

STEPHAN'S METZG

Thunstrasse 2 / 3770 Zweisimmen / 033/722 3022
stephansmetzg@gmx.net / www.stephans-metzg.ch

Pikante Brätschnitten



Zutaten für 4 Personen

400 g Kalbsbrät
2 Esslöffel Crème fraîche (oder Doppelrahm)
½ bis 1 Peperoncino, je nach Geschmack
1 Esslöffel eingelegte grüne Pfefferkörner
1 Esslöffel Senf
4 Schreibe Weiss- oder Buchbrot
4 Scheiben Speck

STEPHAN'S METZG

Thunstrasse 2 / 3770 Zweisimmen / 033/722 3022
stephansmetzg@gmx.net / www.stephans-metzg.ch

Zubereitung

Brät in einer Schüssel mit Crème fraîche mischen, kurz kühl stellen.

Peperoncino längs halbieren, entkernen, in sehr feine Streifchen schneiden.

Pefferkörner mit warmem Wasser abspülen, zusammen mit Peperoncino unters Brät mischen.

Brotscheiben mit Senf-, Weisswein-Gemisch bestreichen, Brät darauf verteilen.

Brätschnitten auf ein mit Blechrein-Papier ausgelegtes Blech legen.

Im vorgeheizten Ofen (200 Grad) ca. 12 Minuten backen.

Brätschnitten mit Speckscheiben belegen und nochmals ca. 5 Minuten überbacken.

Mit Salat servieren.

E Guete☺!