



Strammer Max

Der stramme Max ist ein einfaches Gericht mit gebratenem Schinken oder Speck und Spiegelei, das auf einer gerösteten Brotscheibe angerichtet wird. Manchmal wird es mit Essiggurken, Tomaten oder Käse ergänzt. Ursprünglich gehörte es zur Sächsischen und Berliner Küche, war aber auch in der ehemaligen DDR als Alltagskost beliebt. Der Name soll in den 20er Jahren geprägt worden sein, weil es als besonders nahrhaftes, belegtes Brot auch die Manneskraft stärken sollte. In einfachen Kneipen war der stramme Max aber vor allem eine Mahlzeit, die sich jeder und jede leisten konnte.

Zutaten (1 Portion)

1 Scheibe dunkles Brot vom Vortag
60g Kochspeck in Tranchen
1 Ei
2 kleinere Essiggurken
20g Halbhartkäse gerieben
Salz, Pfeffer, Paprika
Tafelbutter

Zubereitung

Essiggurken längs in dünne Scheiben schneiden.

Reichlich Butter in der Bratpfanne erhitzen. Brotscheibe darin beidseitig anrösten. Geröstete Brotscheibe auf einen Teller legen. Geschnittene Essiggurken darauf legen.

Kochspeck in der Butter anrösten. Kochspeck wenden und sogleich das Ei über dem Speck aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Geriebener Käse darüberstreuen und mit Paprika würzen. Einen Deckel für ca. 2 Minuten auf die Pfanne legen, damit der Käse schmilzt, aber das Eigelb noch nicht stockt. Deckel abnehmen und ca. 2-3 Minuten weiterbräteln. Ei mit Speck auf die geröstete Brotscheibe legen.



Reichlich Butter...





