



Brottorte

(Zutaten für einen Tortenring von ca. 18 cm
reicht als Beilage für 6 Personen)

Zutaten:

Ca. 350 g (mindestens 9 Scheiben) Sandwichtoast
3 große Blätter Eisbergsalat
100 g Bacon, kross ausgelassen
300 g Rinderhackfleisch, krümelig angebraten und kräftig gewürzt
3 Scheiben Gouda
1 kleines Glas eingelegte Sandwichgurken in Scheiben
1 rote Zwiebel in feine Scheiben gehobelt
400 g Frischkäse
200 g Schmand
6 EL Ketchup
3 EL Mayonnaise
1 EL Senf
etwas Wasser oder Milch
Salz und Pfeffer
etwas Rapsöl und Butter

Deko:

Schnittlauch, Petersilie
2 Radieschen
1 kleine Karotte

Vorbereitung:

Von vier Scheiben Toast die Rinde ringsum abschneiden. Zwei Toastbrotsscheiben knapp überlappend nebeneinander legen, die anderen beiden überlappend darunter, so dass ein Quadrat entsteht. Mit einer Teigrolle die Scheiben kräftig platt drücken und so verbinden. In einer Pfanne das Öl mit der Butter erhitzen und das Toastbrotquadrat von beiden Seiten knusprig bräunen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Die abgeschnittenen Rindenstücke würfeln und ebenfalls mit etwas Öl und Butter zu krossen Croutons verarbeiten. Beiseite stellen.

Vom Eisbergsalat den Strunk herausnehmen und in feine Streifen schneiden.

Frischkäse mit dem Schmand vermischen und kräftig abschmecken. 1/3 davon für die Deko zur Seite stellen.

Ketchup, Mayonnaise und Senf glatt rühren, eventuell Wasser oder Milch dazu gebe, sollte die Sauce zu fest sein. Mit einem Spritzer Worcester Sauce und etwas Pfeffer abschmecken.

Zubereitung:

Den abgekühlten Toastboden auf die Servierplatte legen, den Tortenboden drauf stellen und Überstände mit dem Messer abschneiden. Eventuelle Lücken füllen und gut festdrücken.

Mit ein bis zwei Löffeln Frischkäse bestreichen.

Das krümelig gebratene Hackfleisch verteilen und kreisförmig etwas von der Cocktailsauce darauf geben.

Die Goudascheiben klein zupfen und auflegen. Jetzt eine Scheibe Toastbrot mit Frischkäse einstreichen und mit der bestrichenen Seite auf den Käse legen. Eine weitere Scheibe



einstreichen und so teilen, dass der gesamte Durchmesser bedeckt ist. Wenn es nicht reicht, mit einer weiteren Scheibe fortfahren. Die Oberseite ebenfalls mit Frischkäse einstreichen

und den Bacon darauf verteilen. Zwiebelringe, Gurkenscheiben und die Salatstreifen folgen. Zum Schluss die restlichen Toastscheiben mit Frischkäse einstreichen. Mit der bestrichenen Seite nach unten einlegen und wie vorher schon lückenlos bedecken. Zum Abschluss wieder Frischkäse aufstreichen. Für 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren komplett mit der zurückbehaltenen Frischkäsecreme einstreichen und mit Schnittlauchstängeln, gehobelten Radieschen, ausgestochenen Karottenblüten und den Croutons dekorieren. Mit der restlichen Cocktailsauce servieren.

Für eine große 26er Tortenform die Zutaten einfach verdoppeln.