

Toastbrot mit Kalbshack



Zutaten für ca. 6-8 Stück:

6-8 Scheiben Toastbrot
amerikanische Art

12-16 Olivenscheiben

1 Tomate für die Garnitur

Kalbshackmischung:

100 g Kalbshackfleisch

1/2-1 EL Olivenöl

1 Schalotte o. 1 EL Zwiebel-
würfel

1 Knoblauchzehe

3-5 Champignons

1 Toastbrotzscheibe
(ungetoastet)

50 ml kräftige Rinderbrühe

1 EL Crème fraîche

Gyros-Gewürz

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Besondere Hilfsmittel:

Blitzhacker

1. Runde Scheiben mit ca. 8
cm Durchmesser aus den
Toastbrottscheiben ausste-
chen.

2. Die ausgestochenen
Scheiben leicht anrösten.

3. Gebratene Kalbshack-
mischung aufstreichen und
mit Olivenscheiben und
Tomatenschnitzen garnie-
ren. Warm servieren.

Kalbshackmischung:

1. Schalotte schälen und
fein würfeln. Knoblauch
abziehen und in feine
Scheiben schneiden. Pilze
säubern und fein hacken.

2. Schalottenwürfel in einer
beschichteten Pfanne
anschwitzen. Kalbs-
hackfleisch zugeben und
anbraten. Gehackte Pilze
und Knoblauch zugeben.
Toastbrot im Blitzhacker
zerkrümeln und zugeben.

3. Rinderbrühe zugießen
und einige Minuten weiter
braten. Crème fraîche
zugeben und durch-
mischen. Mit Gyros-Gewürz
sowie Salz und Pfeffer
herzhaft abschmecken.

Hinweise:

Die runden Scheiben sehen
gut aus, mit Dreiecken hat
man aber weniger Verschnitt.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 30
min, warme Häppchen,
Imbiss, Fleisch, Hackfleisch,
Kalb, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023