

Dürrröhrsdorfer Küchen-Klassiker



„Strammer Max“

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 8 Scheiben Mischbrot • 8 Eier (Größe M)
- 8 große Scheiben Kochschinken • Butter • Salz & Pfeffer

Das Brot toasten oder mit Butter in einer Pfanne anrösten. Parallel die Spiegeleier in der Pfanne nach Belieben braten.

Das Brot mit Butter bestreichen, mit Schinken belegen und das fertige Spiegelei darüber geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Variieren Sie doch mit Schinkenspeck, Salami oder auch Leberkäse!

Servieren Sie Ihren „Strammen Max“ mit Zwiebel, Gewürzgurken, Tomate oder á la Alfred Biolek belegt mit Salat und Senfdressing, Parmaschinken und einem pochierten Ei.

Freuen Sie sich auf unser nächstes Küchenklassiker-Rezept und senden Sie uns doch Ihr Lieblingsrezept aus Kindertagen per E-Mail an dfw@dfw24.de!

NEUE SERIE BEI
DÜRRRÖHRSDORFER!

Dürrröhrsdorfer



Küchen-Klassiker

aus den letzten Jahrzehnten!



„Strammer Max“

Traditionelle Hausmannskost oder einfach genialer Imbiss?

Der Name dieses deftigen Schinkenbrottes belegt mit Spiegelei soll tatsächlich aus dem sächsischen Raum stammen und eindeutig zweideutig auf die gestärkte Manneskraft nach dessen Genuss hinweisen.