

Schwarzwälder Bio-Weiderind Pastrami-Schnitte

(Rezept für 4 Portionen)

Zutaten:

4 Scheiben Bauernbrot vom Kasperhof
2 EL kaltgepresstes Rapsöl Kaiser Geflügelhof
1 Knoblauchzehe
2 TL Bio Leindotteröl Kaiser Biohof

Meerrettich-Creme

30 g Mayonnaise
100 g Schmand
1 EL Meerrettich aus dem Glas
etwas Bio-Zitronenabrieb- und saft
1 Prise Salz
1 Prise weißer Pfeffer

Außerdem:

120 g dünn aufgeschnittenes Pastrami vom Schwarzwälder Bio-Weiderind
30 g Herzpflücker Rotweinzwiebeln
etwas frisch geriebener Meerrettich

Zubereitung:

1. Bauernbrotscheiben mit Rapsöl von einer Seite in einer Antihaftpfanne leicht rösten.
2. Knoblauchzehe halbieren, mit der Schnittseite das Brot auf der Röstseite damit abreiben.
3. Brot mit Leindotteröl beträufeln
4. Zutaten der Meerrettichcreme miteinander verrühren, abschmecken und auf den Bauernbrotschnitten verteilen.
5. Pastrami locker auflegen, mit Rotweinzwiebelstreifen garnieren und etwas frisch geriebener Meerrettich darüber raspeln.

© Copyright by Andreas Miessmer 6.11.2025