

# Brotzeitbrettl



## Zutaten für 3-4 Personen:

250 g Lyoner  
400 g Emmentaler am Stück  
(davon 75 g für Wurstsalat)  
5 Essiggurken (2 für Salat)  
1 Fleischtomate  
1 Glas Silberzwiebeln (Deko)  
Kirschtomaten (Deko)  
Schnittlauch (Deko)  
1 rote Zwiebel (Deko)  
1 Bund Radieserl (4 für Salat)  
1/2 Rettich  
Schwarzgeräucherter Schinken  
oder Südtiroler Schinken  
Landjäger oder Kaminwürzen  
Obatzda  
2 gekochte Eier  
Brezen und Schwarzbrot  
Marinade:  
1 Msp Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
2 knappe TL scharfer Senf

eine Prise Chilipulver (opt)  
6 EL Weißweinessig  
100 ml kräftige Gemüse-  
brühe  
2 EL Essiggurkenlake  
100 ml neutrales Öl  
besondere Hilfsmittel:  
runde Brotzeiteller (Holz)  
Spiralschneider für Rettich  
Servierring 5 cm  
Stabmixer

## Zubereitung:

1. Lyoner in ca. 3 mm  
kleine Würfel schneiden.  
Ebenso den Emmentaler,  
zwei Essiggurken, vier  
Radieschen, eine Rettich-  
scheibe und ein halbes  
gekochtes Eiweiß.  
Fleischtomate häuten,  
davon 1 Tomatenfilet fein  
würfeln.

2. Marinade mixen und  
alle Zutaten etwa 1 h  
marinieren, dann  
abgießen und den  
Wurstsalat mit Hilfe eines  
Servierrings auf dem  
Brotzeiteller anrichten.  
3. Aus den Brezen 16  
Scheiben herausschnei-  
den und sie dick mit  
Obatztem bestreichen. Je  
vier auf den Brotzeitellern  
verteilen. 2 Landjäger  
jeweils halbieren und  
anrichten. 4 dünne  
Emmentalerscheiben  
schneiden, gut salzen und  
pfeffern (feiner Pfeffer) ,  
als Röllchen anrichten.  
Vier kleine Scheiben  
Schwarzgeräuchertes und  
vier kleine Rettichspiralen  
auflegen. Je eine dünne

getoastete Schwarzbrot-  
scheibe aufbringen.  
4. Dekorieren mit geviertel-  
ten Kirschtomaten,  
Radieschenkronen,  
halbierten Silberzwiebeln,  
blättrig geschnittenen  
Essiggurken sowie  
Schnittlauchhalmen und  
Röllchen.

## Hinweise:

Im Servierring hält der  
Wurstsalat nicht gut  
zusammen. Wir nehmen  
deshalb oft Schüsselchen.

## Schlagworte:

aufwändig, Zubereitung ca.  
60 min, Gesamtzeit ca. 90  
min, Brotzeit, bayerisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 01.02.2021