PDFMAILER.DE Kostenfrei und werbegesponsert PDF drucken und direkt per E-Mail versenden >Test it free www.pdfmailer.de

Bernd Schwerdt

## Gubbröra,

wörtlich übersetzt bedeutet das "Alte-Männer-Mischung ", schmeckt aber wesentlich besser, als der Name befürchten läßt.

Sehr lecker übrigens auf Knäcke, getoastetem Brot, in einer Pita-Tasche oder zu Pellkartoffeln oder Bratkartoffeln.

Rezept:
4 hartgekochte Eier - klein schneiden-
1 rote Zwiebel -würfeln-
1 Dose Apetitsild (Anschovis) -klein schneiden-
2 EL Creme fraiche +
1 EL Mayonnaise +
1 TL milder, evtl. süsser Senf +
12EL Forellen- oder Dorschkaviar oder schwedische Kaviarcreme (mischen und unterheben)
Mit frischem Dill und Salz (Vorsicht, die Anschovis sind sehr salzig) und Pfeffer abschmecken.

Wer es auf die (kulinarische) Spitze treiben will, der nimmt den schwedischen Kaviar löjrom.
Und trinkt dann dazu Champagner und nicht Pils, wie die Anderen ;-))