hilfe zu nehmen und auf ca. 100°C vorzuheizen. Darin kann man Würste, Bacon, Black Pudding, Tomaten und Champignons dann bis zum Servieren ein paar Minuten lang warm halten. Und los geht's!

Die Baked Beans in einen Topf füllen und bei schwacher Hitze langsam aufwärmen, dabei immer wieder mal umrühren, aber nicht kochen lassen. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Würste darin bei mittlerer Hitze ca. 12 bis 15 Minuten lang von allen Seiten goldbraun braten.

In einer weiteren Pfanne Öl erhitzen und den Bacon sowie den Black Pudding darin etwa 5 Minuten lang knusprig braten, dabei nach der Hälfte der Zeit wenden.

Die Pilze putzen und zusammen mit der halben Tomate in eine Pfanne mit etwas heißem Öl geben. Die Pilze zunächst ein paarmal wenden, salzen und pfeffern, dann die Pfanne mit dem Deckel verschließen und alles 4 bis 5 Minuten lang schmoren lassen.

In einer weiteren Pfanne etwas Öl erhitzen, das Ei hineinschlagen und zu Spiegelei braten. Erst zum Schluss leicht salzen. Die Toastscheiben toasten und diagonal durchschneiden.

Auf einem vorgewärmten Teller Spiegelei, Bacon, Black Pudding, Bratwürste, Baked Beans, die halbe Tomate und die beiden Pilze anrichten. Toast, Butter, HP-Sauce und Orangenmarmelade dazu reichen und alles mit einer Tasse Tee mit Milch und einem Glas Orangensaft servieren.

Sweet French toast with bacon



Zutaten pro Person:

2 Scheiben Vollkorntoast	2 Tl Ahornsirup
2 Scheiben Bacon	1 Prise Muskat
80 ml Milch	1 Prise Zimt
1 Ei	Butter
1 Tl Vanilleextrakt	Salz
2 El Blaubeeren	

Zubereitung:

Den Backofen auf 190°C vorheizen und anschließend den Bacon ca. 20 Minuten lang auf dem Rost darin backen, bis er knusprig ist.

In der Zwischenzeit das Ei mit Milch, Vanilleextrakt, Zimt, Muskat und einer Prise Salz gut verquirlen. Dann die beiden Toastscheiben hineintauchen und ½ Minute lang ziehen lassen, wenden, und erneut ½ Minute lang ziehen lassen, um die Flüssigkeit aufzusaugen.

In einer beschichteten Pfanne etwas Butter zerlassen und bei mittlerer Hitze die Toastscheiben 2 Minuten lang braten, dann wenden und weitere 2 Minuten lang braten, bis sie leicht gebräunt sind.

Nun eine der Toastscheiben auf einen Teller legen und die beiden Baconscheiben darauflegen. Mit der zweiten Toastscheibe bedecken und den Ahornsirup darüberträufeln. Die Blaubeeren dazulegen und sofort servieren.