

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 18. Januar 2023 ▪
15 Jahre Küchenschlacht ▪ „Heimatküche“ ▪ Zusatzgericht von Johann Lafer



Hackepeter-Brötchen

Zutaten für zwei Personen

Für das Hackepeter-Brötchen:

200 g Mett
2 Weizenbrötchen
1 Zwiebel
1 Bund Schnittlauch
Paprikapulver, zum Würzen
1-2 TL grüne Pfefferkörner, aus dem
Glas
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Brötchen halbieren. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Mit Mett vermengen, dann mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Mett auf Brötchenhälften geben und andrücken.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und die Brötchenhälften mit Schnittlauch bedecken. Mit grünen Pfefferkörnern und Paprikapulver garnieren, mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.