

Dänische Smørrebrøds Belegtes Roggenbrot



Isst man typischerweise zur Mittagszeit und zu allen möglichen Anlässen. Smørrebrøds sind mit verschiedensten Auflagen belegte Vollkornbrotschnitten, die traditionell zu den dänischen National Speisen gehören. Das Schönste an den Smørrebrøds ist, dass sie sich schnell zubereiten lassen und zudem noch gut schmecken. Der Klassiker unter dänischen Smørrebrøds ist *Dylægens natmad*, zu Deutsch: *Nachtspeise des Tierarztes*. Doch es gibt auch weitere beliebte Smørrebrøds-Rezepte mit unterschiedlichen Belägen.

Zutaten

1 Person

Smørrebrød mit Fisch:

Dänisches Roggenbrot
Butter
Curry-Hering (Karrysild)
Romanasalat
Apfelmus oder frischer Apfel
Rote Zwiebeln
Kresse
Dill

Smørrebrød mit Käse:

Dänisches Roggenbrot
Butter
Esrom-Käse
Ei
Gurke
Radieschen
Schnittlauch



Zubereitungszeit
5 Minuten

Smørrebrød mit Fleisch

Dylægens natmad:
Dänisches Roggenbrot (Rugbrød)
Butter (Smør)
Dänische Leberpastete grob (Leverpostej)
Dänisches Salzfleisch (Saltkød)
Gelierter Bratenjus (Sky)
Rote Bete
Rote Zwiebeln (Rødløg)
Kresse



Zubereitung

Smørrebrød mit Fisch

- 1 Roggenbrot in dünne Scheiben schneiden. Danach die Scheiben des quadratischen Brots halbieren und mit Butter bestreichen.
- 2 Ein Romanasalatblatt als Unterlage auf das mit Butter bestrichene Brot legen.
- 3 Etwas Apfelmus mit Stückchen oder einige Streifen eines frisch geschnittenen Apfels hinzugeben.
- 4 Als Nächstes kommen ein oder zwei Stückchen Karrysild oben drauf.
- 5 Mit roten Zwiebelringen, Kresse und Dill oder wahlweise auch mit Schnittlauch dekorieren.



Dänemark: Dänische Smørrebrøds – Belegtes Roggenbrot

Smørrebrød mit Käse

- 1 Roggenbrot in dünne Scheiben schneiden. Danach die Scheiben des quadratischen Brots halbieren und mit Butter bestreichen.
- 2 Mit jeweils einem Stück Esrom-Käse belegen.
- 3 Je nach Geschmack kommen dazu entweder einige Ei-Scheibchen, etwas Marmelade oder Senf.
- 4 Mit Gurken- und Radieschenscheiben dekorieren und ge-

gebenenfalls mit Mayonnaise abrunden.

Smørrebrød Dylægens natmad

- 1 Roggenbrot in dünne Scheiben schneiden. Danach die Scheiben des quadratischen Brots halbieren und mit Butter bestreichen.
- 2 Die Brothälften mit dänischer Leberpastete bestreichen.
- 3 Darauf kommt eine Lage (ein oder zwei Scheiben) dänisches Salzfleisch.

4 Mit Sky, einigen Stückchen geschnittener Roter Bete und Charlotten oder Zwiebeln belegen.

5 Zum Schluss mit etwas Kresse dekorieren.

Dazu passt gut

... als **Beilage**: andere *Smørrebrøds*.

... als **Getränk** Øl (Bier) und Aalborg Akvavit.

Dänemark

Im Jahr 1973 trat Dänemark zusammen mit Irland und dem Vereinigten Königreich der damaligen Europäischen Gemeinschaft bei. Die älteste Monarchie der Welt ist bekannt für ihre entspannte Lebensphilosophie *Hygge*, die das Gefühl von Glück und Wohlbefinden zum Ausdruck bringt, sowie für ihr schmackhaftes wie qualitativ hochwertiges Bier. Zur dänischen Küche gehören eine Vielzahl an Brot- und Backspezialitäten, darunter das bekannte *Smørrebrød* – Vollkornbrotschreiben, die mit verschiedensten reichhaltigen Aufschnitten belegt werden. Als Brot sollte dabei bevorzugt ein Vollkornbrot verwendet werden. Am besten schmeckt das *Smørrebrød* aus frischen dänischen Originalzutaten, die teilweise auch in den deutschen Supermärkten zu finden sind oder direkt aus Dänemark bestellt werden können. Wichtig ist bei der Zubereitung außerdem noch, die Beläge immer sehr dünn zu schneiden und zum Schluss das Gericht schön mit Kräutern zu dekorieren. Gessen wird das *Smørrebrød* mit Gabel und Messer. Fester Bestandteil der kulinarischen Tradition sind zudem Fisch- und Fleischgerichte, bei denen Hering, Scholle, Aal und Dorsch häufig Verwendung finden. Als Nationalgericht gilt *Flæskesteg*, Schweinebraten mit Schwarte, serviert mit Kartoffeln und brauner Soße.



Der Koch

Joakim Olsen

Mein Geheimitipp, damit's gelingt: Viel Fantasie, Vorfreude und Liebe helfen, das leckerste *Smørrebrød* zu kreieren.



Velbekomme

Guten Appetit!