



Fotos von Charlotte Lascève
Layout von Orathay Souksisavanh

Jean-Luc Sady **Leckere**
Partybrote

einfach füllen & überbacken

Bassermann

INHALT

BROTE MIT KÄSE

Knoblauch & Mozzarella.....	6
Savoyer Art.....	8
Dreierlei Käse	10

BROTE MIT FLEISCH

Speck & Käse	12
Schinken & Käse	14
Bündnerfleisch & Käse	16
Champignon & Pancetta	18
Knusperspeck	20
Konfitüre & Schinken.....	22
Schinken & Gorgonzola.....	24
Schinken & Champignons.....	26
Bacon & Cheddar	28
Tapenade & Artischocken.....	30
Aubergine & Ziegenkäse.....	32
Oliven & Mozzarella	34
Spanische Art	36
Salami & Paprika	38
Chorizo & Zucchini	40
Erbsenpesto & Chorizo	42
Schweinebraten & Grillsauce	44
Chili & Mais.....	46

BROTE MIT GEFLÜGEL

„Caesar Salad“	48
----------------------	----

BROTE MIT FISCH

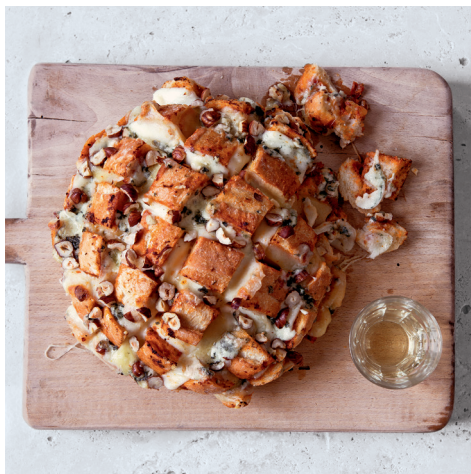
Thunfisch & Pesto	50
Napolitano	52
Tintenfisch & Petersilie	54

VEGETARISCHE BROTE

Tomate & Mozzarella	56
Ziegenkäse & Tomaten	58
Tomate-Pinienkerne-Rucola.....	60

SÜSSE BROTE

Banane & Schoko.....	62
Apfel & Karamell	64
Ananas & Kokosmilch	66
Birne & Blaubeeren.....	68
Mango & Zitrone.....	70



BASICS

DAS PRINZIP

Ein Rezept für alle:
Jeder nimmt sich sein Eckchen
Brot mit leckerer, saftiger Füllung.

DAS BROT

Verwenden Sie einen runden
Brotlaib. Ein luftiges helles
Misch-, Saaten oder Vollkornbrot
sollte es sein. Weniger gut eignen
sich kompakte, dunkle Brotsorten
mit hohem Roggenanteil.

DER KÄSE

Ein gut schmelzender Käse
bindet Füllung und Brot.

DIE FLÜSSIGKEIT

Flüssige Butter, Öl, Tomaten-
sauce, Pesto usw. sind unver-
zichtbar, damit die Brotkrume
saftig wird und beim Backen
nicht austrocknet.



TIPPS & TRICKS

ALUFOLIE

Das Brot wird vor dem Backen locker in Alufolie eingeschlagen, damit es nicht austrocknet oder zu dunkel gerät und der Käse schön schmelzen kann.

ZUBEREITEN

Das Partybrot kann bis zu 12 Stunden im Voraus vorbereitet und in Alufolie eingeschlagen werden, sollte aber erst direkt vor dem Servieren gebacken werden.

SERVIEREN

Lassen Sie das Brot nach dem Backen 5 Minuten ruhen, entfernen Sie dann vorsichtig die Alufolie (Achtung, es tritt heißer Dampf aus!) und servieren Sie es auf einem großen Teller.

UNTERSEITE

Wenn alle Eckchen des Partybrottes aufgefuttert sind, bleibt nur noch die Unterseite der Kruste übrig. Sie können sie mit neuen Zutaten belegen und ein paar Minuten im Ofen überbacken (Kräuterbutter, Schinken oder Chorizo, geriebener Käse usw.).



Partybrot

KNOBLAUCH & MOZZARELLA

Für 6 Personen

Vorbereiten 15 Minuten

Backen 25 Minuten

1 runder Laib Brot (500 g)

3 Knoblauchzehen

50 g zerlassene Butter

2 EL frisch gehackte
Petersilie

1 EL frisch gehackter
Kerbel

400 g Mozzarella

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Knoblauchzehen abziehen und zerdrücken. Mit Butter und Kräutern in einer Schale verrühren. Den Mozzarella in feine Scheiben schneiden.

Das Brot in 2 cm großen Abständen rautenförmig tief einschneiden (der Boden sollte intakt bleiben).

Die Mozzarellascheiben in die Einschnitte stecken. Dann das Brot mit der Kräutermischung beträufeln.

Das Brot locker in Alufolie einschlagen und im vorgeheizten Ofen 15 Minuten backen. Die Alufolie öffnen und das Brot weitere 10 Minuten backen, bis der Käse schön geschmolzen ist.

