

HO-Schnitte - Schnitzel auf Brot mit Spiegelei



Der ursprüngliche "Stramme Max" ist ein Butterbrot mit Kochschinken und einem Spiegelei darauf. Mit einem saftigen Schnitzel wird das Butterbrot zur herzhaften Hauptmahlzeit, die auch als Hamburger Schnitzel bekannt ist. In der ehemaligen DDR war die Brotscheibe auch als Stulle oder Bemme geläufig.

Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

8 Minutensteaks vom Schwein 1 TL Paprikapulver 1 TL Salz 1 TL Pfeffer 1 TL Majoran 4 EL Öl	die Schnitzel abspülen, trockentupfen und leicht klopfen. Von beiden Seiten mit der Gewürzmischung bestreuen und mit dem Speiseöl einreiben. Mit Frischhaltefolie abgedeckt bei Zimmertemperatur bis zum Braten marinieren lassen.
1 EL Butterschmalz 2 EL doppelgriffiges Mehl	das Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, die marinierten Schnitzel in Mehl wenden und bei mittlerer Hitze 2-3 min pro Seite braten.
4 Eier 1 TL Salz	in einer Pfanne als Spiegeleier braten, leicht salzen.
2 Gewürzgurken 1 Pkt. Gartenkresse	die Gewürzgurken in Scheiben schneiden. Die Gartenkresse abschneiden.
4 Scheiben Bauernbrot Butter	in einer Pfanne kurz erhitzen, mit Butter bestreichen und jeweils mit 2 Schnitzeln belegen und ein Spiegelei oben drauf. Mit Gewürzgurke und Gartenkresse garniert servieren.
Tipp	wer mag kann das Schnitzel auch mit glasierten Zwiebelringen belegen und dazu einen Rot- oder Weißkrautsalat reichen.