# Schwarzbrot mit kaltem Schweinsbraten, Senf, Kren und gepickelten Zwiebeln

## 1/2 Brot

Dauer: Schnell  Kategorie: Jausenrezepte Vorspeisen und Salate  Saison: Ganzjährig  Für: 1 Personen

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 2 SCHEIBEN | Schwarzbrot |
| | scharfer Senf zum Bestreichen |
| CA. 100 G | Schweinsbraten oder andere Bratenreste |
| 1 EL | frischer Kren |
| | gepickelte rote Zwiebeln |
| | einige Salatblätter |

## Zubereitung

1. Schwarzbrotscheiben mit Senf bestreichen und mit dünn aufgeschnittenem Schweinsbraten belegen.
2. Mit frisch geriebenem Kren bestreuen und mit gepickelten roten Zwiebeln und Salat garnieren.
3. Dazu gibt es je nach Saison Radieschen oder Tomaten, ein hartes Ei oder Eingelegtes wie Essiggurkerl.

# 2/2 Gepickelte Zwiebeln

Dauer: Schnell  Kategorie: Jausenrezepte Vorspeisen und Salate  Saison: Ganzjährig  Für: 1 Personen

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 | rote Zwiebel |
| 40 ML | Apfelessig |
| 80 ML | Wasser |
| 1 PRISE | Salz |
| 1 PRISE | Zucker |
| | eventuell Gewürze wie Lorbeerblatt oder Senfkörner |

## Zubereitung

1. Apfelessig mit Wasser und den Gewürzen aufkochen.
2. Die noch heiße Marinade über die fein geschnittenen Zwiebelringe gießen und für ca. 2 Stunden marinieren.
3. Nicht benötigte gepickelte Zwiebeln samt Marinade in ein Schraubglas geben und im Kühlschrank aufbewahren.