



WILDE SAU

*Restaurationsbrot  
reich garniert*



# Restaurationsbrot – reich garniert

## Für 4 Personen

- 1 Bauernbrot
- 1 Paar geräucherte Forellenfilets
- 8 Scheiben Wildschweinlyoner
- 4 Scheiben gekochter Wildschweinschinken
- 8 Scheiben Wildschweinbraten
- 4 Scheiben Emmentaler Käse
- 4 Stück Weichkäse (Brie)
- 4 hartgekochte Eier
- 8 Cornichons
- 1 Zwiebel
- 12 Salzstangen
- etwas Schnittlauch
- etwas Tomate
- etwas Fleischsalat
- etwas Paprika edelsüß
- etwas Butter
- Verschiedene Salate nach Belieben (Karotte, Gurke, Kraut)

## So wird's gemacht

4 große Teller bereitstellen.

8 Scheiben **Brot** schneiden und mit **Butter** bestreichen. Je 2 Scheiben auf einen Teller legen. **Sämtliche Zutaten** auf den **Brot**en verteilen.

**Salate** an den Rand setzen.

Kurz vor dem Servieren **Zwiebel** schälen, in Ringe schneiden und diese in **Paprika** wenden. Je **3 Salzstangen** in die **Brote** stecken und **Zwiebelringe** darüberlegen.

**Tomate** klein schneiden, **Schnittlauch** in Röllchen schneiden und garnieren.