

# 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 22.01.2021