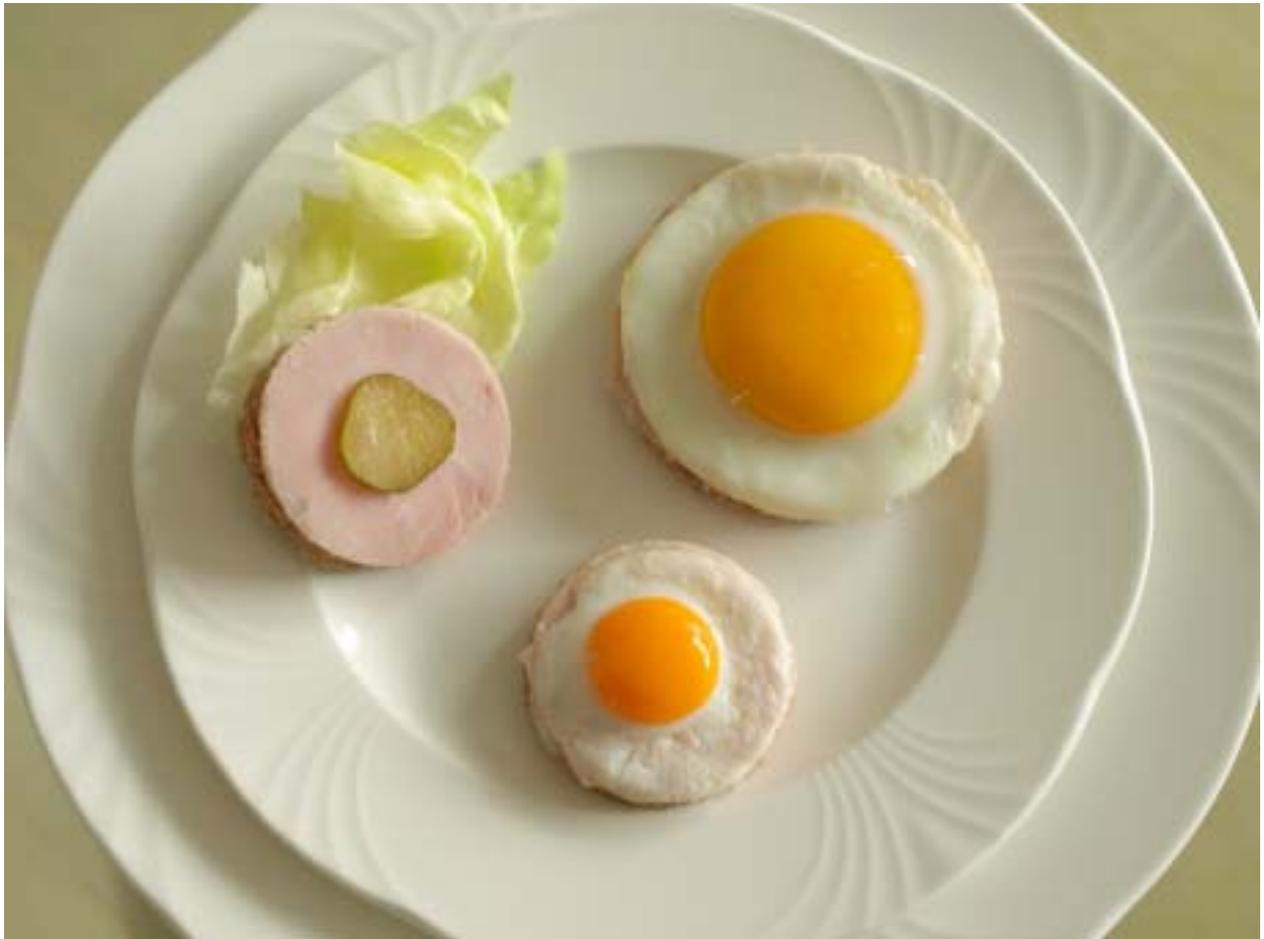


# Roggenbrottaler "Strammer Max" mit Wachtelei



## 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 13.01.2023