



## Dänemark



(von den Kindern in der Schule zubereitet)

### Smørrebrød

Ist ein traditionelles Mittagessen der [dänischen Küche](#). Kleine [Brot-scheiben](#) werden dünn mit [Butter](#) bestrichen und üppig mit verschiedenen Zutaten belegt und garniert. Prinzipiell sind den Kombinationen keine Grenzen gesetzt, aber es gibt einige Klassiker mit vorgeschriebenen Rezepten.

Dünn geschnittene Brotscheiben ([Roggen-](#), [Weiß-](#), [Vollkorn-](#) oder [Mischbrot](#)) werden dünn mit (gesalzener) Butter bestrichen. Als Belag für Smørrebrød werden [Fisch](#), aber auch [Krabben](#) oder [Kaviar](#), [Käse](#), [Wurst](#), [Pastete](#) oder [Fleisch](#) verwendet. Garniert wird mit gekochtem oder gebratenem [Ei](#), rohem [Eigelb](#), frischem, gekochtem oder eingemachtem [Gemüse](#), [Salat](#), [Obst](#), [Kräutern](#) und verschiedenen [Saucen](#), wie [Mayonnaise](#) oder [Remoulade](#).

Zu den tradierten Regeln der Zubereitung gehört es, dass ein [Salami](#)-Smørrebrød nicht mit Mayonnaise, sondern nur mit Remoulade und [Röstzwiebeln](#) garniert werden darf. Das Smørrebrød mit warmer oder kalter „Leverpostej“ (dt. [Leberpastete](#)) wird mit gebratenem [Speck](#) oder mit eingelegter [Gurke](#) serviert.

