



Brätschnitten

Es braucht sie manchmal, die schnellen, improvisierten Gerichte. Nicht nur wegen fehlender Zeit oder mangelnder Kochlust, manchmal ist es auch der Gaumen, der nach einfacher, urchiger Kost verlangt. Das Brät von den Siedwürsten ist zwar schon gewürzt, die Zugabe von Knoblauch und Essiggurke bringt zusätzlich Geschmack und frisch gemahlener Pfeffer, nicht zu knapp dosiert, bringt Pepp. Feines Brät mit reichlich schwarzem Pfeffer zu würzen ist vielleicht eher unüblich, schmeckt aber ausgezeichnet.

Zutaten (pro Portion)

- 1 Paar Siedwürste (grüne Wurst)
- 2 kleine Essiggurken
- 2 Knoblauchzehen
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 grosse Scheibe Ruchbrot
- Tafelbutter

Zubereitung

Knoblauch hacken, Essiggurken zu kleinen Würfelchen schneiden. Siedwürste längs einschneiden und das Brät herausstreichen. Alles in eine Schüssel geben und vermischen, dabei mit reichlich schwarzem Pfeffer würzen.

Ofen auf 200° voheizen.

Brot zu zwei Stücken schneiden und beidseitig mit Butter bestreichen und im Ofen leicht anrösten.

Angeröstetes Brot dick mit dem Brät bestreichen und ca. 20 Minuten im Ofen überbacken.





