

# Steirische Brettljause

Ein leckerer Rezept Tipp: Die steirische Brettljause ist vielfach kombinierbar und schmeckt einfach klasse! So lecker ist Brotzeit.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

1 EL	Bratfett
1 Stk.	<a href="#">Ei</a> (hart gekocht)
4 Scheiben	<a href="#">Geselchtes</a>
1 EL	Grammelschmalz
4 Scheiben	<a href="#">Käse</a>
1 EL	Kren
0.5 Stk.	<a href="#">Paprika</a> (in Ringe geschnitten)
3 Scheiben	Salatgurken
4 Scheiben	<a href="#">Schweinsbraten</a>
2 Scheiben	<a href="#">Speck</a>
1 Stk.	<a href="#">Tomate</a> (in Ringe geschnitten)
1 EL	Verhackerts
0.5 Stk.	Zwiebeln (in Ringe geschnitten)

## Zubereitung

1. Lecker und ohne viel Aufwand, die steirische Brettljause überzeugt auch nicht Steirer! Das wichtigste ist das Brettl, alles andere kann variieren! Ein klassisches Holzbrett wird zum Mittelpunkt, wenn es mit tollen Leckereien belegt wird.
2. Zuerst einen kleinen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, die Eier anpicken und hart kochen. Die Paprikaschoten entkernen, achteln und in schmale Streifen schneiden. Die

Salatgurke in dünne Scheiben schneiden und die Tomaten halbieren, den Strunk entfernen und in Spalten schneiden. Die mittlerweile erkalteten Eier in Scheiben schneiden.

3. Auf dem Brettl nun das Geselchte anrichten, den Schweinebraten danebenlegen und mit Speck abschließen. Den Käse auf die andere Seite platzieren und sowohl das Schmalz, den Kren, das Bratfett und das Verhackte liebevoll nebeneinander legen und mit Paprika, Tomate, Ei und Salatgurke garnieren.
4. Serviert wird das steirische Brettl mit frischem Brot und leckerer Butter.

## **Tipp**

Eine steirische Brettljause ist mehr als nur eine Brotzeit. Lecker und ohne viel Aufwand ist hier für jeden was dabei!