



Kalter Schweinsbraten sauer mariniert

Ein Schweinsbraten mit magerem Fleisch, wie das von der Huft, schmeckt auch kalt und dünn aufgeschnitten ausgezeichnet. Ist er mit einer säuerlichen Marinade zubereitet, wie nach diesem Rezept, fehlt es ihm zwar nicht an Geschmack, dennoch bekommt ihm etwas zusätzliche Säure vom Balsamico-Essig ganz gut. Mit Ei- und Tomatenschnitzen angerichtet und mit gehobelten Essiggurken- und Zwiebelscheibchen garniert gibt das ein, zwar etwas chaotischer, aber gluschtiger Vesperteller.

<i>Die süß-saure Sauce vom ursprünglichen Rezept schmeckt auch kalt sehr gut und sollte, wenn etwas davon übrig geblieben ist, unbedingt zum kalten Braten serviert werden.</i>

Zutaten (pro Portion)

120g	Schweinsbraten kalt
1-2El	weisser Balsamico
1	hartgekochtes Ei
2	kleine Essiggurken
1/2	Tomate
wenig	Zwiebel
	Kräutersalz
	Pfeffer

Zubereitung

Schweinshuft dünn aufschneiden. Beidseitig mit Balsamico einpinseln und 1 Stunde ziehen lassen.

Essiggurken der länge nach zu Scheiben hobeln. Zwiebel Viertel und ebenfalls hobeln.

Ei und Tomate zu Schnitzen schneiden. Anrichten und mit Kräutersalz würzen. Fleisch

dazu legen und mit den Essigurken- und Zwiebelscheibchen bestreuen. Ev. mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.



