Strammer Max 2.0

Klassiker Neuinszenierung

Hinweis grade bei diesem Gericht kommt es auf gute Ausgangsprodukte an!
Um so besser Euerer Rohmaterial ist, um so Leckerer wird das Ergebnis!

Zutaten:

2 Scheiben Brot (Brot vom Handwerksbäcker)
(unser Regional Tipp die Altstadt Bäckerei Ballmaier Fulda)
1 Skirt Steak (oder Flanksteak)
4 Eier
Gewürzgurken aus dem Glas (Tipp: Sandwisch Gurken)
Butter
1 Rote Zwiebel
Fermentierter Pfeffer
Fleur de Sel

Zubereitung:

Die Zwiebel ½ Ringe schneiden.
Gurken aus dem Glas abtropfen lassen und längs in Scheiben schneiden.

Das Skirt (oder Flank) Steak auf dem Grill, Beefer, Feuerplatte, Plancha auf die gewünschte Temperatur grillen.

Währenddessen auf einer Gussplatte, Plancha, Feuerplatte die Eier als Spiegeleier braten.

Das Steak ein paar Minuten ruhen lassen, auf die Brotscheiben gut mit Butter streichen. Das Skirt Steak in Tranchen (fingerdicke Scheiben) schneiden und auf das Butterbrot legen.

Auf jede Scheibe des gebutterten mit Steak Scheiben belegten Brot kommen nun 2 der Spiegeleier.

Darauf nun die Gurken Scheiben und Roten Zwiebelringe verteilen.

Mit fermentierten Pfeffer und Fleur de Sel würzen.

Fertig ist Euer Strammer Max 2.0