

GENUSSIDEE

Verhackertes auf Bauernbrot

Würziger Brotaufstrich aus fein gehacktem Speck, Knoblauch und Kräutern – ideal für die Brettljause.

Vorbereitung: 20 Min. | Menge: 1 Glas, etwa 8 Brote | Schwierigkeit: Einfach

Steirisch | Fleisch | Ohne Kochen

Zutaten

- 300 g gut gekühlter, geräucherter Speck
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 1 TL Majoran
- 1 Prise Kümmel
- Frisch gemahlener Pfeffer
- 1 kleine rote Zwiebel
- Bauernbrot
- Essiggurkerl und Radieschen zum Servieren

Nährwerte & Allergene pro Portion

341 kcal

Kalorien

18,4 g

Fett

12,3 g

Eiweiß

29,8 g

Kohlenhydrate

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide; Speck und Essiggurkerl können Senf oder Sulfite enthalten.

Die Werte sind geschätzte Richtwerte pro Portion und können je nach Marke, Zubereitung, optionalen Zutaten und tatsächlicher Portionsgröße abweichen.

Zubereitung

1

Speck von harter Schwarte befreien und sehr fein hacken oder kurz im Cutter zerkleinern.

2

Knoblauch fein reiben und mit Majoran, Kümmel und Pfeffer unter den Speck mischen.

3

Masse mindestens 30 Minuten kühl durchziehen lassen.

4

Bauernbrot in kräftige Scheiben schneiden und dünn mit Verhackertem bestreichen.

5

Mit Zwiebelringen, Essiggurkerln und Radieschen anrichten.

GÖNN-DIA-Tipp

GÖNN-DIA-Tipp - Fortsetzung

Das Verhackerte sparsam salzen oder ganz ohne zusätzliches Salz zubereiten – geräucherter Speck bringt bereits viel Würze mit.

Rezeptidee: GÖNN DIA Redaktion

Aktuelle Rezeptseite: <https://www.goenndia.at/rezepte/verhackertes-auf-bauernbrot/>

Stand: 05.09.2026