

# Rezept französisch

# Speckomelett

## Rezept Speckomelett französisch

### Zutaten:

8 Eier  
80 – 120 g Räucherspeck (am Stück)  
40 g Butter  
frisch gemahlene Meersalz

### Zubereitung:

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Die Eier in eine Schüssel geben, salzen und mit einer Gabel leicht verkleppern.

Den Speck in kleine Würfel schneiden.

Die Speckwürfel in kochendem Wasser blanchieren, das Wasser einmal aufkochen lassen, im Küchensieb abgießen und abtropfen lassen.

Die Butter in der Pfanne einmal aufschäumen lassen und die Speckwürfel zugeben.

Die Würfel leicht kross werden lassen.

Die Eiermasse in die Pfanne gleiten lassen.

Da am Rand der Pfanne die Masse zu Stocken beginnt, mit der Gabel das Gestockte in die Mitte der Pfanne schaufeln.

Sollte der Gargrad des Omeletts erreicht sein, die Pfanne ca. 20 Sekunden ohne weiteres

Rühren auf dem Feuer stehen lassen.

Das fertige Omelett auf einen Teller gleiten lassen.

[Zurück zu den Französischen Rezepten](#)

[Zurück zu den Eierspeisen](#)