

Strammer Max Deluxe

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für die Stulle

2 Scheiben Bauernbrot
2 Esslöffel Butter
1 Handvoll Rucola
1 Handvoll Chicorée
1 Handvoll Radicchio
50 g Parmesan
4 Scheiben Roastbeef
4 Scheiben Gurke
1 Tomate
2 Eier
3 Esslöffel Remoulade
2 Esslöffel Kresse
1 Esslöffel Pflanzenöl
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Grillpfanne

Strammer Max ist wohl die bekannteste Stulle des Landes. Klassisch belegst du eine Scheibe Graubrot mit Schinken und Spiegelei. Mein Mitbewohner liebt diesen Schnittchen-Klassiker sehr, denn er ist ein echter Meister was belegte Brote und Sandwiches angeht. Mal fügt er

noch eine Scheibe Käse hinzu oder schneidet eine große Tomate für die Summer-Edition auf. Aber diese Deluxe-Version mit allerlei Salat, Roastbeef und Parmesan wird ihn umhauen, wenn er sie in den Händen hält - da bin ich sicher!

- 1 -

Rucola, Chicorée und Radicchio waschen und abtropfen lassen.

- 2 -

Pfanne erhitzen. Brotscheiben von beiden Seiten mit Butter bestreichen und in der heißen Pfanne bei niedriger Hitze langsam goldbraun rösten. Brot aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

- 3 -

Für die Spiegeleier Pfanne mit Pflanzenöl erhitzen. Eier in der Mitte aufschlagen, kurz über dem Pfannenboden in zwei Hälften aufbrechen und in die Pfanne gleiten lassen. Hitze reduzieren und Eier langsam garen lassen, bis das Eiweiß die gewünschte Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 4 -

Tomate in Scheiben schneiden, Parmesan hobeln. Brotscheiben auf je einer Seite mit Remoulade bestreichen. Eine der Scheiben mit Salat, Parmesan, Roastbeef, Gurken- und Tomatenscheiben belegen und mit zweiter Brotscheibe toppen. Kresse darüberstreuen, halbieren und servieren.