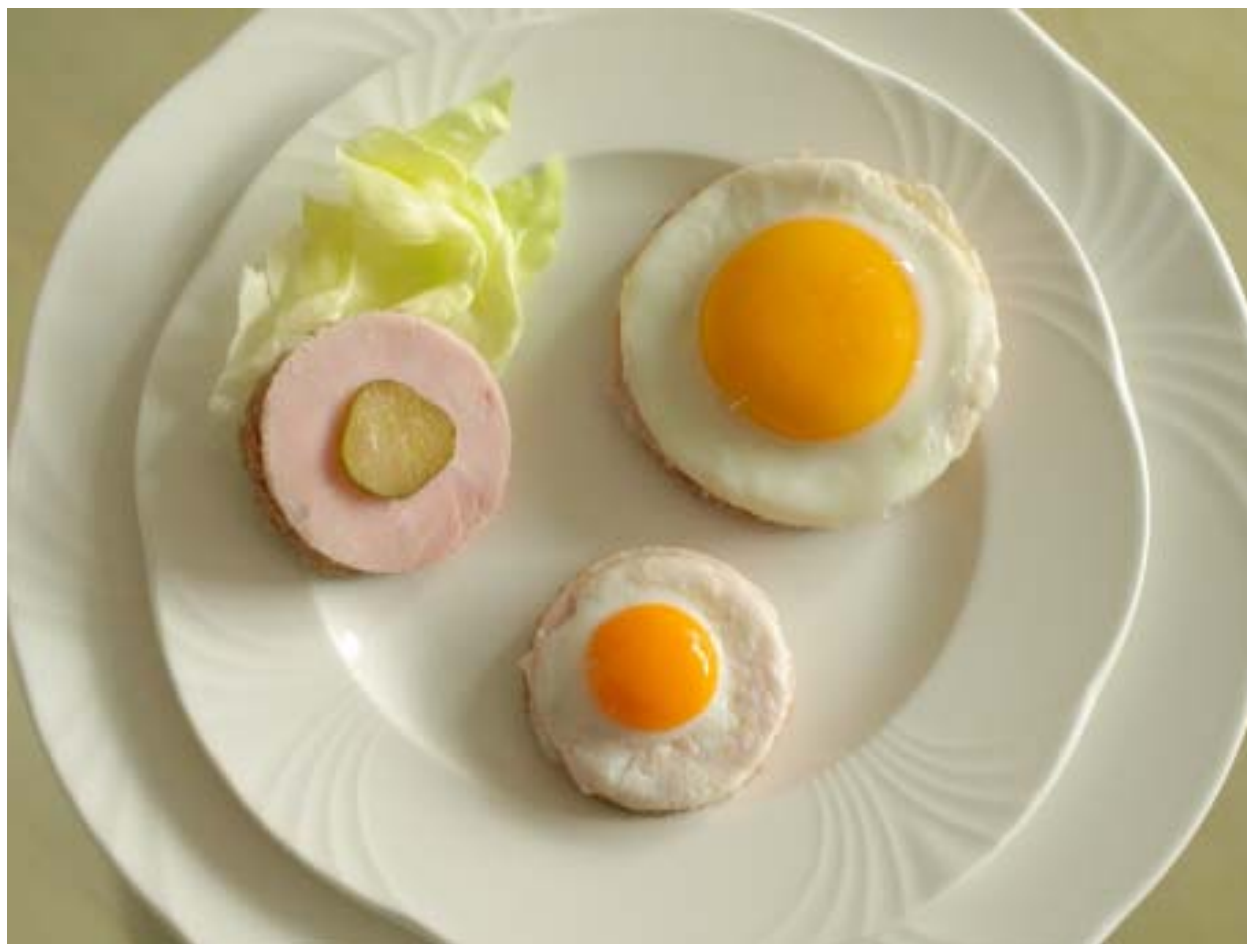


Roggenbrottaler "Strammer Max" mit Wachtelei



Zutaten für 8 Stück:

4 Scheiben Roggenbrot
Butter

1-2 Scheiben gekochter
Schinken

Mayonnaise

8 Wachteleier

Salz, weißer Pfeffer

Variante für 4 größere:

4 Scheiben Roggenbrot

Butter

1-2 Scheiben gekochter
Schinken

Mayonnaise

4 Eier

Salz, weißer Pfeffer

1. Roggenbrot ausstechen,
z.B. mit einem Ausstecher
5 cm oder einem geeig-
netem Glas.

2. Buttern und ausgesto-
chenen Schinken aufle-
gen. Mit etwas Mayonnai-
se bestreichen.

3. Wachteleier bei milder
Hitze in einer beschichteten,
gebutterten Pfanne braten.
Wachtelei dann in der
Größe der Brottaler
ausstechen und aufsetzen.
Leicht salzen und pfeffern.

Variante für vier größere:

1. Roggenbrot größer
ausstechen, z.B. mit dem
Oberteil eines Shakers.

2. Buttern und ausgestoche-
nen Schinken auflegen. Mit
etwas Mayonnaise
bestreichen.

3. Eier bei milder Hitze in
einer beschichteten,
gebutterten Pfanne braten.
Eier dann in der Größe der
Brottaler ausstechen und
aufsetzen. Leicht salzen und
pfeffern.

Hinweise:

Mini-Varianten vom
"Strammen Max". Die
runden Roggentaler können
vorbereitet und kühl gestellt
werden. Die Eier brät man
frisch.

Das Foto zeigt die Varianten
als Größenvergleich.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20
min, kleine Gerichte,
Partygerichte, warme
Häppchen, Imbiss, Roggen-
brottaler, Schinken,
Wachteleier, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 10.06.2019