

Vorspeise  
**Schwedische Sonne**



Menge: selbst entscheiden

- Weisse Zwiebeln quadratisch hacken
- Aus gekochten, geraspelten Randsen einen Salat zubereiten
- Sardellen und Kapern hacken und mischen
- Peterli grob hacken
- pro Person 1 Eigelb

Ein kleines Schnapsglas umgedreht mittig auf einen flachen (idealerweise gelben) Dessertteller stellen. Darum herum die gehackten Kapern und Sardellen ringförmig kompakt andrücken. Anschliessend einen Ring aus den gehackten Zwiebeln und einen Ring Randensalat legen. Mit einem Peterli-Ring abschliessen (Wichtig: viel gehackter Peterli!). Schnapsglas entfernen und das Loch mit einem rohen, frischen Eigelb füllen. Fertig ist die schwedische Sonne!

Beilage: Pumpernickel mit Butter dick bestreichen und vierlagig aufschichten, kühlstellen und in kleine Dreiecke schneiden.

Dazu passt: 1 Gläschen Vodka oder Akvavit.  
Skål!  
Lang/Baumann