

STRAMMER MAX



Zutaten für 2 Portionen

- 4 Teelöffel Butter
- 2 dicke Scheiben Brot
- 4 Scheiben Schinken
- 2 Eier
- 1 Teelöffel gehackter Schnittlauch
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. In einer Pfanne 4 Teelöffel Butter erwärmen.
2. Brotscheiben hinzugeben und ca. 5 - 6 Minuten anbraten bis sie goldbraun sind.
3. Brot auf einen Teller legen und jeweils 2 Scheiben Schinken darauflegen.
4. Restliche Butter erwärmen und Eier hinzugeben. Eier 2 - 3 Minuten braten bis das Eiweiß fest und das Eigelb noch etwas flüssig ist.
5. Jedes Brot mit einem Ei krönen und etwas gehackten Schnittlauch, Salz und Pfeffer drüberstreuen. Gericht warm servieren.

Notiz

In der deutschen Küche gibt es Gerichte, die unter Hausmannskost fallen, aber sehr beliebte Gerichte in Bars und Kneipen sind. Eines dieser Gerichte ist „Strammer Max“, ein warmes Sandwich. Es gibt keine Zweifel, dass dieses Gericht bereits zubereitet wurde als es noch keinen Namen hatte. Der Name „Strammer Max“ wurde 1920 das erste mal in Sachsen, Ostdeutschland gehört. Von dort aus wanderte der Begriff weiter nach Berlin und wurde sehr schnell ein Teil der deutschen Essenskultur.