

Roggenbrottaler mit Griebenschmalz



Zutaten für 8-16 Stück:

4 Scheiben Roggenbrot

150 g Griebenschmalz

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Besondere Hilfsmittel:

Ausstecher 5 cm oder ein
entsprechend schmales Glas

1. Roggenbrot rund
ausstechen. Oder:
Roggenbrot entrinden und
in vier Teile schneiden.

2. Brot mit Grieben-
schmalz bestreichen. Mit
Salz und Pfeffer würzen.

Schlagworte:

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

Rezept und Foto: Walter
Stand 15.01.2023