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

Rezept aus Magazin Frühling / Sommer 2024