

# REZEPT KARTE

SMØRREBRØD  
(DÄN. BUTTERBROT)

NAME

FLOTT

ZUBEREITUNGSZEIT

SMØRREBRØD  
IST EIN KLASSIKER!  
DIE DÄN\*INNEN  
ESSEN IHR  
BUTTERBROT OFT  
MITTAGS,  
GROSSZÜGIG UND  
DEFTIG BELEGT

NOTIZ

ZUTATEN

GRUNDLAGE:

- DUNKLES  
ROGGENBROT
- SALZIGE BUTTER

VERSION 1:

- KÄSE IN DICKEN  
SCHEIBEN
- WEINTRAUBEN,  
HALBIERT
- PFEFFER

VERSION 2:

- WÜRZIGER  
FETACREME
- PAPRIKASCHEIBEN
- SCHNITTLAUCH

VERSION 3 :

- SPIEGELEI
- TOMATENSCHNITZLICHEN
- KRESSE



SO GEHT ES

BROT MIT BUTTER  
BESTREICHEN UND  
DIE ZUTATEN  
DARAUF VERTEILEN:

REINBEISSEN.  
LECKER!

# REZEPT KARTE

PØLSEVOGN  
(HOT DOGS)

NAME

FLOTT

ZUBEREITUNGSZEIT

DER ERSTE  
HOTDOGLADEN  
ÖFFNETE 1921 IN  
DÄNEMARK. SEITDEM  
SIND DIE  
WÜRSTCHEN IM BROT  
NICHT MEHR AUS DK  
WEGZUDENKEN.

NOTIZ



ZUTATEN

KLASSISCH:

- FLUFFIGES HOTDOG-  
BRÖTCHEN
- KETCHUP
- SENF
- REMOULADE,
- GEHACKTE  
ZWIEBELN
- RÖSTZWIEBELN
- EINGELEGTE  
GURKENSCHNITZEN
- DÄNISCHE HOTDOG-  
WÜRSTCHEN,  
GEKOCHT

ODER ALTERNATIV MIT  
GEBRATENER WURST

SO GEHT ES

WÜRSTCHEN IM  
WASSERBAD WARM  
MACHEN (NICHT  
KOCHEN). DIE BRÖTCHEN  
AUFWÄRMEN ODER  
TOASTEN.  
ANSCHLIESSEND DON  
EINER SEITE  
AUFSCHNEIDEN.  
WÜRSTCHEN  
HINEINLEGEN UND MIT  
DEN ANDEREN ZUTATEN  
BELEGEN.