

Brettljause



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Gewürzgurken / Essiggurkerl / Essiggurken / Cornichons	4 Stk.
Pfefferoni	4 Stk.
Leberkäse / Fleischkäse	200 g
Wurst / Aufschnitt	100 g
Hart gekochte Hühnereier	1 Stk.
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Bauernbrote	4 Stk.
Schweinebraten	100 g
Geräucherter Speck / Räucherspeck	100 g
Tomaten / Paradeiser	1 Stk.
Schnittlauch	1 Bund

Zubereitung:

Bretteljause:

Alle Zutaten schön auf einem Jausenbrett anrichten.

Kartoffelkäse (<http://www.koch-idee.at/Rezept-668-Kartoffelkaese.html>) dazu portionieren.
Mit Essiggurken, Pfefferoni, Tomaten, fein gehacktem Schnittlauch und Ei dekorieren.

Servieren mit einer Scheibe Bauernbrot und einem Glas Most oder Sturm!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-948-Brettljause.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at