



# Hamburger Rundstück warm

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der leckere Snack aus dem übrig gebliebenen Schweinebraten – Schon fast vergessen, warum eigentlich?

## Zutaten

- In welchem Haushalt bleibt nicht einmal etwas Schweinebraten
- übrig ?
- 8 Scheiben kalter Braten in Scheiben
- 1/2 l Schweinebratensoße
- 4 Rundstücke, Brötchen, Semmeln
- 4 Gewürzgurken als Fächer geschnitten

## Zubereitungsart

### Schritt1

Dieses Gericht / Snack kann man gut aus dem ev. übrig gebliebenen Schweinebraten herstellen. "Rundstück" steht in Hamburg für Brötchen oder Semmel.

### Schritt2

Die Schweinebraten Scheiben in der Soße erhitzen, Brötchen kross aufbacken oder auftoasten, mit dem Fleisch belegen und reichlich Soße übergießen .

### Schritt3

Anrichtevorschlag:

### Schritt4

Mit Gewürzgurken oder Cornichons garnieren

**Rezeptart:** Hamburgisch **Tags:** beliebt, für jeden tag, preiswert, regional, resteverwertung

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hamburger-rundstueck-warm/>