

Partyrezepte

Beat Brot

Anzahl: 8 Portionen Gattung: Vorspeisen, Party, Feiern, Brot

2	Kastenweissbrote, klein	8	Rauchfleischscheiben
	-vom Tag vorher	8	Schinkenscheiben, gekocht
	Butter	2	Tomaten
	-zum bestreichen	2	Zwiebel, klein
8	Schweinebratenscheiben		-in Ringe geschnitten
8	Dauerwurstscheiben	1	Bd. Petersilie
1	Mixed Pickels, Glas		Kresse
1	Gewürzgurken, Glas	200 g	Kalbsleberwurst
8	Roastbeefscheiben		

Jedes Brot der Länge nach in vier Scheiben schneiden. Die werden mit Butter und Kalbsleberwurst bestrichen.

Belegt wird mit aufgerollten Schweinebratenscheiben, Mixed Pickles, gefüllten Dauerwursttüten, auf Gurken gerollte Roastbeefscheiben, gefüllten Rauchfleischtüten und mit gekochtem Schinken. Garniert wird mit Tomatenscheiben, Zwiebelringen, Petersilie und Kresse.

Das Beat-Brot kann auf einem großen Holzbrett oder in Einzelportionen serviert werden. Schmeckt immer.

Wozu reichen: Zu einem Fässchen Bier, wenn bei Ihnen eine Beatparty oder sonstige Party angesagt ist.

Vorbereitung 8 Minuten Zubereitung 20 Minuten