

Canapés mit Lachs, Braten und Käse

Zutaten:

12 Scheiben Baguette (dünn geschnitten), Butter,
4 Scheiben kalter Braten (Schweine- oder Rinderbraten),
Trauben, 6 EL Mayonnaise, Curry, Pfeffer,
4 Scheiben Lachs, Dill, Sahnemeerrettich, Käse,
4 EL Wein- oder Sekt-Gelee. Zu Braten oder Käse
epfehlen wir BaVincicum oder Vinchili.

Die Baguettescheiben mit Butter bestreichen.
4 Scheiben mit Lachs, die anderen mit kaltem
Braten und Käse belegen.

Wein-Gelee in einem Topf vorsichtig erhitzen und die
Canapés damit bestreichen.

Den Lachs nun mit Dill und Sahnemeerrettich garnieren.

Für den Braten die Mayonnaise mit Curry und
Pfeffer abschmecken, in einen Spritzbeutel füllen
und nach Belieben Rosetten spritzen,
anschließend mit Trauben garnieren.

Guten Appetit!

Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee



Canapés mit Lachs, Braten und Käse

Rezept
Nr. 3

Heute schon geliebt?