



Stullenstapel mit gezupftem Sauerbraten

Das Brot dünn mit Knoblauchbutter bestreichen. Das verhindert, dass die Brotscheiben aufweichen. Vor dem Stapeln mit der Paprikacreme bestreichen. Spinat verlesen, aus Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Zucker ein Dressing rühren. Spinat vor dem Belegen durch die Marinade ziehen. Zerzupftes Fleisch mit Senf, Mayo evtl. etwas Salz und Pfeffer vermengen. Nach Belieben Kräuter oder Kapern dazugeben. Brot abwechselnd mit Fleischmasse, Spinat, Tomaten und Pilzen stapeln.



Zutaten

Für 4 Dreifachdecker

Menge	Zutat
12 Scheiben	Hauchdünn aufgeschnittenes Brot
2 EL	Knoblauchbutter
Ca. 3 bis 4 Hand voll	Rest von mürbem Sauerbraten (zerzupft)
2 gute Hand voll	Babyspinat-Blätter (oder Blutampfer)
6 bis 8	Steinchampignons (in dünnen Blättchen)
6 bis 8 mittelgroße	Kirschtomaten (in Scheiben)
Frische Kräuter	z. B. Koriander (vor dem Servieren fein hacken)
4 gehäufte EL	Mayonnaise (beste Qualität)
4 gehäufte EL	Ajvar
1 TL	Dijonsenf
1 EL	körniger süßer Senf
1 EL	milder Weißweinessig
1 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer, Zucker