



Kleiner Strammer Max

4-6 Portionen

12 kleine, runde Vollkorn-Partyschnitten (ca. 4 cm Durchmesser)

75 g Schinkenspeck

Butter

12 Wachteleier

Butterschmalz

Salz

- Wachteleier aufschlagen und alle in eine Tasse geben
- Schinken in feine Würfel schneiden
- Brot mit Butter bestreichen und den Schinken darauf verteilen

Genügend Butterschmalz in einer Pfanne stark erhitzen. Vom Herd nehmen und mit einem Teelöffel die Wachteleier in die Pfanne geben. Evtl. nochmal etwas Hitze geben. Die Eier etwas salzen und auf die vorbereiteten Schinkenbrote verteilen.

Zum Aperitif (Sekt, Wein, Sherry)

- Die Eier lassen sich sehr schwer aufschlagen. Man muss evtl. die Innenhaut mit einem spitzen Messer zusätzlich einritzen
- Statt Schinken eignet sich natürlich auch luftgetrocknete Mettwurst
- Wenn die Eier ineinander laufen, sticht man sie am besten mit einem Ausstecher in der Größe der Brotscheiben aus.