

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 26.01.2021