

Strammer Max

Dieses einfache Berliner Gericht hat ganz Deutschland erobert.

Einfach kann so unglaublich lecker sein. Ein perfektes Beispiel hierfür ist der Stramme Max. Die deftig belegte Stulle mit Spiegelei ist wohl der Frühstücks-Klassiker schlechthin. Zudem wird dieses Gericht inzwischen komplett unabhängig von der Uhrzeit vielerorts den ganzen Tag über serviert. Kein Wunder, denn der Stramme Max schmeckt zum Frühstück genauso lecker, wie als deftige Brotzeit oder als vollwertiges Abendmahl. Inzwischen gibt es viele Varianten des Rezeptes. Hier eine eher klassische mit Kochschinken.

Zutaten

- 2 Scheiben Bauernbrot
- 2 Eier
- 4 Scheiben Kochschinken
- Butter zum Bestreichen und zum Braten
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Schnittlauch

Zubereitung

- Die Brotscheiben von beiden Seiten mit etwas Butter bestreichen und im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen, auf einem mit Backpapier belegtem Backblech, goldgelb backen.
- In der Zwischenzeit etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Eier aufschlagen und in die Pfanne geben. Das Ganze in ca. 2 Minuten zu Spiegeleiern braten.
- Die Brote aus dem Backofen nehmen und mit Kochschinken belegen
- Sobald das Eiweiß fest ist, das Spiegelei mit dem Bratenschieber auf das Schinkenbrot legen.
- Nur leicht salzen und pfeffern, da der Schinken schon recht würzig ist. Den Strammen Max mit etwas Schnittlauch bestreuen und sofort warm servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/strammer-max/>