

# Schwarzbrot mit kaltem Schweinsbraten, Senf, Kren und gepickelten Zwiebeln



© Salzburger Agrar Marketing/Martina Höfelmaier

**Dauer:** Schnell

**Kategorie:** Jausenrezepte Vorspeisen und Salate

**Saison:** Ganzjährig

**Für:** 1 Personen

**Verfasst von:** Salzburg Schmeckt, Martina Höfelmaier

## Zutaten

### Brot

2  
SCHEIBEN    Schwarzbrot

scharfer Senf zum Bestreichen

CA. 100 G    Schweinsbraten oder andere Bratenreste

1 EL    frischer Kren

gepickelte rote Zwiebeln

einige Salatblätter

## Gepickelte Zwiebeln

---

1 rote Zwiebel

---

40 ML Apfelessig

---

80 ML Wasser

---

1 PRISE Salz

---

1 PRISE Zucker

---

eventuell Gewürze wie Lorbeerblatt oder Senfkörner

---

## Zubereitung

1. Schwarzbrotsscheiben mit Senf bestreichen und mit dünn aufgeschnittenem Schweinsbraten belegen.
  2. Mit frisch geriebenem Kren bestreuen und mit gepickelten roten Zwiebeln und Salat garnieren.
  3. Dazu gibt es je nach Saison Radieschen oder Tomaten, ein hartes Ei oder Eingelegtes wie Essiggurkerl.
- 
1. Apfelessig mit Wasser und den Gewürzen aufkochen.
  2. Die noch heiße Marinade über die fein geschnittenen Zwiebelringe gießen und für ca. 2 Stunden marinieren.
  3. Nicht benötigte gepickelte Zwiebeln samt Marinade in ein Schraubglas geben und im Kühlschrank aufbewahren.

Isst-Gut-Rezept, Bratl-Tag

Rezept aus Magazin Frühling / Sommer 2024