

# Roggenbrottaler mit Roastbeef



## Zutaten für 6 Stück:

6 Scheiben Roggenbrot oder  
entsprechend Mischbrot

weiche Butter

Salatblätter von grünen Salaten  
(Kopfsalat, alternativ Eich-  
blattsalat oder Eissalat)

6 sehr dünn geschnittene  
Scheiben Roastbeef

Sahnemeerrettich

Röstzwiebeln

Wildpreiselbeeren

1. Mit einem geeigneten  
Ausstecher oder einem  
Glas runde Taler aus den  
Brotten ausstechen, dünn  
mit Butter bestreichen.  
Blattsalat waschen und  
trocknen. Gebutterte  
Scheiben mit passend  
gezipften oder geschnitte-  
nen Salatblättern belegen.

2. Roastbeef-Scheiben  
halbieren, die Hälften  
aufrollen bzw. zusammen-  
fallen. Wenn sie etwas  
dicker sein sollten,  
vierteln. Auflegen.

3. Jeweils einen Klacks  
Sahnemeerrettich auf die  
Roastbeefabschnitte  
geben und mit wenig  
Röstzwiebeln bestreuen.

4. Alternativ statt Sahnemeerrettich und Röstzwiebeln je einen knappen TL Wildpreiselbeeren auf das Roastbeef geben.

## Hinweise:

Eissalatblätter halten sich länger am Buffet als Blätter vom Eichblattsalat oder grünem Salat.

Röstzwiebeln gibt es fertig zu kaufen. Selber machen: siehe eigenes Rezept dafür unter der Rubrik Grundrezepte.

## Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 15 min, Partygerichte, Roggenbrottaler, Fleisch, Rind, international

Rezept und Foto: Walter  
Stand 20.01.2023