

# Bayrisches - Hüttenbrot 1

Kategorien: Brot

Zutaten für: 1 Rezept

*FUER 2 PERSONEN*

---

2	Scheiben	Roggenmischbrot
1	Teel.	Scharfer Senf
150	Gramm	Rinderhack
30	Gramm	Gehackte Zwiebeln
30	Gramm	Gehackte Essiggurken
30	Gramm	Gehackte Champignons
1		Eigelb
		Frische gehackte Kraeuter
		Wie
		Petersilie und Schnittlauch
		Jodsalz
		Pfeffer aus der Muehle
		Emmentaler

## Anleitung:

Rinderhack mit Zwiebeln, Essiggurken, Champignons und Eigelb gut Vermengen, mit Jodsalz und Pfeffer wuerzen, mit gehackten Kraeutern Verfeinern. Brot mit scharfem Senf bestreichen, Hackmasse darauf Verteilen, gleichmaessig verstreichen. 1 Pfanne erhitzen, ganz wenig Butterschmalz zugeben. Das Brot mit Der Hackmasse nach unten einlegen, kurz und knackig anbraten, Herausnehmen. Die Fleischseite mit Tomatenscheiben und Emmentaler Belegen, im heissen Rohr rasch ueberbacken.