



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN – PROTEINFOOD

Bayerische Brotzeit

Vorschläge für einen rustikalen bayerischen Abend mit Freunden:

1. Bayerisches Bier, verschiedenste Sorten, hell und dunkel
2. Mineralwasser
3. frische Laugenbrezel
4. bayerisches Bauernbrot



Foto Klaus Rupp

- Weißwürste
- süßer Senf
- Blutwurst
- Radieschen
- frischer Meerrettich
- Griebenschmalz
- Obazda
- Leberkäs im Glas
- Bayerisches Tatar
- Bayerischer Kartoffelsalat
- Geröstete Zwiebeln
- Bayerische Fleischpflanzerl

- Bayerische Frischkäse-Bällchen
- Blauschimmelcreme
- Bayerischer Meerrettichdip
- Bayerischer Senfdip

Alle Gerichte könnt ihr am Vortag vorbereiten und im Kühlschrank aufbewahren – bereits servierfertig in Gläsern. Weißwürste, Leberkäs und Fleischpflanzerl solltet ihr euren Gästen warm servieren (Wasserbad bzw. Backofen).

Viel Spaß an eurem bayerischen Abend!

Euer Norbert



Foto Klaus Rupp