

Keine Tea-time ohne: English sandwiches mit Gurke & Kresse-Ei



Für meinen english afternoon tea am Sonntag war mir ein Buch sehr hilfreich, das da heißt „Vintage Tea Party“ von Carolyn und Chris Caldicott. Aus ihm lernte ich: Das Gurkensandwich ist der Inbegriff des englischen Sandwichs. Interessant. War mir völlig neu.

Klang aber gut und vor allem einfach, also landete es auf meiner Liste.

Die Zubereitung ist eine Sache für sich... und ich muss sagen, ein wenig doof kam ich mir dann schon vor, als ich hauchfeine Gurkenscheiben aus dem Sieb nahm und sie einzeln mit Küchenpapier trocken tupfte. Aber es macht ja schon Sinn, das Brot würde sich sonst voll saugen.

Und der Aufwand soll sich lohnen, versprechen die Caldicotts.

Fanden wir auch. Einfach wie lecker sind diese Brotschnitten!



So

Keine Tea-time ohne: English sandwiches mit Gurke & Kresse-Ei

geht das perfekte **Gurkensandwich:**
Vollkorntoastbrot (oder Vollkornsandwichbrot)
1 Gurke
Salz
Butter (oder gesalzene Butter)
Pfeffer, frisch gemahlen

Die Gurken schälen und in dünne Scheiben schneiden. In ein Sieb geben, salzen und ca. 20 Minuten stehen lassen. Dann das überflüssige Wasser abgießen und die Scheiben auf Küchenpapier legen und trocken tupfen.

Die Brotscheiben mit (gesalzener) Butter bestreichen und doppelt mit Gurke belegen. Frisch gemahlenen Pfeffer darüber geben. Die zweite Scheibe Brot darauf setzen, leicht andrücken und dann die Brotrinde entfernen. In kleine Quadrate oder Dreiecke schneiden und servieren.



Und so

ein leckeres **Sandwich mit Kresse & Ei:**
Vollkorntoastbrot (oder Vollkornsandwichbrot)
Hart gekochte Eier
Etwas Mayonnaise (oder Frischkäse/Crème fraîche)
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
Butter (oder gesalzene Butter)
Kresse *

**Toll sind zwei Sorten Kresse: Ich hatte normale und Rote Rettich-Kresse*

Die hartgekochten Eier schälen und mit einer Gabel fein zerdrücken. Etwas Mayonnaise sowie Salz und Pfeffer dazu geben und alles gut vermengen.

Die Brotscheiben dünn buttern und mit der Eimasse bestreichen. Mit einer zweiten Scheibe belegen, leicht andrücken und die Rinde entfernen.

Dann in gewünschte Formen schneiden.[nurkochen]

Man kann solche Sandwiches auch rollen. Ich habe es noch nicht ausprobiert, aber es sieht auf den Fotos echt toll aus! Dafür wird die Brotscheibe vorher entrindet, mit dem Wellholz flach gerollt, dann wie beschrieben bestrichen und aufgerollt wie eine Biskuitrolle.

Das muss ich nächstes Mal ausprobieren. =)

Keine Tea-time ohne: English sandwiches mit Gurke & Kresse-Ei



Ich finde, solch eine Auswahl an kleinen herzhaften Sandwiches ist eine tolle Sache, wenn man nicht nur Süßes auf die Teetafel stellen will. Und sie sehen dabei noch so hübsch aus! Und warum so was nicht mal mit zur Arbeit nehmen oder dem Kind in die Schule mitgeben? Ich wäre das glücklichste Kind der Welt gewesen mit so einem grandiosen Sandwich! =) Habt eine genussvolle Woche, ihr Lieben!
Eure Judith



Share on Facebook

0

Share on Pinterest

1

Send email