# Schwarzbrot mit kaltem Schweinsbraten, Senf, Kren und gepickelten Zwiebeln





Dauer: Schnell		
Kategorie: Jausenrezepte Vorspeisen und Salate		
Saison: Ganzjährig		
Für: 1 Personen		
Verfasst von: Salzburg Schmeckt, Martina		
Höfelmaier		

## Zutaten

Brot	
2 SCHEIBEN	Schwarzbrot
	scharfer Senf zum Bestreichen
CA. 100 G	Schweinsbraten oder andere Bratenreste
1 EL	frischer Kren
	gepickelte rote Zwiebeln
	einige Salatblätter

### Gepickelte Zwiebeln

1	rote Zwiebel	
40 ML	Apfelessig	
80 ML	Wasser	
1 PRISE	Salz	
1 PRISE	Zucker	
eventuell Gewürze wie Lorbeerblatt oder Senfkörner		

#### Zubereitung

#### **Brot**

- 1. Schwarzbrotscheiben mit Senf bestreichen und mit dünn aufgeschnittenem Schweinsbraten belegen.
- 2. Mit frisch geriebenem Kren bestreuen und mit gepickelten roten Zwiebeln und Salat garnieren.
- 3. Dazu gibt es je nach Saison Radieschen oder Tomaten, ein hartes Ei oder Eingelegtes wie Essiggurkerl.

# Gepickelte Zwiebeln

- 1. Apfelessig mit Wasser und den Gewürzen aufkochen.
- 2. Die noch heiße Marinade über die fein geschnittenen Zwiebelringe gießen und für ca. 2 Stunden marinieren.
- 3. Nicht benötigte gepickelte Zwiebeln samt Marinade in ein Schraubglas geben und im Kühlschrank aufbewahren.

Isst-Gut-Rezept, Bratl-Tag