

Strammer Max



Zutaten:

Holzofenbrot
Gekochter Schinken
Eier
Butter
Mayonnaise
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Brotscheiben eventuell entrinden. Mit Butter bestreichen, dann dünn mit Mayonnaise.
2. Mit gekochtem Schinken belegen. Darauf nochmals ganz wenig Mayonnaise geben.
3. Butter in einer beschichteten Pfanne aufschäumen lassen und Spiegeleier braten. Eventuell Deckel auf die Pfanne und Hitze zurücknehmen - dann werden die Spiegeleier auch oben ganz durch.
4. Die Brote mit den Spiegeleiern belegen, salzen und pfeffern. Sofort servieren.

Variante:

Schwarzbrot kurz antoasten.

Hinweise:

Die Mayonnaise ist nicht unbedingt notwendig, schmeckt aber gut. Für junge Leute mit guten Beißerchen braucht das Brot nicht entrindet zu werden.

Strammer Max war eines der wenigen Gerichte, die man früher in DB Zugrestaurants unbeschwert genießen konnte, weil man da wenig falsch machen konnte.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 15 min, kleine Gerichte, Imbiss, Schinken, Eier, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 11.01.2023