

## Bacon with baked beans and toast

### Zutaten Bacon

3	EL	Sojasauce
1	EL	Curryketchup
1	EL	Hefeflocken
1	TL	Agavendicksaft
1	TL	flüssiger Rauch
6	Stück	Reispapier
		Wasser, Bratöl
		ggf. 1 weiteren EL Wasser mit ¼ TL Rauch vermischt

### Zutaten Baked Beans

1	Dose	Rote Bohnen
2	EL	gehackte Tomaten
2	EL	Curryketchup
		irgendwas 'Grünes' fürs Auge – z. B. Frühlingszwiebeln
		Toast

+ + + +

### Machen

Die Zutaten für die Marinade verrühren. Eine Schüssel Wasser bereit stellen. Je zwei Seiten Reispapier übereinander legen und mit einer Schere in etwa 3cm breite Streifen schneiden. Diese aneinander gedrückt in das Wasserbad tauchen und anschließend fest ausdrücken. Nun jedes Streifenpärchen von beiden Seiten mit der Marinade bepinseln und auf ein Backpapier legen.

In einer Pfanne viel Bratöl sehr heiß werden lassen und nacheinander die Streifen knapp knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen und zum Auskühlen auf das Backpapier legen. Wem das nicht rauchig genug ist, noch SEHR heiß mit wenig von dem Wasserrauchgemisch bepinseln.

Die roten Bohnen mit den Tomaten und dem Ketchup verrühren und einmal heiß werden lassen. Das Toast aufschneiden und bestenfalls nicht toasten. Mit dem Grün bestreuen and ready is the real english breakfast!