



Englisches Gurkensandwich

Der Klassiker aus Great Britain – zum Tee im Königshaus oder stilecht zum Morgan in der Garage.

½ TL Senf
Salz, Pfeffer
½ Bund Schnittlauch
70 g weiche Butter
1 TL Zitronensaft
8 Scheiben Toastbrot
½ Salatgurke

Zubereitung:

1. Die Gurke schälen und fein hobeln. Gurkenscheiben mit Salz und Pfeffer bestreuen, etwas durchziehen lassen.
2. Den Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden.
3. Die Butter in Flöckchen teilen, Schnittlauch dazugeben. Mit einer Gabel Butter, Schnittlauch, Zitronensaft und Senf gründlich vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Brotscheiben entrinden und dick mit der Zitronenbutter bestreichen. Die Gurken mit einem Küchentuch abtupfen und auf 4 Brotscheiben verteilen. Mit den übrigen Scheiben bedecken.
5. Die Sandwiches in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 1 Std. mit Holzbrettchen und Dosen o.ä. beschweren.
6. Brote auswickeln, diagonal durchschneiden und servieren.