

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

# Brätschnitten



**mehr Kochtipps:**  
[lifechannel.ch/kochtipp](http://lifechannel.ch/kochtipp)

## Zubereitung

- Backofen auf 220 °C vorheizen
- Zwiebel fein hacken
- Knoblauchzehe fein hacken
- Petersilie fein schneiden
- Petersilie, gehackte Zwiebel und Knoblauch mit dem Brät gut mischen
- Die Brätmasse mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken
- Toastbrot-Scheiben mit Butter bestreichen und das Brät gleichmässig auf den Toasts verteilen
- Die Toasts auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und für 15 bis 20 Minuten im Backofen backen
- Heiss servieren

## Zutaten

600 g	Kalbsbrät
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1 Bund	Petersilie
12	Toastbrot-Scheiben
	Salz, Pfeffer, Paprika
	Butter