



## Strammer Max

Das Berliner Traditionsgericht war vor Zeiten in jeder Berliner Bierkneipe zu finden. Diese urigen Kneipen sind immer weniger geworden und das kleine Gericht ist fast von den Speisekarten verschwunden ...

Heute in verschiedenen Varianten in ganz Deutschland bekannt, ist es aber immer noch zum Abendbrot und für den kleinen Hunger ein deftiges, schmackhaftes und schnell zubereitetes Essen.

1 Person

### ZUTATEN :

- 1 Scheibe Mischbrot
- 2 – 3 Scheiben roher, geräucher-  
te Schinken
- 1 Ei
- Butter
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der  
Mühle

### DES WEITEREN NACH GUS- TO :

Zwiebelringe, Tomaten- oder  
Gewürzgurkenscheiben,  
Schnittlauchröllchen, Ketch-  
up, Käse ...

**1** Mischbrotscheibe in etwas Butter in einer beschichteten Pfanne auf beiden Seiten rösten. – Herausnehmen und auf Küchenkrepp etwas entfetten.

**2** Den Schinken in Streifen schneiden oder im ganzen lassen. – Das Ei in die Pfanne schlagen, leicht salzen und pfeffern, nach Gusto mit Schnittlauchröllchen besteuern und zu Spiegelei braten.

**ANRICHTEN :** Den Schinken auf das geröstete Brot verteilen, darauf je nach Geschmack und laune Zwiebelringe, Tomaten- und Gewürzgurkenscheiben, Käse oder Ketchup, auch BBC-Sauce geben, und das Spiegelei darauf legen. – Klassisch besteht der Stamme Max auf gebutterten Mischbrot nur mit geräucherten Schinken und Spiegelei.

Dieses Rezept ist ein Service von [www.feine-kueche.jimdo.com](http://www.feine-kueche.jimdo.com)