

Strammer Max mit Spiegeleiern und sauren Gurken

- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Wer kennt und liebt ihn nicht, den zünftigen Berliner Strammer Max

Zutaten

- 100 g roher Bauernschinken, gewürfelt oder in dünnen Scheiben
- 2 Scheiben knuspriges Bauernbrot
- 4 Spiegeleier
- Etwas Butter zum Braten
- 4 Spreewälder Gewürzgurken, halbiert, in Fächer geschnitten
- Etwas frischer Schnittlauch, gehackt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Das Brot mit Butter bestreichen, und mit Schinkenwürfeln "üppig" belegen.

Schritt2

Jeweils 2 Eier in eine Tasse schlagen und in die leicht erwärmte Pfanne mit Butter gleiten lassen, bei mittlerer Hitze braten.

Schritt3

(Gelungene Spiegeleier macht man grundsätzlich in nahezu kalter Pfanne)

Schritt4

Jeweils 2 Eier über dem Schinken anrichten und mit Schnittlauch bestreut und Gurkenfächern servieren.

Rezeptart: Berlin-Brandenburgisch, Eierspeisen **Tags:** abendessen

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)340
- Fett (g)16
- KH (g)21
- Eiweiss (g)27
- Ballast (g)5

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/strammer-max-mit-spiegeleiern-und-sauren-gurken/>