

Roggenbrottaler mit Schweinemett und Cornichons



Zutaten für 8 Stück:

4 Scheiben Roggenbrot oder Mischbrot

80-100 g Schweinemett

4 Cornichons

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Besondere Hilfsmittel:

Ausstecher 5 cm oder eine gleich großes dünnes Glas

Buntmesser (optional)

1. Roggenbrot oder Mischbrot rund ausstechen. Brottaler mit Schweinemett bestreichen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Cornichons am besten mit einem Buntmesser quer oder schräg in Scheiben schneiden, je eine Scheibe auf jedes Brot legen.

Hinweise:

Eignen sich besonders gut zu Bier.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 5 min, Partygerichte, zum Bier, Roggenbrottaler, Fleisch, Schwein, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 15.01.2023