

**Vorbereitungszeit**

10 Minuten, wenn die *Wallenbergare* schon fertig zubereitet sind

**Zubereitungszeit**

10 Minuten

**Ergibt**

4 Portionen

**Sandwich**

8 Scheiben Roggenbrot

3 EL Butter

2 kalte fertige *Wallenbergare* vom Reh, siehe Seite 137

4 gekochte Kartoffeln (Mandelkartoffeln)

Röstzwiebeln

Gehackte Gartenkresse

**Scharfe Gurkenmayonnaise**

4 EL Mayonnaise

1 EL Bostongurka (oder Gurkenrelish)

Etwa 2 TL Sriracha-Sauce oder Cayennepfeffer

Salz und schwarzer Pfeffer

## Sandwich mit Wallenbergare

*Sollten Sie zufällig ein paar Wallenbergare übrig haben, können Sie daraus dieses opulente Sandwich machen. Vielleicht ein bisschen zu luxuriös und unhandlich für den Wald – aber manchmal muss man das Gute einfach dem Praktischen vorziehen. Ich serviere dieses Sandwich gerne mit scharfer Gurkenmayonnaise, Salzkartoffeln und natürlich einigen Röstzwiebeln obendrauf.*

### Scharfe Gurkenmayonnaise

Alle Zutaten in einer Schüssel miteinander verrühren.

Abschmecken und die Schärfe mit Sriracha-Sauce regulieren oder etwas Cayennepfeffer hinzufügen, da bei zu viel Sriracha die Gefahr besteht, dass die Mayonnaise zu dünn wird.

### Sandwich

Hacksteaks und Kartoffeln in Scheiben schneiden. Das Brot mit Butter bestreichen und die Kartoffeln auf vier der Brotscheiben verteilen. Die Gurkenmayonnaise auf die Kartoffeln geben und dann die Hacksteakscheiben darauf legen. Mit Röstzwiebeln, Kresse und einer gebutterten Scheibe Brot belegen. Jedes Sandwich am besten in Frischhaltefolie einwickeln. Butterbrotpapier fühlt sich zwar natürlich und gut an, raschelt aber leider wahrscheinlich ein bisschen zu laut, um es mit auf den Ansitz zu nehmen.