Rezept

Strammer Max von der Wachtel

Ein Rezept von Strammer Max von der Wachtel, am 14.11.2026

Zutaten

2 Scheiben	Schwarzbrot
1/2 Päckchen	Kresse
	Salz
1 EL	Olivenöl
1	Plätzchenausstecher in Herzform
4 EL	Butter
4	Wachteln
	Pfeffer
4	Wachteleier

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Aus dem Brot vier Herzen ausstechen, buttern und mit Kresse bestreuen.

---

2. Die Wachtelbrüste und -keulen auslösen. Salzen und pfeffern. 1 EL Butter mit dem Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von jeder Seite 2-3 Min. goldbraun braten. Die restliche Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen, Wachtel-Spiegeleier braten. Je ein Brüstchen mit Ei, Brot und Keulen anrichten.