



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

## Chochete vom 06.06.2013 – Tisch 2

Gefülltes Brot

\*\*\*\*

Spinatsalat mit lauwarmer Gänseleber

\*\*\*\*\*

Coq au Vin

\*\*\*\*\*

Crème Champenoise

## Gefülltes Brot

### Für 4 Personen

- 1 Stk Baguette
- 2 Stk Eier gekocht
- 2 Stk Essiggurken
- 1 Stk Fleischtomate klein
- 100 g Schinken am Stück
- 1 Stk Peperoni gelb
- 1 KL Senf
- 1 Stk Frische Kräuter  
Peterli  
Schnittlauch  
Maggikraut  
Basilikum  
Kräutersalz

Vom Baguette die beiden Enden wegschneiden und den Mittelteil in ca. 15-20 cm lange Stücke schneiden. Mit einem Messer (langes Zacken-Rüstmesser geht gut) die Brotstücke aushöhlen. Das herausgeschnittene Brot in kleine Teile zerzupfen.

Alle Zutaten in kleine Würfel schneiden, in einer Schüssel mit dem zerzupften Brot gut mischen und mit Kräutersalz würzen. Ausgehöhlttes Brot auf eine Unterlage stellen, Füllung in kleinen Mengen einfüllen und mit geeignetem Kellenstiel oder Messerstiel gut stopfen.

Gefülltes Brot in Saranfolie einwickeln und im Kühlschrank durchkühlen.

#### Alternativ-Füllung 1:

- 1 Büchse Thon, abgetropft
- 2 Eier, gekocht
- 1 kleine Fleischtomate, entkernt
- 2 Essiggurken
- Wenig franz. Salatsauce (Mischung darf nicht zu nass werden.)

#### Alternativ-Füllung 2:

- 2 Fleischtomaten, entkernt
- 1 Mozzarella gewürfelt oder Mozzarella-Perlen
- 5-10 schwarze Oliven, entsteint und gewürfelt
- Viel Basilikum
- 1 EL würziges Olivenöl
- Wenig Aceto Balsamico
- Kräutersalz

#### Alternativ-Füllung 3 vegi:

- 2 Eier, gekocht
- 2 Essiggurken
- 1 kleine Fleischtomate, entkernt
- 1 kleine Peperoni gelb
- 1 KL Senf
- Viele frische Kräuter nach Belieben
- Kräutersalz