

Trine Hahnemann
Fotos von Columbus Leth

Dick aufgetragen

Neue Ideen für belegte Brote

**Über 60 Rezepte für Stullen,
Schnitten, Sandwiches, Vesperbrot
und Pausenbrote**

1Bassermann



INHALT

Die leckersten Stullen der Welt
Seite 4–83

Besonderes für obendrauf
Seite 84–93

Register
Seite 94–95

Impressum
Seite 96



Tomate, Ei und Mayonnaise

Statt Mayonnaise können Sie in diesem Rezept auch Hüttenkäse verwenden. Oder Sie nehmen statt Kresse gehackten Schnittlauch, Kerbel und Dill. *Für 4 Personen*

4 Scheiben Roggenbrot
gesalzene Butter
2 große Tomaten
2 Eier, hart gekocht
2 EL Klassische Mayonnaise (siehe Seite 86)
2 EL Kresse
grobes Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Die Brotscheiben auf die Arbeitsfläche legen und gleichmäßig mit der Butter bestreichen. Die Tomaten in Scheiben schneiden. Die Eier in jeweils 4 Scheiben schneiden und je 2 Eierscheiben mit 1 Tomatenscheibe auf eine Schnitte legen.

Die Mayonnaise darauf verstreichen, mit Kresse garnieren und mit Salz und Pfeffer bestreuen.

Von oben nach unten:

Tomate, Ei und Mayonnaise;
Braten, Zwiebel und Gewürzgurke;
Avocado und Hüttenkäse (siehe Seiten 6 und 7)



Braten, Zwiebel und Gewürzgurke

Statt mit Schweinebraten können Sie das Brot auch mit magerer Hähnchen- oder Putenbrust oder mit jeder anderen übrig gebliebenen Fleischsorte belegen. *Für 4 Personen*

1 kleine Zwiebel
2 EL Zitronensaft
1 TL grobes Meersalz
2 TL Zucker
4 Scheiben Roggenbrot
gesalzene Butter
1 große Gewürzgurke
4 Scheiben Schweinebratenaufschlitt
4–6 Stücke Schweineschwartenchips

Die Zwiebel abziehen, in Spalten schneiden und in eine Schüssel geben. Zitronensaft, Salz und Zucker zufügen. 2–3 Stunden ziehen lassen, dann abgießen.

Die Brotscheiben auf die Arbeitsfläche legen und gleichmäßig mit der Butter bestreichen. Die Gewürzgurke längs in 4 Scheiben schneiden. Auf jede Schnitte je 1 Scheibe Schweinebraten und 1 Gurkenscheibe legen und die Zwiebeln gleichmäßig darauf verteilen. Die Schwartenchips zerbröseln und darüberstreuen.

Avocado und Hüttenkäse

Sie können Kresse und Schnittlauchblüten durch Petersilie, Schnittlauch oder Koriander ersetzen. *Für 4 Personen*

4 Scheiben Roggenbrot
2 Avocados
2 EL Zitronensaft
4 EL Hüttenkäse
2 EL Kresse
Schnittlauchblüten (nach Belieben)
grobes Meersalz
1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Die Brotscheiben auf die Arbeitsfläche legen. Die Avocados halbieren, entkernen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Avocadoscheiben auf die Schnitten verteilen, mit Zitronensaft beträufeln und je 1 Esslöffel Hüttenkäse daraufgeben. Mit Kresse und Schnittlauchblüten bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen.



Eiersalat

Eiersalat ist zwar in jedem Kühlregal erhältlich, aber selbst gemachter schmeckt um Längen besser. Eiersalat sollte mit Bio-Eiern zubereitet werden und jede Menge frische Kräuter und etwas Zitronensaft enthalten. Dadurch schmeckt er herrlich frisch. Die Kresse lässt sich gut durch Schnittlauchröllchen ersetzen. *Für 4 Personen*

4 Eier, hart gekocht
½ Selleriestange, fein gehackt
4 EL frisch gehackter Dill
3 EL Klassische Mayonnaise (siehe Seite 86)
1–2 EL Zitronensaft
2 EL Naturjoghurt
grobes Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
2 Tomaten
4 Scheiben Roggenbrot
4 EL Kresse

Die Eier fein hacken und in eine Schüssel geben. Sellerie, Dill, Mayonnaise, Zitronensaft und Joghurt zufügen. Alles vorsichtig vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Tomaten halbieren, die Kerne mit einem Teelöffel heraus schaben und das Fruchtfleisch in feine Streifen schneiden.

Die Brotscheiben auf ein Schneidebrett legen und den Eiersalat gleichmäßig darauf verteilen. Mit Tomatenscheiben und Kresse garnieren. Nach Geschmack mit weiterem Pfeffer bestreuen.

Kartoffeln – mal vier

Dies ist ein dänischer Klassiker – und ich weiß, dass andere Menschen diese Kombination von Brot und gekochten Kartoffeln oft etwas komisch finden. Aber das nur so lange, bis sie es probiert haben! *Alle Rezepte sind für 4 Personen. Foto auf Seite 2 und 3.*

Aubergine, Mayonnaise und Speck

4 Scheiben Roggenbrot
gesalzene Butter
1–2 Scheiben Bacon (Frühstücksspeck),
in Streifen geschnitten
4–6 kalte gekochte Kartoffeln
8 TL Auberginen-Mayonnaise
(siehe Seite 88)
1 kleine Handvoll Kerbel- oder
Petersilienblätter, gehackter Dill
oder Schnittlauchröllchen
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Die Brotscheiben auf die Arbeitsfläche legen und gleichmäßig mit der Butter bestreichen.

Die Speckstreifen in einer Pfanne ohne Öl auslassen, bis sie knusprig braun sind.

Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und auf den Schnitten verteilen. Je 2 Teelöffel Auberginen-Mayonnaise darauf verstreichen. Den Speck klein schneiden, auf die Stullen legen, alles mit Kräutern garnieren und mit Pfeffer bestreuen.

Mayonnaise und Zwiebelvariationen

4 Scheiben Roggenbrot
gesalzene Butter
4–6 kalte gekochte Kartoffeln
8 TL Klassische Mayonnaise
(siehe Seite 86)
2 EL fein gewürfelte rote Zwiebel
4 EL Röstzwiebeln (siehe Seite 90)
4 EL Kresse
grobes Meersalz und frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer

Die Brotscheiben auf die Arbeitsfläche legen und gleichmäßig mit der Butter bestreichen. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und auf den Brotscheiben verteilen.

Je 2 Teelöffel Mayonnaise in einem Streifen darüber verstreichen oder mit einem Spritzbeutel daraufspritzen. Die roten Zwiebelwürfel auf eine Seite des Streifens verteilen, auf der anderen Seite die Röstzwiebeln mit der Kresse. Alles mit Salz und Pfeffer bestreuen.