

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
Servierings 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