



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/>