

# MARATHON FRÜHSTÜCK

## MARATHON FRÜHSTÜCK

Heute früh hat um 8Uhr der Wecker geklingelt. Es ist mal wieder der Marathon in der Stadt. Der 40. Berlin Marathon um genau zu sein. Nicht, dass wir laufen würden – aber an der Strecke stehen wenn die Läufer vorbei kommen ist schon ein kleines Event. Besonders wenn man nur 5 Minuten bis zur Ecke laufen muss. Im letzten Jahr gab es danach ein Frühstück mit violetten Kartoffelpuffern mit Lachs, diesmal gab es ein rustikales Frühstück mit Röstis, Bacon, Ei und Pilzen.

Aber zuerst geht es ab an die Laufstrecke. Im Fernsehen wird der Start verfolgt. Als die Läufer durch Moabit durch sind machen wir uns auf den Weg. Beim Bäcker noch ein Kännchen für Bessere Hälfte geholt – dann kommen sie auch schon. Die Spitzentruppe passiert uns um die 40. Minute und ich freue mich über den Sport-Modus meiner Kamera.



Die Verfolger sitzen der Spitzentruppe dicht im Nacken.



Um die 47. Minute kommen dann auch die ersten Frauen. Die sind aber auch alle schnell.



Danach schließt sich das Feld langsam und der Strom der Läufer wird dichter und dichter.



Wir gehen wieder zurück und verfolgen den Marathon am Fernseher zu Ende. Der Lauf endet mit einem neuen Weltrekord – die Durchschnittsgeschwindigkeit muss so um die 3 Minuten pro km gelegen haben... ich mache genau so flott unser kleines Frühstück!

### Zutaten für 2 Personen:

600g Kartoffeln

1/2 Zwiebel

Pfeffer & Salz

1 Prise Muskat

Butterschmalz

3 Eier

2 EL Schmand

4 Scheiben Bacon

5 Champignons

1 EL Butter

Zubereitung:

Ich schäle die Kartoffeln und reibe sie auf der Mandoline (auf der gröberen Reibe). Das gleiche mache ich mit der halben Zwiebel.



Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen und mit dem Ei vermengen. Das Fett in der Pfanne erhitzen bis der Butterschmalz flüssig und sehr heiß ist.



Die Kartoffelmasse löffelweise ins Fett setzen und braten. In dieser Zeit halbiere ich die Baconstreifen und brate sie ohne zusätzliches Fett bis sie knusprig sind. Aus der Pfanne holen und die dünn aufgeschnittenen Pilze mit einem Löffel Butter hinein geben. Mit Pfeffer und Salz würzen und braun braten. Pilze, Speck und die ersten Röstis auf die Teller legen und ganz schnell noch zwei Spiegeleier braten. Die Röstis habe ich vorher kurz auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen. Den Schmand kurz mit Pfeffer und Salz würzen und je einen Klecks auf die Teller setzen. Ei dazu – fertig.

Einfach und lecker!



Der Sport Modus eignet sich übrigens auch für andere Läufer... oder sollte ich sagen „Segel(ohren)-Flieger“?

