

Rustikales Partybrot

Zutaten

Apéro oder Reiseproviant für 6 Personen

- 1 Bauernbrot, ca. 30 cm lang und 400 g schwer
- 150 g Ochsenzunge, gehackt
- 125 g Cornichons, abgetropft
- 150 g grobe Leberwurst
- 150 g Rahmquark
- 1 Bundzwiebel, fein geschnitten
- 1 Rübli, ca. 100 g, fein gewürfelt
- 1 EL Majoranblättchen, fein gehackt
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

1. Die Enden des Brotes abschneiden, Brot bis auf die Rinde aushöhlen und fein zerkrümeln.
2. Die Zunge in 5 mm grosse Würfel und die Cornichons in feine Scheiben schneiden.
3. Brotkrumen, Zunge, Cornichons, Leberwurst, Rahmquark, Bundzwiebeln, Rübli, Majoran, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und gut mischen.
4. Die Masse satt in das ausgehöhlte Brot füllen, die Enden wieder ansetzen und in Folie einschlagen. Im Kühlschrank ca. 2 Stunden kalt stellen.
5. Zum Servieren das Brot in Scheiben schneiden.

Auf die gleiche Weise lässt sich auch ein rundes Toastbrot füllen.
Zum Aushöhlen eignet sich der Stiel einer Holzkelle sehr gut.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 333 kcal, 15g Eiweiss, 15g Fett, 35g Kohlenhydrate.