



Haslicher Briegel

für 6-8 Personen

Zubereitung

3 - 4 Baguette oder 16 Laugenbrötchen

300 g Salami in Scheiben

300 g Schinkenwurst geschnitten

300 geriebener Käse

1 Becher süße Sahne

1 Becher Joghurt

100 g zerlassene Butter

Kräuter, Zwiebelwürfel, Knoblauch, Frühlingszwiebel-Ringe,
Lauchringe nach Geschmack, Belieben und Saison.

Eventl. Tomatenscheibchen

TIPP:

DIE ZUTATEN KÖNNEN AUCH DURCH ANDERE WUSTSORTEN ODER
SPECKWÜRFEL ERSETZT WERDEN. WER MAG, KANN AUCH DIE WURST
WEGLASSEN WERDEN UND HAT SOMIT EINE VEGETARISCHE VARIANTE.
ODER EINFACH EIGENE VARIATIONEN KREIEREN DURCH ZUGABE VON
GETROCKNETEN TOMATEN, PAPRIKA,..

Zubereitung

Das Baguette oder die Brötchen in der Mitte durchschneiden (ergibt Ober- und Unterseite)

Das Baguette in 5-6 Stücke teilen.

Die Wurst in kleine Vierecke schneiden.

Dann alle Zutaten in einer Schüssel vermengen.

Diese Masse auf die Brote streichen.

Bei 180°C 15 min im Backofen backen und servieren.



WAS BEDEUTET EIGENTLICH BRIEGEL, FRAGEN SIE SICH. EIN SCHWÄBISCHER BEGRIFF FÜR EIN LÄNGLICHES HOLZSTÜCK, MIT DEM MAN AUCH PRÜGEL AUSTEILEN KANN?!
IN UNSEREM REZEPT EIN LECKERES GEBÄCK, DAS AUS EINEM BAGUETTE GEMACHT WIRD, DAS EINEM "BRIEGEL" ÄHNELT.