

Die Fleischschnitte

Zubereitungszeit: 20 Min.

Kochzeit: 10 Min.

ZUTATEN (6 PERSONNEN)

1 Baguette frisches Brot

200 g Kalbsbrät

200 g Schweinsbrät

40 g frische gehackte Zwiebeln

5 g gehackter Schnittlauch

½ dl Weisswein

Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Schritt:

Das Kalbs- und das Schweinsbrät gut mit den gehackten Zwiebeln und dem geschnittenen Schnittlauch vermischen und evtl. nachwürzen.

2. Schritt:

Das Baguette der Länge nach, wie ein Sandwich, aufschneiden und das Innere des Brotes mit Weisswein anfeuchten.

Die Fleischmasse auf jede Seite des Brotes aufstreichen und fleischseitig bei kleiner Hitze ca. 8 bis 10 Minuten grillieren. Danach das Brot in Scheiben schneiden und recht heiss geniessen.

EINE GAUMENFREUDE!!!

Guten Appetit