

Rezept

Brettljausn

Ein Rezept von Brettljausn, am 27.04.2024

Zutaten

Für den Kartoffel- aufstrich

400 g mehligkochende Kartoffeln	200 g saure Sahne
Meersalz	Pfeffer (frisch gemahlen)
1 Knoblauchzehe	1 rote Zwiebel
40 g weiche Butter	1 Bund Schnittlauch

Für den Möhren- Apfel-Aufstrich

300 g Möhren	1 säuerlicher Apfel
1 EL Honig	Meersalz
Pfeffer (frisch gemahlen)	100 g Joghurt (3,5 % Fett)

Außerdem

1 Stück Blutwurst (ca. 250 g)	4 Brotzeitbrettchen aus Holz
1 Stück frischer Meerrettich (ca. 4 cm)	Estragonsenf (ersatzweise Dijonsenf)
400 g kalter Schweinebraten	200 g Schinkenspeck
4 Essiggurken	8 Scheiben Schwarzbrot

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 855 kcal

Zubereitung

1. Für den Kartoffelaufstrich Kartoffeln waschen, in einen Topf geben, mit Wasser bedecken, dieses zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 20 Min. garen. Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, pellen und in eine Schüssel legen.
2. Die Kartoffeln grob mit einer Gabel zerdrücken, saure Sahne, Meersalz und Pfeffer darauf verteilen. Knoblauch und Zwiebel schälen, fein schneiden und zusammen mit der Butter zu den Kartoffeln geben. Die Zutaten in der Schüssel miteinander vermischen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in feine Röllchen schneiden und den Kartoffelaufstrich damit bestreuen.
3. Für den Möhren-Apfel-Aufstrich die Möhren putzen und schälen. Den Apfel schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Beides grob reiben und mit den restlichen Aufstrichzutaten in einer Schüssel mischen.

4. Die Blutwurst von der Haut befreien, in feine Scheiben schneiden und auf den Holzbrettchen verteilen. Meerrettich schälen und fein reiben. Meerrettich auf den Blutwurstscheiben verteilen. Den Estragonsenf als Klecks daneben auf die Brettchen setzen.
-
5. Den Schweinebraten und den Schinkenspeck in feine Scheiben schneiden. Aufstriche jeweils auf vier Schälchen verteilen, zusammen mit Schweinebraten, Speck, Essiggurken und Brot neben der Blutwurst auf den Brettchen anrichten und servieren.