

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. Schwarzbrotsscheiben 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