

Gefüllte Partybrote

2 Formenbrote à 350 g
2,5 dl Sulz

Käse-Füllung

200 g Gruyére
150 g Hüttenkäse
1 Ei (hartgekocht)
1 St frische Stangengurke
1 EL Peterli
2 EL Mayonnaise
Dill, Pfeffer, Salz

Zungen- oder Wurstfüllung

300 g Zunge (gekocht) oder Lyoner
1 Salzgurke
2 EL Kapern
1 rote Peperoni
1 TL Senf
2 EL Mayonnaise
1 EL Peterli
Pfeffer, Salz

Die Enden der Formenbrote abschneiden und aufbewahren. Die Brote aushöhlen, 2/3 der weichen Brotmasse verzupfen und mit warmer Sulze übergiessen. Mit der Gabel ganz fein zerdrücken.

Käse-Füllung: Gruyére und Gurke in kleine Würfeli schneiden, Ei und Peterli hacken. Alle Zutaten für die Füllung gut vermengen und die Hälfte der Brotmasse daruntermischen.

Zungen-Wurst-

Füllung: Die Zunge oder Lyoner sowie die Salzgurke in kleine Stückli schneiden. Die Peperoni entkernen, halbieren und kurz blanchieren, ebenfalls kleinschneiden. Peterli hacken. Alle Zutaten für die Füllung sowie die Hälfte der Brotmasse gut vermengen.

Nun die Brote mit beiden Massen füllen. Von beiden Seiten gut anpressen, mit den Brotenden abdecken. In eine Frischhaltefolie einwickeln und einige Stunden kühlen.