

Smørrebrød - Leberpastete

"Nordisch", Sylvester 02/03 in Burhave

ZUTATEN für 12 Brote

1 Salatgurke
Salz, Pfeffer
Zucker nach Geschmack
2 EL Essig
300 g Frühstücksspeck in dünnen Scheiben
250 g Champignons
12 Scheiben Graubrot
Butter zum Bestreichen
Salatblätter
1 Leberpastete



ZUBEREITUNG

1. Gurke sehr fein hobeln, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig mischen, gut durchziehen lassen. Der Gurkensalat muss sehr weich sein. Kurz vor dem Anrichten auf einem Sieb abtropfen lassen.
2. Frühstücksspeckscheiben nach und nach in einer heißen Pfanne groß ausbraten, auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
3. Die Champignons putzen, blättrig schneiden, im Speckfett so lange schmoren, bis alle Flüssigkeit verdampft ist und die Pilze goldgelb sind. Abkühlen lassen.
4. Brot mit Butter bestreichen, mit Salatblättern belegen, darauf je zwei Scheiben Leberpastete, etwas Gurkensalat, Champignons und Speckscheiben.