Gauchotoast

Ein Rezept für echte Männer: Der Gauchotoast mit Beiried wird mit Chilipfeffer und Tabasco abgeschmeckt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

4 Stk.	Toastbrot
200 g	Beiried
2 Stk.	Tomaten
2 EL	Parmesan
2 EL	Butter
2 EL	Petersilie
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Öl
2 Spritzer	Tabasco

Zubereitung

1. Zuerst das Fleisch für den **Gauchotoast** salzen und pfeffern. Anschließend die Toastscheiben mit dem gewünschten Bräunungsgrad toasten.

2. Öl in eine Pfanne geben und stark erhitzen und das Beiried von beiden Seiten rosa braten. In der Zwischenzeit Tomaten in knapp 1 Zentimeter starke Scheiben schneiden. Butter so lange rühren, bis sie schaumig ist.

3. Mit Petersilie, Pfeffer, Salz und eventuell Chilipfeffer würzen. Den geriebenen Parmesan zufügen. Die Kräuterbutter auf die Toastscheiben aufstreichen. Mit Tomatenscheiben belegen. Das gebratene Fleisch in Streifen schneiden und ebenfalls auf die Brotscheiben legen. Nach Wunsch Tabasco oder Ketchup zufügen und weitere Toastscheiben zur Abdeckung auflegen.

Tipp

Zum Gauchotoast passen auch Salatblätter bzw. Gurkenscheiben.