



a sauguats Rezept

Zutaten:

40 dag gekochtes Rindfleisch
Mayonnaise
1 Becher Sauerrahm
2 Esslöffel scharfer Senf
1 kleine Zwiebel
3-4 Essiggurkerl
Kräutersalz
Pfeffer

Rindfleischaufstrich

Rindfleisch fein faschieren, die restlichen Zutaten fein gehackt beimengen und untermischen. Mit Sauerrahm und Mayonnaise zu einer streichfähigen Masse verrühren. Mit Kräutersalz und Pfeffer würzen.

Diesen köstlichen Aufstrich auf ein Bauern-Holzofenbrot streichen, mit Schnittlauch, Zwiebelringe und Gemüse garnieren.
Mit Kräutern der Saison verfeinert.

Guten Appetit!

