



Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 6 Personen

Bayerische Brotzeit

Bayerische Brotzeit

1 Stück(e) Sauerteig Brot

4 Stück(e) Brezeln

1 Glas Essiggurken

1 Bündel Radieschen

1 Stück(e) Rettich

1 Glas Maitre Marcel Honig-Senf

3 Stück(e) Landjäger

5 Scheibe(n) Bierwurst

4 Stück(e) Weißwürste

200 g Bayrischer Limburger

200 g Bayrischer Romadu

1 Glas Leverno Feigen-Senf-Sauce

Obazda

200 g Camembert oder Brie

50 g Butter

50 g Zwiebel

1 Esslöffel Maitre Marcel Honig-Senf

1 Teelöffel Paprikapulver (edelsüß)

Salz

Pfeffer

Optional: etwas Bier zum Verfeinern

Wurstsalat

300 g geräucherte Wurst (z.B. Fleischwurst oder Regensburger)

1 Stück(e) kleine Zwiebel

1 Stück(e) Essiggurke

2 Esslöffel Leverno Condimento Bianco

Bayerische Brotzeit

1.

Die Weißwürste in einem Topf mit heißem Wasser erwärmen (nicht kochen), bis sie heiß sind. Das Brot in Scheiben schneiden. Die Essiggurken, Radieschen und den Rettich waschen und ggf. in Scheiben schneiden.

Für den Obazda:

Den Camembert oder Brie mit einer Gabel in einer Schüssel zerdrücken. Butter hinzufügen und gut vermischen, bis eine cremige Masse entsteht. Die Zwiebel fein hacken und ebenfalls unterrühren. Senf, Paprikapulver, Salz und Pfeffer dazugeben und alles gut

vermengen. Optional kann etwas Bier nach und nach dazugegeben werden, um die Konsistenz zu verfeinern. Den Obazda zugedeckt im Kühlschrank mind. 1 Stunde ziehen lassen.

Für den Wurstsalat:

Die geräucherte Wurst in dünne Streifen oder kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel fein hacken und die Essiggurke in dünne Scheiben schneiden. In einer Schüssel die Wurst, Zwiebel und Essiggurke vermischen.

Für das Dressing den Condimento Bianco und das Rapskernöl vermengen. Das Dressing über den Wurstsalat gießen und alles gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Den Wurstsalat vor dem Servieren etwa 30 min. durchziehen lassen.

Alle Zutaten auf Platten (oder einer großen Platte) und in Schüsseln/ Brotkörben arrangieren.